

VÄLBILDAD

RU

GB



Design and Quality
IKEA of Sweden

РУССКИЙ
ENGLISH

4
27



На последней странице руководства приведен полный перечень официальных сервисных центров IKEA с номерами телефонов для каждой страны.




Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed Authorized Service Centre and relative national phone number

Указатель

Информация о безопасности	4	Управление электропитанием	16
Установка	8	Требования к кухонной посуде	17
Подключение к сети	9	Уход и чистка	18
Описание изделия	10	Устранение неисправностей	19
Индикаторы	10	Технические данные	21
Панель управления	11	Энергоэффективность варочной панели	21
Ограничение мощности	12	Паспортная табличка	22
Функции	13	Экологические аспекты	23
Таблица способов приготовления	15	ГАРАНТИЯ КОМПАНИИ ИКЕА	23

Информация о безопасности

 Для вашей безопасности и обеспечения правильной работы электроприбора, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед установкой и эксплуатацией. Храните это руководство вместе с прибором, даже если он продан или передан третьим лицам.

Пользователи должны знать все эксплуатационные и технические характеристики прибора.

Эти варочные панели имеют индукционные системы, соответствующие требованиям стандартов по ЭМС и директиве по ЭМП. Их эксплуатация не должна мешать работе других электронных устройств. Владельцы кардиостимуляторов и люди, использующие другие электронные имплантаты, должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантированного устройства, чтобы оценить, достаточно ли оно устойчиво к помехам.




Только квалифицированные специалисты должны проводить подключение к сети. Перед подключением ознакомьтесь с разделом «ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ».


Для приборов с кабелем электропитания клеммы, или участок провода между точкой крепления кабеля и клеммами, должны быть расположены таким образом, чтобы можно было отвести

провода под напряжением перед проводом заземления в случае выхода кабеля из своей точки крепления.

- Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильной установкой.
- Убедитесь, что источник питания соответствует источнику питания, указанному на паспортной табличке, прикрепленной к внутренней части изделия.
- Выключатели должны быть установлены в стационарной системе в соответствии с правилами прокладки электропроводки.
- Для приборов класса I убедитесь, что внутренний источник питания обеспечивает надлежащую систему заземления.
- Подключите изделие к электросети с помощью всеполярного выключателя.
- Если кабель питания поврежден, его должен заменить производитель, авторизованный сервис центр или квалифицированный специалист во избежание потенциальной опасности.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Удалите защитную пленку перед установкой прибора.

- Используйте винты и другие элементы, поставляемые с прибором.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Невыполнение инструкций при установке винтов или крепежных устройств, может привести к поражению электрическим током.

- Чистка и обслуживание прибора детьми без присмотра старших не допускается.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Данный электроприбор не предназначен для использования детьми, инвалидами, лицами с ограниченными умственными способностями без надлежащего присмотра ответственным взрослым лицом и предварительного инструктажа по технике

безопасности.

- Дети от 8 лет и старше, инвалиды, лица с ограниченными умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором только в присутствии старших и после соответствующего инструктажа по технике безопасности. Не позволяйте детям играть с электроприбором.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время эксплуатации.

Будьте предельно осторожны и не касайтесь нагретых деталей.

Дети до 8 лет не должны находиться рядом с прибором без присмотра старших.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если на поверхности есть трещины, выключите прибор во избежание риска поражения электрическим током.

- Не включайте устройство, если поверхность потрескалась или в толще материала видны какие-либо повреждения.
- Не прикасайтесь к прибору, если ваши руки или тело мокрые.
- Не используйте паровые приборы для очистки изделия.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки кастрюли, на поверхность варочной панели, так как они могут перегреться.
- Не забывайте выключать варочную панель после использования, не полагайтесь на датчики наличия посуды.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи на панели в масле и жире без присмотра может представлять опасность и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой; напротив, выключите прибор и погасите пламя, например, накрыв его крышкой сковороды или противопожарным одеялом.

ОСТОРОЖНО: Необходимо контролировать процесс приготовления. Необходимо постоянно контролировать

короткий процесс приготовления.

- Прибор не предназначен для включения с использованием внешнего таймера или отдельной системы с дистанционным управлением.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность пожара: не оставляйте предметы на варочной поверхности.

- Необходимо установить прибор так, чтобы была возможность отключения от источника электропитания с таким расстоянием между контактами (3 мм), которое обеспечивает полное отключение в условиях перегрузки категории III.
- Не допускайте воздействия атмосферных явлений на прибор (дождь, солнце).
- Храните упаковочный материал в недоступном для детей и животных месте.
- Убедитесь, что устройство подключено непосредственно к розетке питания.
- Не используйте адаптеры, многоместные розетки или удлинительные кабели для подключения устройства.
- Никогда не используйте прибор для целей, отличных от тех, для которых он предназначен.
- Во время использования фритюрницы прибор должен находиться под постоянным наблюдением: масло может загореться, если станет слишком горячим.
- Не эксплуатируйте прибор, используя внешний таймер или отдельную систему с дистанционным управлением.
- Во избежание перегрева никогда не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Не наступайте на прибор, так как это может повредить его.
- Не ставьте горячие кастрюли и сковороды на края, так как это может повредить силиконовые уплотнения.

Установка

Процесс установки должен соответствовать действующим в стране использования законам, постановлениям, директивам и стандартам (правила и нормы электробезопасности, правила утилизации и т. д.):

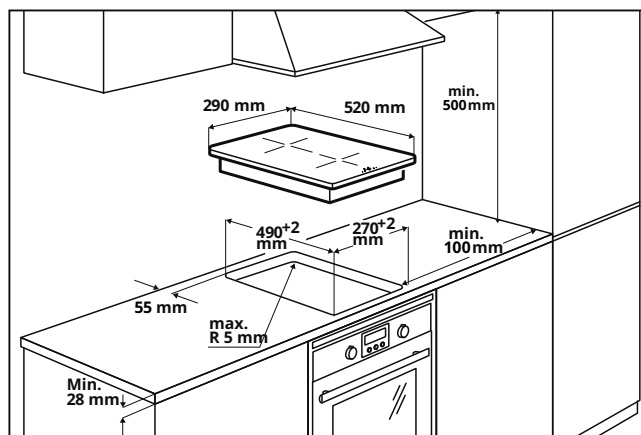
- Для получения дополнительной информации об установке см. инструкцию по сборке.
- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью.
- Убедитесь, что пространство под варочной панелью достаточное для циркуляции воздуха. Пожалуйста, обратитесь к инструкции по сборке.
- Нижняя часть прибора может нагреваться. Если прибор установлен над выдвижными ящиками, обязательно установите пожаробезопасную разделительную панель под прибором, чтобы предотвратить доступ к нижней поверхности. Пожалуйста, обратитесь к инструкции по сборке.
- Вентиляция прибора должна обеспечиваться в соответствии с инструкциями производителя.
- Для обеспечения вентиляции изделия сделайте в блоке, предназначенном для установки варочной панели, переднее отверстие площадью не менее 28 см².

Требования к кухонным гарнитурам

- Если прибор установлен на легковоспламеняющихся материалах, необходимо строго соблюдать инструкции и правила, касающиеся

низковольтных установок и предотвращения пожаров.

- Компоненты встраиваемых блоков (пластиковые материалы и шпон) должны быть закреплены с помощью термостойкого клея (термостабильность минимум 85 °С). Использование неподходящего материала и клея может привести к деформации и отслоению.
- Допускается использование декоративных бордюров из древесины лиственных пород вокруг рабочей поверхности за прибором, при условии, что минимальное расстояние всегда соответствует указаниям установочных чертежей.



- Для получения дополнительной информации об установке см. инструкцию по сборке.
- Если под варочной панелью нет духовки, установите разделительную панель под прибором в соответствии с инструкцией по сборке.

Подключение к электросети

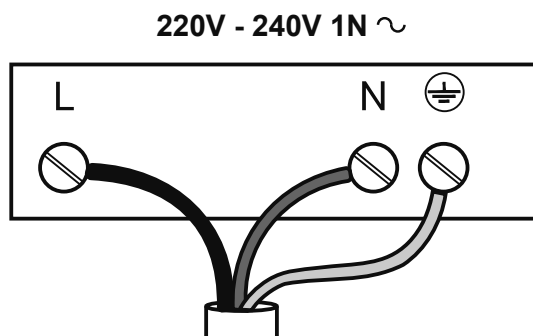


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Все электрические подключения должны выполняться авторизованным специалистом.

- Перед подключением убедитесь, что номинальное напряжение прибора, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению источника питания. Паспортная табличка прикреплена к нижней части варочной панели.
- Следуйте схеме подключения (находится на нижней части варочной панели).
- Используйте только оригинальные компоненты, поставляемые отделом запасных частей.
- Прибор поставляется с соединительным кабелем.
- В случае повреждения замените кабели питания соответствующими оригинальными запасными кабелями. Пожалуйста, обратитесь в местный колл-центр магазина IKEA.

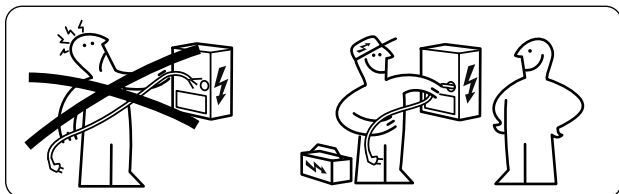
Схема подключения



- L коричневый
- N синий
- ⊕ желтый/зеленый



Внимание! Не паяйте кабели!

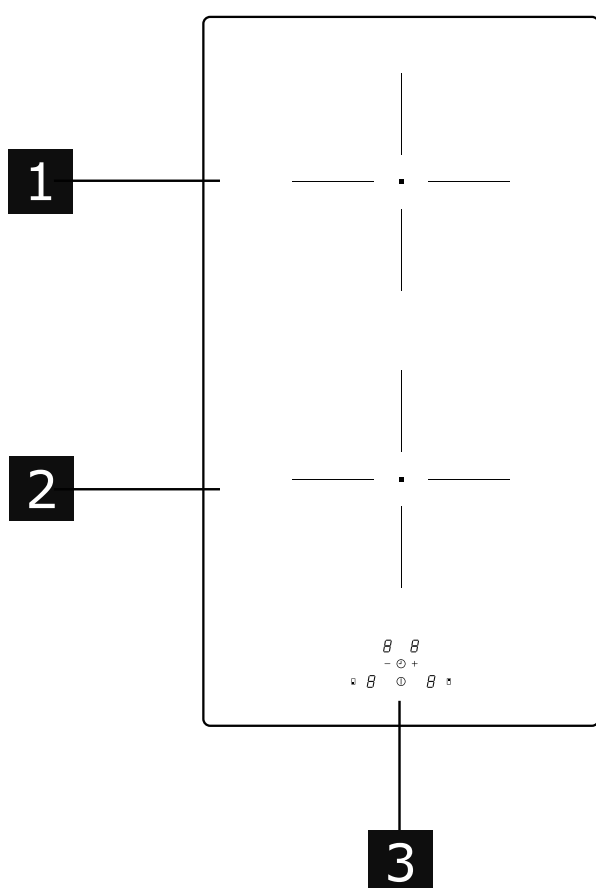


Подключение к электросети

- Подключение к электросети должен выполнять квалифицированный техник.
- Этот прибор имеет подключение звездой с кабелем типа H05V2V2-F. Однофазное подключение: мин. сечение проводников - $3 \times 1,5 \text{ мм}^2$
- Соединительные клеммы можно найти под крышкой распределительной коробки.
- Убедитесь, что характеристики бытовой сети (напряжение, максимальная мощность и ток) соответствуют характеристикам прибора.
- Подключите прибор, как показано на схеме (в соответствии с сетевым напряжением и стандартом страны установки прибора).

Описание изделия

Схема варочной поверхности



- 1** Конфорка (160 мм), мощность 1400 Вт, мощность с функцией «Бустер» 2100 Вт.
- 2** Конфорка (160 мм), мощность 1400 Вт, мощность с функцией «Бустер» 2100 Вт.
- 3** Панель управления

Индикаторы

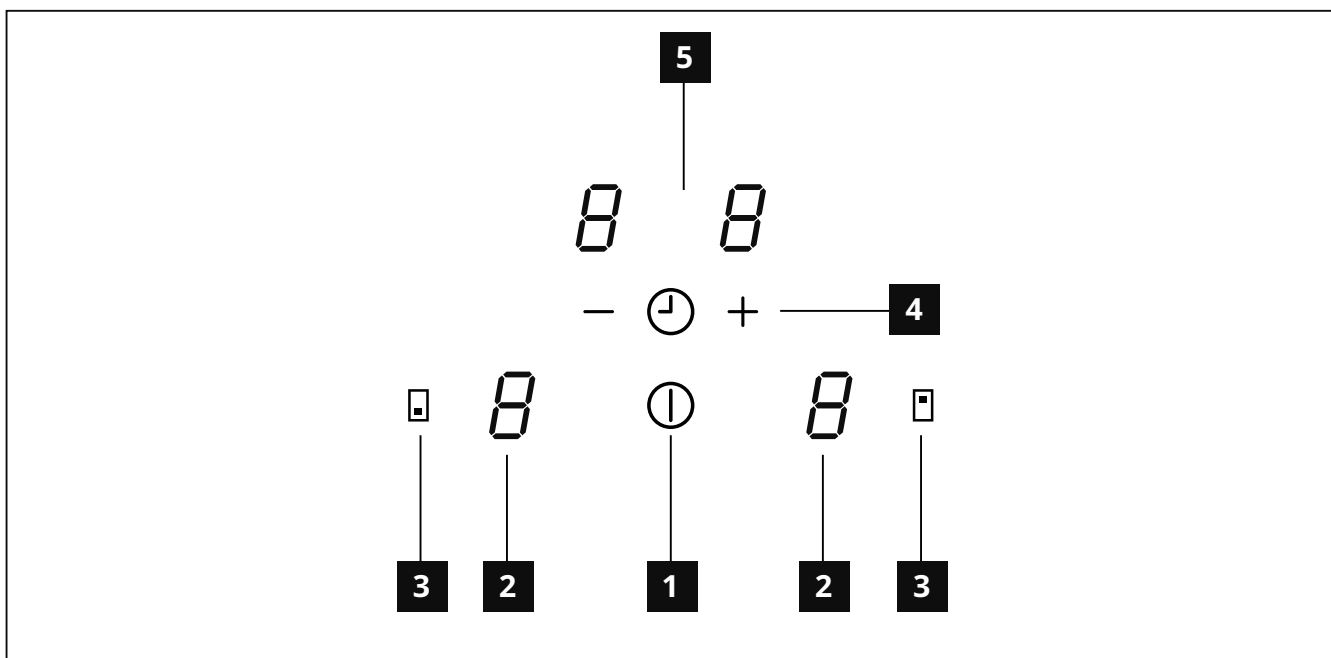
Распознавание посуды

Каждая конфорка оборудована системой распознавания посуды. Система «обнаружения» посуды распознает кастрюли с намагничиваемым основанием, подходящие для использования с индукционными варочными панелями. Если убрать кастрюлю во время работы прибора или использовать неподходящую посуду, на дисплее появится символ **U**.

Индикатор остаточного тепла

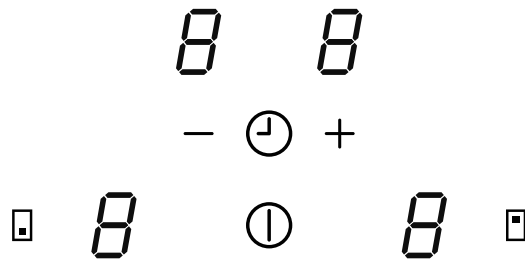
Индикатор остаточного тепла - это элемент безопасности, показывающий, что поверхность варочной зоны все еще находится при температуре 50 °C или выше, что может вызвать ожоги при прикосновении голой рукой. На индикаторе соответствующей конфорки появится символ **H**.

Панель управления



- 1** Вкл/выкл
- 2** Индикатор уровня мощности
- 3** Кнопка для выбора конфорки
- 4** Уровень мощности/Управление таймером
- 5** Индикатор времени приготовления

Ограничение мощности



При первом подключении к домашней сети специалист должен настроить мощность конфорок на основе фактических возможностей и мощности самого источника питания.

Если в этом нет необходимости, варочную панель можно включить напрямую, используя Ⓢ, в противном случае выполните следующие действия для доступа к меню.



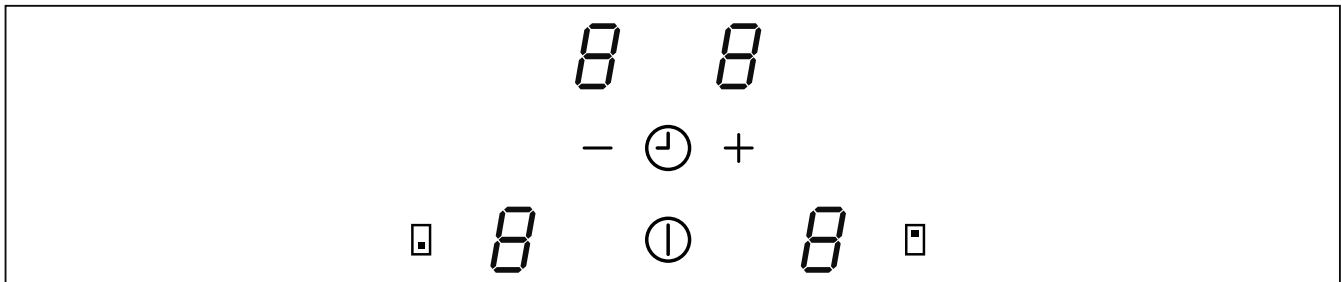
- Подключите варочную панель к внутренней электросети.
- Все дисплеи загорятся на несколько секунд.
- Как только дисплеи погаснут, нажмите кнопки выбора варочной панели   и удерживайте в течение 5 секунд, пока на дисплее таймера не появится текущая настройка.
- Используйте «+» и «-», чтобы выбрать подходящее энергопотребление, следуя приведенной ниже таблице.
- Снова нажмите кнопки выбора варочной панели и удерживайте их в течение 5 секунд, чтобы подтвердить выбор.

Таблица значений:

Конфигурация	кВт	Примечания
0	3,7 кВт	Стандартная начальная настройка
1	3,5 кВт	
2	3 кВт	
3	2,5 кВт	
4	2 кВт	
5	1,5 кВт	

Режимы



Эта функция безопасности отключает варочную зону, которая остается неизменной спустя определенное количество времени.

Таблица времени отключения:

Уровень мощности	Время отключения (минуты)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Функция ограничения времени/мощности

Функция «Бустер» может использоваться для повышения мощности конфорки в течение 5 минут. Эта функция полезна для кипячения большого количества воды.

Функция «Бустер»

Включение:









- Выберите одну из конфорок.
- Нажимайте «+» до достижения уровня «9».
- Нажмите еще раз, чтобы установить функцию «Бустер».
- На дисплее появится соответствующий символ P.

Функция «Бустер» запрограммирована на 5 минут.

Отключение:

- Выберите одну из конфорок с активной функцией «Бустер».
- Нажмите « - ».

Функция также отключится автоматически через 5 минут.

<p>Защита от детей</p>	<p>Эта функция предотвращает случайное включение прибора. Функция подтверждена, когда на дисплее загорается символ . Если зона еще горячая, то H и  будут чередоваться.</p>
	<p>Включение: Включите варочную панель, убедитесь, что ни одна из конфорок не активна. - Нажмите  и «-» вместе и отпустите. - Нажмите «» снова. - На дисплее конфорки появится .</p>
	<p>Временное отключение: нажмите кнопку  и кнопку «-» вместе и отпустите. Функция отключается при включенной варочной панели. Если выключить, а затем снова включить варочную панель, функция все еще будет активна.</p>
	<p>Окончательное отключение: Включите варочную панель, убедитесь, что ни одна из конфорок не активна. - Нажмите  и «-» вместе и отпустите. - Нажмите «-» еще раз. Функция отключена. Если выключить, а затем снова включить варочную панель, функция больше не будет отображаться на дисплее .</p>
<p>Таймер (универсальный)</p>	<p>Таймер обратного отсчета можно установить на интервал времени от 1 до 99 минут. В конце установленного интервала времени прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить, нажав любую из кнопок. Пока включен таймер, конфорки работают независимо.</p>
	<p>Включение: Включите варочную панель, убедитесь, что все конфорки неактивны. - Нажмите кнопку «+» и кнопку «-» вместе. - Дисплей таймера показывает «0 0». - Установите время с помощью «+» и «-». - Не прикасайтесь ни к чему еще в течение 10 секунд, и таймер начнет обратный отсчет. При значении, равном «0 0», нажатие «-» устанавливает таймер на 30 минут. Повторите эти действия, чтобы изменить значение, которое уже было запрограммировано.</p>
	<p>Отключение: Включите варочную панель, убедитесь, что все конфорки неактивны. - Нажмите «+» и «-» вместе. - Установите «0 0» с помощью «+» и «-». - Не трогайте ничего в течение 10 секунд.</p>

Таймер конфорок	<p>Данный таймер предназначен для отключения определенной конфорки. Его можно настроить на время от 1 до 99 минут. В течение этого времени конфорка будет работать в обычном режиме. Конфорки не зависят друг от друга и поэтому могут программироваться индивидуально.</p> <p>В конце установленного интервала времени прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить, нажав любую из кнопок.</p>
	<p>Включение: Действия выполняются при включенной варочной панели, активной конфорке и посуде, установленной на варочной зоне:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выберите необходимую конфорку и установите требуемую мощность. - Нажмите «+» и «-» вместе. - Начнут мигать дисплей таймера, отображающий «0 0», и точечный индикатор рядом с соответствующей конфоркой. - Установите время с помощью «+» и «-». - Не прикасайтесь ни к чему еще в течение 10 секунд, и таймер начнет обратный отсчет. При значении, равном «0», нажатие «-» устанавливает таймер на 30 минут. <p>Повторите эти действия, чтобы изменить значение, которое уже было запрограммировано.</p> <p>Таймер может быть установлен для обеих конфорок.</p> <p>Таймер покажет наименьшее оставшееся время из двух установленных периодов.</p>
	<p>Отключение: Действия выполняются при включенной варочной панели, активной конфорке и посуде, установленной на варочной зоне:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выберите необходимую конфорку. - Нажмите «+» и «-» вместе. - Установите «0 0» с помощью «+» и «-». - Не трогайте ничего в течение 10 секунд.

Таблица способов приготовления

Уровень мощности	Способ приготовления	Практическое применение
1	Растапливание, разогревание на медленном огне	Сливочное масло, шоколад, желатин, соусы
2	Растапливание, разогревание на медленном огне	Сливочное масло, шоколад, желатин, соусы
3	Разогрев	Рис
4	Длительное приготовление, уваривание, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, уваривание, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительное приготовление, томление	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Щадящая жарка	Картофель рести (картофель фри), омлеты, жареные блюда, блюда в панировке, колбасы
8	Жарка, фритирование	Мясо, картофельные чипсы
9	Быстрая жарка на сильном огне	Стейк
P	Быстрое нагревание	Кипячение воды

Управление энергопотреблением

Данное изделие оснащено системой электронного управления энергопотреблением. Смотрите рисунок.

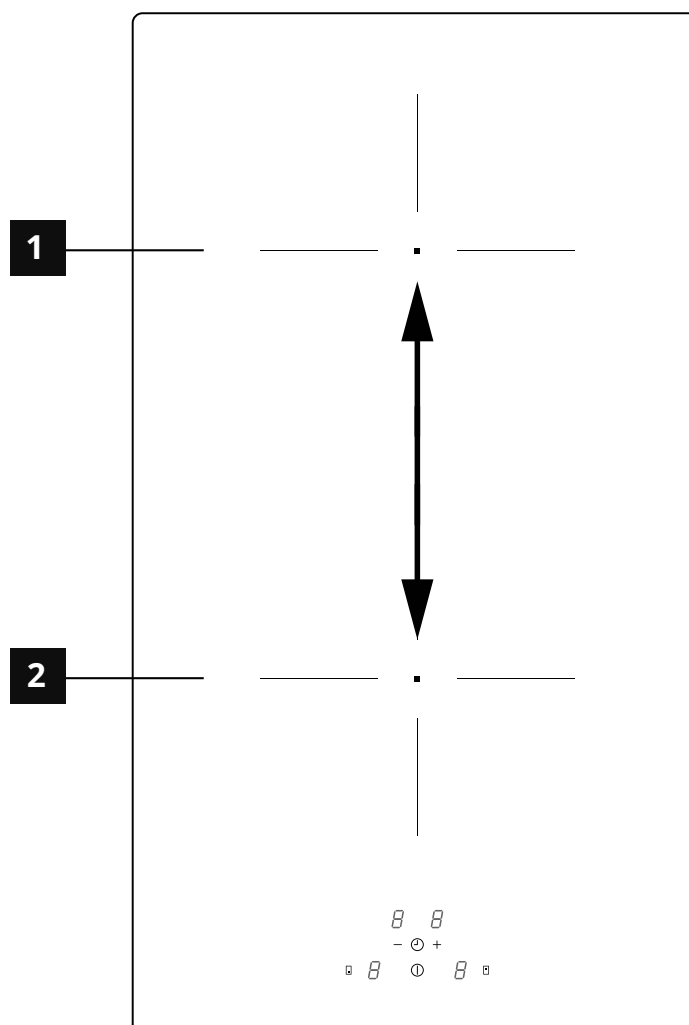
Эта функция контролирует электрическую нагрузку и ограничивает максимальную выходную мощность до 3700 Вт для конфорок 1 и 2, оптимизируя распределение мощности и предотвращая перегрузку системы.

Варочная панель в режиме полной мощности - функция разделяет мощность между конфорками и автоматически уменьшает мощность другой конфорки, если это необходимо (последняя команда имеет наивысший приоритет).

Варочная панель с настройкой ограничения мощности - функция делит мощность между варочными зонами и не позволяет устанавливать мощность для других зон, превышающую ограничение (для увеличения мощности отдельной зоны, необходимо снизить ручную мощность других зон).

Пример:

Если уровень увеличения мощности (P) выбран для варочной зоны 1, уровень мощности варочной зоны 2 не может одновременно превышать уровень мощности 9 и будет автоматически ограничен.




Требования к кухонной посуде

Какую посуду использовать

Используйте только кастрюли и сковороды с дном из ферромагнитного материала, подходящие для приготовления пищи с помощью индукционной варочной панели:

- чугун
- эмалированная сталь
- углеродистая сталь
- нержавеющая сталь (не все типы)
- алюминий с ферромагнитным покрытием или ферромагнитной пластиной

Чтобы определить, подходит ли кастрюля или сковорода, найдите специальный символ  (обычно расположен внизу). Вы также можете поднести магнит ко дну. Если он притягивается ко дну, посуда будет работать на индукционной варочной панели.

Для обеспечения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли и сковороды с плоским дном, которое равномерно распределяет тепло. Если дно неровное, это повлияет на мощность и теплопроводность.

Порядок использования

Минимальный диаметр основания кастрюли/сковороды для разных варочных зон
Для обеспечения правильного функционирования варочной панели, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности панели, и должна иметь подходящий минимальный диаметр. Всегда используйте конфорку, которая лучше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

Конфорки	Диаметр посуды (мм)	
	мин. Ø (рекомендуется)	макс. Ø (рекомендуется)
Все	110 мм	160 мм

Пустые или тонкостенные кастрюли/сковороды

Не используйте пустые или тонкостенные кастрюли/сковороды на варочной панели, так как она не сможет контролировать температуру или

автоматически отключаться, если температура слишком высокая, что может привести к повреждению посуды или поверхности панели. Если это случится, ничего не трогайте и подождите, пока все компоненты остынут. Если появляется сообщение об ошибке, обратитесь к разделу «Устранение неполадок».

Полезная информация

Шум во время приготовления

Во время работы варочная зона может создавать шумы. Это характерно для всех варочных зон, изготовленных из керамического стекла. Шум не влияет на работу или срок службы прибора. Шум зависит от используемой посуды. При сильном шуме рекомендуется сменить кухонную посуду.

Нормальные рабочие шумы индукционной панели

Работа индукционной варочной панели основана на действии электромагнитного поля, под воздействием которого нагревается непосредственно дно кухонной посуды, стоящей на конфорке. В зависимости от способа производства кастрюль и сковород они могут производить разные шумы и создавать вибрацию. Эти шумы описаны ниже:

Низкое жужжание (как при работе трансформатора)

Такой шум появляется при использовании высокого уровня нагревания и вызван количеством энергии, передаваемой от варочной панели к посуде. При снижении уровня нагревания шум уменьшается или стихает.

Тихий свист

Такой шум появляется при использовании на варочной панели пустой посуды. При помещении в посуду жидкости или пищи шум стихает.

Треск

Такой шум появляется при использовании посуды, изготовленной из разных материалов, расположенных слоями. Его причиной является вибрация соприкасающихся поверхностей разных материалов. Шум исходит от посуды

и может варьироваться в зависимости от количества помещенной в нее пищи или жидкости и способа приготовления (например, кипячения, тушения, обжаривания и т. п.).

Громкий свист

Такой шум появляется при использовании посуды, изготовленной из разных материалов, расположенных слоями, и одновременном применении максимальной мощности варочной панели, а также размещении посуды на двух индукционных зонах. При снижении уровня нагревания шум уменьшается или стихает. Эти шумы являются нормальными

Шум вентилятора

В целях надлежащей работы электронной системы необходимо регулировать ее температуру. Для этого варочная панель оснащена вентилятором, который включается

при необходимости охладить электронную систему. Вентилятор может также продолжать работать после выключения устройства, если выявленная температура варочной панели остается слишком высокой.

Ритмичные звуки, похожие на тиканье часов.

Такой шум появляется только при одновременной работе минимум трех индукционных зон и исчезает или ослабевает при отключении хотя бы одной из них. Описанные шумы являются нормальными для работы индукционной варочной панели и не считаются проявлением брака.

Уход и чистка

- Никогда не используйте абразивные губки, металлические губки, соляную кислоту или другие средства, которые могут поцарапать или повредить поверхность.
- Запрещается есть пищу, случайно попавшую на поверхность прибора, функциональные или эстетические элементы варочной панели.
- Перед выполнением каких-либо работ по техобслуживанию выключите или отсоедините прибор от электросети.
- Для предотвращения горения остатков пищи очищайте прибор после каждого использования. Присохшие и подгоревшие остатки пищи устраниваются сложнее.
- Для очистки обычных загрязнений используйте мягкую ткань или губку и подходящее моющее средство. Следуйте рекомендациям производителя относительно используемых моющих средств. Рекомендуется использование чистящих средств с защитным действием.
- Удалите корку, например, от перелившегося молока, используя скребок для очистки стеклокерамики, пока варочная панель еще горячая. Следуйте рекомендациям производителя относительно скребков, применяемых для очистки стеклокерамики.
- Удалите пищу, содержащую сахар, например, варенье, пролитое во время приготовления, с помощью скребка для очистки стеклокерамики, пока варочная панель еще горячая. В противном случае можно повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите расплавленный пластик еще в теплом состоянии с помощью скребка для очистки стеклокерамики. В противном случае можно повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите накипь небольшим количеством растворяющего накипь средства, например, уксуса или лимонного сока, после того, как варочная панель остынет. Затем дополнительно протрите поверхность влажной тканью.
- Не режьте и не подготавливайте продукты на поверхности прибора. Не роняйте на поверхность твердые предметы. Не тяните кастрюли или тарелки по поверхности.
- Не используйте оборудование для очистки паром.

Устранение неисправностей

Код ошибки	Описание	Возможные причины ошибки	Устранение
ER03	Варочная панель отключается через 10 сек.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Вода или посуда находятся на панели управления.	Удалите воду или посуду со стекла и панели управления.
ER21	Варочная панель выключается.	Внутренняя температура электронных компонентов слишком высокая.	Дайте варочной панели остыть. Убедитесь в том, что варочная панель имеет достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.
E2	Соответствующая конфорка выключена.	Пустая или неподходящая посуда. Температура посуды или стекла слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной панели остыть. Используйте подходящую посуду. Не нагревайте пустые кастрюли.
E3	Соответствующая конфорка выключена.	Неподходящая посуда. Посуда теряет свои магнитные характеристики и может привести к повреждению варочной панели.	Используйте подходящую посуду. Ошибка автоматически отменяется через 8 секунд, и варочная зона снова готова к эксплуатации. В случае появления дальнейших ошибок, необходимо заменить посуду. Если ошибка не устранена, обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.
E6	Невозможно включить конфорку.	Напряжение и/или частота питания находятся вне требуемого диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.
E8	Конфорки выключены.	Отказ вентилятора. Вентилятор заблокирован пылью или волокнистым материалом.	Очистите и удалите инородные тела из вентилятора. Если ошибка не устранена, обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.
EH	Соответствующая конфорка выключена.	Неисправен датчик температуры соответствующей конфорки. После включения варочной панели обнаружено недостаточное изменение температуры.	Выключите варочную панель и снова включите ее после охлаждения. Если ошибка не устранена, обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Отключите варочную панель от источника питания. Подождите несколько секунд, затем снова подключите варочную панель к источнику питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.		

Техобслуживание и ремонт

- Техобслуживание электрических компонентов должен выполнять только производитель или технические специалисты.
- Поврежденные кабели должен заменять только производитель или технические специалисты.

Если имеется ошибка, попробуйте устранить ее, следуя инструкциям по устранению неполадок. Если проблема не может быть решена, обратитесь в магазин IKEA или в отдел послепродажного обслуживания. Вы можете найти полный список уполномоченных компанией IKEA контактных лиц в конце данного руководства пользователя.

При обращении в отдел послепродажного обслуживания, пожалуйста, предоставьте следующую информацию:

- тип неисправности
- модель прибора (арт./код)
- серийный номер (S.N.)

Данная информация содержится на паспортной табличке. Паспортная табличка прикреплена к нижней части прибора.

Если вы эксплуатировали прибор неправильно или установка не была выполнена авторизованным специалистом, визит технического специалиста или дилера отдела послепродажного обслуживания может быть платным даже в течение гарантийного периода.

Технические данные

		Ед. измерения	Значение
Модель		ВНВІ VALB 290 BL	
Тип изделия			Встраиваемая индукционная варочная панель
Размеры	Ширина	мм	290
	Глубина	мм	520
	Мин./макс. высота	мм	54
Суммарная мощность		Вт	3700

Параметр	Значение
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В; 60 Гц;
Вес прибора	4,5 кг

Энергоэффективность варочной панели

Код модели	VÄLBILDAD 604-678-11
Количество конфорок	2
Технология приготовления пищи	Индукционная
Диаметр конфорок	Ø 160 мм
Потребление энергии в расчете на одну конфорку (с использованием электричества)	187 Вт*ч/кг
Энергопотребление варочной панели (с использованием электричества)	187 Вт*ч/кг

Информация о продукте согласно регламенту ЕС № 66/2014

Справочные стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Данный электроприбор разработан, изготовлен и продан в соответствии с директивами ЕЭС.

«Технические данные приведены на паспортной табличке, прикрепленной к нижней части изделия».

Паспортная табличка

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999	
604.678.11	 Design and Quality IKEA of Sweden
23199 IKEA of Sweden AB SE-343 81 Almhult	PCM
VÄLBILDAD	
Model: BHBI VALB 290 BL	Serial No: Z1248968
Модель	Сериинный номер:
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;	Срок службы: 10 лет
Напряжение: 220-240В~50Гц 220В~60Гц	тот.: 3700 W
	Всего CLASS I
 	
Тип: 7000	
Тип: 7000	
Ref.108001 29 2B R1 1G1 UI -	Сделано в Италии MADE IN ITALY
Встраиваемая Индукционная варочная панель	
	
9000049995 009000049995Z1248968	108.0627.630
	
9000049995 009000049995Z1248968	
	
108.0627.630Z1248968	

На рисунке выше представлена табличка с техническими данными прибора. Сериинный номер индивидуален для каждого изделия.


Уважаемый покупатель, храните дополнительную паспортную табличку, прикрепленную к обложке инструкции, в изделии.

В случае необходимости это позволит нам проще идентифицировать варочную панель, чтобы помочь вам.

Спасибо за понимание!


Экологические аспекты

Утилизация бытовой техники

- Символ  на изделии или на его упаковке запрещает его утилизацию с не отсортированным бытовым мусором. Такие приборы следует утилизировать в специальных точках приема утиля для вторичной переработки электрических и электронных компонентов. Убедившись в правильной утилизации изделия, вы поможете предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации.

Для получения более подробной информации о том, как повторно использовать это изделие, пожалуйста, свяжитесь с местными муниципальными учреждениями, местной службой утилизации отходов или магазином, в котором был приобретен прибор.

Утилизация упаковочных материалов

Материалы с символом  подлежат переработке. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных мусорных баках.

Оптимизация энергопотребления

Вы можете экономить энергию во время ежедневного процесса приготовления пищи, если будете следовать приведенным ниже советам.

- При нагревании воды, используйте только необходимое вам количество.
- Если это возможно, всегда накрывайте посуду крышкой.
- Перед тем, как включить конфорку, поставьте на нее посуду.
- Ставьте посуду меньшего размера на меньшие конфорки.
- Ставьте посуду прямо по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или растопить.

ГАРАНТИЯ ИКЕА

Как долго действует гарантия ИКЕА?

Гарантия действительна в течение пяти (5) лет с момента покупки вашего прибора в магазине ИКЕА. В качестве подтверждения покупки необходим оригинал чека. Если сервисные работы выполняются по гарантии, это не продлит гарантийный срок на прибор.

Кто будет проводить сервисные работы?

Сервисная служба ИКЕА будет предоставлять услуги посредством самостоятельного проведения работ по обслуживанию или через авторизованную сервисную сеть партнеров.

На что распространяется гарантия?

Гарантия распространяется на неисправности прибора, вызванные неправильной конструкцией или дефектами материала, существующими со дня покупки в магазине ИКЕА. Гарантия распространяется только на бытовое

использование. Исключения указаны под заголовком «На что не распространяется данная гарантия?» В течение гарантийного периода будут покрыты расходы на устранение неисправностей, например, ремонт, запчасти, трудозатраты и поездки, при условии, что прибор доступен для ремонта без особых затрат. Гарантийное обслуживание регулируется директивой ЕС (№ 99/44/EG) и соответствующими местными нормативными актами. Замененные детали становятся собственностью компании ИКЕА.

Что сделает компания ИКЕА для решения проблемы?

Назначенный компанией ИКЕА исполнитель услуг проверит изделие и по своему усмотрению решит, распространяется ли на этот случай гарантия. При установлении гарантийного случая исполнитель услуг компании ИКЕА или ее авторизованный

партнер будут по своему усмотрению либо ремонтировать неисправный прибор, либо заменят его на такой же или аналогичный.

На что не распространяется данная гарантия?

- Обычный износ.
- Умышленное или непреднамеренное повреждение; повреждение, вызванное несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или неправильным напряжением; повреждение, вызванное химической или электрохимической реакцией, ржавчиной, коррозией или водой, включая, помимо прочего, повреждение, вызванное чрезмерным содержанием извести в используемой воде; повреждение, вызванное несоответствующими условиями окружающей среды.
- Расходные материалы, включая батарейки и лампы.
- Не функциональные и декоративные детали, которые не влияют на нормальное использование прибора, а также царапины и возможные цветовые различия.
- Случайный ущерб, вызванный посторонними предметами или веществами. Чистка или разблокировка фильтров, дренажных систем или лотков для порошка.
- Повреждения следующих элементов: керамическое стекло, комплектующие изделия, корзины для посуды и столовых приборов, подающие и дренажные трубы, уплотнения, лампы и защитные колпаки для ламп, фильтры, ручки, кожухи и части кожухов. Если только не будет доказано, что такие повреждения являются результатом производственного брака.
- Случаи, когда во время визита технического специалиста не было обнаружено неисправностей.
- Ремонт проводился не нашими исполнителями услуг и/или авторизованными партнерами, или

если использовались неоригинальные детали.

- Ремонт, вызванный неправильной установкой, или установкой, не соответствующей спецификации.
- Использование прибора в промышленных целях.
- Повреждения во время транспортировки. Если клиент доставляет изделие на дом или по другому адресу, компания IKEA не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть во время транспортировки. Однако, если компания IKEA доставляет изделие по адресу доставки клиента, гарантия покрывает ущерб, возникший во время транспортировки.
- Стоимость проведения первоначальной установки приборов компании IKEA. Однако, если исполнитель услуг компании IKEA или авторизованный партнер ремонтируют или заменяют прибор в соответствии с условиями настоящей гарантии, исполнитель услуг или авторизованный партнер переустановят отремонтированный прибор или при необходимости заменят его.

Это ограничение не распространяется на работу, выполняемую квалифицированным специалистом с использованием наших оригинальных запчастей, для адаптации прибора к техническим требованиям безопасности другой страны ЕС.

Как работает законодательство страны

Гарантия компании IKEA предоставляет вам конкретные юридические права, которые покрывают или превышают местные требования. Однако эти условия никоим образом не ограничивают права потребителей, описанные в местном законодательстве.

Область действия

Гарантия действительна только в той стране, в которой был приобретен товар. Сервис будет предоставляться в рамках гарантийных

условий.

Гарантийные обязательства действуют только в тех случаях, если прибор соответствует состоянию поставки и его установка произведена в соответствии с:

- нормами и стандартами страны, в которой подана претензия по гарантии;
- инструкцией по сборке и информацией по технике безопасности, размещенной в руководстве пользователя.

Специальное послепродажное обслуживание товаров IKEA:

Обращайтесь в отдел послепродажного обслуживания IKEA, чтобы:

1. сделать запрос на обслуживание по гарантии;
2. попросить разъяснений по установке прибора IKEA в специальную кухонную мебель IKEA. Служба не дает разъяснений, связанных с:
 - общей установкой кухонь IKEA;
 - подключением к электросети (если машина поставляется без вилки и кабеля), к контурам подачи воды и газа, так как данное действие должно выполняться уполномоченным сервисным специалистом.
3. попросить разъяснений по содержанию руководства пользователя и спецификациям прибора IKEA.

Чтобы мы могли быть максимально эффективными для вас, пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию по сборке и/или раздел пользователя данного руководства, прежде чем связаться с нами.

Как с нами связаться, если Вам нужны наши услуги



Пожалуйста, обратитесь к последней странице этого руководства для получения полного списка контактных лиц компании IKEA и соответствующих национальных телефонных номеров.

Внимание! Для более быстрого обслуживания мы рекомендуем Вам использовать конкретные телефонные номера, указанные в конце данного руководства. Всегда обращайтесь по номерам, указанным в буклете конкретного устройства, для которого вам необходима помощь. Перед тем, как позвонить нам, убедитесь, что вы готовы предоставить компании IKEA артикул (8-значный код) прибора, для которого вам нужна наша помощь.

Внимание! СОХРАНИТЕ КАССОВЫЙ ЧЕК! Это ваше подтверждение покупки и необходимый элемент для гарантийного обслуживания. Обратите внимание, что в чеке также указаны название и номер (8-значный код) каждого из приобретенных вами приборов.

Вам нужна дополнительная помощь?

По любым дополнительным вопросам, не связанным с послепродажным обслуживанием вашей техники. Пожалуйста, свяжитесь с колл-центром нашего ближайшего магазина IKEA. Мы рекомендуем внимательно прочитать документацию к прибору, прежде чем обращаться к нам.

Изготовитель: ИКЕА оф Свиден АБ
а/я 702, 343 81, Эльмхульт, Швеция

Импортер и уполномоченное изготовителем лицо:

Импортер и уполномоченное изготовителем лицо: ООО «ИКЕА ТОРГ», Россия, 141400, Московская область, г. Химки, Микрорайон «ИКЕА», корп. 1; тел.: +7 (495) 737-5301, факс: +7 (495) 737-5324.

Данный прибор разработан, изготовлен, продан в соответствии с нормами технических регламентов таможенного союза и локальными нормативно-правовыми документами.

Сделано в Италии

По вопросам качества товаров ИКЕА обращайтесь к продавцу: ООО «ИКЕА ДОМ», Россия, 141400, Московская область, г. Химки, Микрорайон «ИКЕА», корп. 1; тел.: +7 (495) 666-2929, www.ikea.ru

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 830 12345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2018 года.

Срок службы: 10 лет

После окончания срока службы ваше изделие может стать опасным. Поэтому после окончания срока службы, а также если вы решили прекратить пользоваться изделием досрочно, обратитесь в соответствующие государственные органы для уничтожения прибора согласно законодательству.

Информация о хранении и транспортировке


Хранить в сухом месте в помещении.

Транспортируйте продукт в оригинальную упаковку.


Contents

Safety information	27	Power Management	39
Installation	31	Cookware guidance	40
Electrical connection	32	Care and cleaning	41
Product description	33	Troubleshooting	42
Indicators	33	Technical data	44
Control panel	34	Energy efficiency of Hob	44
Power limitation	35	Rating plate	45
Functions	36	Environmental aspects	46
Cooking Table	38	IKEA GUARANTEE	46

Safety information

 For your own safety and to ensure proper operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and operation. Keep these instructions together with the appliance, even if it is sold or transferred to third parties. It is important that users know all the appliance's operating and safety characteristics.

These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant against interference.

 Electrical connections must be performed by a trained technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.


For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the terminals must be arranged in such a way as to allow the live

wires to be pulled out before the earth wire in the event of the cable coming out of its anchor.

- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate fixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to wiring system regulations.
- For class I appliances, check that the domestic power supply guarantees an adequate earthing system.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre or by a qualified technician, to avoid any risk of danger.

 **WARNING:** Remove the protective films before installing the appliance.


- Only use the screws and other hardware elements supplied with the appliance.

 **WARNING:** Failure to install the screws or fixing devices as described in these instructions may mean there is a risk of electric shocks.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are under the supervision of an adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless carefully supervised and instructed in safe use of the appliance by a

person responsible for their safety.

- This appliance may be used by children over the age of 8 years and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are carefully supervised and instructed on safe use of the appliance and on the dangers that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become extremely hot during use.

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

WARNING: If the surface shows any signs of cracking, turn the appliance off to prevent any risk of electric shock.

- Do not turn the device on if the surface is cracked or any damage is visible in the thickness of the material.
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the Hob off after use, do not rely on the pan sensors.

WARNING: Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and may cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water; on the contrary, turn the appliance off and suffocate the flames, for example covering them with a pan lid or a fire blanket.

CAUTION: The cooking process must be supervised. A short

cooking process must be constantly supervised.

- The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote controlled system.

WARNING: Danger of fire: do not rest objects on the cooking surfaces.

- The appliance must be installed in such a way as to allow disconnection from the electrical power supply with a contact aperture (3 mm) that ensures complete disconnection in category III overload conditions.
- The appliance must never be exposed to weather (rain, sun).
- Keep the packing material away from children and animals.
- Make sure the device is connected directly to the power outlet.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Deep-fryers must be kept under constant supervision when in use: the oil may catch fire if it gets too hot.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote controlled system.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- Do not stand on the appliance, as this may damage it.
- Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicone seals.

Installation

Installation process must follow the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

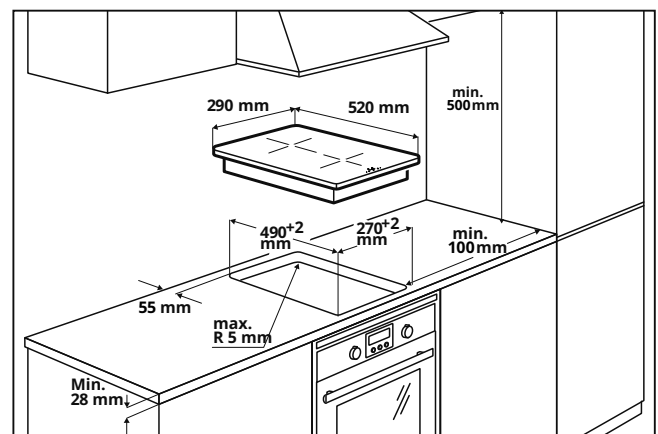
- For further information on the installation refer to the Assembly Instruction.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.
- Make sure that the space underneath the hob is sufficient for air circulation. Please refer to the Assembly Instruction.
- The bottom of the appliance can get hot. If the appliance is installed above the drawers, make sure to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom. Please refer to the Assembly Instruction.
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Create a front opening of at least 28 cm² in the unit into which the hob is to be fitted, to allow aeration of the product.

Requirements for kitchen units

- If the appliance is mounted on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.
- For the fitted units, the components (plastic materials and veneered wood)

must be mounted with heat-resistant adhesives (min. 85° C): the use of unsuitable material and adhesives may result in warping and detachment.

- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the appliance is allowed, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.



- For further information on the installation refer to the Assembly Instruction
- If there is no oven beneath the hob, install a separation panel under the appliance according to the Assembly Instruction.

Electrical connection

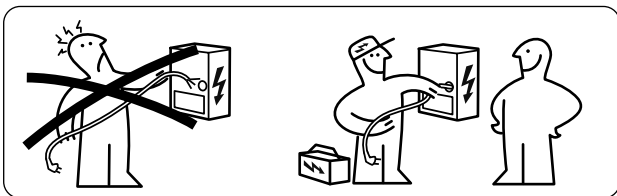


WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

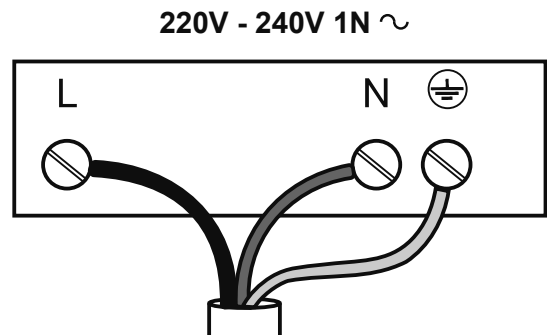
- Before making the connections, check that the rated voltage of the appliance indicated on the respective rating plate corresponds to the power supply voltage. The rating plate is affixed to the underside of the hob.
- Follow the connection diagram (located on the underside of the hob).
- Only use original components supplied by the spare parts service.
- The appliance is supplied with a connection cable.
- If damaged, replace the power supply cables with the respective original spare cables. Please contact your local IKEA store call centre.



Caution! Do not weld any of the cables!



Connection diagram



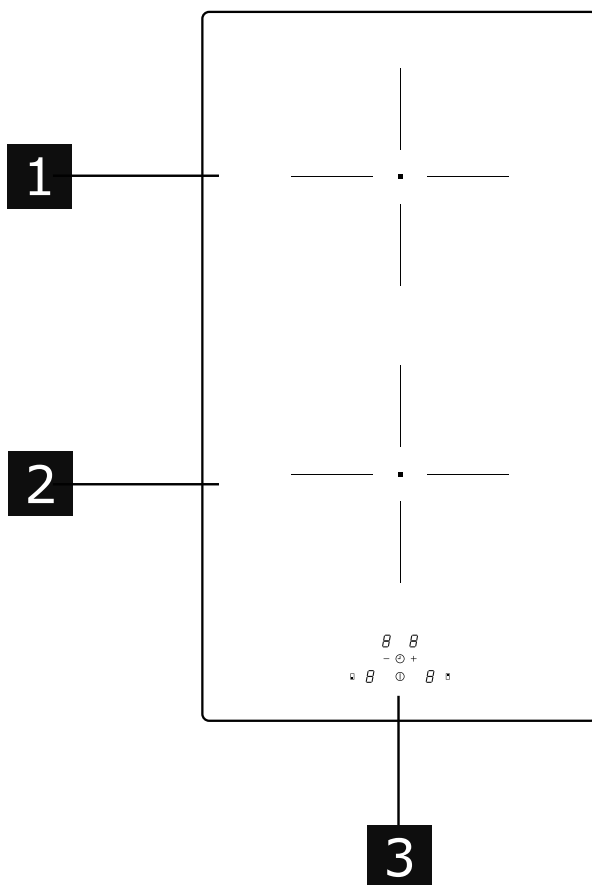
L	Brown
N	Blue
	Yellow / Green

Electrical connection

- The wire connection has to be done by specialized technician.
- This appliance has a Type "Y" attachment with a cable type H05V2V2-F. MONO-PHASE connection: min. section of the conductors: 3x1,5 mm².
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Make sure the characteristics of the household electrical system (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance like shown in the diagram (in accordance with the mains voltage and country standard reference).

Product description


Cooking surface layout



- 1** Single cooking area (160 mm) 1400W, with Booster 2100W.
- 2** Single cooking area (160 mm) 1400W, with Booster 2100W.
- 3** Control panel

Indicators

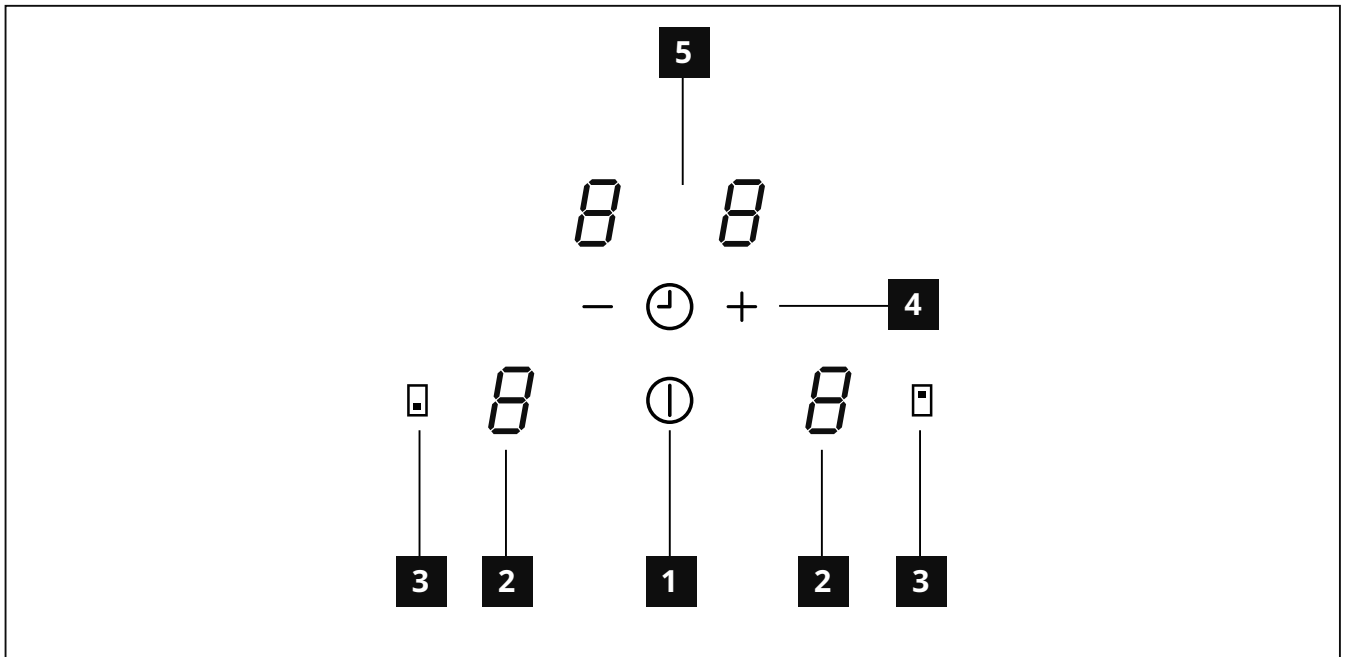
Pot detection

Each of the cooking areas is equipped with a system to detect the presence of a pan. The pan presence detection system recognises pans with a magnetisable base suitable for use with induction hobs. If the pan is removed during operation, or if an unsuitable pan is used, the display shows the symbol .

Residual heat indicator

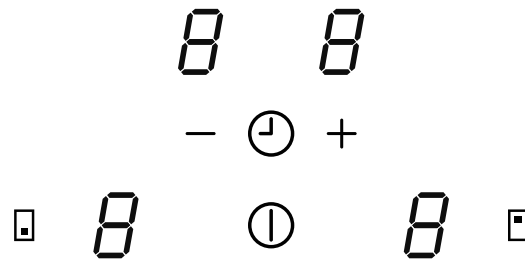
The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 50° C or above, which may cause burns if touched by a naked hand. The digit for the corresponding cooking area displays *H*.

Control panel




- 1** On/Off
- 2** Power level indicator
- 3** Button to select cooking area
- 4** Power level / Timer control
- 5** Cooking time indicator

Power limitation



When first connecting to the domestic power supply, the installer must set the power of the hob cooking areas based on the actual abilities and capacity of the power supply itself.

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using , otherwise, follow the operations below to access the menu.



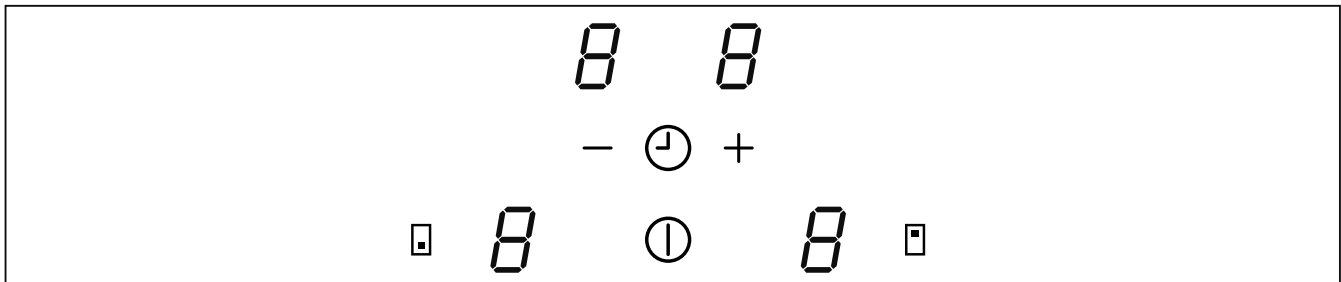
- Connect the hob to the domestic mains power.
- All the digits light up for a few seconds.
- As soon as the digits go out, press the hob selection buttons   and hold for 5 seconds until the current setting appears in the timer digits.
- Use " + " and " - " to select a suitable power absorption, following the table provided below.
- Press the hob selection buttons again and hold them for 5 seconds to confirm selection.

Table of value..:

Configuration	Kw	Notes
0	3.7 Kw	Standard initial setting
1	3.5 Kw	
2	3 Kw	
3	2.5 Kw	
4	2 Kw	
5	1.5 Kw	

Functions



Time/Power limit function	<p>This safety function turns off a cooking area that is unchanged after a certain period of time.</p> <p>Table of shut-down times:</p>	
	Power level	Switch-off time (minutes)
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
9	90	
P	5	

Boost function	<p>The Boost function can be used to provide extra power in a cooking area for 5 minutes. This function is useful to boil up large amounts of water.</p>
	<p>Activation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Select one of the cooking areas. - Press " + " until reaching level " 9 ". - Press again to set the Boost Function. - The corresponding digit will display <i>P</i>. <p>The Boost function is programmed to last for 5 minutes.</p>
	<p>Deactivation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Select one of the cooking areas with the Boost Function active. - Press " - ". <p>It will also deactivate automatically after 5 minutes.</p>

<p>Child lock</p>	<p>This function prevents an accidental operation of the appliance. Confirmation is given when the digit displays L. If an area is still hot, then H and L will alternate.</p>
	<p>Activation: Turn the hob on, make sure that none of the cooking areas are active.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Press L and " - " together and release. - Press " L " again. - The cooking area digits display L .
	<p>Temporary deactivation: Press button L and button " - " together and release. The function is deactivated while the hob is on. If it is turned off and then on again, the function will still be active.</p>
	<p>Permanent deactivation: Turn the hob on, make sure that none of the cooking areas are active.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Press L and " - " together and release. - Press " - " again. <p>The function is deactivated. If the hob is turned off and then on again, it is no longer displayed L .</p>
<p>Timer (generic)</p>	<p>The timer is a countdown that can be set to run for from 1 to 99 minutes. At the end of the set time a buzzer will sound, which can be silenced by pressing any of the buttons. The cooking areas operate independently while the timer is working.</p>
	<p>Activation: With the hob on, make sure that none of the cooking areas are active.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Press button " + " and button " - " together. - The timer digit shows " 0 0 ". - Set the time using " + " and " - " . - Do not touch anything else for 10 seconds and the timer will start to count down. <p>When the value is " 0 0 " pressing " - " sets it to 30 minutes. Repeat these operations to modify a value that has already been programmed.</p>
	<p>Deactivation: With the hob on, make sure that none of the cooking areas are active.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Press " + " and " - " together. - Set " 0 0 " using " + " and " - " . - Do not touch anything for 10 seconds.

Cooking area timer	<p>This timer is a countdown to turn off a specific cooking area, and can be set to run for from 1 to 99 minutes. During this time the cooking area will work normally. The cooking areas are independent and can therefore be programmed individually.</p> <p>At the end of the set time a buzzer will sound, which can be silenced by pressing any of the buttons.</p>
	<p>Activation:</p> <p>With the hob on, a pan in position and the cooking area operating:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Select the cooking area required and set the power desired. - Press “ + ” and “ - ” together. - The timer digit showing “ 0 0 ” and the dot indicator, next to the corresponding cooking area, start blinking. - Set the time using “ + ” and “ - ”. - Do not touch anything else for 10 seconds and the timer will start to count down. <p>When the value is “ 0 ” pressing “ - ” sets it to 30 minutes.</p> <p>Repeat these operations to modify a value that has already been programmed.</p> <p>The timer can be set for both cooking areas.</p> <p>The timer will show the shortest countdown of the two.</p>
	<p>Deactivation:</p> <p>With the hob on, a pan in position and the cooking area operating:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Select the cooking area required. - Press “ + ” and “ - ” together. - Set “ 0 0 ” using “ + ” and “ - ”. - Do not touch anything for 10 seconds.

Cooking Table

Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, potato chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

Power Management

“This product is equipped with electronically controlled Power Management. See the illustration.

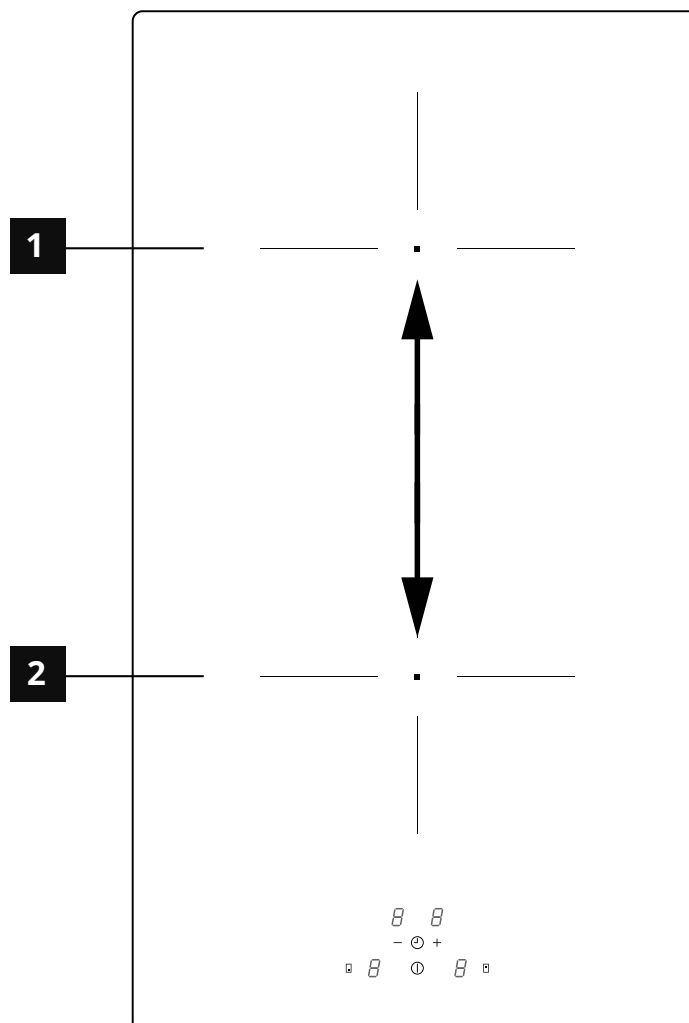
This function monitors electric loading and limits the maximum power output to 3700 W for cooking areas 1 and 2, optimizing the power distribution and preventing the system from overloading.

Hob in full power setting - the function divides the power between cooking areas and automatically decreases the power of the other cooking area, if necessary (the last command has highest priority).

Hob in power limitation setting - the function divides the power between cooking areas and doesn't allow to set the power for the other cooking area exceeding the limit (to increase the power of particular cooking area, the power setting for the other one need to be lowered manually).

Example:

If boost level (P) is selected for cooking zone 1, cooking zone 2 cannot exceed the level 9 at the same time and will be automatically limited.”




Cookware guidance

What pots to use

Only use pots and pans with bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (although not all)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check for the  symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the cookware will work on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.

How to use

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas

To ensure that the hob functions properly, the pot must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the cooking area that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking area	Cookware diameter (mm)	
	Ø min. (recommended)	Ø max (recommended)
All	110 mm	160 mm

Empty or thin-based pots/pans

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will not be able to monitor the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, damaging the

pan or the hob surface. If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Hint/tips

Noise during cooking

When a cooking area is active, it may hum briefly. This is a characteristic of all induction cooking zones and does not impair the function or life of the appliance. The noise depends on the cookware used. If it causes considerable disturbance, it may help to change the cookware.

Normal operating noises of the induction hob

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields to generate heat directly on the bottom of cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on how they are manufactured.

These noises are described as follows:

Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once liquids or food are placed in the vessel.

Crackling

This noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It is caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount of food or liquid and the cooking method (e.g., boiling, simmering, frying).

Loud whistling

This noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

These sounds are normal**Fan noises**

For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

Rhythmic sounds, similar to the ticking sound of a clock

This noise occurs only when at least three cooking zones are operating and disappears or weakens when some of them are switched off. The noises described are a normal element of the described induction technology and should not be regarded as defects.

Care and cleaning

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Food that falls accidentally or builds up on the surface, the functional or aesthetic elements of the Hob must not be eaten.
- Switch off or unplug the appliance from the mains supply before carrying out any maintenance work.
- Clean the appliance after every use, to prevent any residual food from burning on. It is much harder work to remove crusted and burned-on dirt.
- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.
- Remove crusted dirt, for example milk that has boiled over, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooke-hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding scraper pads to be used.
- Remove food containing sugar, for example jam that has spilled during cooking, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the Hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove any melted plastic using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the Hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove limescale using a small amount of limescale remover solution, for example vinegar or lemon juice, once the Hob has cooled down. Then clean again with a damp cloth.
- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface, and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.
- Do not use steam cleaning equipment.

Troubleshooting

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or cookware placed on Control panel.	Remove water or cookware from glass and Control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If error persists, please contact After Sales Service.
E2	Corresponding cooking area is turned off.	Empty or wrong cookware. Pot or glass temperature is too high. Electronic temperature too high.	Let the hob cool down. Use appropriate cookware. Do not heat-up empty pots.
E3	Corresponding cooking area is turned off.	Wrong cookware. Cookware is losing its magnetic characteristics and may lead to induction hob damage.	Use appropriate cookware. The error is automatically cancelled after 8s and the cooking area can be used again. In case of further upcoming errors cookware have to be changed. If error persists, please contact After Sales Service.
E6	Cooking area cannot be turned on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If needed contact After Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan failure. Fan blocked by dust or fabrics.	Clean and remove foreign bodies from fan. If error persists, please contact After Sales Service.
EH	Corresponding cooking area is turned off.	Temperature sensor stuck for cooking area. Not enough temperature change detected after switching on the hob.	Switch off the hob and switch it on again after cooling down. If error persists, please contact After Sales Service.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		

Maintenance and repairs

- Make sure that maintenance on electrical components is only carried out by the manufacturer or by the service technicians.
- Make sure that damaged cables are only replaced by the manufacturer or by the service technicians.

If there is a fault, try to resolve it by following the troubleshooting guidelines. If the problem cannot be resolved, contact your IKEA store or the After Sales Service.

You can find a full list of IKEA appointed contacts at the end of this user manual.

When contacting the After Sales Service please provide the following information:

- type of fault
- appliance model (Art./Cod.)
- serial number (S.N.)

This information can be found on the rating plate. The rating plate is affixed to the bottom of the appliance.

If you operated the appliance wrongly, or the installation was not carried out by an authorized installer, the visit from the After Sales Service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Technical data

		Unit	Value
Model		BHBI VALB 290 BL	
Type of product		Built-in Hob Ind	
Dimensions	Width	mm	290
	Depth	mm	520
	Min./max height	mm	54
Total power		W	3700

Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz ;
Weight of the appliance	4,5 Kg

Energy efficiency of Hob

Model identifier	VÄLBILDAD 604-678-11
Number of cooking areas	2
Cooking technology	Induction
Diameter of cooking areas	Ø 160 mm
Energy consumption per cooking area (electric cooking)	187 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	187 Wh/kg

Information on the product pursuant to EU regulation n° 66/2014

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with EEC Directives.

“The technical data is provided on the rating plate affixed to the bottom of the product.”

Rating plate


Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999 604.678.11 23199 IKEA of Sweden AB SE-343 81 Almhult		VÄLBILDAD Design and Quality IKEA of Sweden PCQM	
Model: BHBI VALB 290 BL Модель		Serial No: Z1248968 Сериинный номер:	
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; Напряжение: 220-240В~50Гц 220В~60Гц		Срок службы: 10 лет tot.: Всего 3700 W	
CE EAC Type: 7000 Тип: 7000 Ref.108001 29 2B R1 1G1 UI - Встраиваемая Индукционная варочная панель		CLASS I Сделано в Италии MADE IN ITALY	
9000049995 009000049995Z1248968		108.0627.630	
9000049995 009000049995Z1248968			
108.0627.630Z1248968			

The graphic above represents the rating plate of the appliance.
 The serial number is specific to each product.

Dear Customer, keep the additional rating plate attached to the cover of booklet inside the product.
 This will allow us to assist you better by identifying precisely your hob, in case you need our assistance in the future.
 Thank you for your help!


Environmental aspects

Disposal of household appliances

- The symbol  on the product or on its packaging indicates that the product must not be disposed of with the normal domestic waste. The product must be disposed of at a specialist re-cycling centre for electrical and electronic components. By making sure that this product is disposed of properly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and for health that might result from its improper disposal.

For more detailed information on how to re-cycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop in which the product was purchased.

Disposal of packaging materials

Materials with the symbol  can be recycled. Dispose of packing materials in special recycling collection bins.

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking area put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking areas.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking area.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the

headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair

the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer

transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.

- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies

The IKEA guarantee gives You specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation

Area of validity

This warranty is valid only in the country where the product has been purchased; the services will be provided in the framework of the warranty conditions.

An obligation to carry out services in the framework of the warranty exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the warranty claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
 - the overall IKEA kitchen installation;
 - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual section of this booklet before contacting us.

How to reach us if You need our service

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed contacts and relative national phone numbers.

Important! In order to provide You with a quicker service, we recommend that You use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance You need an assistance for. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) for the appliance of which you need our assistance.

Important! SAVE THE SALES RECEIPT!

It is Your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do You need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances. Please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Manufacturer: IKEA of Sweden AB
Box 702, 343 81 Älmhult, Sweden

The importer and the entity authorized by the manufacturer:

The importer and the entity authorized by the manufacturer: LLC "IKEA TORG", bld. 1, microraion IKEA, Khimki, Moscow region, 141400 Russia, tel.: +7(495) 737-5301, fax: +7(495) 737-5324

This device was designed, manufactured, and sold in accordance with the standards of the Customs Union technical regulations, and with local normative legal documents.

Made in Italy

For IKEA product quality issues, contact the seller: LLC IKEA DOM, bld. 1, microraion IKEA, Khimki, Moscow region, 141400 Russia; tel.: +7 (495) 666-2929, www.ikea.ru

The date of manufacture of the article is indicated in the serial number, where the first figure corresponds to the last one of the production year and the second and the third figures are the consecutive week number. For example, the serial number 830 12345 means that the article was produced on the thirtieth week of 2018.

Life cycle: 10 years

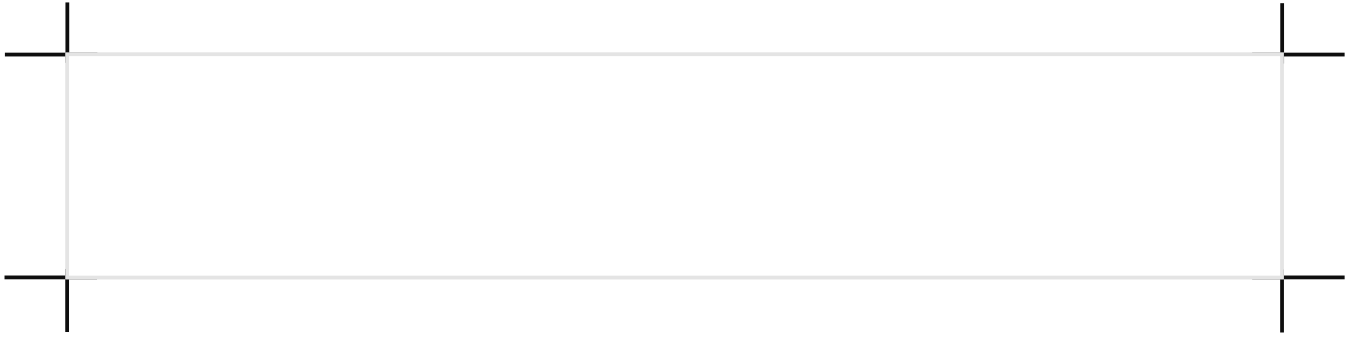
After life cycle is finished, your product can become dangerous. So, after life cycle has been finished, or in case you decided to stop using product earlier, please address to appropriate officials to legally destroy the appliance"

Information of Storage and Transportation

Store in a dry place indoors.

Transport the product in it's original packaging.

Country name in local languages	Telephone number	Opening times
Australia	Victoria: (03) 8523 2154 New South Wales: (02) 5020 6641 Queensland: (07) 3380 6800 IKEA Perth: (08) 9201 4532 IKEA Adelaide: (08) 8154 4532	
Österreich	13602771461	Mo-Fr: 8 - 20
België / Belgique	26200311	Ma-Vr: 8 - 20 / Lun-Ven: 8 - 20
България	02 4003536	Пон-Пт: 8 - 20
Canarias	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Κύπρος	http://www.ikea.com	8 - 20
Hrvatska	0800 3636	Pon-Pet: 8 - 20
Česká republika	225376400	Po-Pá: 8 - 20
Danmark	70150909	Man.-Fre.: 9 - 20
Eesti	http://www.ikea.com	E-R: 8 - 20
Suomi	981710374	Lu-Ve: 8 - 20
France	170480513	Lun-Ven: 9 - 21
Deutschland	6929993602	Mo-Fr: 8 - 20
Great Britain	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ελλάδα	2109696497	Δευτ-Παρ: 8 - 20
Magyarország	(06-1)-3285308	Hétfő-Péntek: 8 - 20
Italia	+39 0732/691238	Lun-Ven: 8 - 20
Ireland	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ísland	5852409	Mánudagur-Föstudagur Kl.: 8 - 20
Latvija	http://www.ikea.com	P.- Pk.: 8 - 20
Lietuva	(0) 520 511 35	Pirm.-Penkt.: 8 - 20
Mayorca	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Malta	+356 (0)25464000	Mon-Fri: 8 - 20
Norge	23500112	Man-Fre: 8 - 20
Nederland	050-7111267 / +31 507111267	Ma-Vr: 8 - 20
Polska	225844203	Poniedziałek-Piątek: 8 - 20
Portugal	213164011	Seg.-Sex.: 9 - 21
România	021 2044888	Luni-Vineri: 8 - 20
Россия	84957059426	Пон-Пятн: 9 - 21
Србија	011 7 555 444	Пон-Пет: 8 - 20
Slovensko	(02) 50102658	Pon-Pia: 8 - 20
Slovenija	+386-1-8107781	Ponedeljek-Petek: 8 - 20
España	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Sverige	0775-700 500	Mån-Fre: 8 - 20
Schweiz / Suisse / Svizzera (Ticino)	225675345	8 bis 20 Werkstage / Lun-Ven: 8 - 20
Türkiye	+90/262/644 65 95	Pzt-Cuma: 8 - 20
Україна	http://www.ikea.com	Понеділок-П'ятниця: 8 - 20
Maroc / المغرب	+212 (5) 20100900 www.IKEA.ma	10.00 - 17.00



991.0631.410_04 - 220127
D00007091_03