

## Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	26	Reinigung und Pflege	41
Sicherheitsanweisungen	28	Fehlersuche	41
Montage	31	Technische Daten	44
Elektrischer Anschluss	32	Energieeffizienz	44
Gerätebeschreibung	34	Informationen zur Entsorgung	45
Täglicher Gebrauch	35	IKEA Garantie	46
Gartabelle	38		
Leitfaden für Kochgeschirr	39		

Änderungen vorbehalten.

## Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine fehlerhafte Montage oder Verwendung Verletzungen oder Schäden verursacht. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung griffbereit auf.

## Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.


- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.


## Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Trennen Sie das Gerät vor der Wartung von der Stromversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## Aufstellen

 **WARNUNG!** Das Gerät muss von einem autorisierten Installateur installiert werden.


 Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Achten Sie darauf, dass ausreichend Raum unterhalb des Kochfelds vorhanden ist, um angemessene Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Falls das Gerät über den Schubladen installiert ist, achten Sie darauf, eine feuerfeste Trennplatte unter den Geräten anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

## Elektrischer Anschluss

 **WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.


- Der elektrische Anschluss muss von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Wenn das Symbol () nicht auf dem Typenschild aufgedruckt ist muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung

trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## Gebrauch


 **WARNUNG!** Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

 **WARNUNG!** Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

 **WARNUNG!** Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese

Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

### Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

### Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

### Entsorgung



**WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

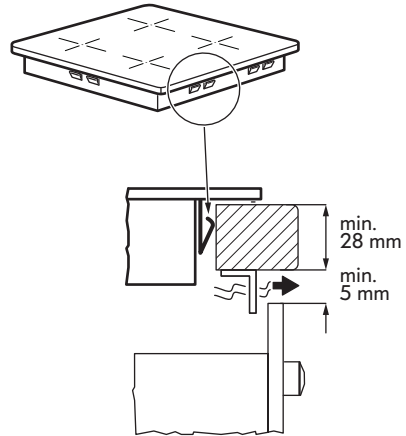
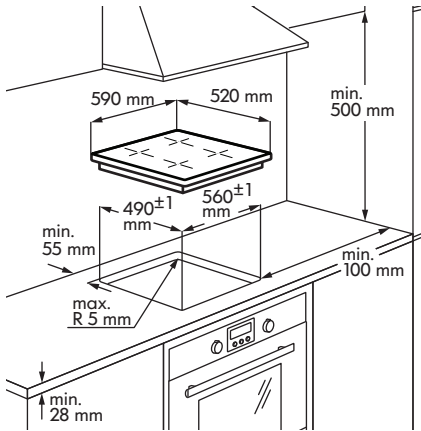
- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

## Montage



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Allgemeine Informationen



- i** Die Montage muss sich nach den im Einsatzland geltenden Gesetzen, Verordnungen, Richtlinien und Normen richten! (Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften für Elektrik/ Elektronik, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.).

- Weitere Informationen zur Montage finden Sie in der Montageanleitung.
- Wenn sich unterhalb des Kochfelds kein Backofen befindet, muss unterhalb des Geräts gemäß der Montageanleitung eine Trennplatte installiert werden.
- Tragen Sie zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikon-Dichtungsmasse auf.

## Elektrischer Anschluss

- ⚠** **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.
- ⚠** **WARNUNG!** Der elektrische Anschluss muss von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

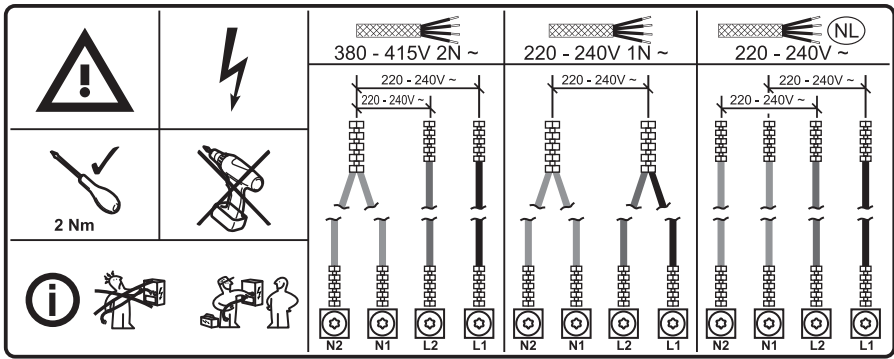
### Elektrischer Anschluss

- Kontrollieren Sie vor dem ersten Einschalten, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Nennspannung mit der aktuell verfügbaren Spannung identisch ist. Das Typenschild befindet sich auf dem unteren Gehäuse des Kochfelds.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Anschlussplan (er befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds).
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden, die Sie vom Ersatzteilservice erhalten.
- Das Kochfeld wird mit einem Verbindungskabel geliefert. Verwenden Sie zum Ersetzen des beschädigten Netzschalters den Kabeltyp:H05V2V2-F oder ein gleichwertiges Kabel, das einer Temperatur von 70°C oder mehr standhält. Das Anschlusskabel darf nur

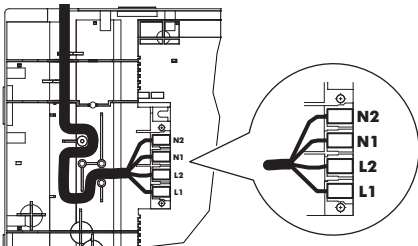
- von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.
- Sie müssen die Mittel zur Trennung in die feste Verdrahtung integriert haben.
- Die Anschlüsse und Brücken müssen wie im Anschlussplan gezeigt angeschlossen werden.
- Das Gerät ist doppelt isoliert und benötigt keine Erdungsverbindung.

- Sichern Sie das Anschlusskabel mit Schellen oder Klemmen.
- Das Gerät arbeitet entweder bei 50Hz oder 60Hz und erfordert keine zusätzliche Aktion durch einen qualifizierten Elektriker, um zwischen den Frequenzen zu wechseln.

**Anschlussplan**



Kabelfarben			
N2	N1	L2	L1
Blau	Blau - Grau	Braun	Schwarz

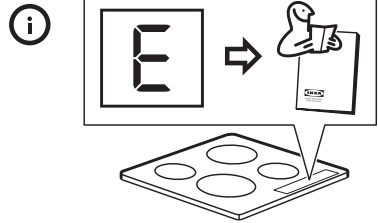
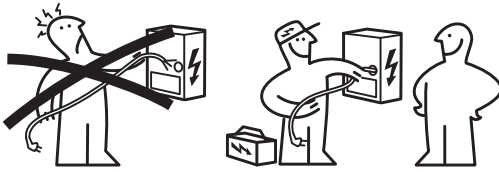


Kochzonen betriebsbereit sind. Stellen Sie einen Topf mit etwas Wasser auf eine Kochzone und stellen Sie die Leistungseinstellung für jede Zone für kurze Zeit auf das maximale Niveau ein.

- Leuchtet das Symbol  $\boxed{E3}$  oder  $\boxed{EB}$  im Display, nachdem Sie das Kochfeld zum ersten Mal eingeschaltet haben, siehe „Fehlersuche“.

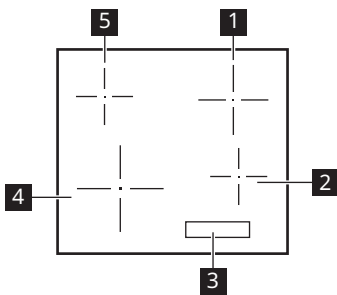
- Ziehen Sie die Klemmschrauben fest an!

Sobald Sie das Kochfeld mit dem Stromnetz verbunden haben, überprüfen Sie, ob alle



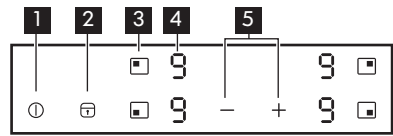
### Gerätebeschreibung

#### Anordnung der Kochflächen



- 1** Einzelne Kochzone (180 mm) 1700 W, mit Plus Power 1800 W
- 2** Einzelne Kochzone (145 mm) 1400 W, mit Plus Power 1500 W
- 3** Bedienfeld
- 4** Einzelne Kochzone (210 mm) 2200 W, mit Plus Power 2400 W
- 5** Einzelne Kochzone (145 mm) 1400 W, mit Plus Power 1500 W

#### Bedienfeldlayout



- 1** ① Ein- oder Ausschalten des Kochfelds.
- 2** Zum Aktivieren und Deaktivieren Sperren / Kindersicherung/ Reinigungsmodus.
- 3** Auswählen der Kochzone.
- 4** Leistungsstufenanzeige: , - , .
- 5** / Erhöhen oder Verringern der Kochstufeneinstellung.

**Leistungsstufenanzeigen**

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Plus Power ist eingeschaltet.
+ Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten. Siehe hierzu „Fehlersuche“.
	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
	Sperren-/ Kindersicherung-/ Reinigungsmodus ist aktiv.
	Falsches oder zu kleines Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Automatische Abschaltung ist in Betrieb.

**Restwärmeanzeige**

**WARNUNG!** Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Anzeige erscheint, wenn eine Kochzone heiß ist.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

**Täglicher Gebrauch**

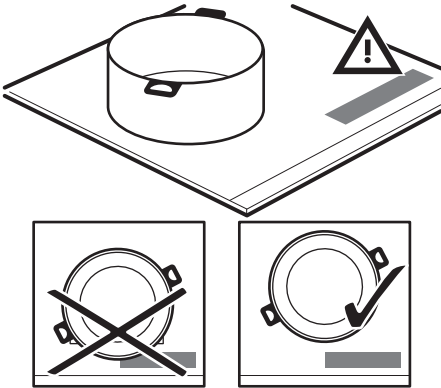
**① Ein- /Ausschalten**

Berühren Sie ① 1 Sekunde lang, um das Gerät ein-/auszuschalten.

**Kochgeschirr positionieren**



- Decken Sie das Bedienfeld nicht mit Kochgeschirr oder anderen Gegenständen ab. Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld. Elektronische Bauteile könnten angebrannt oder beschädigt werden.





Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr nicht über die Zonenmarkierung hinausgeht.








**Automatische Abschaltung**

**Diese Funktion schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn:**



- alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- Sie nach dem Einschalten des Geräts keine Leistungsstufe einstellen,
- ein Symbol durch einen Gegenstand (z.B. einen Topf oder einen Lappen) länger als ca. 10 Sekunden bedeckt wird,
- Sie nach einer bestimmten Zeit eine Kochzone nicht ausschalten, oder wenn Sie die Leistungsstufe nicht ändern, oder wenn es zu einer Überhitzung kommt (d.h. wenn ein Topf leer kocht), das Symbol  leuchtet. Vor der erneuten Benutzung müssen Sie die Kochzone auf  stellen.


Leistungsstufe	Automatische Abschaltung nach
 - 	6 Std
 - 	5 Std


Leistungsstufe	Automatische Abschaltung nach
	4 Std
 - 	1,5 Std



 Wird ungeeignetes Geschirr verwendet, leuchtet  im Display. Nach 2 Minuten schaltet die Anzeige der Kochzone automatisch aus.

**Einstellen der Leistungsstufe**

Berühren Sie zur Auswahl der Kochzone das Sensorfeld , das zu dieser Kochzone gehört. Das Display zeigt die Kochstufenanzeige an (.

Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu erhöhen.

Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu verringern.

Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone  und  gleichzeitig.


**Verwenden derPlus Power Funktion**

DiePlus Power Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

**Um die Funktion für eine Kochzone zu aktivieren**, stellen Sie zuerst die Kochzone und dann die maximale Heizstufe ein.

Berühren Sie  bis  leuchtet.


**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie .

Nach maximal 10 Minuten kehrt das Induktionskochfeld automatisch auf die Leistungsstufe  zurück.



**Sperrern / Reinigungsmodus**


Sie können das Bedienfeld sperren und die Kochzonen eingeschaltet lassen. So wird ein

versehentliches Verstellen der Leistungsstufe verhindert.

-  Verwenden Sie die Funktion bei Bedarf zur Reinigung der Kochfeldoberfläche während des Kochvorgangs.

Nehmen Sie zunächst die Leistungsstufeneinstellung vor.

Berühren Sie , um die Funktion zu starten. Das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt.





Berühren Sie , um die Funktion auszuschalten. Die zuvor eingestellte Leistungsstufe leuchtet auf.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird diese Funktion ebenfalls ausgeschaltet.





### Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.





Zum Aktivieren der Funktion:

- Schalten Sie das Gerät ein mit . Stellen Sie keine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet auf.
- Schalten Sie das Gerät aus mit .

So schalten Sie die Funktion aus:

- Schalten Sie das Gerät ein mit . Stellen Sie keine Leistungsstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet auf.
- Schalten Sie das Gerät aus mit .









Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:

- Schalten Sie das Gerät ein mit . Das Symbol  leuchtet auf.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. Stellen Sie die Leistungsstufe innerhalb von 10 Sekunden ein. Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Wenn Sie das Gerät mit  ausschalten, ist die Funktion wieder aktiv.


### OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)


Ursprünglich sind die Geräusche des Geräts aktiviert.


#### Ein- und Ausschalten der Töne:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display zeigt  vorne links und  oder  vorne rechts an.
4. Berühren Sie das Sensorfeld  auf der rechten hinteren Zone, um eine der folgenden Optionen auszuwählen:
  -  - die Signaltöne sind ausgeschaltet,
  -  - die Signaltöne sind eingeschaltet.

Warten Sie mit der Bestätigung Ihrer Wahl 10 Sekunden, bis das Gerät automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Sie berühren .
- Wenn Sie etwas auf das Bedienfeld stellen.

-  Wird das Gerät im Falle eines Problems mit der Spannungsversorgung ausgeschaltet, werden die Einstellungen nicht gespeichert.

### Leistungsaustauschfunktion

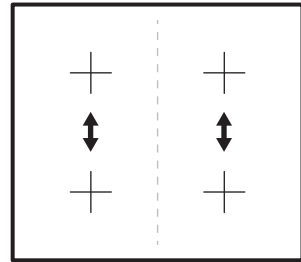
Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase besitzt eine maximale elektrische Last. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb

einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.


- Wenn mehr als eine Kochzone gleichzeitig aktiviert wird, wird die Leistung reduziert und auf alle aktivierten Zonen verteilt. Die Stromverteilung bleibt so lange erhalten, wie die Zonen aktiviert bleiben. Die Zonen kehren nicht zur vollen Leistung zurück, wenn eine von ihnen deaktiviert wird. Die Stromverteilung endet erst, wenn alle Zonen oder das Kochfeld ausgeschaltet sind.
- Die Kochstufenanzeige der reduzierten Zonen wechselt zwischen der anfangs gewählten Kochstufe und der reduzierten Kochstufe.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken, oder verringern Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten


Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell. Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.




## Gartabelle

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1-2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
	Aufkochen großer Mengen Wasser.Plus Power ist eingeschaltet.		

 Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.


## Leitfaden für Kochgeschirr

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Auswahl des Kochgeschirrs

Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Das Kochgeschirr muss aus ferromagnetischem Material sein, z. B.:

- Gusseisen,
- emaillierter Stahl,
- Kohlenstoffstahl,
- Edelstahl (die meisten Typen),
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder einer ferromagnetischen Platte.

Um zu bestimmen, ob ein Topf oder eine Pfanne geeignet ist, achten Sie auf das Symbol  (üblicherweise auf dem Boden des Kochgeschirrs eingepreßt). Sie können außerdem einen Magneten an den Boden halten. Wenn er am Boden haftet, ist das Kochgeschirr für das Induktionskochfeld geeignet.

Für optimale Effizienz verwenden Sie stets Kochgeschirr mit flachem Boden, der die Hitze gleichmäßig verteilt. Ein unebener Boden beeinträchtigt die Leistung und die Wärmeleitung.

## Hinweise zur Benutzung

### Minstdurchmesser des Kochgeschirrbodens für die unterschiedlichen Kochflächen

Um eine ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr einen Minstdurchmesser erfüllen und mindestens einen der auf der Kochfeldoberfläche markierten Referenzpunkt abdecken.

Verwenden Sie stets die Kochzone, die dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens am besten entspricht.

Kochzone	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Hinten links	125 - 145
Vorne links	125 - 210
Hinten rechts	150 - 180
Vorne rechts	125 - 145

### Töpfe / Pfannen mit dünnen Böden oder ohne Inhalt

Verwenden Sie keine Töpfe / Pfannen oder Kochgeschirr mit dünnen Böden oder ohne Inhalt auf dem Kochfeld, da es die Temperatur nicht überwachen kann oder automatisch abschaltet, wenn die Temperatur zu hoch ist. Das kann zu Schäden am Kochgeschirr oder der Kochfeldoberfläche führen. Falls dies vorkommt, berühren Sie nichts und warten Sie, bis alle Komponenten abgekühlt sind.

Wenn eine Fehlermeldung erscheint, siehe „Fehlersuche“.

### Ratschläge / Tipps

#### Geräusche während des Kochvorgangs

Wenn eine Kochzone aktiv ist, kann sie kurz brummen. Dies ist für alle Induktionskochzonen charakteristisch und beeinträchtigt weder die Funktion noch die Lebensdauer des Geräts. Das Geräusch ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

Sollte dies zu beträchtlichen Störungen führen, ist es möglicherweise hilfreich, anderes Kochgeschirr zu verwenden.

### Normale Betriebsgeräusche – Induktionskochfeld

Bei der Induktionstechnologie entsteht Hitze durch elektromagnetische Felder direkt am Boden des Kochgeschirrs. Töpfe und Pfannen verursachen je nach Herstellung unterschiedliche Vibrationsgeräusche. Die Geräusche werden wie folgt beschrieben:

- **Leichtes Summen (wie ein Transformator):** Dieses Geräusch entsteht beim Kochen bei hoher Temperatur. Dies beruht auf der hohen Energiezufuhr von Kochfeld auf Kochgerät. Das Geräusch hört bei Reduzierung der Hitze auf oder wird leiser.
- **Leises Pfeifen:** Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgerät leer ist. Es hört auf, sobald Flüssigkeiten oder Lebensmittel in das Gerät gefüllt werden.
- **Knistern:** Dieses Geräusch tritt auf, wenn das Kochgerät aus verschiedenen übereinandergeschichteten Materialien besteht. Es entsteht durch Vibrationen auf den Oberflächen, an denen die verschiedenen Materialien aufeinandertreffen. Das Geräusch tritt am Kochgerät auf und kann je nach Inhaltsmenge und Kochmethode (z. B. kochen, sieden, braten) variieren.
- **Lautes Pfeifen:** Dieses Geräusch entsteht bei Kochgeräten, die aus verschiedenen übereinandergeschichteten Materialien bestehen und darüber hinaus bei höchster Hitze bzw. auf zwei Kochzonen benutzt werden. Das Geräusch hört bei Reduzierung der Hitze auf oder wird leiser.
- **Gebälsegeräusche:** Für den ordnungsgemäßen Betrieb des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds reguliert werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das aktiviert wird, um die Temperatur des elektronischen Systems zu reduzieren





bzw. zu steuern. Dieses Gebläse kann noch aktiv sein, wenn das Gerät zwar abgeschaltet, die Temperatur des Kochfelds aber noch zu hoch ist.

- **Rhythmische Geräusche, ähnlich dem Ticken einer Uhr:** Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und

verschwindet oder lässt nach, wenn eine oder mehrere Zonen abgeschaltet werden. Die beschriebenen Geräusche sind bei der beschriebenen Induktionstechnologie normal und daher kein Hinweis auf einen Defekt.

## Reinigung und Pflege

### Allgemeine Informationen


-  **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
-  **WARNUNG!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.
-  **WARNUNG!** Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit Wasser und Geschirrspülmittel und entfernen Sie Rückstände. Entfernen Sie auch die Reste des Reinigungsmittels.
-  Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, die sich nicht mehr entfernen lassen, beeinträchtigen die Funktion des Gerätes nicht.

### Entfernen von Speiseresten und hartnäckigen Flecken

Entfernen Sie zuckerhaltige Speiserückstände sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolie sofort. Ein Schaber ist das beste Werkzeug zur Reinigung der Glasfläche. Er ist nicht Teil des Lieferumfangs. Setzen Sie den Schaber schräg zur Kochfeldoberfläche an und entfernen Sie Rückstände durch Schaben über die Oberfläche. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie die Glasfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.






Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen sollten nach Abkühlen des Geräts entfernt werden. Verwenden Sie dazu ausschließlich einen speziellen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger.

## Fehlersuche

-  **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an einen autorisierten Installateur.
	Sie haben die Leistungsstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.
	Sie haben mindestens 2 Symbole gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur jeweils ein Symbol.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld und warten Sie ein paar Sekunden, bevor Sie es wieder einschalten.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Bei ausgeschaltetem Kochfeld ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Symbol des Bedienfelds wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Symbolen.
Das Gerät schaltet sich aus.	Sie haben etwas auf das Symbol  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Symbolen.
Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Zone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Zone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Leistungsstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Leistungsaustauschfunktion ist aktiviert.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Symbole werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie ein Symbol auf dem Bedienfeld berühren.	Die Signale sind ausgeschaltet.	Schalten Sie die Signale ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“ > „OffSound Control“.
 leuchtet.	Die Automatische Abschaltung ist in Betrieb.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 leuchtet.	Kindersicherung oder Sperren ist aktiviert.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld einige Zeit von der Spannungsversorgung. Trennen Sie die Sicherung vom Elektrosystem des Hauses. Schließen Sie es wieder an. Wenn  erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an einen autorisierten Installateur.
 leuchtet.	Ein Fehler ist im Kochfeld aufgetreten, weil ein Topf leer gekocht ist. Automatische Abschaltung sowie der Überhitzungsschutz für die Zonen sind aktiviert.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Aktivieren Sie die Zone nach ca. 30 Sekunden erneut. War das Kochgeschirr die Ursache des Problems, erlischt die Fehlermeldung. Die Restwärmeanzeige leuchtet eventuell weiter. Lassen Sie das Kochgeschirr ausreichend abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe „Leitlinien für Kochgeschirr“.








Wenn ein Fehler vorliegt, befolgen Sie zuerst die Anleitungen zur Fehlersuche. Falls Sie das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich an Ihre IKEA Filiale oder den Kundendienst. Am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie Ansprechpartner von IKEA.



Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einem autorisierten Installateur angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

**Technische Daten**

**Typenschild**

<b>MODEL</b> <b>000.000.00</b> 21552 Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000 PNC 000 000 000 00	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW S No ..... 220V-240V AC 50-60 Hz	
	 Design and Quality IKEA of Sweden	    		

In der Abbildung oben wird das Typenschild des Geräts gezeigt. Das Typenschild ist auf dem Boden des Gehäuses angebracht. Jedes Produkt hat eine eigene Seriennummer.

Lieber Kunde, bitte bewahren Sie das zusätzliche Typenschild zusammen mit der

Bedienungsanleitung auf. Anhand dieses Aufklebers lässt sich Ihr Kochfeld genau identifizieren. So können wir Ihnen besser helfen, wenn Sie sich in Zukunft mit Fragen an uns wenden. Wir bedanken uns für Ihre Unterstützung.

**Energieeffizienz**

**Produktinformationen gemäß EU- und UK-Ökodesign-Vorschriften**

Modellbezeichnung		VILSTA 905.577.25
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnik		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.		

**Energie sparen**

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.

- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

**Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus**

Energieverbrauch im Aus-Zustand	0.3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

**Informationen zur Entsorgung**

**Ihre Pflichten als Endnutzer**

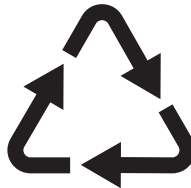


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät

entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

**Hinweise zum Recycling**



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

**Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland**

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist

verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der

äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Verreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

## **IKEA Garantie**

### **Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?**

Diese Garantie ist 5 Jahre ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA gültig. Als Kaufnachweis müssen der

Originalkassenbon oder die Originalrechnung vorgelegt werden. Arbeiten, die im Rahmen der Garantie ausgeführt werden, verlängern nicht die Garantiezeit für das Gerät.

### **Wer übernimmt den Kundendienst?**

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

### **Was deckt die Garantie ab?**

Die Garantie deckt Material- und Produktionsfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik "Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

### **Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?**

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

### **Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?**

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/ Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/ oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.

- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

### Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

### Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;

- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

### Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
  - der gesamten IKEA Kücheninstallation;
  - Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

### Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?



Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

**i** Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, vergewissern Sie sich, dass Sie die IKEA-Artikelnummer (8-stelliger Code) und die Seriennummer (8-stelliger Code, der auf dem Typenschild zu finden ist) für das Gerät, für das Sie unsere Hilfe benötigen, abgeben müssen.

**i** **BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!** Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

### **Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?**

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.