

ROGESTAD



Design and Quality
IKEA of Sweden

ESPAÑOL	4
CATALAN	27
BASQUE	50
GALICIAN	73



Consultar la última página de este manual donde se indica la lista completa de Centros de Asistencia IKEA Autorizados con sus números de teléfono nacionales.



A la darrera pàgina d'aquest manual trobareu una llista completa dels centres de servei autoritzats IKEA amb els corresponents números de telèfon nacionals.



Joan eskuliburu honen azken orrira IKEAK baimendutako zerbitzu-zentroen zerrenda osoa eta zerbitzu-zentro horien telefono-zenbaki nazionalak ikusteko.



Na última páxina deste manual atopará unha lista completa dos Centros de Servizo Autorizados IKEA cos seus números de teléfono nacionais.

Contenido

Informaciones sobre la seguridad	4	Guía de uso de las ollas	17
Instalación	8	Limpieza y mantenimiento	19
Conexión eléctrica	9	Solución de problemas	19
Descripción del producto	11	Datos técnicos	21
Indicadores	12	Eficiencia energética de la placa de coc-	21
Panel de mandos	12	ción	
Limitación de potencia	13	Placa de datos	23
Funciones	14	Aspectos Ambientales	23
Tabla de cocción	16	Garantía IKEA	24
Función de gestión de la potencia	17		

Informaciones sobre la seguridad

- i** Para su propia seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Guarde siempre estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a terceros. Es importante que los usuarios estén familiarizados con todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato. Estas placas de cocción disponen de sistemas de inducción conformes con los requisitos de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si es lo suficientemente resistente a las interferencias.
- !** Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, lea la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

Para los aparatos con cable de alimentación, los bornes o la sección de hilos entre el punto de fijación del cable y los bornes deben disponerse de manera que sea posible extraer el conductor bajo tensión aguas arriba del cable de tierra en caso de que se suelte de su fijación.

- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una conexión a tierra adecuada.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de instalar el aparato, retire la película protectora.

- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministrados con el aparato.

⚠ ADVERTENCIA: No instalar los tornillos o elementos de sujeción según se describe en estas instrucciones puede comportar riesgos de descargas eléctricas.

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean vigilados por un adulto.
- Vigile siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos ni-

ños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y conocimiento insuficientes, siempre que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. No deje que los niños jueguen con el aparato.

⚠ ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

- No opere el aparato si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.
- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de recipiente.

ADVERTENCIA: Cuando cocine con grasa o aceite, esté siempre pendiente de la placa de cocción ya que estos productos se inflaman con facilidad y pueden ser peligrosos. No intente apagar NUNCA las llamas con agua; apague el aparato y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ATENCIÓN: El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Si el proceso de cocción es corto, debe vigilarse ininterrumpidamente.

- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos en las superficies de cocción.

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Asegúrese de que el aparato esté conectado directamente a una toma de corriente.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones para conectar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser constantemente monitoreadas durante su uso: el aceite sobrecalentado podría incendiarse.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

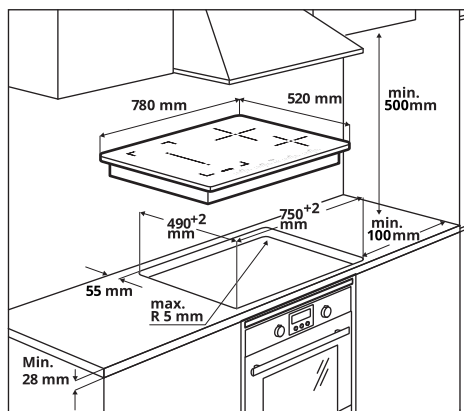
- No se suba encima del aparato ya que se puede dañar.
- No apoye recipientes en el borde de la placa de cocción por- que se podrían dañar las juntas de silicona.

Instalación

La instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- No aplique sellador de silicona entre el apa- rato y la encimera.
- Compruebe que el espacio debajo de la pla- ca de cocción sea suficiente para garantizar una correcta circulación del aire. Consulte las instrucciones de montaje.
- La parte inferior del aparato puede calen- tarse mucho. Si el aparato se instala sobre cajones, monte un panel de separación igní- fugo debajo del aparato para evitar que se pueda acceder a la parte inferior. Con- sulte las instrucciones de montaje.
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Crear una abertura frontal de al menos 28 cm² en el bloque de la cocina que debe al- bergar la placa de cocción para permitir la correcta ventilación del producto.

- En el caso de las unidades empotradas, los componentes (plástico y madera chapada) deben aplicarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 85 °C): el uso de materiales y adhesivos inadecuados puede provocar la deformación o el desprendimiento de los componentes.
- Se permite aplicar perfiles de madera maci- za alrededor de la encimera detrás del apa- rato, siempre que se respeten las distan- cias mínimas indicadas en los esquemas de instalación.



Requisitos del mueble de la cocina

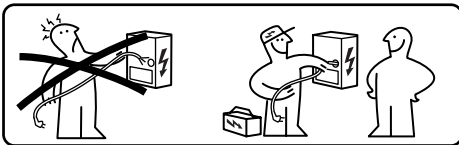
- Si el aparato se monta sobre materiales in- flamables, es necesario respetar escrupu- losamente las directrices y los reglamentos relativos a las instalaciones de baja tensión así como las normas de prevención de in- cendios.
- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- Si debajo de la placa de cocción no hay un horno, monte un panel de separación de- bajo del aparato, según se ilustra en las in- strucciones de montaje.

Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Antes de realizar las conexiones, verifique que la tensión nominal del aparato que figura en la respectiva placa de datos corresponda con la tensión de alimentación de red. La placa de datos está colocada en el lado inferior de la placa de cocción.
- Servicios únicamente de componentes originales proporcionados por el servicio de repuestos.
- El aparato no está dotado de cable de red. Compre el adecuado en un distribuidor especializado.
- Si se dañan, sustituya los cables de alimentación con los respectivos cables de repuesto originales. Contáctese con el call centre del negocio IKEA.

⚠ ¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

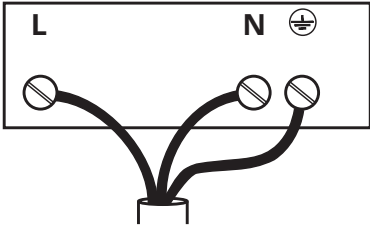


Conexión eléctrica

- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión de tipo “Y” y necesita un cable de alimentación H05V2V2-F. El cable necesita manguitos terminales obligatorios. De acuerdo con la normativa IEC utilice para la conexión monofásica: cable de alimentación de 3 x 4 mm², para la conexión bifásica: cable de alimentación de 4 x 2,5 mm² y para una conexión en los Países Bajos: cable de alimentación de 5 x 2,5 mm². Diámetro externo del cable de alimentación: mín 8 mm - máx 12 mm. Por favor, respete las normativas nacionales específicas.

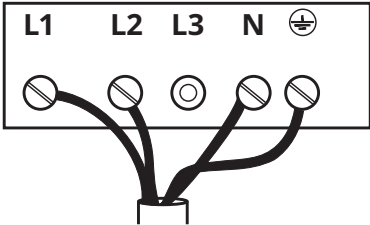
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).

Esquema de conexión del lado de la caja
220V - 240V 1N ~



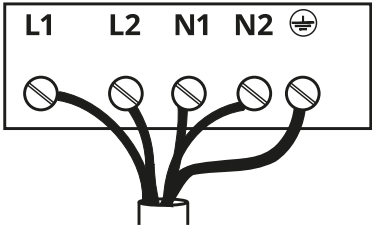
L	Negro o marrón
N	Azul
⏏	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ~



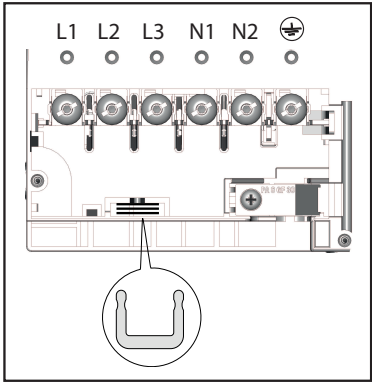
L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
⏏	Amarillo/Verde

230V / 400V 2N ~ **NL**



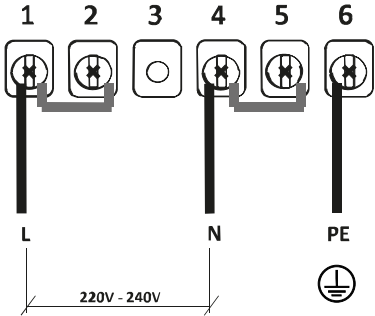
L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Azul
⏏	Amarillo/Verde

Esquema de conexión del lado del producto



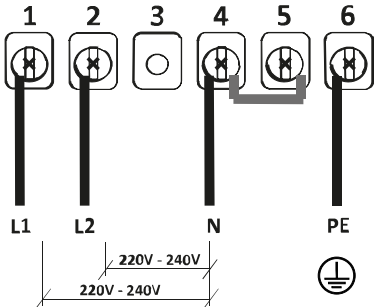
Inserte los desviadores de corriente  entre los terminales como se ilustra

220V - 240V 1N ~

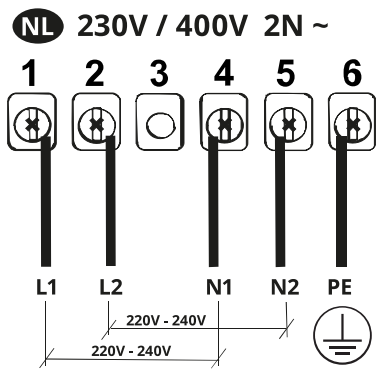


L	Negro o marrón
N	Azul
⏏	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ~



L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
⏏	Amarillo/Verde



L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Azul
⊕	Amarillo/Verde

Descripción del producto

1	Zona de cocción individual (210 x 190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W.
2	Zona de cocción individual (210 x 190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W.
3	Zona de cocción individual (200 mm) de 2300 W con función Booster de 3000 W.
4	Zona de cocción individual (160 mm) de 1400W con función Booster de 2100W.
5	Panel de mandos
1 + 2	Zona de cocción combinable (210 x 380 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.

Indicadores

Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de un recipiente en la placa de cocción.

El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.

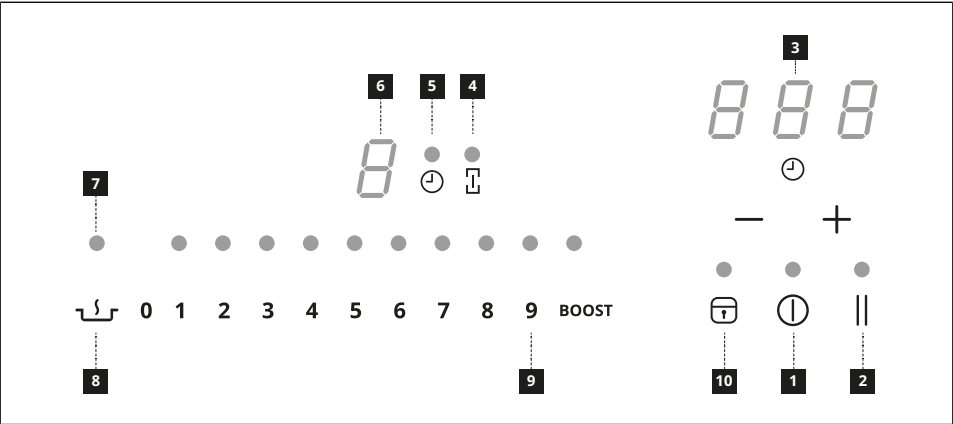
Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no

adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo .

Indicador de calor residual

La indicación de calor residual es una función de seguridad que señala que la superficie de la zona de cocción aún está a una temperatura igual o superior a 50 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra .

Panel de mandos



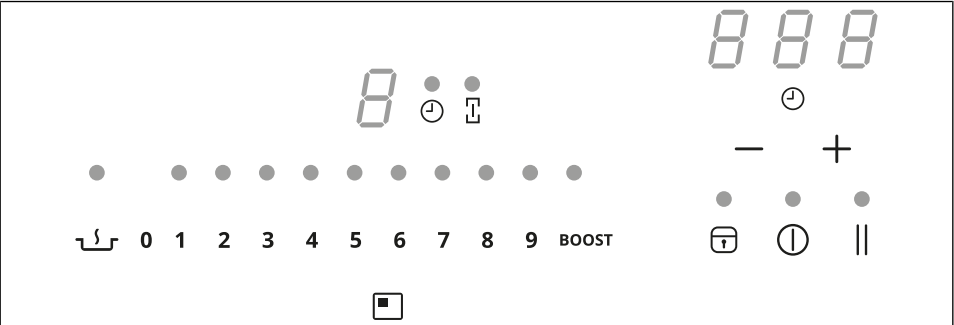
1	Encendido/Apagado
2	Tecla de la función Pausa
3	Control del temporizador e indicador del tiempo de cocción
4	Símbolo de la función “puente”
5	Símbolo del temporizador
6	Indicador del nivel de potencia
7	Símbolo de la función Derretir
8	Tecla de la función Derretir
9	Teclado de desplazamiento
10	Tecla de la función Bloqueo

Las zonas de cocción pueden activarse pulsando el correspondiente teclado de desplazamiento.

El dígito se ilumina para confirmar la operación.

Es además posible activar las zonas de cocción simplemente apoyando una olla en la zona de cocción. La placa de cocción reconoce automáticamente la presencia y las dimensiones de la olla y consecuentemente activa las zonas de cocción necesarias.

Limitación de potencia



Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica de la vivienda.

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción pulsando ① o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.

- Conecte la placa de cocción a la red doméstica (esta operación debe ser realizada en cada acceso al menú).
- Todos los dígitos se encienden durante algunos segundos.
- Apenas los dígitos se apagan nuevamente, pulse y mantenga pulsado ④ y ⑥ por 4 segundos hasta que los teclados de desplazamiento de iluminan.
- Pulse y mantenga pulsados contemporáneamente por 4 segundos ambos teclados de desplazamiento a la izquierda, hasta que los 3 dígitos de mando indican “CF6”.
- Pulse ⑥ hasta que aparece “PHA”.

Pulse el último teclado a la izquierda para seleccionar el ajuste correcto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en el teclado de desplazamiento	kW	Notas
0	7,4 kW	Configuración inicial estándar
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsados ④ y ⑥ .

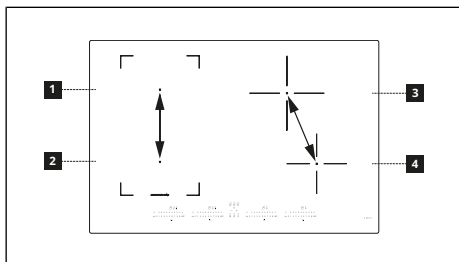
Temporizador (genérico)	Temporizador con alarma de uso genérico.	
	Para activar: encienda la placa de cocción, luego pulse "+" y "-" para ajustar el temporizador. Pulse individualmente "+" y "-" para ajustar la cuenta regresiva. El aumento y la disminución del valor durante el ajuste varía en base al tiempo a configurar. La pantalla en el área de los mandos de control del temporizador muestra la cuenta regresiva. No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo ajustado.	
	Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulse "+" y "-" y lleve a cero con "=").	
Función automática(placas de cocción)	Seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en el teclado de desplazamiento. La placa de cocción tendrá un pico de potencia máxima durante un periodo de tiempo que varía en función de la potencia de cocción establecida previamente, por lo que permanecerá en el valor establecido al principio (de 1 a 8).	
	Potencia	Tiempo a potencia máxima
	1	40 segundos
	2	72 segundos
	3	120 segundos
	4	176 segundos
	5	256 segundos
	6	432 segundos
	7	120 segundos
	8	192 segundos
	9	No disponible
	Función Boost	No disponible
Función Pausa	Esta función "congela" todos los ajustes de la placa de cocción si la persona que la utiliza necesita alejarse durante un cierto tiempo. Durante la pausa, todos los dígitos indican II para señalar que: - No se produce energía en ninguna de las zonas de cocción. - Todas las funciones y el temporizador están desactivados.	
	Para activar: con la placa de cocción en funcionamiento, pulse y mantenga pulsado II por al menos 1 segundo.	
	Para desactivar: pulse y mantenga pulsado II por al menos 1 segundo y haga recorrer el dedo desde el mínimo al máximo a lo largo del teclado de desplazamiento que muestra una animación.	
Función de Recuperación	Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental usando ⓪ .	
	Con la placa de cocción apagada, para recuperar los ajustes pulse ⓪ en 6 segundos, luego pulse II en 6 segundos. Se emite un pitido para confirmar la operación.	
	Cuando la placa de cocción está apagada, si no es reencendida en 6 segundos se pierden los ajustes de las funciones anteriores.	
Función Derretir	Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse ⌞ . El dígito de la zona seleccionada indica ū .	
	Para desactivar: pulse ⌞ o pulse ⓪ .	

Modo combinado (función "puente")	Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto ofrece la posibilidad de utilizar ollas más grandes. Esta función solo se puede utilizar con las zonas de cocción a la izquierda.
	Para activar: pulse simultáneamente ambos teclados a la izquierda hasta que un 7 dígito indica y el símbolo 7 se ilumina.
	Para ajustar la potencia de la zona utilizable en modalidad combinada, use el último teclado de desplazamiento a la izquierda.
	En ambas zonas de cocción, el símbolo 7 se ilumina.
	Para desactivar: pulse simultáneamente las teclas utilizadas para activar la función "puente", hasta que los símbolos 7 y 7 desaparecen.
¡Importante! La placa de cocción reconoce automáticamente la presencia de una olla más grande que ocupa dos zonas de cocción, pero manejará las zonas de manera independiente a menos que no esté activada la función "puente".	

Tabla de cocción

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

Función de gestión de la potencia



Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico.

Véase figura.

Esta función controla la entrega de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción utilizadas en el modo combinado (1+2 y 3+4), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

Placa de cocción al máximo nivel de potencia: la función distribuye la potencia entre las

zonas de cocción y si es necesario, reduce automáticamente la potencia de una zona de cocción (al último mando se le asigna la máxima prioridad).

Placa de cocción con limitación de potencia: la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción e impide que se configure la potencia de una zona de cocción a un nivel superior al límite previsto (para aumentar la potencia de una determinada zona de cocción, es necesario reducir manualmente el nivel de potencia configurado para la otra).

Ejemplo:

Si se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P) para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente.»

Guía de uso de las ollas

Qué recipientes utilizar

Utilice solo recipientes cuya base sea de un material ferromagnético adecuado para las placas de cocción por inducción:

- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (también no completamente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o base con placa ferromagnética

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo  (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se queda pegado, significa que el recipiente se puede utilizar en una placa de cocción por inducción.

Para garantizar una óptima eficiencia, utilice siempre recipientes con la base lo más plana posible y que distribuya el calor de manera uniforme. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro de la base del recipiente.

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
Parte trasera derecha	110 mm	200 mm
Frente a la derecha	110 mm	160 mm
Parte trasera izquierda	110 mm	190 mm
Frente a la izquierda	110 mm	190 mm
Zona de cocción combinada lateral izquierda	190 mm	370 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

No utilice recipientes vacíos o con base delgada en la paca de cocción, ya que esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, con el riesgo de dañar el recipiente o la superficie de la placa de cocción.

Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.

Si aparece un mensaje de error, consulte la sección “Solución de problemas”.

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos. Estos campos electromagnéticos generan calor directamente en la base del recipiente. Las ollas y sartenes pueden producir una gran variedad de ruidos o vibraciones dependiendo de cómo se hayan fabricado.

A continuación, se describen estos ruidos:

Zumbido leve (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina con un alto nivel de calor y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a la olla. El ruido desaparece o se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

Ligero silbido

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa en cuanto se introduce agua o comida.

Chisporroteo

Este ruido se produce con ollas hechas con diferentes materiales superpuestos en capas y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuentran los diferentes materiales. El ruido procede de las ollas y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Silbido fuerte

Este ruido se produce con ollas hechas con diferentes materiales superpuestos en capas y, además, cuando estas se utilizan en régimen máximo y también en dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de calor

Ruidos del ventilador

Para un correcto funcionamiento del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para este propósito, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Puede suceder que el ventilador siga funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj

Este ruido solo se produce cuando hay al menos tres zonas de cocción funcionando y desaparece o disminuye cuando se apaga una de ellas.

Los ruidos descritos son normales en la tecnología de inducción y, por lo tanto, no pueden considerarse defectos.

Limpieza y mantenimiento

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido clorhídrico ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- No consuma los alimentos que caigan accidentalmente o se depositen sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.
- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada o carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño suave o una esponja y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar detergentes neutros.
- Quite los restos de suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Siga los consejos del fabricante con respecto a los rascadores que debe utilizar.
- Quite los restos de alimentos que contengan azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite cualquier resto de plástico fundido con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.
- No utilice limpiadores de vapor.

Solución de problemas

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.

E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No caliente recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpie el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
EH	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Sensor de temperatura de la zona de cocción bloqueado. No se detecta un cambio de temperatura suficiente después de encender la placa de cocción.	Apague la placa de cocción y enciéndala de nuevo cuando se haya enfriado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
	La zona de cocción correspondiente está desactivada. Aparece el código de error.	Al pulsar una o más teclas durante un tiempo prolongado, se detecta una activación permanente.	Apague la placa de cocción con el botón de encendido/apagado. Espere unos segundos y encienda la placa de cocción.
U400	Sobretensión debida a una conexión eléctrica incorrecta.		Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Reconecte la placa de cocción según el diagrama suministrado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

Mantenimiento y reparación

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.

- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.

En caso de avería, intente encontrar la solución consultando las indicaciones

proporcionadas en la guía de solución de problemas. Si no puede resolver el problema, póngase en contacto con su tienda IKEA o con el Servicio de Asistencia.

En la última página de este manual se proporciona una lista completa de los centros de servicio designados por IKEA y su información de contacto.

Cuando contacte con el Servicio de Asistencia, proporcione la siguiente información:

- tipo de avería
- modelo del dispositivo (Art./Cód.)

- número de serie (S.N.)
- Esta información se encuentra en la placa de datos.
- La placa de datos está colocada en el fondo del aparato.

En caso de uso inadecuado del aparato o de instalación no realizada por un instalador autorizado, es posible que tenga que pagar la visita del técnico del Servicio de Asistencia o del vendedor, incluso durante el período de validez de la garantía.

Datos técnicos

		Unidad	Valor
Tipo de producto			Placa de cocción integrada
Dimensiones	Ancho	mm	780
	Profundidad	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	54
Potencia total		W	7400

Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso del aparato	10,4 kg

Eficiencia energética de la placa de cocción

Identificación del modelo	ROGESTAD 705.595.13
Número de zonas de cocción	4
Número de zonas de cocción combinables	1- Izquierda
Tecnología de cocción	Inducción
Dimensiones de la zona de cocción combinable	Izquierda 210 x 380 mm

Dimensiones de la zona de cocción	Frente izquierdo 210 x 190 mm
	Parte trasera izquierda 210 x 190 mm
	Parte trasera derecha Ø 200 mm
	Frente derecho Ø 160 mm
Consumo de energía por zona de cocción combinable	192 Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	Parte trasera derecha 185 Wh/kg
	Frente derecho 187 Wh/kg
Consumo de energía eléctrica de la placa de cocción (funcionamiento eléctrico)	188 Wh/kg

Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento N.º 66/2014

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Este aparato se ha diseñado, fabricado y comercializado según las directivas de la UE.

“Los datos técnicos se proporcionan en la correspondiente placa aplicada en el fondo del aparato.”

Información del producto de acuerdo con la normativa del Reino Unido

Normas de referencia:

BS EN 60350-2

BS EN 50564



Este aparato se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las Directivas.

“Los datos técnicos se proporcionan en la correspondiente placa aplicada en el fondo del aparato.”

Placa de datos

ROGESTAD 705.595.13  Design and Quality IKEA of Sweden		23199  (240)70559513231999 (11)231002 PL- IKEA of Sweden AB SE - 34381 Älmhult © Inter IKEA Systems B.V. 2021
Model: ROGESTAD 705.595.13 220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; 2N ~ 380-415 V 50 Hz 2N ~ 380 V 60 Hz		Serial No.: TOT. 7400 W Imported to GB by: IKEA Ltd., 100 Avebury Boulevard, Milton Keynes, United Kingdom, MK9 1FH.
   	 Type: 7000 Ref.108001 78 4B R02 1G2 UI -	CLASS I 
 9000068087 009000068087Z1641950		Made in Italy 108.0688.774
 9000068087 009000068087Z1641950		
 108.0688.774Z1641950		

La imagen que aparece arriba muestra la placa de datos del aparato.

El número de serie es específico para cada producto.

Estimado cliente, le rogamos que conserve la placa de datos adicional colocada en la cubierta del manual de seguridad.

De este modo, podremos asistirle mejor identificando con precisión la placa de cocción que ha adquirido, en caso de que necesite nuestra asistencia en el futuro.

¡Gracias por su colaboración!

Aspectos Ambientales

Eliminación de electrodomésticos

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos normales. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y

electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local

de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

El aparato es conforme a la Directiva 2012/19/UE sobre la reducción de sustancias peligrosas utilizadas en los aparatos eléctricos y electrónicos y la eliminación de residuos.

Eliminación de los materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro de energía

Los siguientes consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los recipientes pequeños en las zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el recipiente directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

Garantía IKEA

¿Qué duración tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía es válida durante cinco (5) años a partir de la fecha original de compra del aparato en IKEA. El recibo original es indispensable como prueba de compra. Una reparación realizada en garantía no extiende el periodo de garantía del aparato.

¿Quién suministra la asistencia?

La asistencia a los clientes será proporcionada por el proveedor de servicios designado por IKEA a través de su propia organización o red de socios de servicio autorizados.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre los eventuales defectos asociados a los materiales y/o a la fabricación del electrodoméstico y es válida a partir de la fecha de compra del aparato en un punto de venta IKEA. La garantía es válida solo para los electrodomésticos destinados al uso doméstico. Las excepciones se describen en el apartado “Qué no cubre la garantía”. Durante el periodo de validez de la garantía, los costos de reparación (piezas de recambio, mano de obra y desplazamiento del personal técnico) correrán a cargo del servicio de

asistencia, siempre y cuando el acceso al aparato para su reparación no implique gastos particulares. Estas condiciones se ajustan a las directivas de la UE (N. 99/44/CE) y a las disposiciones locales aplicables. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Cómo intervendrá IKEA para resolver el problema?

El proveedor del servicio de asistencia designado por IKEA examinará el producto y decidirá, a su entera discreción, si el producto está cubierto por la garantía. En caso afirmativo, el proveedor del servicio de asistencia de IKEA o su socio de servicio autorizado, a través de sus centros de servicio, reparará, a su entera discreción, el producto defectuoso o lo sustituirá por un producto del mismo o igual valor.

¿Qué no cubre la garantía?

- Desgaste normal.
- Los daños causados deliberadamente o por negligencia, los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, por una instalación incorrecta o por la conexión a una tensión incorrecta, los daños causados por reacciones

químicas o electroquímicas, el óxido, la corrosión o los daños causados por el agua, incluidos, entre otros, los daños causados por un exceso de cal en las tuberías de agua, y los daños causados por el clima y los fenómenos naturales.

- Piezas de desgaste como baterías y bombillas.
- Piezas decorativas y no funcionales que no afectan al uso normal del electrodoméstico, incluyendo arañazos y cambios de color.
- Daños accidentales causados por sustancias o cuerpos extraños y limpieza o liberación de los filtros, sistemas de drenaje o cajones de detergente.
- Los daños en piezas como la vitrocerámica, accesorios, cestas para vajillas y cubiertos, tubos de alimentación y descarga, juntas, bombillas y sus tapas, pantallas, pomos, revestimientos y partes de revestimientos, a menos que se demuestre que dichos daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se detecten defectos durante la visita de un técnico.
- Las reparaciones no realizadas por el proveedor de servicios designado por IKEA o por un socio de servicios autorizado o las reparaciones en las que se hayan utilizado piezas no originales.
- Reparaciones causadas por una instalación incorrecta o no conforme con las especificaciones.
- Uso del electrodoméstico en un ambiente no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños en el transporte. Si el cliente transporta la mercancía a su propio domicilio o a otra dirección, IKEA no se hace responsable de los daños que se produzcan durante el transporte. Sin embargo, si el transporte hasta el domicilio del cliente es realizado por IKEA, cualquier daño debido al transporte estará cubierto por esta garantía.
- Costo de instalación inicial del aparato IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios designado por IKEA o su socio de servicios autorizado lleva a cabo una reparación o sustitución del equipo dentro del

ámbito de la garantía, el proveedor de servicios o el socio de servicios autorizado también se encargará de la reinstalación del equipo reparado o de la instalación del equipo de sustitución cuando sea necesario.

Estas limitaciones no se aplican a los trabajos realizados de forma profesional por personal cualificado y con el uso de piezas originales para adaptar el equipo a las normas de seguridad de otro país de la UE.

Aplicabilidad de las leyes nacionales

La garantía de IKEA da al cliente derechos legales específicos, además de los derechos previstos por la ley que varían de un país a otro. Sin embargo, estas condiciones no limitan en modo alguno los derechos del consumidor descritos en la legislación local.

Área de validez

Para los electrodomésticos adquiridos en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se prestarán de acuerdo con las condiciones de garantía aplicables en el nuevo país. La obligación de prestar servicio de acuerdo con los términos de la garantía solo existe si el aparato cumple y se instala de acuerdo con los términos de la garantía:

- especificaciones técnicas del país en el que se exige la aplicación de la garantía;
- información de seguridad contenidas en el Manual del Usuario.

Servicio de Asistencia post-venta dedicado a los electrodomésticos IKEA:

No dude en contactar al Servicio de Asistencia post-venta de IKEA para:

1. solicitar asistencia usando la garantía;
2. solicitar aclaratorias sobre la instalación de los electrodomésticos IKEA en muebles de cocina específicos de IKEA. El servicio no suministrará asistencia ni aclaratorias sobre:
 - instalación de cocinas completas IKEA;
 - conexiones eléctricas (si el aparato se suministra sin cables ni enchufes), las conexiones hidráulicas y las conexiones al sistema

de gas, que deben ser realizadas por un técnico autorizado.

3. solicitar aclaratorias sobre el contenido del manual de usuario y sobre las especificaciones del electrodoméstico IKEA.

Para garantizar la mejor asistencia posible, por favor lea atentamente las instrucciones de montaje y/o el Manual de uso antes de contactarnos.

Cómo contactarnos si necesita nuestra intervención



Consulte la lista completa de proveedores de servicios de IKEA y sus números de teléfono nacionales en la última página de este manual.

¡Importante! Para garantizar un servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono que aparecen al final de este manual. Cuando solicite asistencia, consulte siempre los códigos específicos del aparato que encuentra en este manual. Antes de contactarnos, asegúrese de tener a mano el código de producto IKEA (8 dígitos) relativo al electrodoméstico para el que solicita la asistencia.

¡Importante! ¡CONSERVE LA FACTURA!

Es su prueba de compra y debe mostrarla para poder disfrutar la garantía. El recibo también muestra el nombre y el código (de 8 dígitos) de cada electrodoméstico IKEA que ha comprado.

¿Necesita más ayuda?

Si tiene alguna otra pregunta no relacionada con el servicio de asistencia de los equipos, contacte el punto de venta IKEA más cercano. Por favor lea atentamente la documentación del equipo antes de contactarnos.

Contenido

Informació sobre seguretat	27	Guia per utilitzar olles i paelles	40
Instal·lació	30	Neteja i manteniment	42
Connexió elèctrica	31	Resolució de problemes	42
Descripció del producte	34	Dades tècniques	44
Indicadors	34	Eficiència energètica de la placa de	44
Panell de control	35	cocció	
Limitació de la potència	36	Placa de característiques	46
Funcions	37	Aspectes ambientals	46
Taula de cocció	39	Garantia IKEA	47
Funció gestió de la potència	40		

Informació sobre seguretat

-  Per a la vostra seguretat i el bon funcionament de l'aparell, llegiu atentament aquest manual abans de fer la instal·lació i la posada en marxa. Conserveu aquestes instruccions juntament amb l'aparell en tot moment, fins i tot si el cediu o passa a ser d'un tercer. És important que els usuaris es familiaritzin amb totes les característiques de funcionament i seguretat de l'aparell. Aquestes plaques de cocció tenen sistemes d'inducció que compleixen amb els requisits de les directives EMC i EMF i no han d'interferir amb altres dispositius electrònics. Els qui portin marcapassos o altres dispositius electrònics implantats hauran de consultar amb el seu metge o el fabricant del dispositiu implantat per avaluar si aquests dispositius són prou resistents a les interferències.
-  Les connexions elèctriques les ha de realitzar un professional especialitzat. Abans de connectar l'aparell, llegiu l'apartat de CONNEXIÓ ELÈCTRICA.

Per als aparells amb cable d'alimentació, els borns o la secció de fils entre el punt de fixació del cable i els borns s'han de disposar de manera que el conductor es pugui extreure sota tensió en sentit ascendent del cable de terra en cas que surti de la fixació.

- El fabricant no es fa responsable dels danys derivats d'una instal·lació o d'un ús inadequats.
- Comproveu que la font d'alimentació elèctrica correspon a la indicada a la placa de característiques fixada a l'interior del producte.
- Instal·leu els dispositius de desconnexió a la instal·lació fixa i seguïu les normes del sistema de cablejat.
- Per als aparells de classe I, comproveu que la xarxa elèctrica domèstica té presa de terra.
- Connecteu el producte a la xarxa elèctrica amb un interruptor omnipolar.
- Si el cable d'alimentació està fet malbé, l'ha de canviar el fabricant, un centre de servei autoritzat o un electricista homologat per evitar qualsevol risc o situació perillosa.

 **ADVERTIMENT:** Abans d'instal·lar l'aparell, retireu les pel·lícules de protecció.

- Utilitzeu només els cargols i les eines subministrats amb l'aparell.

 **ADVERTIMENT:** El fet de no instal·lar els cargols o les fixacions com es descriu en aquestes instruccions pot comportar un risc de descàrrega elèctrica.

- No deixeu que cap nen netegi l'aparell ni en faci el manteniment sense la supervisió d'un adult.
- Vigileu que els nens no juguin amb l'aparell.
- L'aparell no el poden utilitzar persones (inclosos nens) amb capacitats psíquiques i físiques reduïdes o sense experiència ni coneixements, llevat que estiguin degudament

supervisades i instruïdes pel que fa a les normes de seguretat per una persona responsable de la seva seguretat.

- Aquest aparell el poden utilitzar nens de més de 8 anys i persones amb capacitats psíquiques i físiques reduïdes o que no tinguin cap mena d'experiència fent-lo servir sempre que els supervisi un adult i els expliqui com utilitzar l'aparell de forma segura i els perills que comporta. No deixeu que els nens juguin amb l'aparell.

⚠ ADVERTIMENT: L'aparell i les parts que es poden tocar s'escalfen molt durant l'ús.

Aneu amb molta cura per no tocar les resistències.

Mantingueu els nens de menys de 8 anys allunyats, llevat que estiguin constantment supervisats.

ADVERTIMENT: Si la superfície té esquerdes, apagueu l'aparell per evitar el risc de descàrrega elèctrica.

- No utilitzeu l'aparell si la superfície està esquerdada o si hi ha danys visibles en el gruix del material.
- No toqueu l'aparell amb les mans o amb parts del cos mullades.
- No utilitzeu aparells de vapor per netejar el producte.
- No deixeu objectes metàl·lics com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes a la superfície de la vitroceràmica, ja que es poden sobreescalfar.
- Apagueu la placa de cocció amb les tecles, no us refieu dels sensors dels utensilis de cuina.

ADVERTIMENT: És perillós deixar la placa desatesa quan cuineu amb oli o greix, perquè es podria produir un incendi. MAI no intenteu apagar les flames amb aigua. Apagueu l'aparell i les flames, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.

ATENCIÓ: Superviseu el procés de cocció. Si és breu, feu-ho permanentment.

- L'aparell no està dissenyat per funcionar amb un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.

ADVERTIMENT: Perill d'incendi, no col·loqueu objectes sobre les superfícies de cocció.

- L'aparell s'ha d'instal·lar de tal manera que permeti la desconexió de la font d'alimentació amb una obertura entre els contactes (3 mm) que asseguri la desconexió completa en condicions de sobrecàrrega de categoria III.
- MAI no exposeu l'aparell a agents atmosfèrics (pluja, sol).
- Mantingueu l'embalatge fora de l'abast dels nens i de les mascotes.
- Assegureu-vos que el dispositiu estigui connectat directament a la presa de corrent.
- No utilitzeu adaptadors, endolls múltiples o cables d'extensió per connectar el dispositiu.
- No utilitzeu l'aparell per a una altra finalitat tret d'aquelles per a les quals està fet.
- Controleu les fregidores durant l'ús, l'oli sobreescalfat podria fer flama.
- No feu servir l'aparell amb un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- No instal·leu l'aparell darrere d'una porta decorativa per evitar que es pugui escalfar.
- No pugeu de peus a l'aparell, el podeu fer malbé.
- No col·loqueu olles ni paelles a la vora, ja que això podria fer malbé les juntes de silicona.

Instal·lació

Instal·leu l'aparell d'acord amb les lleis, ordenances, directives i normes (normatives de seguretat dels sistemes elèctrics,

reciclatge dels components, etc.) vigents al país d'ús!

- Per a més informació sobre la instal·lació, consulteu les instruccions de muntatge.

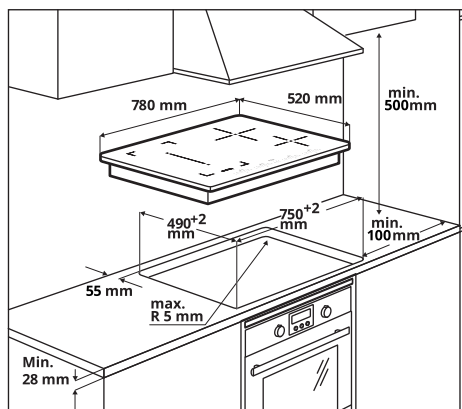
- No utilitzeu un segellador de silicona entre l'aparell i la placa de focs.
- Comproveu que sota la vitroceràmica hi hagi prou espai perquè l'aire pugui circular. Consulteu les instruccions de muntatge.
- La part inferior de l'aparell pot escalfar-se molt. Si instal·leu l'aparell a sobre dels calaixos, assegureu-vos d'instal·lar un panell de separació ignífug sota l'aparell per evitar l'accés a la part inferior. Consulteu les instruccions de muntatge.
- La ventilació de l'aparell ha de complir les instruccions del fabricant.
- Creeu una obertura frontal d'almenys 28 cm² al moble de cuina que ha d'allotjar la vitroceràmica per permetre una ventilació adequada del producte.

Requisits del moble de cuina

- Si l'aparell està muntat sobre materials inflamables, heu de complir estrictament amb les directrius i les normatives relatives als sistemes de baixa tensió i de prevenció d'incendis.
- Munteu els components (materials plàstics i fusta xapada) del moble encastat amb adhesius resistent a la calor (mín. 85 °C), ja que l'ús de materials i adhesius inadequats pot provocar deformacions i

desenganxaments.

- Podeu fer servir perfils de fusta massissa per a la placa de focs de la cuina darrere de l'aparell, amb la condició que respecteu la distància mínima indicada als esquemes d'instal·lació.



- Per a més informació sobre la instal·lació, consulteu les instruccions de muntatge.
- Si sota la placa de cocció no hi ha cap forn, instal·leu un panell de separació sota l'aparell tal com es mostra a les instruccions de muntatge.

Connexió elèctrica



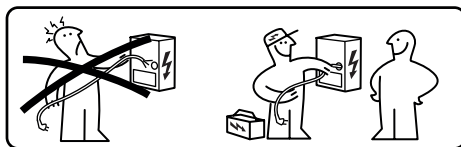
ADVERTIMENT: Les connexions elèctriques les haurà de fer un instal·lador homologat.

- Abans de fer les connexions, comproveu que la tensió nominal de l'aparell que es mostra a la placa de característiques correspon a la tensió de la xarxa elèctrica. Trobareu la placa de característiques a la part inferior de la placa de cocció.
- Utilitzeu només components originals subministrats pel servei de recanvis.
- L'aparell se subministra sense cable de connexió. Compreu-lo en una tenda especialitzada.
- Si els cables d'alimentació estan malmesos,

substituiu-los amb cables de recanvi originals. Contacteu amb el servei d'atenció al client de la botiga IKEA.



Atenció! No soldeu els cables!



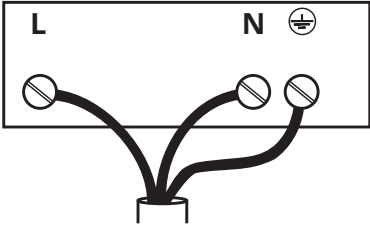
Connexió elèctrica

- Seguiu l'esquema de connexions (situat a la

- part inferior del producte).
- Aquest aparell té una connexió tipus "Y" i requereix un cable H05V2V2-F amb maneguts aïllants obligatoris. Segons la norma IEC, utilitzeu un cable d'alimentació de 3 x 4 mm² per a la connexió monofàsica, un cable d'alimentació de 4 x 2,5 mm² per a la connexió bifàsica i un cable d'alimentació de 5 x 2,5 mm² per a una connexió a Holanda. Diàmetre exterior del cable d'alimentació: mín. 8 mm - màx. 12 mm. Tingueu en compte la normativa específica de cada país.
 - Per accedir als borns de connexió, heu de treure la tapa de la caixa de connexions.
 - Comproveu que les característiques de la instal·lació elèctrica domèstica (tensió, potència màxima i corrent) siguin compatibles amb les de l'aparell.
 - Connecteu l'aparell com es mostra a l'esquema (d'acord amb les normes de referència per a la tensió de xarxa vigents al país).

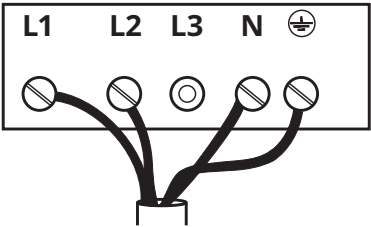
Esquema de connexió de la llar

220V - 240V 1N ~



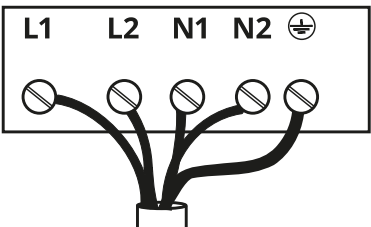
L	Negre o marró
N	Blau
	Groc / verd

380V - 415V 2N ~



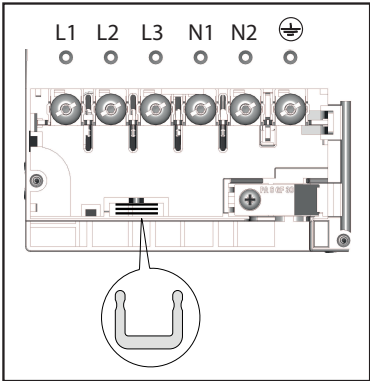
L1	Marró
L2	Negre
N	Blau
	Groc / verd

230V / 400V 2N ~



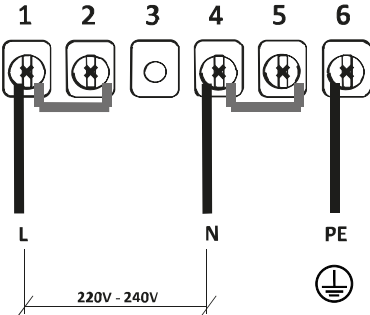
L1	Marró
L2	Negre
N1	Blau
N2	Blau
	Groc / verd

Esquema de connexió del producte



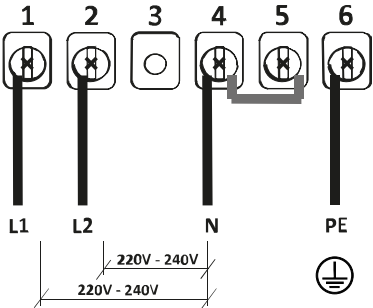
Poseu shunts  entre els borns com es mostra

220V - 240V 1N ~



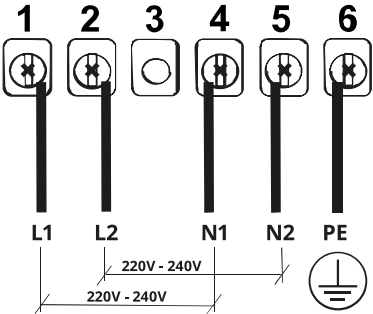
L	Negre o marró
N	Blau
	Groc / verd

380V - 415V 2N ~



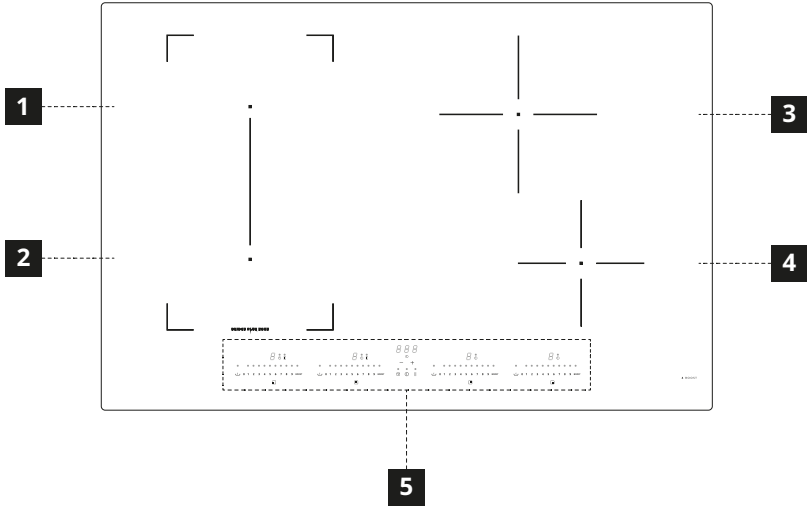
L1	Marró
L2	Negre
N	Blau
	Groc / verd

 230V / 400V 2N ~



L1	Marró
L2	Negre
N1	Blau
N2	Blau
	Groc / verd

Descripció del producte



1	Zona de cocció individual (210 x 190 mm) de 2.100 W, amb funció booster de 3.000 W.
2	Zona de cocció individual (210 x 190 mm) de 2.100 W, amb funció booster de 3.000 W.
3	Zona de cocció individual (200 mm) de 2.300 W, amb funció booster de 3.000 W.
4	Zona de cocció individual (160 mm) de 1.400W, amb funció booster de 2.100 W.
5	Panell de control
1 + 2	Zona de cocció combinable (210 x 380 mm) de 3.000 W, amb funció booster de 3.700 W.

Indicadors

Reconeixement de recipients

Cada zona de cocció està equipada amb un sistema que reconeix una olla/paella a la placa de cocció.

El sistema de detecció pot reconèixer olles/paelles amb fons magnetitzable d'un tipus adequat per usar-les a la placa d'inducció.

Si retireu el recipient durant el funcionament o utilitzeu un recipient inadequat, el símbol  apareixerà a la pantalla.

Indicador de calor residual

L'indicador de calor residual és una funció de seguretat per indicar que la superfície de la zona de cocció encara està a una temperatura igual o superior a 50 °C i, per tant, podria causar cremades en contacte amb les mans. El dígit de la zona de cocció corresponent indica .

Panell de control

The diagram shows a control panel with the following elements:

- 1**: Power on/off button (top left).
- 2**: Pause function button (bottom right).
- 3**: Timer control and cooking time indicator (top right, above the digital display).
- 4**: "Pont" function symbol (top right, below the digital display).
- 5**: Timer symbol (top right, below the digital display).
- 6**: Power level indicator (top center, above the power level display).
- 7**: "Fondre" function symbol (top left, above the power level display).
- 8**: Melt function button (bottom left).
- 9**: Spark button (bottom center).
- 10**: Lock function button (bottom left).

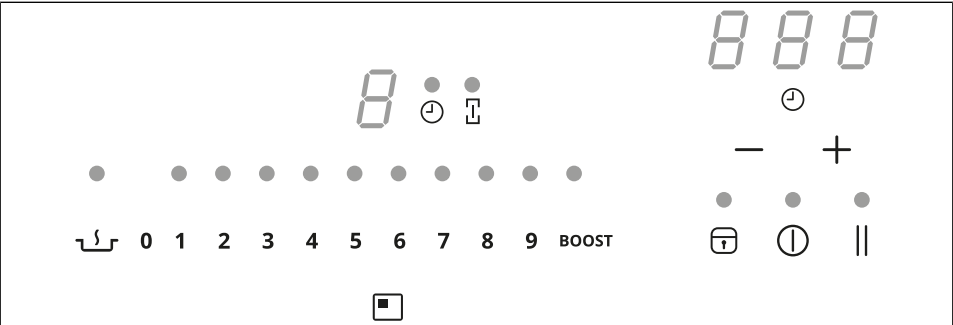
The panel also features a digital display, a row of buttons labeled 0-9 and BOOST, and various symbols for power levels and functions.

1	Encès/apagat
2	Tecla de la funció pausa
3	Control del temporitzador i indicador del temps de cocció
4	Símbol de la funció "pont"
5	Símbol del temporitzador
6	Indicador del nivell de potència
7	Símbol de la funció Fondre
8	Tecla de la funció fondre
9	Tecla lliscant
10	Tecla de la funció bloqueig

Les zones de cocció es poden activar prement la tecla lliscant corresponent. El dígit s'il·lumina per confirmar l'operació.

També podeu activar les zones de cocció simplement col·locant una paella/olla a la zona de cocció. La vitroceràmica reconeix automàticament la presència i la mida del recipient i, en conseqüència, activa les zones de cocció necessàries.

Limitació de la potència



A la primera connexió de l'aparell a la xarxa elèctrica domèstica, l'instal·lador haurà d'ajustar la potència de les zones de cocció segons la capacitat real de la instal·lació elèctrica domèstica.

Si no és necessari, podeu encendre la vitroceràmica directament amb la tecla 0 o bé seguir el procediment que es descriu a continuació per accedir al menú.

- Connecteu la placa de cocció a la xarxa domèstica (s'ha de fer cada cop que accediu al menú).
- Tots els dígits s'encenen durant uns segons.
- Tan aviat com els dígits es tornin a apagar, mantingueu premut 0 i || durant 4 segons fins que s'encenguin les tecles lliscants a l'esquerra.
- Premeu alhora i manteniu ambdues tecles lliscants a l'esquerra durant 4 segons, fins que els 3 dígits del comandament indiquin "CF6".
- Premeu || fins que aparegui "PHA".

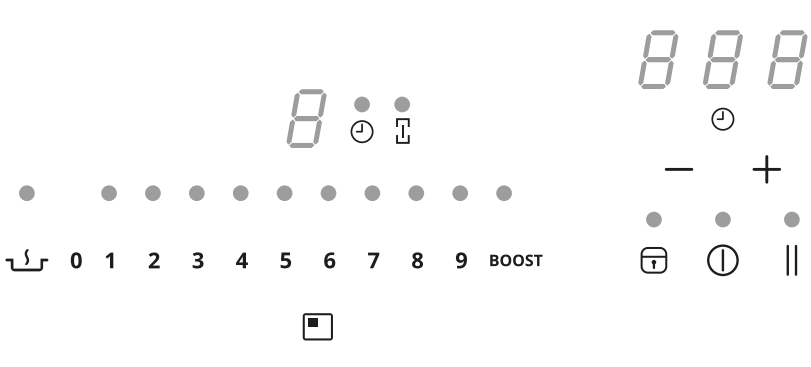
Premeu l'últim teclat de l'esquerra per seleccionar la configuració correcta.

Vegeu la taula següent per a les especificacions:

Valor a la tecla lliscant	kW	Notes
0	7,4 kW	Configuració inicial estàndard
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Un cop introduït el valor correcte, confirmeu-ho prement i mantenint premut 0 i || .

Funcions

	
Funció Boost	Podeu ajustar cada zona de cocció a un nivell de potència addicional de fins a 5 minuts.
	Per activar-la, seleccioneu una de les 4 zones de cocció i el valor "Boost" a la tecla lliscant. El dígit corresponent indica P .
	Per desactivar-la, seleccioneu un dels altres valors possibles de la tecla lliscant.
Dispositiu de seguretat infantil	Aquesta funció evita l'encesa accidental de l'aparell.
	Per activar-lo, premeu simultàniament ⏏ i , deixeu anar i torneu a prémer ⏏ . Tots els dígits indiquen L . Les operacions descrites s'han de dur a terme en 10 segons.
	Per desactivar-lo, premeu simultàniament ⏏ i , deixeu anar i torneu a prémer ⏏ . Desapareixen tots els dígits que indiquen L . Les operacions descrites s'han de dur a terme en 10 segons.
Bloqueig	Podeu bloquejar les funcions de la placa de cocció per evitar canvis sense voler, per exemple, quan netegeu la vitroceràmica.
	Per activar-lo, premeu ⏏ .
	Per desactivar-lo, premeu ⏏ .
Temporitzador de la zona de cocció	Temporitzador amb alarma per temps de cocció.
	Per activar-lo: enceneu la placa i seleccioneu una de les 4 zones de cocció, després premeu "+" i "-" per configurar el temporitzador. S'il·lumina el símbol ⌚ de la zona de cocció corresponent. Premeu "+" i "-" individualment per configurar el compte enrere. Augmenteu o disminuiu segons el temps que voleu configurar. La pantalla de l'àrea de controls de gestió del temporitzador mostra el compte enrere.
	No toqueu res durant 5 segons per confirmar l'hora.
	Si no s'ha establert cap valor, tornant a utilitzar el botó de selecció del temporitzador podeu seleccionar la següent zona de cocció per activar.
	Un cop hàgiu seleccionat el temporitzador, premeu "+" i "-" per veure el compte enrere.
	El símbol ⌚ s'il·lumina i indica el temporitzador de la zona de cocció corresponent. Premeu "+" i "-" de nou per veure els temporitzadors de les altres zones de cocció.
	Per desactivar, espereu fins que acabi el compte enrere o reinicieu els valors del temporitzador (premeu "+" i "-", i reinicieu amb "-").

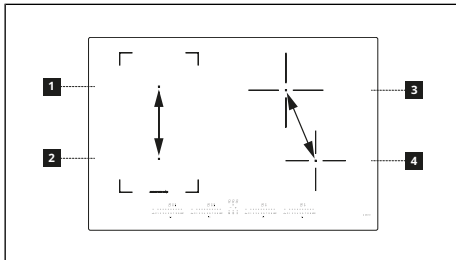
Temporitzador (general)	Temporitzador amb alarma d'ús general.	
	Per activar-lo, enceneu la placa de cocció i, a continuació, premeu «+» i «-» per configurar el temporitzador. Premeu "+" i "-" individualment per configurar el compte enrere. L'augment i la disminució del valor durant la configuració varia segons el temps programat. La pantalla de l'àrea de controls de gestió del temporitzador mostra el compte enrere. No toqueu res durant 5 segons per confirmar el temps establert.	
	Per desactivar, espereu fins que acabi el compte enrere o reinicieu els valors del temporitzador (premeu "+" i "-", i reinicieu amb "-").	
Funció automàtica (plaques de cocció)	Seleccioneu una de les 4 zones de cocció i mantingueu premut durant 3 segons el valor seleccionat (d'1 a 8) a la tecla lliscant. La placa de cocció tindrà un pic de potència màxima per un període de temps que varia en funció de la potència de cocció configurada anteriorment i, després, es mantindrà en el valor configurat inicialment (d'1 a 8).	
	Potència	Temps a màxima potència
	1	40 segons
	2	72 segons
	3	120 segons
	4	176 segons
	5	256 segons
	6	432 segons
	7	120 segons
	8	192 segons
	9	No disponible
	Funció Boost	No disponible
Funció Pausa	Aquesta funció manté bloquejats tots els paràmetres de la placa de cocció en cas que l'usuari s'hagi d'absentar durant un cert temps. Durant la pausa, tots els dígit mostren H per indicar que: No hi ha energia a cap zona de cocció. Totes les funcions i els temporitzadors estan desactivats.	
	Per activar-la, amb la placa de cocció funcionant, premeu i mantingueu premut II almenys 1 segon.	
	Per desactivar-la, premeu i mantingueu premuda la tecla II almenys 1 segon i feu lliscar el dit del mínim al màxim al llarg de tecla lliscant que mostra una animació.	
Funció Tornar a la configuració	Aquesta funció serveix per recuperar tots els ajustaments de funcionament de la placa de cocció en cas que s'apagui accidentalment prement ①.	
	Amb la placa de cocció apagada, per recuperar els ajustaments premeu ① abans de 6 segons i, després, premeu II també abans de 6 segons. Sentireu un senyal per confirmar l'operació.	
	Quan la placa de cocció està apagada, si no es torna a encendre abans de 6 segons, es perden els ajustaments de les funcions anteriors.	
Funció Fondre	Per activar-la, seleccioneu una de les 4 zones de cocció i premeu ۞ . El dígit de la zona seleccionada indica ۞.	
	Per desactivar,premeu ۞ o ①.	

Modalitat combinada (funció "pont")	Aquesta funció permet connectar 2 zones de cocció per utilitzar-les i controlar-les com una única zona de cocció més gran. Això permet utilitzar recipients més grans. Aquesta funció es pot fer servir exclusivament amb les zones de cocció de l'esquerra.
	Per activar-la, premeu simultàniament les dues teclades a esquerra fins que indiqui un 7 dígit i s'encengui el símbol 7 .
	Per configurar la potència de la zona que podeu utilitzar en modalitat combinada, utilitzeu l'última tecla lliscant a esquerra.
	A les dues zones de cocció, s'encén el símbol 7 .
	Per desactivar-la, premeu simultàniament les teclades utilitzades per activar la funció "pont", fins que desapareguin els símbols 7 i 7 .
	Important! La placa de cocció reconeix automàticament la presència d'un recipient més gran ocupant dues zones de cocció, però si no s'ha activat la funció "pont", les gestiona de manera independent.

Taula de cocció

Nivell de potència	Mètode de cocció	Ús per a
1	Fondre, escalfar lleugerament	Mantega, xocolata, gelatina, salses
2	Fondre, escalfar lleugerament	Mantega, xocolata, gelatina, salses
3	Portar a temperatura	Arròs
4	Cocció llarga, reduccions, guisar	Verdures, patates, salses, fruita, peix
5	Cocció llarga, reduccions, guisar	Verdures, patates, salses, fruita, peix
6	Cocció llarga, estofar	Pasta, sopes, carn estofada
7	Fregit lleuger	Rösti, truites, aliments arrebossats i fregits, salsitxes i botifarra
8	Fregit, fregit per immersió	Carn, patates fregides
9	Fregit ràpid a alta temperatura	Bistec
P	Escalfament ràpid	Bullir aigua

Funció gestió de la potència



Aquest producte està equipat amb una funció de gestió de la potència amb control electrònic.

Vegeu la il·lustració.

Aquesta funció controla el subministrament de potència màxima de 3.700 W entre les zones de cocció utilitzades en mode combinat (1+2 i 3+4), alhora que optimitza la distribució de potència i evita situacions de sobrecàrrega del sistema.

Placa de cocció al màxim nivell de potència: la funció distribueix l'energia entre les zones de cocció i redueix automàticament l'energia d'una zona, si cal (l'última ordre té prioritat).

Placa de cocció amb limitació de potència: la funció distribueix la potència entre les zones de cocció i impedeix que es configuri la potència d'una zona de cocció a un nivell superior al límit previst (per augmentar la potència d'una determinada zona de cocció, cal reduir manualment el nivell de potència configurat per a l'altra).

Exemple:

Si seleccioneu el nivell de potència addicional (boost) (P) per a la zona de cocció 1, la zona de cocció 2 no podrà superar simultàniament el nivell de potència 9 i es limitarà automàticament.

Guia per utilitzar olles i paelles

Quins recipients puc fer servir?

Utilitzeu només estris de cuina amb un fons de material ferromagnètic adequat per a plaques de cocció d'inducció:

- ferro colat
- acer esmaltat
- acer al carboni
- acer inoxidable (encara que no ho sigui del tot)
- alumini amb revestiment ferromagnètic o fons amb placa ferromagnètica

Per determinar la idoneïtat d'un recipient,

comproveu que porti el símbol  (probablement el trobareu a la part inferior). També pots acostar un imant al fons del recipient. Si s'enganxa, vol dir que el recipient és apta per fer-lo en una placa d'inducció.

Per garantir una eficiència òptima, utilitzeu sempre recipients amb un fons que distribueixi uniformement la calor. Si la base no és perfectament plana, pot afectar la potència i la calor.

Com he d'utilitzar els recipients?

Diàmetre mínim de l'olla/paella per a les diferents zones de cocció.

Per garantir el correcte funcionament de la placa, el recipient ha de cobrir un o més dels punts de referència indicats a la superfície de la placa i el diàmetre mínim ha de ser l'adequat.

Cuineu sempre a la zona de cocció més adequada en funció del diàmetre del fons del recipient.

Zones de cocció	Diàmetre del fons del recipient	
	Ø mín. (aconsellat)	Ø màx. (recomanat)
Dreta posterior	110 mm	200 mm
Dreta anterior	110 mm	160 mm
Esquerra posterior	110 mm	190 mm
Esquerra anterior	110 mm	190 mm
Zona de cocció combinable del costat esquerre	190 mm	370 mm

Olles/paelles buides o amb un fons prim

No utilitzeu la vitroceràmica amb olles/paelles buides o amb un fons prim. Fer-ho no permet controlar la temperatura o apagar automàticament la zona de cocció si la temperatura és massa alta, amb el risc de fer malbé el recipient o la superfície de la placa de cocció.

Si passa, no toqueu res i espereu que es refredin els components.

Si apareix un missatge d'error, consulteu la secció “Solució de problemes”.

Sorolls durant el funcionament normal de la placa de cocció

La tecnologia d'inducció es basa en la creació de camps electromagnètics. Aquests camps electromagnètics generen calor directament al fons de la paella. Tant les olles com les paelles poden sorolls o vibracions segons com estiguin fetes.

Aquests de sorolls es descriuen de la manera següent:

Brunzit baix (com el soroll d'un transformador)

Aquest soroll es produeix en cuinar amb un nivell de calor elevat i és determinat per la quantitat d'energia transferida de la placa a

les paelles. El soroll s'atura o disminueix quan es redueix el nivell de calor.

Xiulet lleu

Aquest soroll es produeix quan el recipient de cocció està buit, i para en omplir-lo d'aigua o d'aliments.

Espetecs

Aquest soroll es produeix amb utensilis de cuina de diverses capes de material, una sobre una altra. És provocat per les vibracions de les superfícies on es combinen diferents materials. El soroll prové de les paelles i pot variar segons la quantitat i el tipus de preparació dels aliments.

Xiulet fort

Aquest soroll es produeix amb utensilis de cuina de diverses capes de material, una sobre una altra, i en utilitzar-se a màxima potència i també en dues zones de cocció. El soroll para o es redueix en reduir el nivell de calor.

Soroll de ventilador

Per a un funcionament adequat del sistema electrònic, cal regular la temperatura de la superfície de cocció. Per a aquest motiu, la superfície de cocció està equipada amb un ventilador de refrigeració, que s'activa per reduir i regular la temperatura del sistema electrònic. Per tant, el ventilador pot continuar funcionant encara que s'hagi apagat el dispositiu si la temperatura detectada a la superfície de cocció continua sent massa elevada.

Sons rítmics i similars als d'un rellotge

El soroll es produeix només quan estan funcionant almenys tres zones de cocció i es debilita o desapareix quan alguna s'apaga.

Els sorolls descrits són un component normal de la tecnologia d'inducció i no s'han de considerar defectes.

Neteja i manteniment

- Mai no utilitzeu esponges abrasives, llana d'acer, àcid clorhídric ni altres productes que puguin ratllar la superfície o deixar marques.
- No consumiu els aliments que caiguin accidentalment o que s'hagin acumulat a la superfície i sobre els elements funcionals o estètics de la placa de cocció.
- Apagueu o desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica abans de fer qualsevol classe de manteniment.
- Netegeu l'aparell després de cada ús per evitar que els residus de menjar es carbonitzin. Netejar la brutícia incrustada o carbonitzada requereix més esforç.
- Per netejar la brutícia diària, feu servir un drap suau o una esponja i un detergent adequat. Seguiu els consells del fabricant pel que fa als productes de neteja que heu d'utilitzar. Aconsellem l'ús de sabons neutres.
- Elimineu les restes de brutícia endurida, com ara la llet que es desborda durant l'ebullició, utilitzant un rascador de vitroceràmica quan la superfície encara estigui calenta. Seguiu les recomanacions del fabricant pel que fa als rascadors.
- Elimineu els residus d'aliments rics en sucre, com ara les esquitxades de melmelada, utilitzant un rascador de vitroceràmica quan la superfície encara estigui calenta. Aquests residus, si no s'eliminen, podrien fer malbé la superfície de vitroceràmica.
- Elimineu els residus de plàstic fos utilitzant un rascador de vitroceràmica quan la superfície encara estigui calenta. Aquests residus, si no s'eliminen, podrien fer malbé la superfície de vitroceràmica.
- Treu les taques de calç amb una mica de solució anticalç, per exemple, vinagre o suc de llimona, una vegada que la vitroceràmica s'hagi refredat. Després, netegeu de nou amb un drap humit.
- No tal·leu ni prepareu aliments a la superfície i no deixeu que hi caiguin objectes durs. No arrossegeu cassoles o plats per la superfície.
- No utilitzeu aparells de vapor per netejar.

Resolució de problemes

Codi d'error	Descripció	Possible causa de l'error	Solució
	La placa s'apaga al cap de 10 segons.	S'ha detectat una activació contínua de les teclades. Aigua o recipient al panell de control.	Traieu l'aigua o el recipient de la superfície de la placa de cocció i del panell de control.
ER21	La placa s'apaga.	La temperatura interna dels components electrònics és massa alta.	Deixeu refredar la placa. Comproveu si la placa de cocció té prou ventilació. Si l'error persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència.
E2	La zona de cocció corresponent s'apaga.	Olla buida o inadequada. La temperatura de l'olla o de la vitroceràmica és massa alta. Temperatura dels components electrònics massa alta.	Deixeu refredar la placa. Utilitzeu una olla adequada. No escalfeu olles buides.
E3	La zona de cocció corresponent s'apaga.	Olla inadequada. La paella està perdent les propietats magnètiques i pot fer malbé la placa d'inducció.	Utilitzeu una olla adequada. L'error s'anul·la automàticament després de 8 segons i la zona de cocció es pot tornar a utilitzar. En cas de més errors, cal substituir l'olla. Si l'error persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència.

E6	La zona de cocció no s'encén.	Tensió o freqüència d'alimentació fora de rang.	Comproveu la tensió o la freqüència de la xarxa. Si cal, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència.
E8	Les zones de cocció s'apaguen.	Error del ventilador. Ventilador bloquejat per pols o filaments.	Netegeu el ventilador i elimineu els cossos estranys. Si l'error persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència.
EH	La zona de cocció corresponent s'apaga.	Sensor de temperatura de la zona de cocció bloquejat. No es detecta un canvi de temperatura suficient després d'encendre la placa de cocció.	Apagueu la placa i torneu-la a encendre quan s'hagi refredat. Si l'error persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència.
	La zona de cocció corresponent està desactivada. Es mostra el codi d'error.	Si manteniu premuda una o més tecles, es detecta una activació permanent.	Apagueu la placa amb la tecla d'encesa/apagada. Espereu uns segons i engegueu la placa.
U400	Sobretensió per connexió elèctrica incorrecta.		Desconnecteu la placa de la font d'alimentació. Torneu a connectar la placa segons el diagrama proporcionat. Si l'error persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA	Desconnecteu la placa de la font d'alimentació. Espereu uns segons i torneu a connectar la placa a la font d'alimentació. Si el problema continua, poseu-vos en contacte amb el centre de servei i especifiqueu el codi d'error que apareix a la pantalla.		

Manteniment i reparacions

- Assegureu-vos que el manteniment dels components elèctrics el realitza només el fabricant o el servei d'assistència.
- Assegureu-vos que els cables fets malbé els canvia el fabricant o els tècnics del seu servei d'assistència.

Si es produeix un error, intenteu trobat una solució seguint les instruccions de la guia de resolució de problemes. Si no podeu resoldre el problema, poseu-vos en contacte amb la vostra botiga IKEA o amb el Servei d'Assistència.

A l'última pàgina d'aquest manual trobareu una llista completa dels centres de servei designats per IKEA i les dades de contacte.

Quan us poseu en contacte amb el Servei d'Assistència, proporcioneu la informació següent:

- tipus d'error
- Model de l'aparell (article/codi)
- Número de sèrie (S.N.)

Aquesta informació la trobareu a la placa de característiques.

Trobareu la placa de característiques a la part inferior de l'aparell.

En cas d'ús indegut de l'aparell, o si la instal·lació no l'ha fet un instal·lador autoritzat, potser haureu de pagar el tècnic

del Servei d'Assistència o el distribuïdor fins i tot durant el període de garantia.

Dades tècniques

		Unitat	Valor
Classe de producte			Vitroceràmica integrada
Dimensions	Amplària	mm	780
	Profunditat	mm	520
	Alçada mínima/màxima	mm	54
Potència total		W	7400

Paràmetre	Valor
Tensió/freqüència de subministrament	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Pes de l'aparell	10,4 kg

Eficiència energètica de la placa de cocció

Identificador del model	ROGESTAD 705.595.13		
Nombre de zones de cocció	4		
Nombre de zones de cocció combinables	1- Esquerra		
Tecnologia de cocció	Inducció		
Dimensions de la zona de cocció combinable	Esquerra 210 x 380 mm		
Dimensions de la zona de cocció	Esquerra anterior 210 x 190 mm		
	Esquerra posterior 210 x 190 mm		
	Dreta posterior Ø 200 mm		
	Dreta anterior Ø 160 mm		
Consum d'energia per zona de cocció combinable	192 Wh/kg		
Consum d'energia per zona de cocció	Dreta posterior 185 Wh/kg		
	Dreta anterior 187 Wh/kg		
Consum d'electricitat de la placa de cocció (funcionament elèctric)	188 Wh/kg		

**Informació del producte d'acord amb el
Reglament núm. 66/2014**

Normes de referència:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Aquest aparell ha estat dissenyat, fabricat i comercialitzat d'acord amb les directives CEE.

"Trobareu les dades tècniques a la placa de característiques a la part inferior del producte".

**Informació del producte d'acord amb la
normativa del Regne Unit**

Normes de referència:

BS EN 60350-2

BS EN 50564



Aquest aparell ha estat dissenyat, fabricat i comercialitzat d'acord amb les directives.

"Trobareu les dades tècniques a la placa de característiques a la part inferior del producte".

Placa de característiques

ROGESTAD
705.595.13 23199


Design and Quality
IKEA of Sweden

Model: ROGESTAD 705.595.13
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;
2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz

Type: 7000
Ref.108001 78 4B R02 1G2 UI -


9000068087 009000068087Z1641950


9000068087 009000068087Z1641950


108.0688.774Z1641950

Made in Italy
(240)70559513231999
(11)231002
PL-
IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Älmhult
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021



Serial No.:
TOT. 7400 W

Imported to GB by:
IKEA Ltd., 100 Avebury
Boulevard, Milton Keynes,
United Kingdom, MK9 1FH.

CLASS I


Made in Italy
108.0688.774

La imatge de dalt mostra la placa de característiques de l'aparell.

El número de sèrie és específic de cada producte.

Benvolgut client, benvolguda clienta mantingueu la placa de característiques

adicional adjunta a la portada del fullet de seguretat.

D'aquesta manera, podrem ajudar-vos millor identificant amb precisió la placa que heu comprat, si mai us cal la nostra assistència.

Gràcies per la vostra col·laboració!

Aspectes ambientals

Eliminació d'electrodomèstics

El símbol  en el producte o embalatge indica que el producte no es pot eliminar juntament amb els residus domèstics normals. Porteu el producte a un punt de recollida adequat per al reciclatge de components elèctrics i electrònics. Assegureu

que el producte es llença correctament, ajudareu a evitar conseqüències negatives per al medi ambient i la salut humana derivades d'una eliminació inadequada. Per a més informació sobre el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb el vostre ajuntament, el servei d'eliminació de residus local o la botiga on vàreu adquirir el producte.

L'aparell compleix la Directiva 2012/19/UE pel que fa a la reducció de substàncies perilloses utilitzades en aparells elèctrics i electrònics i l'eliminació de residus.

Eliminació de materials d'embalatge

Els materials amb el símbol  són reciclables. Llenceu els materials d'embalatge en contenidors especials de recollida per al reciclatge.

Estalvi energètic

Seguiu aquests suggeriments i estalvieu electricitat a l'hora de cuinar.

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat necessària.
- Si podeu, tapeu sempre les olles amb la tapa.
- Col·loqueu l'olla a la zona de cocció abans d'activar-la.
- Col·loqueu els recipients més petits a les zones de cocció més petites.
- Col·loqueu els recipients directament al centre de la zona de cocció.
- Aproveiteu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

Garantia IKEA

Quin temps de validesa té la garantia IKEA?

Aquesta garantia és vàlida durant cinc (5) anys a partir de la data original de compra de l'aparell a IKEA. Heu de presentar el tiquet original com a rebut de compra. Una reparació en garantia no amplia el període de garantia de l'aparell.

Qui s'encarrega de l'assistència?

El servei d'assistència al client el presta el proveïdor de serveis designat per IKEA a través de la seva organització o la seva xarxa de socis d'assistència autoritzats.

Què cobreix la garantia?

La garantia cobreix qualsevol defecte relacionat amb els materials i de fabricació de l'aparell i és vàlida des de la data de compra de l'aparell en un punt de venda IKEA. La garantia només és vàlida per a electrodomèstics destinats a ús domèstic. Les excepcions es descriuen a l'apartat "Què no cobreix la garantia". Durant el període de garantia, les despeses de reparació (recanvis, mà d'obra i desplaçaments del personal tècnic) aniran a càrrec del servei d'assistència, sempre que l'accés a l'aparell per reparar-lo no comporti despeses especials. Aquestes condicions compleixen les directives de la UE

(núm. 99/44/CE) i les normes i reglaments locals aplicables. Les peces substituïdes passaran a ser propietat d'IKEA.

Com intervé IKEA en la resolució del problema?

El proveïdor de serveis contractat per IKEA examinarà el producte i decidirà, a la seva discreció, si està cobert per la garantia. En cas afirmatiu, el proveïdor de serveis d'IKEA o el seu col·laborador de serveis autoritzat, a través dels seus centres de serveis, repararà el producte defectuós o el substituirà per un producte igual o del mateix valor.

Què no cobreix la garantia?

- El desgast normal per ús.
- Danys deliberats o per negligència, danys causats per no complir les instruccions d'ús, danys atribuïts a una instal·lació incorrecta o per connexió a un voltatge inadequat, danys causats per reaccions químiques o electroquímiques, danys causats per oxidació, corrosió o per l'aigua, inclosos, entre d'altres, els danys causats per l'ús d'aigua massa dura o per condicions mediambientals anòmales.
- Components consumibles, com ara piles i bombetes.
- Parts decoratives i no funcionals que no afectin l'ús normal de l'aparell, incloses les ratllades i les diferències de color.

- Danys accidentals causats per substàncies o cossos estranys, neteja o desembossament dels filtres, els sistemes de descàrrega o els caixetins del detergent.
- Danys a peces com ara la vitroceràmica, accessoris, cistelles de vaixelles i coberts, canonades d'alimentació i desguàs, juntes, bombetes i protectors de bombetes, pantalles, poms, recobriments i parts de recobriments, tret que pugui demostrar-se que aquests danys es deuen a defectes de fabricació.
- Casos en els quals el tècnic no trobi cap defecte durant la visita.
- Reparacions no realitzades pel prestador de serveis designat per IKEA o un soci de serveis autoritzat o reparacions en què s'hagin utilitzat peces que no són originals.
- Reparacions causades per una instal·lació incorrecta o en les quals no s'hagin seguit les especificacions.
- L'ús de l'electrodomèstic en un entorn no domèstic, per exemple, per a ús professional.
- Danys imputables al transport. IKEA no es fa responsable dels danys que es produeixin durant el transport si és el client el qui l'efectua, sigui al seu domicili o a una altra adreça. No obstant això, la garantia cobreix qualsevol dany durant el transport a l'adreça del client si és IKEA l'encarregada de prestar el servei.
- Cost d'instal·lació inicial de l'aparell IKEA. Si un proveïdor de serveis designat per IKEA o el seu soci de serveis autoritzat repara o substitueix l'equip en l'àmbit de la garantia, el proveïdor de serveis o el soci de serveis autoritzat també preveurà la reinstal·lació de l'equip reparat o la instal·lació de l'equip de substitució, quan sigui necessari.

Aquestes restriccions no s'apliquen a cap feina duta a terme per personal homologat que utilitzi els nostres components originals per adaptar l'electrodomèstic a les especificacions tècniques de seguretat d'un altre país de la UE.

Aplicació de la legislació nacional

La garantia IKEA atorga al client una sèrie de drets específics a més dels drets previstos per llei i varia segons el país. Tanmateix, aquestes condicions no limiten de cap manera els drets del consumidor descrits a la legislació local.

Àrea de validesa

Pel que fa als electrodomèstics adquirits en un país de la UE i transferits a un altre país de la UE, els serveis es prestaran sota les condicions de garantia aplicables al nou país. L'obligació de prestar el servei en les condicions de garantia només existeix si l'aparell és compatible i s'ha instal·lat d'acord amb:

- Les especificacions tècniques del país en què cal aplicar la garantia;
- La informació de seguretat indicada en el Manual de l'usuari.

Servei postvenda per a electrodomèstics IKEA:

No dubteu a posar-vos en contacte amb el servei postvenda d'IKEA per a:

1. Sol·licitar assistència en període de garantia;
2. Demanar aclariments sobre la instal·lació d'electrodomèstics IKEA en els mobles de cuina específics d'IKEA. El servei no proporciona assistència ni aclariments sobre:
 - La instal·lació de cuines senceres d'IKEA;
 - Connexions elèctriques (si l'aparell se subministra sense cables i endolls), connexions hidràuliques i connexions al sistema de gas que han de fer un tècnic de servei autoritzat.
3. Demanar aclariments sobre el contingut del manual d'usuari i sobre les especificacions de l'aparell IKEA.

Per garantir el millor servei, llegiu atentament les instruccions de muntatge i el manual d'usuari abans de posar-vos en contacte amb nosaltres.

Com podeu contactar amb nosaltres si necessiteu la nostra ajuda



Consulteu la llista dels proveïdors de serveis d'IKEA i els números de telèfon nacionals a l'última pàgina d'aquest manual.

Important! Per garantir un servei més ràpid, us recomanem que truqueu als números de telèfon que trobareu al final d'aquest manual. Quan demaneu assistència, referiu-vos als codis específics de l'aparell que trobareu en

aquest manual. Abans de posar-vos en contacte amb nosaltres, assegureu-vos de tenir el codi de producte IKEA (8 dígit) per a l'aparell per al qual demanes ajuda.

Important! DESEU EL REBUT!

És el vostre justificant de compra i l'haureu de mostrar per fer servir la garantia. En el justificant trobareu el nom i el codi (de 8 dígit) de cada aparell IKEA que heu comprat.

Necessites més ajuda?

Si teniu qualsevol altra pregunta que no estigui relacionada amb el servei d'assistència, poseu-vos en contacte amb el punt de venda d'IKEA més proper. Llegiu atentament la documentació de l'equip abans de posar-vos en contacte amb nosaltres.

Contenido

Segurtasun-informazioa	50	Potentziaren kudeaketa	63
Instalazioa	53	Janaria prestatzeko ontzien gida	63
Konexio elektrikoak	54	Garbiketa eta mantentzea	65
Produktuaren deskribapena	57	Arazoak konpontzea	65
Adierazleak	57	Datu teknikoak	67
Kontrol-panela	58	Plakaren energia-efizientzia	67
Potentziaren muga	59	Potentziaren xfla	69
Funtzioak	60	Ingurumenarekin lotutako kontuak	69
Janaria prestatzeko taula	62	IKEA bermea	70

Segurtasun-informazioa

i Zure segurtasunerako eta etxetresnak ongi funtzionatzeko, irakurri arretaz eskuliburu hau instalatu eta erabiltzen hasi baino lehen. Eduki argibide hauek etxetresnarekin batera, baita etxetresna hirugarren bati saldu edo transferitzen badiozu ere. Garrantzitsua da erabiltzaileak etxetresnaren erabilera- eta segurtasun-ezaugarri guztiak ezagutzea. Su hauek EMCren estandarrak eta EMF zuzentaraua betetzen dituzten indukzio-sistemak dituzte, eta ez dute interferentziarik eragiten beste gailu elektroniko batzuekin. Taupada-markagailuak eta beste inplante elektroniko batzuk dituzten banakoek medikuari edo inplantearen fabrikatzaileari galdetu behar diote gailu horiek interferentziak ez jasotzeko bezain indartsuak diren jakiteko.

! Konexio elektrikoak teknikari trebatu batek egin behar ditu. Konexio elektrikoa egin baino lehen, irakurri KONEXIO ELEKTRIKOA izeneko atala.

Kable elektrikoa duten etxetresnetan, kablearen aingura-puntuaren eta terminalen arteko terminala edo kableen sekzioa zabaldua utzi behar da, lurreko kablea atera aske utzi baino lehen indarra duen kablea ateratzeko.

- Fabrikatzailea ez da instalazio oker edo desegoki batengatik sortutako kalteen erantzule egingo.
- Egiatzatu energia-iturri nagusia produktuaren barruan lotuta dagoen potentziaren xaflan adierazten den iturriarekin bat datorrela.
- Ebakitako gailuak sistema finkoan instalatu behar dira, kabledun sistema-araudien arabera.
- I klaseko etxetresnetan, egiatzatu etxeko elektrizitate-hornidurak lur-konexio egokia duela.
- Konektatu produktua hartune nagusira orotarako poloen etengailu bat erabiliz.
- Energia-kablea kaltetuta badago, fabrikatzaileak, zerbitzu-zentro baimendu batek edo kualifikatutako teknikari batek ordeztu behar du, arrisku oro saihesteko.

 **ADI:** Etxetresna instalatu baino lehen, kendu babes-filmak.

- Etxetresnarekin emandako torlojuak eta bestelako burdingaiak soilik erabili.

 **ADI:** Argibide hauetan deskribatutako torlojuak edo finkatzeko gailuak instalatzen ez badira, baliteke deskarga elektrikoak jasotzea.

- Hurrek ez dute etxetresna garbitu eta mantendu behar, heldu batek gainbegiratuta ez bada.
- Haurrak zaindu egin behar dira, etxetresnarekin jolasten ari ez direla ziurtatzeko.
- Etxetresna hau ez dute erabili behar gaitasun fisiko, sentsozial edo mentala duten pertsonak (ezta hurrek ere) edo esperientziarik edo ezagutzarik ez duten pertsonak ere,

pertsona horien segurtasunaz arduratzen denak gertutik gainbegiratu gabe eta etxetresna seguru erabiltzeko argibideak eman gabe.

- Etxetresna hau zortzi urtetik gorako haurrek eta gaitasun fisiko, sentsozial edo mental mugatuak dituzten edo esperientziarik eta ezagutzarik ez duten pertsonak erabil dezakete, gertutik gainbegiratzen badira eta etxetresna seguru erabiltzeko eta arriskuei buruzko argibideak ematen bazaizkie. Ez utzi hurrei etxetresnarekin jolasten.

 **ADI:** Etxetresna eta bere inguruko piezak asko berotzen dira erabiltzean.

Kontuz, ez ukitu berotzen diren elementuak.

Mantendu 8 urtez azpiko haurrak etxetresnatik urrun, etengabe zaintzen direnean izan ezik.

ADI: Gainazalean arrakalaren bat agertzen bada, itzali etxetresna deskarga elektrikoak saihesteko.

- Ez erabili etxetresna gainazala pitzatuta badago edo materialaren lodieran ageriko kalterik badago.
- Eskuak edo gorputza badituzu, ez ukitu etxetresna.
- Ez erabili lurrunezko etxetresnarik produktua garbitzeko.
- Ez utzi metalezko objekturik (labanak, sardexkak, koilarak eta lapikoen tapak) plakaren gainean, asko bero daitezkeelako.
- Erabili dagokion kontrola, plaka erabili eta gero hura itzaltzeko, ez fidatu eltzeen adierazleez.

ADI: Plakan olioarekin eta koipearekin zaindu gabe janaria prestatuz gero, arriskutsua izan daiteke eta sua ere pitz daiteke. INOIZ EZ saiatu sugarrak urarekin itzaltzen. Itzali etxetresna eta ito sugarrak eltzearen tapa batekin edo su-tapaki batekin estalita, adibidez.

ADI: Janaria prestatzean, une oro gainbegiratu behar da. Janaria prestatzeko prozesua etengabe zaindu behar da.

- Etxetresna ez da diseinatu kanpoko tenporizadore baten edo urrutitik kontrolatzeko bereizitako sistema baten bidez abiarazteko.

ADI: Su hartzeko arriskua: Ez jarri objekturik janaria prestatzeko gainazaletan.

- Gailua kontaktu irekidura batekin (3 mm) instalatu behar da hornidura elektrikoko iturritik eten ahal izateko, III. kategoriako gaintentsio egoeran erabateko deskonexioa bermatzeko.
- Etxetresna ez da inoiz ere elementuen (euria, eguzkia eta abar) eraginpean egon behar.
- Mantendu bilgarria haurrengandik eta animalietatik urrun.
- Ziurtatu gailua sare elektrikora zuzenean konektatu dagoela.
- Ez erabili modalgailurik, hainbat hartune edo luzapen-kablerik gailura konektatzeko.
- Inoiz ere ez erabili etxetresna diseinatu ez den helburu baterako.
- Frijigailuak etengabe zaindu behar dira erabiltzen diren bitartean; gehiegi berotutako olioak su har dezake.
- Ez erabili etxetresna kanpoko tenporizadore bat edo urrunetik kontrolatutako sistema bereizi bat erabiliz.
- Etxetresna ez da inoiz instalatu behar ate apaingarri baten atzean, gehiegi bero berotzeko.
- Ez jarri zutik etxetresnaren gainean, apurtu egin daiteke eta.
- Ez utzi lapikorik edo eltzerik etxetresnaren ertzean, silikonazko juntura kalte dezaketelako.

Instalazioa

Instalatzeko prozesuak erabiliko den herrialdean indarrean dauden legeak, aginduak, zuzentarauak eta estandarrak (elektrizitateari buruzko segurtasun-arauak, arauen arabera birziklatzea eta abar!)

- Instalazioari buruzko informazio gehiago lortzeko, ikusi muntatzeko argibideak.
- Ez jarri silikonazko zigilatzaileak etxetresnaren eta sukalde-gainaren artean.
- Ziurtatu aireak zirkulatzeko behar adinako

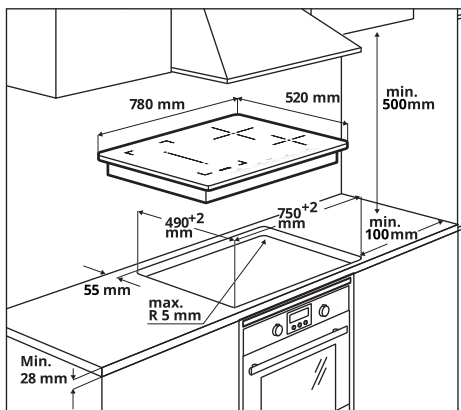
hutsunea dagoela plakaren azpian. Ikusi muntatzeko argibideak.

- Etxetresnaren azpialdea berotu egin daiteke. Etxetresna tiraderen gainean instalatzen bada, instalatu etxetresnaren azpian sukoia ez den panel bereizle bat, beroa azpialdera igaro ez dadin. Ikusi muntatzeko argibideak.
- Aplikazioaren aireztatzeak fabrikatzailearen argibideak bete behar ditu.
- Sortu gutxienez 28 cm² dituen irekidura bat plaka ezarriko den sukaldeko armairuan, aireak ongi zirkula dezan.

Sukaldeko armairuen eskakizunak

- Etxetresna material sukoi batean instalatzen bada, tentsio baxuko instalazioari eta sua prebenitzeari buruzko gidalerroak eta araudiak zorrotz bete behar dira.
- Integratutako armairuetan, osagaiak (plastikozko eta zurezko estaldurazko materialak) beroa jasaten duten itsasgarriekin (gutxienez 85 °C) muntatu behar dira: material eta itsasgarri desegokiak erabiliz gero, baliteke osagaiak deformatzea edo askatzea.

- Onartzen da etxetresnaren atzean, sukalde-gainaren inguruan zur trinkozko ertz apaingarriak erabiltzea, ilustrazioetan adierazitako gutxienezko distantzia mantentzen bada.



- Instalazioari buruzko informazio gehiago lortzeko, ikusi muntatzeko argibideak.
- Plakaren azpian laberik ez badago, instalatu panel bereizle bat etxetresnaren azpian, Muntatzeko argibideei jarraikiz.

Konexio elektrikoa

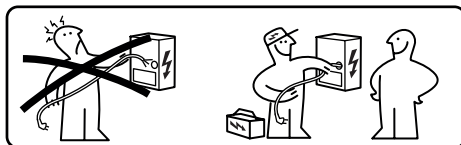


ADI: Konexio elektriko guztiak instalatzaile baimendu batek egin behar ditu.



Adi! Ez soldatu kablerik!

- Konexioak egin baino lehen, egiaztatu potentziaren xaflan adierazitako etxetresnaren zehaztutako tentsioa bat datorrela elektrizitate-sarearen tentsioarekin. Potentziaren xafla plakaren azpiko aldean dago.
- Ordezko piezen zerbitzuek emandako jatorrizko piezak soilik erabili.
- Etxetresnak ez dakar sare-klaberik. Erosi behar den kablea saltzaile espezializatu bati.
- Kableak hondatuta badaude, ordeztu jatorrizko ordezko kableak erabiliz. Deitu zure IKEA dendako call center-era.



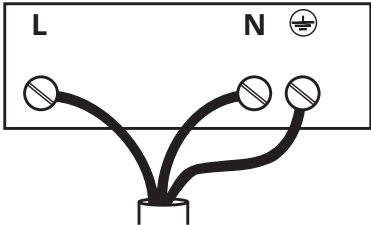
Konexio elektrikoa

- Jarraitu konexio-eskemari (produktuaren azpiko aldean).
- Etxetresnak "Y" motako konexioa du eta H05V2V2-F korrante-kable bat behar du. Kableak terminalaren amaierako derrigorrezko mahukak behar ditu. IEC

- araudien arabera, erabili fase bateko konexioetarako: 3 x 4 mm²-ko sare-kablea, bi faseko konexioetarako: 4 x 2,5 mm²-ko sare-kablea eta NL konexioetarako: 5 x 2,5 mm²-ko sare-kablea. Kanpoko kablearen diametroa: gutxienez 8 mm - gehienez 12 mm. Baina, guztien gainetik, errespetatu arau nazionalak.
- Konexio-terminalera iristeko, lotura-kaxaren estalkia kendu behar da.
 - Ziurtatu etxeko sistema elektrikoaren eskakizunak (tentsioa, gehieneko tentsioa eta korrontea) bateragarriak direla etxetresnaren eskakizunekin.
 - Konektatu etxetresna eskeman erakusten den moduan (elektrizitate-sarearen tentsiorako estatuan indarrean dauden erreferentziako estandarrak betez).

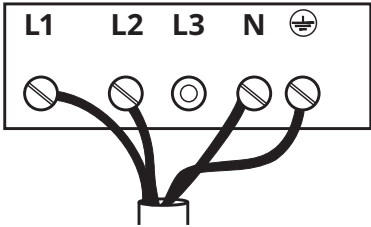
Etxeko konexio-eskema

220V - 240V 1N ~



L	Beltza edo marroia
N	Urdina
⏏	Horia / Berdea

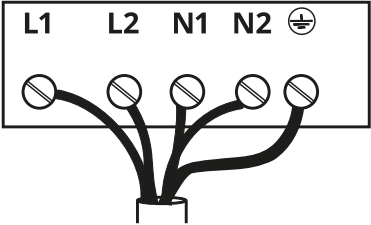
380V - 415V 2N ~



L1	Marroia
----	---------

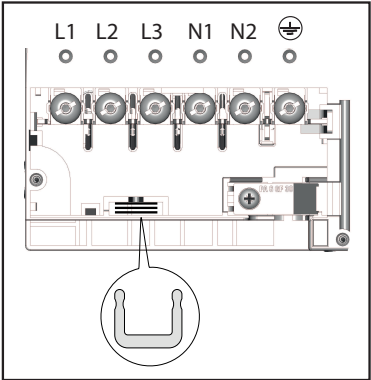
L2	Beltza
N	Urdina
⏏	Horia / Berdea

230V / 400V 2N ~ NL



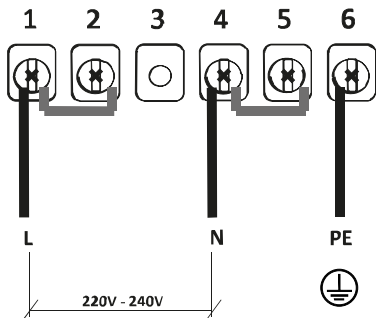
L1	Marroia
L2	Beltza
N1	Urdina
N2	Urdina
⏏	Horia / Berdea

Produktuaren konexio-eskema



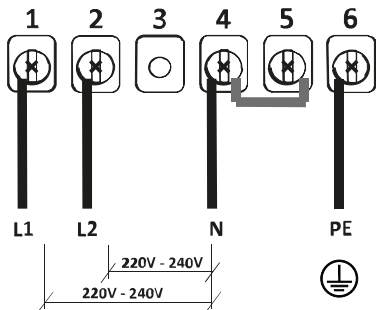
Jarri deribazioak U terminalen artean, irudian erakusten den moduan

220V - 240V 1N ~



L	Beltza edo marroia
N	Urdina
	Horia / Berdea

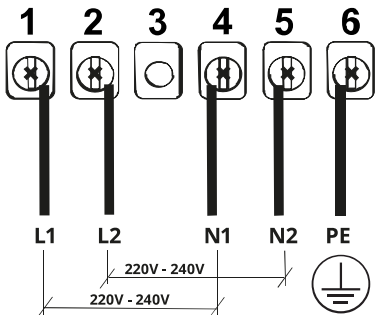
380V - 415V 2N ~



L1	Marroia
----	---------

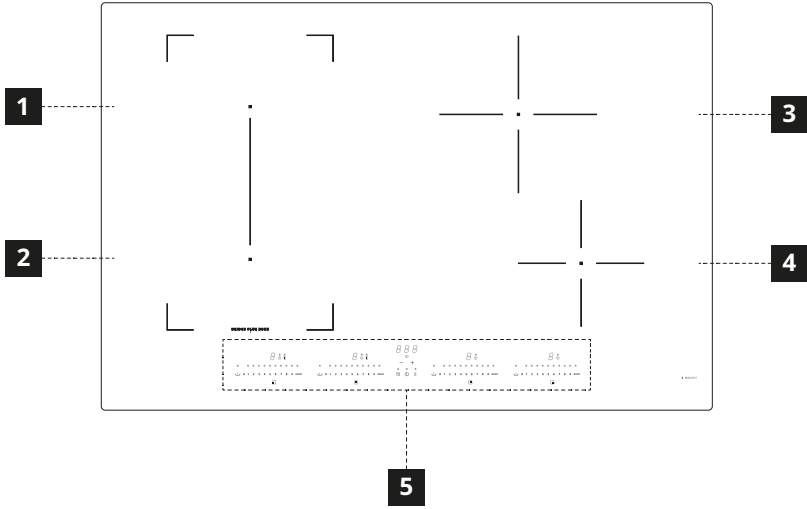
L2	Beltza
N	Urdina
	Horia / Berdea

NL 230V / 400V 2N ~



L1	Marroia
L2	Beltza
N1	Urdina
N2	Urdina
	Horia / Berdea

Produktuaren deskribapena

	
1	Janaria prestatzeko eremu bat (210 x190 mm) 2100 W, 3000 W-ko Indargailuaren funtzioarekin
2	Janaria prestatzeko eremu bat (210 x190 mm) 2100 W, 3000 W-ko Indargailuaren funtzioarekin
3	Janaria prestatzeko eremu bat (200 mm) 2300 W, 3000 W-ko Indargailuaren funtzioarekin.
4	Janaria prestatzeko eremu bat (160 mm) 1400 W, 2100 W-ko Indargailuaren funtzioarekin.
5	Kontrol-panela
1 + 2	Janaria prestatzeko zubi-eremua (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W-ko Indargailuaren funtzioarekin.

Adierazleak

Eltzeak hautematea

Janaria prestatzeko eremu bakoitzak plakan eltze baten presentzia hautemateko sistema bat du.

Hautemateko sistemak indukziozko plakekin erabiltzeko oinarri magnetizatzailea duten eltzeak ezagutzen ditu.

Eltzea erabiltzen ari den bitartean kentzen bada, edo egokia ez den eltze bat erabiltzen bada,  sinboloa agertuko da pantailan.

Hondar-beroaren adierazlea

Hondar-beroaren adierazlea segurtasun-eginbide bat da, eta janaria prestatzeko eremua 50 °C-tan baino gehiagotan dagoela adierazten du, eta erre egin daitekeela eskuekin ukituz gero. Janaria prestatzeko eremu bakoitzaren digituak  adierazten du.

Kontrol-panela

The diagram shows a control panel with the following features:

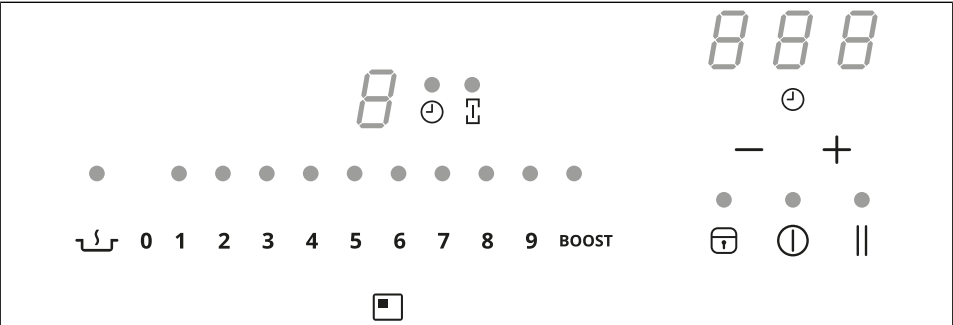
- Callout 1:** Points to the first button on the right, which has a minus sign and a clock icon.
- Callout 2:** Points to the second button on the right, which has a plus sign and a clock icon.
- Callout 3:** Points to the three-digit digital display at the top right.
- Callout 4:** Points to the 'Zubia' (bridge) symbol button in the center.
- Callout 5:** Points to the clock icon button in the center.
- Callout 6:** Points to the power level indicator (a bar with segments) in the center.
- Callout 7:** Points to the 'Desizozteko' (stop) symbol button on the left.
- Callout 8:** Points to the 'Urtzea' (time) button on the left.
- Callout 9:** Points to the 'Korritzeko' (start) button on the left.
- Callout 10:** Points to the 'Blokeatzeko' (block) button on the left.

1	Piztu/Itzali
2	Pausatzeko tekla
3	Tenporizadorean kontrola eta janaria prestatzeko denboraren adierazlea
4	“Zubia” sinboloa
5	Tenporizadorearen sinboloa
6	Potentzia-mailaren adierazlea
7	Desizozteko sinboloa
8	Urtzea
9	Korritzeko teklatura
10	Blokeatzeko tekla

Janaria prestatzeko eremuak aktibatzeko, sakatu dagokion hatza pasatzeko teklatura. Digitua piztu egingo da eragiketa berresteko.

Janaria prestatzeko eremuan eltze bat jarrita ere aktiba daitezke janaria prestatzeko eremuak. Plakak automatikoki ezagutzen du eltzearen presentzia eta tamaina, eta ondorioz, behar diren janaria prestatzeko eremuak aktibatzen dira.

Potentziaren muga



Etxeko elektrizitate-sarera lehen aldiz konektatzean, instalatzaileak janaria prestatzeko eremuen potentzia etxeko elektrizitate-sarearen benetako gaitasunaren arabera ezarri behar du.

Beharrezkoa ez bada, plaka zuzenean pitz daiteke ① erabiliz; bestela, jarraitu urrats hauei menuan sartzeko.

- Konektatu plaka etxeko elektrizitate-sarera (eragiketa hau menuan sartzen den bakoitzean egin behar da).
- Digitsu guztiak piztu egingo dira segundo batzuez.
- Digitsuak itzali bezain pronto eduki sakatuta □ eta || 4 segundoz ezkerreko hatza pasatzeko teklatuak piztu arte.
- Eduki sakatuta ezkerreko hatza pasatzeko bi teklatuak 4 segundoz “CF6” ikusten den arte 3 kontrol-digietan.
- Sakatu || “PHA” agertu arte.

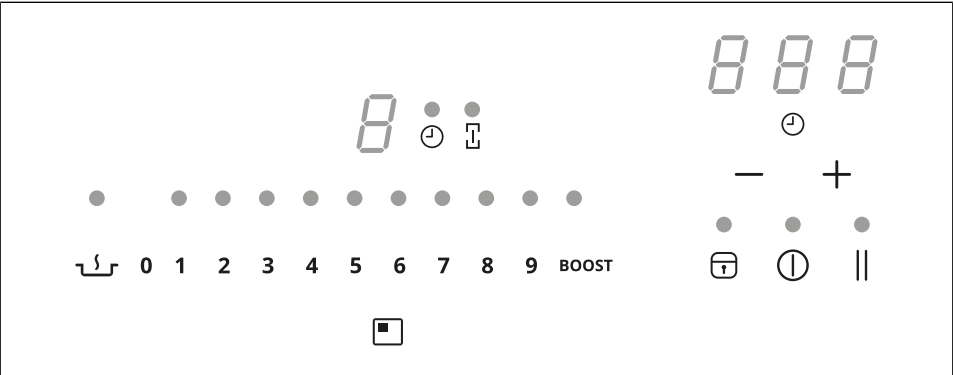
Eduki sakatu ezkerreko azken teklatura, ezarpen egokia hautatzeko.

Zehaztapenak ezagutzeko, ikusi taula hau:

Hatza pasatzeko teklatuko balioa	kW	Oharrak
0	7,4 kW	Hasierako ezarpen estandarra
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Dagokion balioa sakatu eta gero, berretsi Dagokion balioa sakatu eta gero, berretsi □ eta || sakatuta edukita.

Funtzioak



Indargailuaren funtzioa	Janaria prestatzeko eremu bakoitzari potentzia-maila osagarri bat ezar dakioko, gehienez ere 5 minutuz.
	Gaitzeko: hautatu janaria prestatzeko 4 eremuetako bat eta hautatu “Boost” hatza pasatzeko teklatuan. Dagokion digituak P erakutsiko du.
	Desgaitzeko: hautatu balizko balioetako bat hatza pasatzeko teklatuan.
Haurrentzako blokeoa	Funtzio honi esker, etxetresna nahi gabe erabiltzea saihesten da. Baina, ezin da erabili janaria prestatzen ari denean.
	Gaitzeko: sakatu aldi berean ⏏ eta , askatu eta sakatu berriro ⏏ . ⏏ erakusten duten digitu guztiak. Deskribatutako eragiketak 10 segundo baino lehen egin behar dira.
	Desgaitzeko: sakatu aldi berean ⏏ eta , askatu eta sakatu berriro ⏏ . ⏏ erakusten duten digitu guztiak desagertu egingo dira. Deskribatutako eragiketak 10 segundo baino lehen egin behar dira.
Blokeoa	Plakaren funtzioak blokeatu egin daitezke nahi gabe ez aldatzeko; adibidez, plaka garbitzean.
	Gaitzeko: sakatu ⏏ .
	Desgaitzeko: sakatu ⏏ .
Janaria prestatzeko eremuaren tenporizadorea	Janaria prestatzeko eremuen alarmadun tenporizadorea.
	Gaitzeko: hautatu janaria prestatzeko 4 eremuetako bat eta hautatu “+” edo “-” tenporizadorea ezartzeko. Janaria prestatzeko eremuaren ⌚ sinboloa piztuko da.
	Sakatu “+” eta “-” bereizita, atzerako kontaketa ezartzeko. Ezartzeko denboraren arabera, areagotu edo murriztu. Denbora kudeatzeko kontrolen eremuaren pantailan atzerako kontaketa bistaritzen da.
	Ez ukitu ezar 5 segundoz, denbora berresteko.
	Baliorik zehazten ez bada, tenporizadorea hautatzeko tekla berriro erabiliz gero aktibatzeko janaria prestatzeko hurrengo eremua hauta daiteke.

Tenporizadorea	Tenporizadorea hautatu eta gero, sakatu “+” eta “-” atzerako kontaketa bistaratzeko.
	⌚ sinboloa piztu eta dagokion janaria prestatzeko eremuaren tenporizadorea adierazten da. Sakatu berriro “+” eta “-”, janaria prestatzeko beste eremu batzuen tenporizadorea bistaratzeko.
	Desgaitzeko: itxaron atzerako kontaketa amaitu arte edo berrezarri denboraren balioak (sakatu “+” eta “-”, eta berrezarri “-” teklarekin).

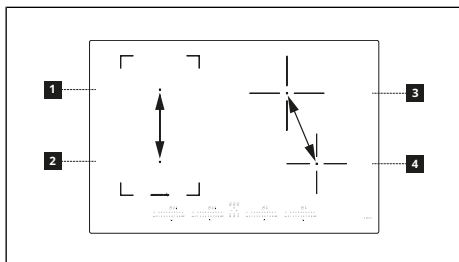
Tenporizadorea (orokorra)	Alarmadun tenporizadorea, erabilera orokorrerako.	
	Gaitzeko: piztu plaka eta sakatu "+" eta "-" tenporizadorea ezartzeko. Sakatu "+" eta "-" bereizita, atzerako kontaketa ezartzeko.	
	Tenporizadorea ezartzean areagotzen eta murrizten den balioa ezarriko den denboraren arabera izango da. Denbora kudeatzeko kontrolen eremuaren pantailan atzerako kontaketa bistaratzen da. Zehaztutako denbora berresteko, ez ukitu ezer 5 segundoz.	
	Desgaitzeko: itxaron atzerako kontaketa amaitu arte edo berrezarri denboraren balioak (sakatu "+" eta "-", eta berrezarri "-" teklarekin).	
Funtzio automatikoa (suak)	Hautatu janaria prestatzeko 4 eremuetako bat eta eduki sakatuta hautatutako balioa (1etik 8ra) hatza pasatzeko teklatuan 3 segundoz. Suak gehieneko potentzia-punta bat izango du aurrez janaria prestatzeko ezarritako potentziaren arabera denbora-tartean, eta hasieran ezarritako balio horretan mantenduko da (1etik 8ra).	
	Potentzia	Gehieneko potentziako denbora
	1	40 segundo
	2	72 segundo
	3	120 segundo
	4	176 segundo
	5	256 segundo
	6	432 segundo
	7	120 segundo
	8	192 segundo
	9	Ez dago erabilgarri
	Indargailuaren funtzioa	Ez dago erabilgarri
Pausatzeko funtzioa	Plaka erabiltzen ari den pertsonak joan egin behar badu une batez, funtzioak plakako ezarpen guztiak "izozten" ditu.	
	Eten horretan, digitu guztietan // bistaratuko da, erabiltzaileak jakin dezan: - Ez dagoela potentziarik janaria prestatzeko eremuetan. - Funtzio eta tenporizadore guztiak desgaituta daudela.	
	Gaitzeko: plaka piztuta dagoela, eduki sakatuta gutxienez 1 segundoz.	
	Desgaitzeko: eduki sakatuta gutxienez 1 segundoz eta pasatu hatza minimotik maximora hatza irristatzeko teklatuan, eta animazioa bat ikusiko da.	
Berreskuratzeko funtzioa	Funtzio hau plakaren funtzio-ezarpenak berreskuratzeko erabiliko da, nahi gabe itzaltzen bada ⓪ erabiliz.	
	Plaka itzalita dagoela, ezarpenak berreskuratzeko, sakatu ⓪ 6 segundo baino lehen, eta ondoren, sakatu 6 segundo baino lehen. Bip bat entzungo da eragiketa berresteko.	
	Plaka itzalita dagoenean, eta 6 segundo baino lehen berririo pizten ez bada, aurreko funtzioen ezarpenak galdu egingo dira.	
Urtzea	Gaitzeko: hautatu janaria prestatzeko 4 eremuetako bat eta sakatu ۛ .	
	Hautatutako eremuaren digituak ۛ erakusten du.	
	Desgaitzeko: sakatu ۛ edo sakatu ⓪ .	

Modu konbinatua ("zubi" funtzioa)	Funtzioari esker, janaria prestatzeko 2 eremu konbina ditzakezu eremu bat izango balitz bezala erabili eta kontrolatzeko, eta janaria prestatzeko eremu handiago bat edukitzeko. Horrela, eltze handiagoak erabil daitezke. Funtzio hau janaria prestatzeko ezkerreko eremuetan soilik erabil daiteke.
	Gaitzeko: sakatu aldi berean ezkerreko bi teklatuak digituan ŋ ikusi eta ᶯ sinboloa piztu arte. Modu konbinatuan erabil daitekeen eremuaren potentzia ezartzeko, erabili ezkerreko hatza pasatzeko azken teklatura.
	Janaria prestatzeko eremuetan, ᶯ sinboloa pizten da. Desgaitzeko: sakatu aldi berean "zubia" funtzioa gaitzeko erabilitako tekla ŋ eta ᶯ sinboloak desagertu arte.
	Garrantzitsua! Plakak automatikoki ezagutzen du janaria prestatzeko bi eremuak baino gehiago hartzen duten eltze handiagoen presentzia, baina eremua bereizita kudeatuko ditu "zubia" funtzioa gaitu gabe badago.

Janaria prestatzeko taula

Potentzia-maila	Janaria prestatzeko metodoa	Erabili honetarako
1	Urtzea, pixkana berotzea	Gurina, txokolatea, gelatina, saltsak
2	Urtzea, pixkana berotzea	Gurina, txokolatea, gelatina, saltsak
3	Berotzea	Arroza
4	Denbora luzean janaria prestatzea, loditzea, erregostea	Barazkiak, patatak, saltsak, fruta, arraina
5	Denbora luzean janaria prestatzea, loditzea, erregostea	Barazkiak, patatak, saltsak, fruta, arraina
6	Denbora luzean janaria prestatzea, erregostea	Pasta, zopak, erregositako haragia
7	Zertxobait frijitzea	Rösti (patata frijituak), arrautzopilak, birrineztatutako eta frijitutako janariak, saltxitxak
8	Frijitzea, koipetan frijitzea	Arraina, patata frijituak
9	Tenperatura altuan bizkor frijitzea	Xerra
P	Bizkor berotzea	Ura irakitea

Potentziaren kudeaketa



Produktu honek elektronikoki kontrolatutako potentzia kontrolatzeko funtzioa dauka.

Ikusi ilustrazioa.

Funtzio honek modu konbinatuan erabiltzen diren janaria prestatzeko eremuen artean (1+2 eta 3+4) 3700 W-ko gehieneko potentziaren banaketa kontrolatzen du, potentziaren banaketa optimizatu eta sistema gehiegi ez kargatzeko.

Plaka potentzia osoan aritzeko ezarpena - funtzioak janaria prestatzeko eremuen artean banatzen du potentzia eta automatikoki

jaisten du janaria prestatzeko beste eremuetako potentzia, behar izanez gero (azken aginduak izango du lehentasunik handiena).

Plaka mugatutako potentzian aritzeko ezarpena - funtzioak janaria prestatzeko eremuen artean banatzen du potentzia eta ez du uzten janaria prestatzeko beste eremuetan mugatutako potentzia baino gehiago ezartzen, (janaria prestatzeko eremu jakin baten potentzia igotzeko, beste eremuen potentziaren ezarpena eskuz murriztu behar da).

Adibidez:

1. suan indargailuaren modua (P) hautatu bada, 2. suak ezin du 9. maila baino gehiago eduki aldi berean, eta automatikoki mugatuko da.

Janaria prestatzeko ontzien gida

Zein eltze erabili

Indukziozko plakekin erabiltzeko egokiak diren eta material ferromagnetikoz egindako oinarria duten eltzeak eta zartaginak soilik erabili:

- burdinurtua
- esmaltatutako altzairua
- karbono-altzairua
- altzairu herdoilgaitza (zati batean direnak barne)
- estaldura ferromagnetikoa edo xafla ferromagnetikoa duen aluminioa

Eltze edo zartagin bat egokia den jakiteko,

ikusi  sinboloa duen (normalean, behealdean egon ohi da). Iman batekin ere proba dezakezu. Azpialdeari itsatsita geratzen bada, eltzea indukziozko plakan erabil daiteke.

Eraginkortasun optimoa ziurtatzeko, erabili beti beroa modu uniformearen banatzen duen oinarri laua duten eltze eta zartaginak. Oinarria erabat laua ez bada, eragina izango du energia eta beroa banatzean.

Erabiltzeko jarraibideak

Janaria prestatzeko eremu desberdinetarako eltzeak/zartaginak eduki beharreko gutxienezko diametroa.

Plakak ongi funtzionatzeko duela ziurtatzeko, eltzeak plakaren gainazalean adierazitako erreferentzia-puntu bat edo gehiago estali behar ditu, eta gutxienezko diametro egoki bat ezarri behar da.

Erabili beti eltzearen oinarriaren diametroa hoberekin egokitzen den sua.

Janaria prestatzeko eremuak	Eltzearen oinarriaren diametroa	
	Ø min. (gomendatua)	Ø max. (gomendatua)
Atzeko eskuinekoa	110 mm	200 mm
Aurreko eskuinekoa	110 mm	160 mm
Atzeko ezkerrekoa	110 mm	190 mm
Aurreko ezkerrekoa	110 mm	190 mm
Ezkerraldeko janaria prestatzeko eremu konbinatua	190 mm	370 mm

Eltze/Zartagin hutsak edo oinarri mehea dutenak

Ez erabili eltze/zartagin hutsik edo oinarria mehea dutenik plakan, ezin izango duelako tenperatura hauteman edo automatikoki itzaliko delako tenperatura altuegia bada, eta ondorioz, eltzea edo plakaren gainazala kaltetu egingo da.

Egoera hori gertatzen bada, ez ukitu ezer ere, eta itxaron osagai guztiak hoztu arte.

Errore-mezu bat agertzen bada, ikusi “Arazoak konpontzea” atala.

Plakak ateratzen dituen soinu normalak

Indukzioaren teknologia eremu elektromagnetikoak sortzean datza. Eremu elektromagnetiko horiek zuzenean sortzen dute beroa eltzearen oinarrian. Eltzeek eta zartaginek soinu edo dardara desberdinak sor ditzakete, eginda dauden moduaren arabera.

Soinu mota horiek honela deskriba daitezke:

Burrunba txikia (transformadore batek egiten duen soinuaren antzekoa)

Soinu hori bero askorekin janaria prestatzean sortzen da, eta plakak eltzeetara transferitzen

duen energia-kantitateak zehazten du. Beroa jaisten denean, zarata gelditu edo gutxitu egingo da.

Txistu txikia

Eltzea edo zartagina hutsik dagoenean sortzen da soinua, eta urez edo janariz bete bezain laster gelditzen da.

Karraska

Hainbat materialeko geruzekin egindako eltzeek ateratzen duten soinua da, eta material desberdinen gainazalen dardarak eragiten du. Soinua eltzetik ateratzen da, eta desberdina izan daiteke janari-kantitatearen eta erabilitako prestaketa-metodoaren arabera.

Txistu handia

Hainbat materialeko geruzekin egindako eltzeak ateratzen duten soinua da, baita ontzi horiek gehieneko bero-mailan edo janaria prestatzeko bi eremutan erabiltzen direnean ere. Beroa jaisten denean, zarata gelditu edo gutxitu egingo da.

Haizagailuaren soinuak

Sistema elektronikoak ongi funtzionatzeko, plakaren tenperatura erregulatu egin behar da. Horretarako, plakak hozteko haizagailu bat du, eta aktibatu egiten da sistema elektrikoaren tenperatura murriztu eta erregulatzeko. Haizagailuak martxan jarrai dezake etxetresna itzali ostean ere, plakaren tenperaturak oso beroa izaten jarraitzen badu.

Soinu erritmikoak, erlojuaren orratzen soinuaren antzerakoa

Gutxienez janaria prestatzeko hiru eremu martxan daudenean sortzen da soinu hau, eta desagertu edo gutxitu egiten da eremuetako batzuk itzaltzean.

Deskribatutako soinuak normalak dira indukziozko teknologian, eta ez dira akats gisa hartu behar.

Garbiketa eta mantentzea

- Ez erabili inoiz belaki urragarririk, espartzurik, azido klorhidrikorik edo gainazala urratu edo markatu dezakeen beste produkturik.
- Ez jan gainazalera eta planaren elementu funtzional edo estetikoetara nahi gabe erortzen den edo haien gainean utzitako janaririk.
- Itzali eta atera etxetresnaren entxufea energia-hartunetik, mantentze-lanak egin baino lehen.
- Garbitu etxetresna erabiltzen den bakoitzean, gainazalera eroritako janari-hondakinik erre ez dadin. Zailagoa da inkrustatutako eta erretako zikina kentzea.
- Eguneroko zikina garbitzeko, erabili trapu edo belaki leun bat eta garbigarri egoki bat. Jarraitu fabrikatzaileak erabiltzeko garbigarriei buruz emandako gomendioak. Garbigarri neutroak erabiltzea gomendatzen da.
- Kendu inkrustatutako zikina, adibidez, irakinda atera den esnea, gainazal zeramikoetarako egokiak diren errasketa bat erabiliz. Jarraitu fabrikatzaileak erabili beharreko errasketei buruz emandako gomendioei.
- Kendu azukrea duen janaria, adibidez, janaria prestatzen ari zen bitartean eroritako marmelada, gainazal zeramikoetarako egokiak diren errasketa bat erabiliz, eta plaka oraindik bero dagoela. Hondakin hori kentzen ez bada, baliteke beirazko gainazal zeramikoa kaltetzea.
- Kendu urtutako plastikoa beirazko gainazal zeramikoetarako egokiak diren errasketa bat erabiliz, plaka oraindik bero dagoela. Hondakin hori kentzen ez bada, baliteke beirazko gainazal zeramikoa kaltetzea.
- Kendu karea karea kentzeko soluzioaren kantitate txiki bat erabiliz, adibidez, ozpina edo limoi-zukua, plaka hoztu eta gero. Ondoren, garbitu berriro trapu heze batekin.
- Ez moztu edo prestatu elikagairik gainazalean, eta ez bota objektu gogorrik plakaren gainera. Ez arrastatu eltzeak edo platerak gainazalean.
- Ez erabili lurrun-makinarik.

Arazoak konpontzea

Errore-kodea	Deskribapena	Errorearen balizko kausak	Soluzioak
	Plaka itzali egiten da 10 segundo eta gero.	Teklak etengabe aktibatzen direla hautamen da. Ura edo heltze bat dago kontrol-panelaren gainean.	Kendu ura edo heltzea beirazko gainazal zeramikotik eta kontrol-paneletik.
ER21	Etengailua itzali egiten da.	Barruko zati elektronikoaren tenperatura altuegia da.	Utzi plakari hozten. Egiaztatu plakak behar adina aireztatze duen. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan Salmenta-osteko zerbitzuarekin.
E2	Janaria prestatzeko eremua itzali egiten da.	Eltzea hutsik dago edo ez da egokia. Eltzearen edo beirazko gainazal zeramikoaren tenperatura altuegia da. Osagai elektronikoaren tenperatura altuegia da.	Utzi plakari hozten. Erabili eltze egoki bat. Ez berotu eltze hutsak.

E3	Janaria prestatzeko eremua itzali egiten da.	Eltzea desegokia da. Eltzea propietate elektromagnetikoak galtzen ari da, eta indukziozko plaka kalte dezake.	Erabili eltze egoki bat. Errorea automatikoki balio gabetzen da 8 segundo eta gero, eta janaria prestatzeko eremua berriro erabil daiteke. Beste errore bat gertatuz gero, eltzea aldatu egin behar da. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan Salmenta-osteko zerbitzuarekin.
E6	Plaka ez da pizten.	Energia-hornidura eta/edo maiztasuna eten da.	Egiaztatu elektrizitate-sarearen tentsioa eta/edo maiztasuna. Beharrezkoa bada, jarri harremanetan Salmenta-osteko zerbitzua.
E8	Janaria prestatzeko eremuak itzalita daude.	Haizagailuaren akatsa. Hautsak edo zuntzek haizagailua blokeatzen dute.	Garbitu edo atera gorputz arrotzak haizagailutik. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan Salmenta-osteko zerbitzuarekin.
EH	Janaria prestatzeko eremua itzali egiten da.	Janaria prestatzeko eremuaren tenperaturaren tentsorea blokeatuta dago. Tenperaturaren aldaera baxuegia hauteman da sua piztu eta gero.	Itzali sua eta piztu berriro, hostu eta gero. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan Salmenta-osteko zerbitzuarekin.
	Janaria prestatzeko eremua desaktibatuta dago. Errore-kodea bistaraten da.	Tekla bat edo gehiago denbora luzez sakatzen badira, etengabeko aktibatzea hautematen da.	Itzali plaka pizteko/itzaltzeko botoiarekin. Itxaron segundo batzuk eta piztu plaka berriro.
U400	Konexio elektriko okerrak eragindako gaintentsioa.		Deskonektatu plaka elektrizitate-saretik. Konektatu berriro plaka emandako eskemari jarraikiz. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan Salmenta-osteko zerbitzuarekin.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA	Deskonektatu plaka elektrizitate-saretik. Itxaron segundo batzuk, eta konektatu berriro plakara elektrizitate-sarera. Arazoak jarraitzen badu, deitu Salmenta-osteko zerbitzura eta jakinarazi pantailan agertzen den errore-kodea.		

Mantentzea eta konponketak

- Ziurtatu fabrikatzaileak edo zerbitzu teknikoko teknikariek soilik egiten dituztela osagai elektrikoen mantentze-lanak.
- Ziurtatu fabrikatzaileak edo zerbitzu teknikoko teknikariek soilik ordezten dituztela kaltetutako kableak.

Akatsen bat badago, saiatu arazoa konpontzen arazoak konpontzeko argibideei jarraikiz. Arazoa konpondu ezin bada, jarri harremanetan zure IKEA dendarekin edo Salmenta-osteko zerbitzuarekin.

Eskuliburu honen azken orrian IKEAk izendatutako zerbitzu-zentroen zerrenda osatua eta lotutako informazioa aurkituko duzu.

Zerbitzu teknikoaren zerbitzuarekin harremanetan jartzean, eman informazio hau:

- akats mota
- gailuaren modeloa (Art./Kod.)
- serie-zenbakia (SN)

Informazio hori potentziaren xaflan aurkituko duzu.

Potentziaren xafla etxetresnaren azpiko aldean dago.

Etxetresna oker erabiltzen baduzu, edo instalazioa baimendutako instalatzaile batek egin ez badu, Salmenta-osteko zerbitzuko teknikariaren edo hornitzailearen bisita ez da doan izango, ezta bermea oraindik indarrean badago ere.

Datu teknikoak

		Unitatea	Balioa
Produktu mota			Integratutako sukaldea
Neurriak	Zabalera	mm	780
	Sakonera	mm	520
	Altuera min./max.	mm	54
Energia, guztira		W	7400

Parametroa	Balioa
Elikatze-horniduraren tentsioa/maiztasuna	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Etxetresnaren pisua	10,4 kg

Plakaren energia-efizientzia

Modeloaren IDa	ROGESTAD 705.595.13
Janaria prestatzeko eremuak	4
Janaria prestatzeko eremuen konbinazio-kopurua	1 - Ezkerrean
Janaria prestatzeko teknologia	Indukzioa
Janaria prestatzeko eremu konbinatuen neurriak	Ezkerraldean: 210 x 380 mm
Janaria prestatzeko eremuen neurriak	Aurreko ezkerrekoa: 210 x 190 mm
	Atzeko ezkerrekoa: 210 x 190 mm
	Atzeko eskuinekoa: Ø 200 mm
	Aurreko eskuinekoa: Ø 160 mm
Janaria prestatzeko eremu konbinatuaren energia-kontsumoa	192 Wh/kg

Janaria prestatzeko eremuaren energia-kontsumoa	Atzeko eskuinekoa: 185 Wh/kg
	Aurreko eskuinekoa: 187 Wh/kg
Plakaren energia-kontsumoa (su elektrikoa)	188 Wh/kg

Europar Batasuneko 66/2014 araudiaren arabeko produktu-informazioa

Erreferentziako estandarrak:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564



Etxetresna hau EEEdo zuzentarauei jarraikiz diseinatu, fabrikatu eta saldu da.

“Datu teknikoak produktuaren azpialdean dagoen potentziaren xaflan eman dira.”

Erresuma Batuko araudien arabeko produktu-informazioa

Erreferentziako estandarrak:

BS EN 60350-2
BS EN 50564



Etxetresna hau zuzentarauei jarraikiz diseinatu, fabrikatu eta merkaturatu da.

“Datu teknikoak produktuaren azpialdean dagoen potentziaren xaflan eman dira.”

Potentziaren xafila

ROGESTAD
705.595.13 23199


Design and Quality
IKEA of Sweden

Model: ROGESTAD 705.595.13
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;
2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz

 Type: 7000
Ref.108001 78 4B R02 1G2 UI -


9000068087 009000068087Z1641950


9000068087 009000068087Z1641950


108.0688.774Z1641950

Made in Italy
(240)70559513231999
(11)231002
PL-
IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Älmhult
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021



Serial No.:
TOT. 7400 W

Imported to GB by:
**IKEA Ltd., 100 Avebury
Boulevard, Milton Keynes,
United Kingdom, MK9 1FH.**

CLASS I


Made in Italy
108.0688.774

Goiko irudiak etxetresnaren potentziaren xafila erakusten du.

Produktu bakoitzaren serie-zenbakia bakarra da.

Bezero hori. Ez kendu Segurtasun-liburuxkaren azalean dagoen datu osagarrien xafila.

Horrela, laguntza hobea eskain diezazukegu erosi duzun plaka zehatz identifikatuta, etorkizunean laguntza tekniko behar izanez gero.

Eskerrik asko zure laguntzarengatik.

Ingurumenarekin lotutako kontuak

Etxetresna zaborretara botatzea



Produktuak edo bilgarrian agertzen den sinboloak produktua ez dela etxeko ohiko zaborretara bota behar adierazten du. Produktua osagai elektrikoak eta elektronikoak birziklatzeko gune berezi batera eraman behar da. Produktu hau behar

den tokira emanez gero, gaizki tratatzeak ingurunean eta osasunean izan ditzakeen ondorio negatiboak ekiditen dira. Produktua birziklatzeari buruzko informazio gehiago lortzeko, jarri harremanetan zure udaletxearekin, tokian tokiko hondakinen kudeatzailearekin edo produktua erosi zenuen dendarekin.

Etzetresna elektrikoetan eta elektronikoetan substantzia arriskutsuen erabilera eta zaborrak murrizteari buruzko 2012/19/EB zuzentaraua betetzen du etzetresna honetan.

Bilgarriko materiala zaborretara botatzea

 sinboloa duten materialak birziklagarriak dira. Bota bilgarria dagokion birziklatzeko edukiontzian.

Energia-aurrezkia

Behean azaltzen diren aholkuei jarraituz gero, energia aurreztuko duzu eguneroko erabileran.

- Ura berotzen duzunean, erabili soilik behar duzun kantitatea.
- Ahal bada, jarri beti tapa ontziari.
- Jarri eltzea sutan, plaka piztu baino lehen.
- Jarri eltze txikia janaria prestatzeko eremu txikietan.
- Jarri eltzeak janaria prestatzeko eremuaren erdian.
- Erabili hondar-beroa janaria bero mantentzeko, edo urtzeko.

IKEA bermea

Zenbat denboraz balio du IKEA bermeak?

IKEAn etzetresna erosten den egunetik hasi eta bost (5) urtez balio du bermeak. Jatorrizko ordainagiria ezinbestekoa da erosketaren egiaztagiria gisa. Bermea indarrean den bitartean egindako edozein konponketak ez du etzetresnaren berme-aldia luzatzen.

Nork ematen du bermea?

IKEAk bere erakundearen edo zerbitzu-bazkide baimenduen sarearen bidez izendatutako zerbitzu-hornitzaileak emango da Bezeroaren laguntza-zerbitzua.

Zer estaltzen du bermeak?

Bermeak etzetresnen materialekin edo fabrikazioarekin lotutako edozein akats estaltzen, eta etzetresna IKEA dendan erosten den egunetik aurrera balio du. Bermea etxean erabiltzeko etzetresnetarako soilik balio du. "Zer ez du estaltzen bermeak?" atalean deskribatzen dira salbuespenak. Bermeak estalitako aldian, konponketa-kostuak (ordezko piezak, eskulana eta teknikarien joan-etorriko bidaia-kostuak) laguntza-zerbitzuak beregain hartuko ditu, etzetresnan konponketa-lanak egiteko etzetresnara iristeko ustekabeko gasturik behar ez denean. Baldintza horiek Europar Batasuneko zuzentaraua (99/44/EB) eta tokiko legezko xedapen aplikagarriak

betetzen dituzte. Ordezten diren piezak IKEArenak izango dira.

IKEAk nola esku hartuko du arazoa konpontzeko?

IKEAk izendatutako zerbitzu-hornitzaileak produktua aztertu eta, bere iritzira, erabakiko du bermeak estaltzen duen ala ez. Estaltzen badu, IKEAren zerbitzu-hornitzaileak edo bere zerbitzu-bazkide baimenduak, bere zerbitzu-zentroen bidez, bere iritzira, produktu akastuna konpondu edo produktu berarekin edo balio bereko beste produktu batekin ordeztuko du.

Zer ez du estaltzen bermeak?

- Ohiko narriadura.
- Nahita kaltetzea edo zabarkeriak, erabiltzeko argibideak ez jarraitzeagatik eragindako kalteak, okerreko tentsiora konektatzeak, erreazio kimikoek edo elektrokimikoek, herdoilak, korrosioak edo urak eragindako kalteak, ezta ur-hodietan kare gehiegi egoteak eragindako kalteak eta urak eta gertaera naturalek eragindako kalteak ere, baina adibide horietara soilik mugatu gabe.
- Narria daitezkeen piezak; adibidez, bateriak eta bonbillak.
- Etzetresnaren ohiko erabileraren eraginik ez duten pieza apaingarriak eta ez-funtzionalak, marrak eta kolore-alaketak

barne.

- Substantziek edo gorputz arrotzek, iragazkiak, drainatze-sistemak edo garbigailu-erretiluak garbitzeak edo askatzeak eragindako istripuzko kalteak.
- Piezei egindako kalteak, adibidez, sukalde zeramikoiei, osagarriei, baxeren eta mahaitresnen saskiei, barruko eta kanpoko hodie, tapei, bonbillei eta bere estalkiei, pantailei, heldulekuei, estalkiei eta estalkiko piezei, kalte hori fabrikazio-akatsen ondorioz izan dela egiaztatu daitekeenean izan ezik.
- Teknikariak egindako bisitan akatsik aurkitzen ez duen kasuak.
- IKEAk izendatutako zerbitzu-hornitzaileak edo bazkide-zentro baimendu batek egin gabeko konponketak, edo jatorrizko ordezkotako piezak erabili ez diren konponketak.
- Instalazio oker batek eragindako konponketak edo zehaztapenak betetzen ez dituen instalazioa.
- Etxerako etxetresna etxean ez erabiltzeagatik; adibidez, erabilera profesional bat emateagatik.
- Garraioan eragindako kaltea. Bezeroak etxetresna bere etxera edo beste helbide batera garraiatzen badu, IKEA ezin da garraio horretan gertatzen den kalteen erantzule egin. Alabaina, etxetresna IKEAk garraiatzen badu bezeroaren helbidera, berme honek estaliko ditu garraioan eragindako kalteak.
- IKEA etxetresnaren hasierako instalazioaren kostua. IKEAk izendatutako zerbitzu-hornitzaileak edo bere zerbitzu-bazkide baimenduak konpontzen edo ordeztzen badu bermatutako ekipoa, hornitzaileak edo zerbitzu-bazkide baimenduak konpondutako etxetresna edo ordeztutako etxetresna berri instalatu beharko du, hala egin beharko balitz.

Muga horiek ez zaizkie aplikatzen etxetresna Europar Batasuneko beste herrialde bateko segurtasun-estandarretara egokitzeko jatorrizko piezak erabiliz kualifikatutako langileek ongi egindako lanei.

Lege nazionalen aplikagarritasuna

IKEA bermeak bezeroaren arabera lege-eskubideak ematen ditu, herrialdez herrialde desberdinak diren arauzko eskubideez gain. Baldintza horiek ez dute, alabaina, inola ere, tokiko legedian xedatzen diren kontsumitzailearen eskubideak mugatzen.

Baliozkotasun-eremua

Europar Batasuneko herrialde batean erosi eta Europar Batasuneko beste herrialde batera transferitutako etxetresnetan, zerbitzuak herrialde berrian aplikatzen diren berme-baldintzetan emango dira. Etxetresnak baldintza hauek betetzen baditu eta hauen arabera instalatzen bada soilik izango da bermearen baldintzetan zerbitzua emateko betebeharra:

- bermea aplikatzea eskatzen den herrialdeko zehaztapen teknikoak;
- erabiltzailearen eskuliburuan azaldutako segurtasun-informazioa.

IKEA etxetresnen salmenta-osteko zerbitzua:

Jarri harremanetan IKEAren salmenta-osteko zerbitzuarekin:

1. bermean sartzen den laguntza teknikoa eskatzeko.
2. IKEAren sukaldeko armairu jakin batzuetan IKEA etxetresnak instalatzeko argibideak eskatzeko. Zerbitzuak ez du gai hauei buruzko laguntzarik edo argibiderik emango:
 - IKEA sukaldeak osorik instalatzea;
 - konexio elektrikoak (etxetresna kaberik eta entxuferik gabe saltzen bada), konexio hidraulikoak eta zerbitzu tekniko baimendu batek egin beharreko gas-hornikuntzarako konexioak.
3. IKEA etxetresnaren erabiltzailearen eskuliburuko edukiei eta zehaztapenei buruzko argibideak eskatzeko.

Ahalik eta laguntza hoberena jasotzen dela ziurtatzeko, gurekin harremanetan jarri baino lehen, irakurri arretaz muntatzeko argibideak eta/edo erabiltzailearen eskuliburua.

Gure esku hartzea behar izanez gero, nola jarri harremanetan gurekin



Eskuliburuaren azken orrialdean, kontsultatu IKEAren zerbitzu-hornitzaileen zerrenda osoa eta tokian tokiko telefono-zenbaki garrantzitsuak.

Garrantzitsua! Zerbitzu bizkorragoa ziurtatzeko, eskuliburuaren amaieran zerrendatutako telefono-zenbakiak erabiltzea gomendatzen dizugu. Laguntza eskatzeko,

adierazi beti eskuliburu honetan agertzen diren etxetresnaren kodeak. Gurekin harremanetan jarri baino lehen, ziurtatu laguntza behar duzun etxetresnaren IKEAren produktu-kodea (8 digitu) ezagutzen duzula.

Garrantzitsua! GORDE ORDAINAGIRIA!

Erosketaren egiaztagiria da eta beharrezkoa da bermea erabili ahal izateko. Ordainagirian erosi duzun IKEA etxetresna bakoitzaren izena eta kodea (8 digitu) ere agertzen dira.

Laguntza gehiago behar duzu?

Etxetresnaren salmenta-osteko zerbitzuarekin zerikusirik ez duten galderak egiteko, joan gertuen duzun IKEA dendara. Gurekin harremanetan jarri baino lehen, irakurri arretaz etxetresnaren dokumentazioa.

Contenido

Información sobre a seguridade	73	Función de xestión da potencia	86
Instalación	77	Guía de uso das potas	86
Conexión eléctrica	77	Limpeza e mantemento	88
Descrición do produto	80	Resolución de problemas	88
Indicadores	80	Datos técnicos	90
Panel de mandos	81	Eficiencia enerxética da placa de cocción	90
Limitación de potencia	82	Placa de datos	92
Funcións	83	Aspectos ambientais	92
Táboa de cocción	85	Garantía IKEA	93

Información sobre a seguridade

-  Pola súa propia seguridade e para o correcto funcionamento do aparello, lea atentamente este manual antes da instalación e posta en marcha. Conserve estas instrucións xunto co dispositivo en todo momento, tamén en caso de cesión o transferencia a un terceiro. É importante que os usuarios coñezan todas as características de funcionamento e seguridade do aparello. Estas placas teñen sistemas de indución que cumpren os requisitos das directivas EMC e EMF e non deben interferir con outros dispositivos electrónicos. As persoas con marcapasos ou outros implantes electrónicos deben consultar co seu médico ou co fabricante do dispositivo implantado para avaliar a súa susceptibilidade ás interferencias.
-  As conexións eléctricas deberán ser realizadas por un técnico competente. Antes de realizar a conexión eléctrica, lea o apartado CONEXIÓN ELÉCTRICA.

Para os aparellos con cable de alimentación, os bornes ou a sección de cables entre o punto de ancoraxe do cable e os bornes deberán estar dispostos de forma que permita extraer o condutor en tensión antes do cable de terra en caso de que este saia da súa ancoraxe.

- O fabricante non se fai responsable dos danos derivados dunha instalación ou uso incorrectos.
- Comprobe que a fonte de alimentación da rede se corresponde coa indicada na placa de características fixada no interior do produto.
- Os dispositivos de desconexión deberán instalarse no sistema fixo cumprindo a normativa sobre sistemas de cabos.
- Para os aparellos de Clase I, verifique que a fonte de alimentación doméstica teña unha conexión a terra adecuada.
- Conecte o produto á rede mediante un interruptor omnipolar.
- Se o cable de alimentación está danado, debe ser substituído polo fabricante, un centro de servizo autorizado ou un técnico competente para evitar calquera risco ou situación perigosa.

 **ADVERTENCIA:** Antes de instalar o aparello, retire as películas de protección.

- Use só os parafusos e outros elementos de ferramenta que se proporcionan co aparello.

 **ADVERTENCIA:** Non instalar parafusos ou fixadores tal e como se describe nestas instrucións pode presentar un risco de descarga eléctrica.

- As operacións de limpeza e mantemento non deben ser realizadas por nenos a non ser que sexan supervisados por un adulto.
- Os nenos deben ser supervisados para asegurarse de que non xoguen co aparello.
- Este aparello non debe ser usado por persoas (incluídos

nenos) con capacidade psicofísico-sensorial reducidas ou con falta de experiencia e coñecementos, a non ser que sexan supervisadas e instruídas coidadosamente sobre o uso seguro do aparello por unha persoa responsable da súa seguridade.

- Este aparello pode ser usado por nenos de idade non inferior a 8 anos e por persoas con capacidade psicofísico-sensorial reducidas ou con experiencia e coñecementos insuficientes, sempre que estean coidadosamente supervisados e instruídos sobre o uso seguro do aparello e os perigos que isto supón. Non deixe que os nenos xoguen co aparello.

⚠ ADVERTENCIA: O aparello e as súas partes accesibles quéntase moito durante o uso.

Teña moito coidado de non tocar as resistencias.

Manteña lonxe os nenos menores de 8 anos a menos, que estean constantemente supervisados.

ADVERTENCIA: Se a superficie ten fendas, apague o aparello para evitar o risco de descarga eléctrica.

- Non faga funcionar o aparello se a superficie está rachada ou se hai danos visibles no grosor do material.
- Non toque o aparello coas mans ou partes do corpo molladas.
- Non empregue aparellos a vapor para limpar o produto.
- Non coloque sobre a superficie da placa obxectos metálicos como coitelos, garfos, culleres e tapas, xa que poden quentarse en exceso.
- Use o mando adecuado para apagar a placa despois do uso; non confíe nos sensores das potas.

ADVERTENCIA: É perigoso deixar a placa sen vixilancia cando se emprega aceite ou graxa, xa que isto pode xerar unha situación perigosa e provocar un incendio. NUNCA intente apagar as chamas con auga, no canto diso apague o aparello e sufoque as chamas, por exemplo cunha tapa ou unha manta ignífuga.

ATENCIÓN: O proceso de cocción debe estar vixiado. Un breve procedemento de cocción debe estar vixiado constantemente.

- O aparello non está deseñado para funcionar mediante un temporizador externo ou un sistema de control remoto independente.

ADVERTENCIA: Perigo de incendio: non apoie obxectos sobre a superficie de cocción.

- O aparello debe instalarse de forma que permita o illamento da fonte de alimentación cunha abertura entre os contactos (3 mm) que asegure o illamento completo en condicións de sobrecarga de categoría III.
- O aparello nunca debe expoñerse aos axentes atmosféricos (choiva, sol).
- Manteña as embalaxes fóra do alcance dos nenos e dos animais domésticos.
- Asegúrese de que o dispositivo estea conectado directamente á toma de corrente.
- Non use adaptadores, tomas múltiples ou alargadeiras para conectar o dispositivo.
- Nunca empregue o aparello para outros fins que os para os que foi deseñado.
- As frixideiras deben vixiarse constantemente durante o seu uso xa que o aceite moi quente pode incendiarse.
- Non faga funcionar o aparello usando un temporizador externo ou un sistema de control remoto independente.
- O aparello nunca debe instalarse detrás dunha porta decorativa, para evitar que se quente en exceso.
- Non se suba de pé ao aparello, xa que podería danarse.
- Non coloque potas nin tixolas no bordo, xa que isto pode danar as xuntas de silicona.

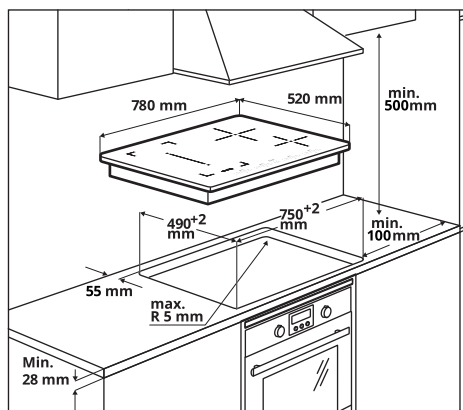
Instalación

Para o procedemento de instalación é obrigatorio cumprir as leis, ordenanzas, directivas e normas (normativas de seguridade dos sistemas eléctricos, reciclaxe correcta de compoñentes etc.) vixentes no país de uso!

- Para ampliar a información sobre a instalación, consulte as instrucións de montaxe.
- Non use unha cola de silicona entre o aparello e a superficie de traballo.
- Comprobe que o espazo baixo a placa é suficiente para a circulación do aire. Consulte as instrucións de montaxe.
- A parte inferior do aparello pode estar moi quente. Se o aparello está instalado encima dos caixóns, asegúrese de instalar un panel de separación ignífugo debaixo do aparello para evitar o acceso ao fondo. Consulte as instrucións de montaxe.
- A ventilación do aparello debe cumprir as instrucións do fabricante.
- Cree unha abertura frontal de polo menos 28 cm² no bloque da cociña que debe albergar a placa para permitir unha correcta ventilación do produto.

madeira chapada) deben aplicarse con colas resistentes á calor (mín. 85 °C): o emprego de materiais e colas inadecuadas pode provocar deformacións ou desprendementos dos compoñentes.

- Permítese o uso de perfís de madeira maciza arredor da superficie de traballo detrás do aparello, sempre que as distancias mínimas cumpran sempre coas indicacións previstas nos planos de instalación.



Requisitos do bloque da cociña

- Se o aparello está montado sobre materiais inflamables, é necesario observar estritamente as directrices e normativas relativas aos sistemas de baixa tensión e as normas de prevención de incendios.
- Para as unidades encaixadas, os compoñentes (en material plástico e

- Para ampliar a información sobre a instalación, consulte as instrucións de montaxe.
- Se non hai forno debaixo da placa, instale un panel de separación debaixo do electrodoméstico tal e como se indica nas instrucións de montaxe.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA: Todas as conexións eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

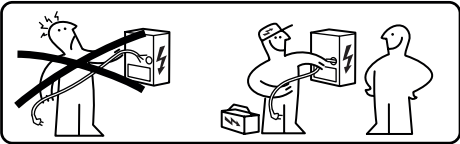
- Antes de realizar as conexións, verifique que a tensión nominal do aparello que figura na placa de características respectiva se corresponde coa tensión da rede. A placa de datos atópase na parte inferior da

placa.

- Empregue unicamente compoñentes orixinais subministrados polo servizo de recambios.
- O aparello carece de cable de rede. Merca o cable adecuado nun distribuidor especializado.
- Se están danados, substitúa os cables de

alimentación cos respectivos cables de recambio orixinais. Contacte co centro de chamadas da propia tenda IKEA.

Atención! Non solde os cables!

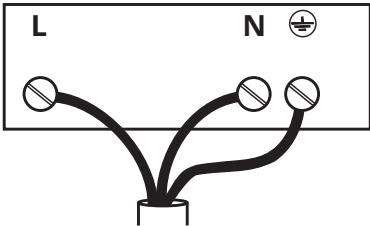


Conexión eléctrica

- Siga o diagrama de conexión (situado na parte inferior do produto).
- Este aparello ten unha conexión de tipo «Y» e require un cable de alimentación H05V2V2-F. O cable require manguitos terminais obrigatorios. Segundo a normativa IEC, use para conexión monofásica: cable de alimentación de 3 x 4 mm², para conexión bifásica: cable de alimentación de 4 x 2,5 mm² e para conexión en Holanda: cable de alimentación de 5 x 2,5 mm². Diámetro externo do cable de alimentación: mín. 8 mm - máx. 12 mm. Prégase respectar as normativas nacionais específicas.
- Os bornes de conexión son accesibles retirando a tapa da caixa de conexión.
- Comprrobe que as características do sistema eléctrico doméstico (tensión, potencia máxima e intensidade) son compatibles coas do electrodoméstico.
- Conecte o aparello como se indica no esquema (cumprindo as normas de referencia de tensión de rede vixentes a nivel nacional).

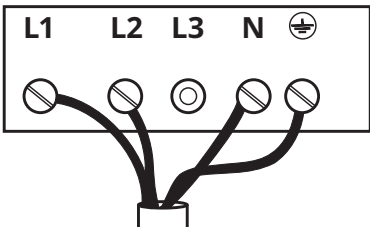
Esquema de conexión no lado da casa

220V - 240V 1N ~



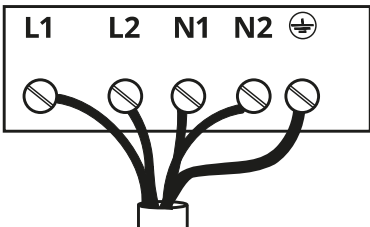
L	Negro ou marrón
N	Azul
⏏	Amarelo / Verde

380V - 415V 2N ~



L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
⏏	Amarelo / Verde

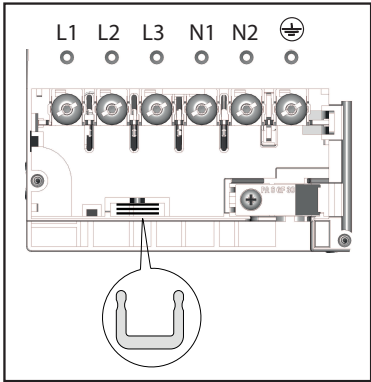
230V / 400V 2N ~ NL



L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Azul

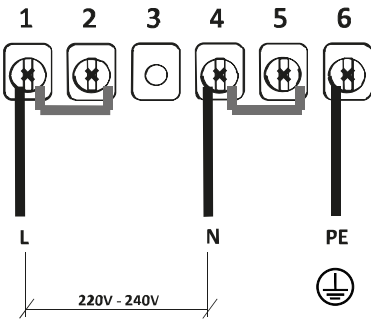
	Amarelo / Verde
--	-----------------

Esquema de conexión no lado do produto



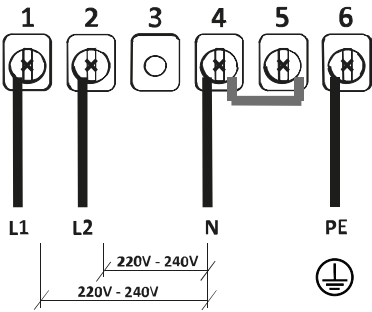
Insira derivacións de corrente  entre os terminais como se ilustra

220V - 240V 1N ~



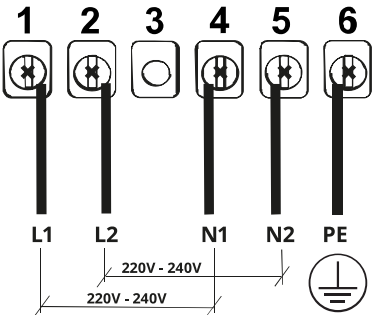
L	Negro ou marrón
N	Azul
	Amarelo / Verde

380V - 415V 2N ~



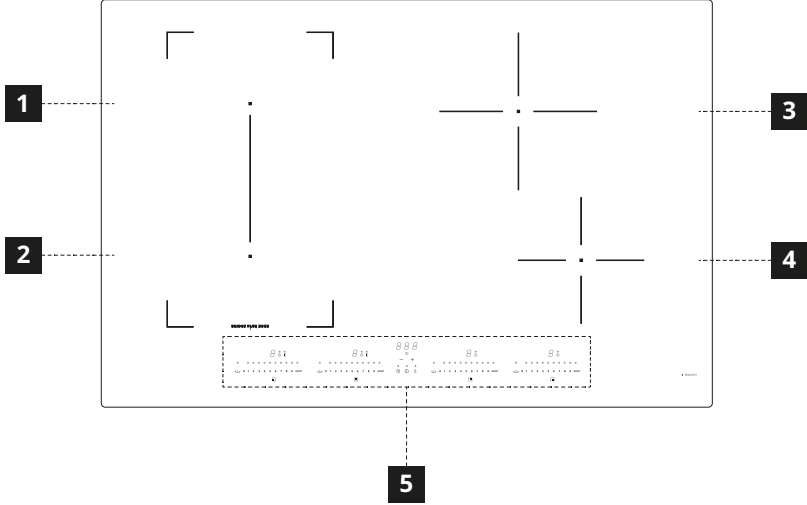
L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
	Amarelo / Verde

NL 230V / 400V 2N ~



L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Azul
	Amarelo / Verde

Descrición do produto



1	Zona de cocción única (210 x 190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W.
2	Zona de cocción única (210 x 190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W.
3	Zona de cocción única (200 mm) 2300 W, con función Booster de 3000 W.
4	Zona de cocción única (160 mm) 1400W, con función Booster de 2100W.
5	Panel de mandos
1 + 2	Zona de cocción combinable (210 x 380 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.

Indicadores

Detección da presenza dunha pota

Cada zona de cocción está equipada cun sistema que detecta a presenza dunha tixola na placa.

O sistema de detección é capaz de recoñecer cazolas con fondo magnetizable dun tipo axeitado para o seu uso en placas de indución.

Se a pota se retira durante o funcionamento ou se utiliza unha tixola inadecuada, aparece na pantalla o símbolo .

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual é unha función de seguridade que avisa de que a superficie da zona de cocción aínda está a unha temperatura igual ou superior a 50 °C e, polo tanto, pode provocar queimaduras se se toca coas mans. O díxito da zona de cocción correspondente indica .

Panel de mandos

The diagram shows a control panel with a row of buttons labeled 0 through 9 and a BOOST button. Above these buttons are ten small circular indicators. To the right of the buttons is a digital display with three segments, a clock icon, and minus/plus signs. Below the display are three more buttons with icons of a pot, a clock, and two vertical bars. Numbered callouts point to specific features: 1 (top right), 2 (bottom right), 3 (display), 4 (bridge symbol), 5 (timer symbol), 6 (power level indicator), 7 (fusion symbol), 8 (fusion button), 9 (empty keyboard), and 10 (lock button).

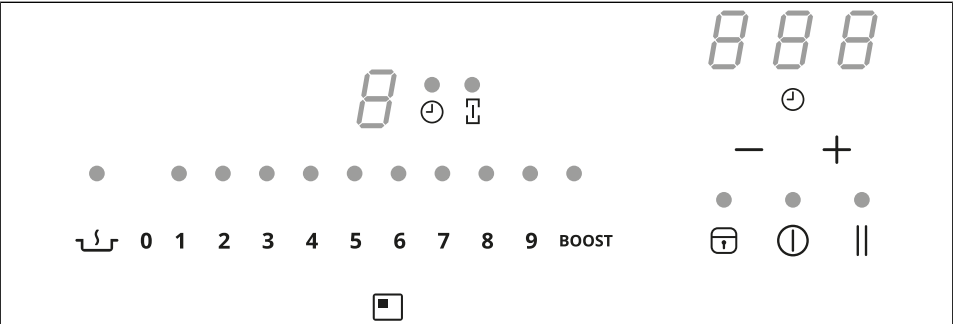
1	Acendido/Apagado
2	Tecla da función Pausa
3	Control do temporizador e indicador do tempo de cocción
4	Símbolo da función «ponte»
5	Símbolo do temporizador
6	Indicador do nivel de potencia
7	Símbolo da función Fusión
8	Tecla da función Fusión
9	Teclado esvaradío
10	Tecla da función Bloqueo

As zonas de cocción pódense activar premendo o correspondente teclado esvaradío.

O díxito ilumínase para confirmar a operación.

Tamén é posible activar as zonas de cocción simplemente colocando unha tixola sobre a zona de cocción. A placa recoñece automaticamente a presenza e o tamaño da tixola e, en consecuencia, activa as zonas de cocción necesarias.

Limitación de potencia



Cando o aparello se conecta por primeira vez á rede eléctrica doméstica, o instalador debe configurar a potencia das zonas de cocción en función das capacidades reais do sistema eléctrico doméstico.

Se non é necesario, pode acender a placa directamente mediante ① ou, alternativamente, seguir o procedemento que se describe a continuación para acceder ao menú.

- Conecte a placa á rede doméstica (esta operación debe realizarse cada vez que se accede ao menú).
- Todos os díxitos se iluminan durante algúns segundos.
- En canto os díxitos volvan apagar, prema e manteña premidos e durante 4 segundos ata que se iluminen os teclados esvaradíos da esquerda.
- Prema e manteña premidos os dous teclados esvaradíos á esquerda ao mesmo tempo durante 4 segundos, ata que os 3 díxitos de control indiquen «CF6».
- Pulse ata que apareza «PHA».

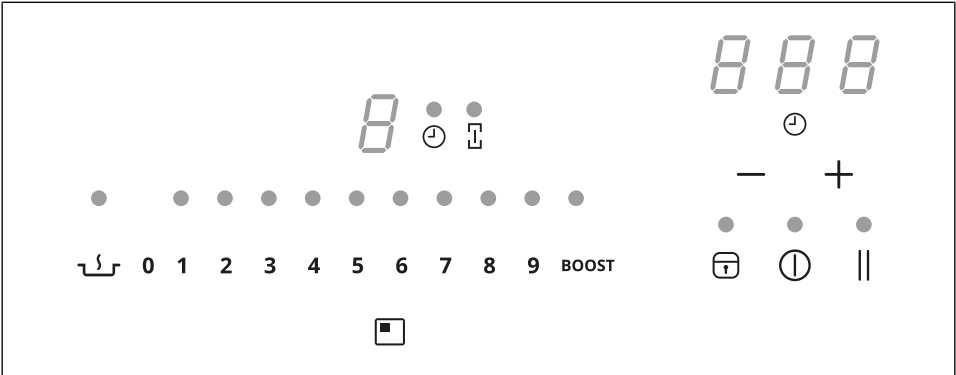
Prema o último teclado da esquerda para seleccionar a configuración correcta.

Véxase a táboa seguinte para as especificacións:

Valor no teclado esvaradío	kW	Notas
0	7,4 kW	Configuración inicial estándar
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Unha vez inserido o valor correcto, confirme premendo e mantendo premidos y .

Funcións

	
Función Boost	Cada zona de cocción pódese configurar nun nivel de potencia adicional durante ata 5 minutos.
	Para activar: seleccione unha das 4 zonas de cocción e selecciona o valor «Boost» no teclado esvaradío. O díxito correspondente indica P .
	Para desactivar: seleccione un dos outros valores posibles no teclado esvaradío.
Dispositivo de seguridade infantil	Esta función impide a activación accidental do aparello.
	Para activar: prema simultaneamente ☐ e , solte e prema de novo ☐ . Todos os díxitos indican L . As operacións descritas deben completarse en 10 segundos.
	Para desactivar: prema simultaneamente ☐ e , solte e prema de novo ☐ . Todos os díxitos que indican L desaparecen. As operacións descritas deben completarse en 10 segundos.
Bloqueo	Pode bloquear as funcións da placa para evitar cambios accidentais, por exemplo ao limpar a placa de cocción.
	Para activar: prema ☐ .
	Para desactivar: prema ☐ .
Temporizador das zonas de cocción	Temporizador con alarma para os tempos de cocción.
	Para activar: acende a placa e selecciona unha das 4 zonas de cocción, despois preme «+» e «->» para configurar o temporizador. Acéndese o símbolo ⌚ da zona de cocción correspondente. Prema «+» e «->» individualmente para configurar a conta atrás. Aumente ou diminúa dependendo do tempo que queiras axustar. A pantalla da área de controis de xestión do temporizador mostra a conta atrás.
	Non toque nada durante 5 segundos para confirmar a hora.
	Se non se axustou ningún valor, usando de novo o botón de selección do temporizador, pode seleccionar a seguinte zona de cocción a activar.
	Unha vez seleccionado o temporizador, prema «+» e «->» para ver a conta atrás.
	O símbolo ⌚ acéndese e indica o temporizador da zona de cocción correspondente. Prema «+» e «->» de novo para ver os temporizadores das outras zonas de cocción.
	Para desactivar: agarde ata que remate a conta atrás ou reinicie os valores do temporizador (prema «+» e «->» e reinicie con «->»).

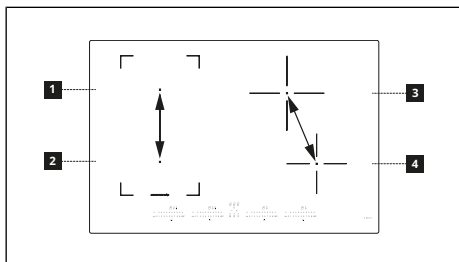
Temporizador (xenérico)	Temporizador con alarma para uso xenérico.	
	Para activar: acenda a placa e, a continuación, prema «+» e «-» para configurar o temporizador. Prema «+» e «-» individualmente para configurar a conta atrás. O aumento e a diminución do valor durante a configuración varía segundo o tempo que se vaia configurar. A pantalla da área de controis de xestión do temporizador mostra a conta atrás. Non toque nada durante 5 segundos para confirmar o tempo configurado.	
	Para desactivar: agarde ata que remate a conta atrás ou reinicie os valores do temporizador (prema «+» e «-» e reinicie con «-»).	
Función automática (placas de cocción)	Seleccione unha das 4 zonas de cocción e manteña premido o valor seleccionado (de 1 a 8) no teclado de desprazamento durante 3 segundos. A placa de cocción terá un pico de potencia máxima durante un período de tempo que varía en función da potencia de cocción previamente configurada, para despois manterse no valor establecido inicialmente (de 1 a 8).	
	Potencia	Tempo á potencia máxima
	1	40 segundos
	2	72 segundos
	3	120 segundos
	4	176 segundos
	5	256 segundos
	6	432 segundos
	7	120 segundos
	8	192 segundos
	9	Non dispoñible
	Función Boost	Non dispoñible
Función Pausa	Esta función «conxela» todos os axustes da placa se a persoa que a utiliza precisa saír durante un tempo determinado. Durante a pausa, todos os díxitos indican para sinalar que: - No se produce enerxía en ningunha das zonas de cocción. - Todas as funcións e o temporizador están desactivados.	
	Para activar: coa placa de cocción en funcionamento, prema e manteña premido durante polo menos 1 segundo.	
	Para desactivar: prema e manteña premido durante polo menos 1 segundo e desprazar o dedo do mínimo ao máximo polo teclado esvaradio que amosa unha animación.	
Función de Recuperación	Esta función utilízase para recuperar os axustes de funcionamento da placa de cocción en caso de parada accidental empregando ⓪ .	
	Coa placa de cocción apagada, para recuperar os axustes prema ⓪ en 6 segundos, despois prema en 6 segundos. Emítese un asubío para confirmar a operación.	
	Cando a placa está apagada, se non se acende de novo dentro de 6 segundos, perderanse os axustes das funcións anteriores.	
Función Fusión	Para activar: seleccione unha das 4 zonas de cocción e prema ⌂ . O díxito da zona seleccionada indica ⓪ .	
	Para desactivar: prema ⌂ ou prema ⓪ .	

Modalidade combinada (función «ponte»)	Esta función permítelle conectar 2 zonas de cocción para usalas e controlalas como unha única zona de cocción máis grande. Isto permite empregar potas máis grandes. Esta función só se pode empregar coas zonas de cocción da esquerda.
	Para activar: prema ao mesmo tempo ámbolos dous teclados da esquerda ata que un díxito indique 7 e o símbolo 7 se ilumine
	Para configurar a potencia da zona que se pode usar no modo combinado, usa o último teclado esvaradio da esquerda.
	En ámbalas dúas zonas de cocción, ilúmínase o símbolo 7 .
	Para desactivar: prema ao mesmo tempo as teclas empregadas para activar a función «ponte», ata que os símbolos 7 e 7 desaparecen.
	Importante! A placa recoñece automaticamente a presenza dunha tixola máis grande que ocupa dúas zonas de cocción, pero xestionará as zonas de forma independente a menos que se active a función «ponte».

Táboa de cocción

Nivel de potencia	Método de cocción	Úsase para
1	Fundir, quentar lixeiramente	Manteiga, chocolate, xelatina, salsas
2	Fundir, quentar lixeiramente	Manteiga, chocolate, xelatina, salsas
3	Levar a temperatura	Arroz
4	Cocción prolongada, espesado, guisado	Verduras, patacas, salsas, froita, peixe
5	Cocción prolongada, espesado, guisado	Verduras, patacas, salsas, froita, peixe
6	Cocción prolongada, estufado	Pasta, sopas, carne estufada
7	Fritura lixeira	Rösti (filloas) de patacas, tortillas, comida empanada e fritos, salchichas
8	Fritura, fritura en inmersión	Carne, patacas fritidas
9	Fritura rápida a alta temperatura	Bistés
P	Qentamento rápido	Ferver auga

Función de xestión da potencia



Este produto está equipado cunha función de xestión de enerxía controlada electronicamente.

Véxase a ilustración.

Esta función controla a entrega da potencia máxima de 3700 W entre as zonas de cocción utilizadas en modo combinado (1+2 e 3+4), optimizando a distribución de potencia e evitando situacións de sobrecarga do sistema.

Placa ao máximo nivel de potencia: a función divide a potencia entre as zonas de cocción e

reduce automaticamente a potencia dunha zona de cocción se é necesario (o último comando ten a máxima prioridade).

Placa de cocción con limitación de potencia: a función distribúe a potencia entre as zonas de cocción, evitando que poida configurar a potencia dunha zona de cocción a un nivel superior ao límite (para aumentar a potencia dunha zona de cocción en particular, debe reducir manualmente o nivel de potencia? configurado para o outro).

Exemplo:

Se se selecciona o nivel de potencia adicional (boost) (P) para a zona de cocción 1, a zona de cocción 2 non poderá exceder simultaneamente o nivel de potencia 9 e limitárase automaticamente.

Guía de uso das potas

Que potas empregar

Use só potas con fondo de material ferromagnético aptas para o seu uso en placas de indución:

- ferro fundido
- aceiro esmaltado
- aceiro ao carbono
- aceiro inoxidable (tamén non integramente)
- aluminio con revestimento ferromagnético ou fondo con placa ferromagnética

Para establecer a idoneidade dunha tixola,

comprobe a presenza do símbolo 

(normalmente estampado na parte inferior).

Tamén podes colocar un imán preto do fondo da pota. Se permanece unida, significa que a pota é apta para usar nunha placa de indución.

Para garantir unha eficiencia óptima, utiliza sempre tixolas cun fondo plano capaz de distribuír uniformemente a calor. Unha base que non é perfectamente plana pode afectar á condución de enerxía e calor.

Como empregar as potas

Diámetro mínimo da pota/tixola para as distintas zonas de cocción.

Para garantir o correcto funcionamento da placa, a tixola debe cubrir un ou varios dos puntos de referencia indicados na superficie da placa e debe ter un diámetro mínimo adecuado.

Use sempre a zona de cocción que mellor se corresponda co diámetro do fondo da pota.

Zonas de cocción	Diámetro do fondo da pota	
	Ø mín. (aconsellado)	Ø máx. (aconsellado)
Posterior dereita	110 mm	200 mm
Anterior dereita	110 mm	160 mm
Posterior esquerda	110 mm	190 mm
Anterior esquerda	110 mm	190 mm
Zona de cocción combinada lateral esquerda	190 mm	370 mm

Potas/tixolas baleiras ou con fondo fino

Non empregue potas/tixolas baleiras ou de fondo fino na placa xa que isto non permitirá controlar a temperatura nin apagar automaticamente a zona de cocción se a temperatura é demasiado alta, co risco de danar a pota ou a superficie da placa.

Se isto acontece, non toque nada e agarde a que se arrefríen todos os compoñentes.

Se aparece unha mensaxe de erro, consulte a sección «Resolución de problemas».

Ruídos normais de funcionamento da placa de cocción

A tecnoloxía de indución baséase na creación de campos electromagnéticos. Estes campos electromagnéticos xeran calor directamente no fondo da pota. As potas e tixolas poden producir unha variedade de ruídos ou vibracións dependendo de como estean construídas.

Estes tipos de ruído descríbense do seguinte modo:

Lixeiro zunido (como o ruído dun transformador)

Este ruído prodúcese ao cociñar cun alto nivel de calor e está determinado pola cantidade de enerxía que se transfire desde o fogón ás

potas. O ruído cesa ou diminúe cando se reduce o nivel de calor.

Asubío lixeiro

Este ruído prodúcese cando o recipiente de cocción está baleiro e cesa unha vez que o recipiente se enche de auga ou alimentos.

Renxido

Este ruído prodúcese con cazolas feitas de numerosos materiais superpostos uns sobre outros e prodúcese polas vibracións das superficies onde se atopan os distintos materiais. O ruído procede das potas e pode variar segundo a cantidade e o tipo de preparación dos alimentos.

Asubío forte

Este ruído prodúcese con tixolas de diferentes materiais superpostas e, ademais, cando estas se utilizan á máxima velocidade e tamén en dúas zonas de cocción. O ruído cesa ou diminúe cando se reduce o nivel de calor

Ruídos do ventilador

Para o correcto funcionamento do sistema electrónico, é necesario regular a temperatura da placa. Para iso, a placa está equipada cun ventilador de refrixeración que se activa para reducir e regular a temperatura do sistema electrónico. Pode acontecer que o ventilador siga funcionando unha vez apagado o aparello se aínda se detecta que a temperatura da placa é demasiado alta.

Sons rítmicos ou semellantes ao tictac dun reloxo

Este ruído prodúcese só cando polo menos tres zonas de cocción están en funcionamento e desaparece ou diminúe cando se apaga algunha delas.

Os ruídos descritos representan unha característica normal da tecnoloxía de indución e, polo tanto, non poden considerarse defectos.

Limpeza e mantemento

- Nunca use esponxas abrasivas, la de aceiro, ácido clorhídrico ou outros produtos que poidan raír ou deixar marcas na superficie.
- Non consuma ningún residuo de alimentos caídos ou depositados na superficie e nos elementos funcionais ou estéticos da placa.
- Apague ou desconecte o aparello da fonte de alimentación antes de realizar calquera operación de limpeza ou mantemento.
- Limpe o aparello despois de cada uso para evitar que se carbonicen os residuos de alimentos. É moito máis difícil eliminar os restos de sucidade endurecido ou queimado.
- Para eliminar a sucidade cotiá, use un pano suave ou unha esponxa cun deterxente axeitado. Siga as recomendacións do fabricante sobre os deterxentes a usar. Recomendase usar deterxentes neutros.
- Elimine a sucidade endurecida, como o leite que se desbordou durante a ebulición, usando unha rasqueta de vitrocerámica mentres a placa aínda está quente. Siga as recomendacións do fabricante sobre que rasquetas usar.
- Elimine os residuos de alimentos ricos en azucre, como as salpicaduras de marmelada durante a cocción, usando unha rasqueta de vitrocerámica mentres a placa aínda está quente. Se non se eliminan, estes residuos poden danar a superficie de vitrocerámica.
- Elimine calquera residuo de plástico derretido usando unha rasqueta adecuado para superficies vitrocerámicas mentres a placa está aínda quente. Se non se eliminan, estes residuos poden danar a superficie de vitrocerámica.
- Elimine as manchas de cal usando unha pequena cantidade de solución desincrustante, por exemplo vinagre ou zume de limón, unha vez arrefriado o fogón. Despois limpe de novo cun pano húmido.
- Non corte nin prepare alimentos na superficie e non permita que caian sobre ela obxectos duros. Non arrastre potas nin vaixela pola superficie.
- No empregue limpadores a vapor.

Resolución de problemas

Código de erro	Descrición	Posible causa do erro	Solución
	A placa de cocción apágase 10 segundos despois.	Detectouse unha activación continua das teclas. Auga ou pota presente no panel de mandos.	Retire a auga ou a pota da superficie de vitrocerámica e do panel de mandos.
ER21	A placa de cocción apágase.	A temperatura interna dos compoñentes electrónicos é demasiado alta.	Deixe arrefriar a placa de cocción. Comprobe se a placa de cocción dispón de ventilación dabondo. Se o erro persiste, contacte o Servizo de Asistencia.
E2	A zona de cocción correspondente apágase.	Pota baleira ou inadecuada. Temperatura da pota ou da superficie de vitrocerámica demasiado alta. Temperatura dos compoñentes electrónicos demasiado alta.	Deixe arrefriar a placa de cocción. Empregue unha pota apropiada. Non quente potas baleiras.

E3	A zona de cocción correspondente apágase.	Pota inadecuada. A pota está perdendo as súas propiedades magnéticas e pode causar danos á placa de cocción de indución.	Empregue unha pota apropiada. O erro cancelase automaticamente despois de 8 s e pódese empregar de novo a zona de cocción. Se xorden novos erros, cómpre substituír a pota. Se o erro persiste, contacte o Servizo de Asistencia.
E6	A zona de cocción non acende.	Tensión e/ou frecuencia de alimentación fóra do intervalo.	Comprobe a tensión e/ou a frecuencia da rede. Se é necesario, contacte o Servizo de Asistencia.
E8	As zonas de cocción apáganse.	Avaría do ventilador. Ventilador obstruído por po ou filamentos.	Limpe o ventilador e retire os posibles corpos estrños. Se o erro persiste, contacte o Servizo de Asistencia.
EH	A zona de cocción correspondente apágase.	Sensor de temperatura da zona de cocción bloqueado. Non se detecta un cambio de temperatura suficiente despois de acender a placa.	Apague a vitrocerámica e acenda de novo despois de que se arrefría. Se o erro persiste, contacte o Servizo de Asistencia.
	A zona de cocción correspondente está desactivada. Visualízase o código de erro.	Premendo longamente unha ou máis teclas, detéctase unha activación permanente.	Apague a placa de cocción co botón acendido/apagado. Agaarde uns segundos e acenda a placa de cocción.
U400	Exceso de tensión debida a unha conexión eléctrica incorrecta.		Desconecte a placa de cocción da alimentación. Conecte de novo a placa de cocción seguindo o esquema achegado. Se o erro persiste, contacte o Servizo de Asistencia.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA	Desconecte a placa de cocción da alimentación. Agaarde algúns segundos, despois conecte de novo a placa de cocción á alimentación. Se o problema persiste, pónase en contacto co centro de servizo e especifique o código de erro que aparece na pantalla.		

Mantemento e reparacións

- Asegúrese de que o mantemento dos compoñentes eléctricos está encomendado exclusivamente ao fabricante ou aos técnicos do Servizo de Asistencia.
- Asegúrese de que os cables danados sexan substituídos exclusivamente polo fabricante ou os técnicos do Servizo de Asistencia.

Se se produce un fallo, intente buscar unha solución seguindo as instrucións da guía de solución de problemas. Se o problema non se pode resolver, ponte en contacto coa túa tenda IKEA ou co Servizo de Asistencia.

Na última páxina deste manual ofrécese unha lista completa dos centros de servizo designados por IKEA e a súa información de contacto.

Cando se poña en contacto co Servizo de Asistencia, proporcione a seguinte información:

- tipo de avaría
- modelo do aparello (Art./Cód.)
- número de serie (S.N.)

Esta información atópase na placa de datos.

A placa de datos atópase no fondo do aparello.

En caso de uso inadecuado do aparello ou instalación non realizada por un instalador autorizado, pode ser necesario pagar a visita do técnico do Servizo de Asistencia ou do comerciante incluso durante o período de garantía.

Datos técnicos

		Unidade	Valor
Tipo de produto			Placa de cocción integrada
Dimensións	Ancho	mm	780
	Profundidade	mm	520
	Altura mín./máx	mm	54
Potencia total		W	7400

Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso do aparello	10,4 kg

Eficiencia enerxética da placa de cocción

Identificación do modelo	ROGESTAD 705.595.13
Número de zonas de cocción	4
Número de zonas de cocción combinables	1- Esquerda
Tecnoloxía de cocción	Indución
Dimensións da zona de cocción combinable	Esquerda 210 x 380 mm
Dimensións da zona de cocción	Anterior esquerda 210 x 190 mm
	Posterior esquerda 210 x 190 mm
	Posterior dereita Ø 200 mm
	Anterior dereita Ø 160 mm
Consumo de enerxía pola zona de cocción combinable	192 Wh/kg

Consumo de enerxía pola zona de cocción	Posterior dereita 185 Wh/kg
	Anterior dereita 187 Wh/kg
Consumo de enerxía eléctrica da placa de cocción (funcionamento eléctrico)	188 Wh/kg

Información sobre o produto consonte o regulamento n.º 66/2014

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Este aparello foi deseñado, fabricado e comercializado de acordo coas Directivas da CEE.

«Os datos técnicos figuran na placa de datos aplicada na parte inferior do produto».

Información sobre o produto consonte o regulamento UK

Normas de referencia:

BS EN 60350-2

BS EN 50564



Este aparello foi deseñado, fabricado e comercializado cumprindo as Directivas.

«Os datos técnicos figuran na placa de datos aplicada na parte inferior do produto».

Placa de datos

ROGESTAD
705.595.13 23199


Design and Quality
IKEA of Sweden

Model: ROGESTAD 705.595.13
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;
2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz

 Type: 7000
Ref.108001 78 4B R02 1G2 UI -


9000068087 009000068087Z1641950


9000068087 009000068087Z1641950


108.0688.774Z1641950

Made in Italy
(240)70559513231999
(11)231002
PL-
IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Älmhult
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021



Serial No.:
TOT. 7400 W

Imported to GB by:
**IKEA Ltd., 100 Avebury
Boulevard, Milton Keynes,
United Kingdom, MK9 1FH.**

CLASS I


Made in Italy
108.0688.774

A imaxe presente mostra a placa de datos do aparello.

O número de serie é específico para cada produto.

Estimado cliente, manteña a placa de datos adicional pegada á portada do folleto de seguridade.

Deste xeito poderemos atendelo mellor identificando con precisión a placa que adquiriu, por se precisa da nosa axuda no futuro.

Grazas pola colaboración!

Aspectos ambientais

Eliminación dos electrodomésticos



O símbolo  no produto ou na súa embalaxe indica que o produto non debe ser eliminado cos residuos domésticos normais. O produto debe ser eliminado nun centro especializado na reciclaxe de compoñentes eléctricos e electrónicos. Ao asegurarse de

que este produto se elimine correctamente, axudará a evitar posibles consecuencias negativas para o ambiente e a saúde humana que, doutro xeito, poderían derivarse dunha eliminación inadecuada dos residuos. Para obter información máis detallada sobre como reciclar este produto, póñase en contacto coas autoridades municipais, co servizo local

de eliminación de residuos ou coa tenda onde adquiriu o produto.

O aparello cumpre coa Directiva 2012/19/UE relativa á redución de substancias perigosas utilizadas en aparellos eléctricos e electrónicos e á eliminación de residuos.

Eliminación dos materiais de embalaxe

Os materiais co símbolo  son reciclables. Elimine os materiais de embalaxe en recipientes de recollida adecuados para a súa reciclaxe.

Aforro enerxético

É posible aforrar enerxía ao cocíñar a diario seguindo as seguintes suxestións.

- Cando quente auga, use só a cantidade necesaria.
- Se é posible, cubra sempre as potas coa tapadeira.
- Antes de activar a zona de cocción, coloque a pota.
- Poña as potas máis pequenas nas zonas de cocción máis pequenas.
- Coloque as potas directamente no centro da zona de cocción.
- Empregue a calor residual para manter quentes os alimentos ou para disolvelos.

Garantía IKEA

Canto tempo é válida a garantía de IKEA?

Esta garantía é válida durante cinco (5) anos desde a data orixinal de compra do electrodoméstico en IKEA. O ticket orixinal é imprescindible como xustificante de compra. Unha reparación realizada baixo a garantía non amplía o período de garantía do aparello.

Quen presta a asistencia?

O provedor de servizos designado por IKEA proporcionará asistencia ao cliente a través da súa organización ou da súa rede de socios de servizos autorizados.

Que cobre a garantía?

A garantía cobre calquera defecto relacionado cos materiais e/ou a construción do electrodoméstico e é válida desde a data de compra do electrodoméstico nunha tenda IKEA. A garantía só é válida en aparellos destinados a uso doméstico. As excepcións descríbense no apartado «Que non cobre a garantía». Durante o período de garantía, os gastos de reparación (recambios, man de obra e desprazamento do persoal técnico) correrán a cargo do servizo de asistencia, sempre que o acceso ao aparello para a reparación non supoña ningún gasto particular. Estas condicións compren as

directivas da UE (N.º 99/44/CE) e as normas e os regulamentos locais aplicables. As pezas substituídas pasarán a ser propiedade de IKEA.

Como intervirá IKEA para solucionar o problema?

O provedor do servizos designado por IKEA examinará o produto e decidirá, segundo o seu criterio, se o produto está cuberto pola garantía. En caso afirmativo, o provedor de servizos de IKEA ou o seu socio autorizado, a través dos seus centros de servizo, reparará o produto defectuoso ou substituirá o produto defectuoso por outro igual ou do mesmo valor.

Que non cobre a garantía?

- O desgaste normal.
- Danos causados deliberadamente ou por negligencia, danos causados polo incumprimento das instrucións de funcionamento, instalación incorrecta ou conexión a unha tensión incorrecta, danos causados por reaccións químicas ou electroquímicas, ferruxe, corrosión ou danos causados pola auga, incluíndo, sen limitación, os danos causados pola presenza de exceso de cal nas canalizacións de auga, e danos causados

por fenómenos atmosféricos e naturais.

- Pezas suxeitas a desgaste, por exemplo baterías e lámpadas.
- Pezas decorativas e non funcionais que non afectan ao normal uso do aparello, incluíndo rabuñadas e variacións de cor.
- Danos accidentais causados por substancias ou corpos extraños e limpeza ou liberación de filtros, sistemas de descarga ou caixóns de deterxentes.
- Danos en pezas como vitrocerámica, complementos, vaixelas e cestos de cubertos, tubos de abastecemento e residuos, precintos, lámpadas e as súas tapas, pantallas, pomos, cubertas e partes de cubertas, salvo que se poida demostrar que tales danos foron causados por defectos de produción.
- Casos nos que non se atopen defectos durante a visita dun técnico.
- Reparacións non realizadas polo proveedor de servizos designado por IKEA ou un socio de servizo autorizado ou reparacións nas que se utilizaron pezas non orixinais.
- Reparacións causadas por unha instalación incorrecta ou non especificada.
- Uso do electrodoméstico nun ambiente non doméstico, por exemplo para uso profesional.
- Danos provocados polo transporte. No caso de transporte realizado polo cliente á súa casa ou a outro enderezo, IKEA non se fai responsable dos danos que se produzan durante o transporte. Non obstante, se IKEA realiza o transporte ata o domicilio do cliente, calquera dano de transporte estará cuberto por esta garantía.
- Custo de instalación inicial do electrodoméstico IKEA. Porén, se un proveedor de servizos designado por IKEA ou o seu socio de servizo autorizado realiza unha reparación ou substitución do equipo baixo a garantía, o proveedor ou o socio de servizo autorizado tamén deberá organizar a reinstalación do equipo reparado ou a instalación do aparello de substitución, cando necesario.

Estas limitacións non se aplican aos traballos realizados de forma profesional por persoal

cualificado e co uso de pezas orixinais para adaptar o aparello ás normas de seguridade doutro país da UE.

Aplicación das leis nacionais

A garantía de IKEA outorga ao cliente dereitos legais específicos ademais dos dereitos previstos pola lei e que varían segundo o país. Non obstante, estas condicións non limitan en ningún caso os dereitos dos consumidores descritos na lexislación local.

Área de validez

Para os electrodomésticos adquiridos nun país da UE e transferidos a outro país da UE, os servizos prestaranse segundo as condicións de garantía aplicables no novo país. A obriga de prestar o servizo segundo os termos da garantía só existe se o dispositivo cumpre e está instalado consonte:

- as especificacións técnica do país onde se solicita a aplicación de garantía;
- a información de seguridade recollida no Manual de Uso.

Servizo de asistencia despois da venda dedicado aos electrodomésticos IKEA:

Non dubide en contactar co Servizo de Asistencia despois da venda de IKEA para:

1. solicitar asistencia durante o período de garantía;
2. solicitar aclaracións sobre a instalación de electrodomésticos IKEA en armarios de cociña IKEA específicos. O servizo non proporcionará asistencia nin aclaracións sobre:
 - a instalación de cociñas completas IKEA;
 - conexións eléctricas (se o aparello se subministra sen cables e enchufes), conexións hidráulicas e conexións á instalación de gas que deberán ser realizadas por un técnico de servizo autorizado.
3. solicite aclaracións sobre o contido do manual de usuario e sobre as especificacións do electrodoméstico IKEA.

Para garantirlle a mellor asistencia, lea atentamente as instrucións de montaxe e/ou

o manual de usuario antes de contactar connosco.

Como contactarnos se precisa a nosa intervención



Consulte a lista completa dos provedores de servizos de IKEA e os seus números de teléfono nacionais na última páxina deste manual.

Importante! Para garantir un servizo máis rápido, recomendamos utilizar os números

de teléfono que se indican ao final deste manual. Para solicitar asistencia, consulte sempre os códigos específicos do aparello que atopa neste manual. Antes de contactar connosco, asegúrase de ter o código de produto IKEA (8 díxitos) do aparello para o que precisa axuda.

Importante! CONSERVE O TÍCKET!

Este é o seu comprobante de compra e debe presentarse para poder optar á garantía. O tícket tamén amosa o nome e o código (8 díxitos) de cada electrodoméstico de IKEA que adquiriu.

Precisa outra axuda?

Para máis preguntas non relacionadas coa asistencia de equipos, póñase en contacto coa tenda IKEA máis próxima. Lea atentamente a documentación do equipo antes de contactar connosco.

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	Δευ-Παρ: 8 - 20
Magyarország	(06-1)-3285308	Hétfő-Péntek: 8 - 20
Italia	+39 02/38591334	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 Werktage / Lun-Ven: 8 - 20
Türkiye	+90/262/644 65 95	Pzt-Cuma: 8 - 20
Україна	http://www.ikea.com	Понедлок-П'ятниця: 8 - 20
Maroc / المغرب	+212 (5) 20100900 www.ikea.com	

