

FÖRDELAKTIG



Design and Quality
IKEA of Sweden

ESPAÑOL	4
CATALAN	35
BASQUE	65
GALICIAN	95



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	Personalización del menú de usuario	24
Informaciones generales	9	Guía de uso de las ollas	25
Conexión eléctrica	11	Función de gestión de la potencia	26
Limpieza y mantenimiento	14	Solución de problemas	27
Descripción del producto	16	Datos técnicos del aspirador	28
Indicadores	16	Eficiencia energética del aspirador	30
Panel de mandos	17	Eficiencia energética de la placa de coc-	30
Limitación de potencia	19	ción	
Funciones placa de cocción	20	Placa de datos	31
Tabla de cocción	22	Aspectos Ambientales	31
Funciones aspirador	23	Garantía IKEA	31

Informaciones sobre la seguridad

- i** Para la propia seguridad y el funcionamiento correcto del aparato, por favor lea atentamente este manual antes de la instalación y de la puesta en funcionamiento. Mantener estas instrucciones siempre junto con el aparato, incluso en caso de cesión o transferencia a terceros. Es importante que los usuarios conozcan todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato. Los sistemas de inducción de estas placas de cocción son conformes a las disposiciones de las normas EMC y de la directiva EMF, y no deberían interferir con otros dispositivos electrónicos. Las personas que llevan marcapasos u otros dispositivos electrónicos implantados deberán consultar con su médico de cabecera o con el producto del dispositivo implantado para evaluar si estos dispositivos son lo suficientemente resistentes a las interferencias.
- !** Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado. Antes de proceder con la conexión eléctrica, consulte 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 extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios adquiribles indicados en el manual de instalación (para los tubos circulares: diámetro mínimo de 125 mm) La longitud del tubo de evacuación debe ser lo más corta posible.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Es necesario respetar las normativas relativas a la descarga de aire.
- No conecte el extractor a tubos de descarga que transporten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).
- Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos con quemadores de gas), en la habitación se debe asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el retorno de los gases evacuados. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 4 Pa, para evitar que los humos vuelvan al local a través del aparato de cocción.

- El aire no se debe expulsar a través de un conducto utilizado como chimenea para aparatos alimentados por gas u otros combustibles.
- 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.
- Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente que cumpla con las normas vigentes y esté en una zona accesible.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que se deben aplicar en la descarga de los humos, es importante respetar escrupulosamente las normas previstas por las autoridades locales.

 **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.

- No mire directamente la luz a través de dispositivos ópticos (prismáticos, lupas...).
- 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 niños) 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.

- Limpie y/o reemplace los filtros después del periodo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- Se recomienda garantizar una ventilación adecuada del local cuando el aparato se utilice simultáneamente a aparatos que funcionan con gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solo hacen recircular el aire del local).

⚠ ADVERTENCIA: Si la superficie presenta grietas, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas, El aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso.

- No encienda 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 reci-

piente.

⚠ 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.

•

⚠ ADVERTENCIA: 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).
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Las campanas de cocina y otros extractores de los humos de cocción pueden comprometer el funcionamiento seguro de los aparatos que queman gases u otros combustibles (incluidos los situados en otros ambientes), por el flujo de retorno de los gases de combustión. Estos gases pueden provocar un en-

venenamiento por monóxido de carbono. Después de la instalación de una campana de cocina o cualquier otro extractor de los humos de cocción, asegúrese de que los aparatos a gas sean probados por una persona competente para garantizar que no se presente un flujo de retorno de los gases de combustión.

Informaciones generales

Recomendaciones generales

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- Por motivos de seguridad, no use limpiadores con chorro de vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- No consuma los eventuales residuos de comida que han caído o se han depositado en la superficie y sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.

Uso

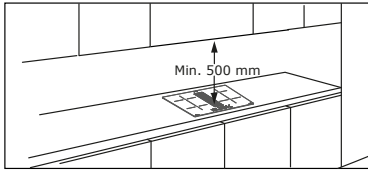
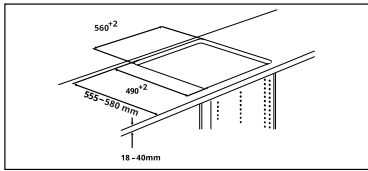
- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se ponga de pie encima del aparato ya que podría dañarse.
- Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.

Requisitos del mueble

Instalación

- El aparato está destinado para la instalación empotrada en la encimera de la cocina sobre un armario de una anchura igual o superior a 600 mm.
- Si el aparato está instalado en materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las líneas de guía y las normas en relación a las instalaciones de baja tensión y la protección antiincendio.
- Para las unidades de empotrado, los componentes (materiales plásticos y madera contrachapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 85 °C): el uso de materiales y adhesivos no adecuados puede causar deformaciones y desprendimientos.
- El mueble de cocina debe disponer de espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben ser instalados a una distancia tal que deje espacio suficiente para trabajar cómodamente.
- Está permitido el uso de bordes decorativos de madera maciza alrededor de la superficie de trabajo detrás del aparato, siempre que la distancia mínima permanezca igual a la indicada en las figuras de instalación.
- La posición y las dimensiones del orificio de empotrado para el aparato se muestran en la figura siguiente. Las medidas indicadas son válidas solo si se respeta una distancia entre la saliente de la superficie de trabajo y el lado delantero del mueble de 35 mm.
- La distancia mínima entre el aparato de

empotrado y el mueble de arriba es de 500 mm.



- Para evitar infiltraciones de líquidos entre el borde de la placa de cocción y la superficie de trabajo, aplique la junta adhesiva proporcionada en todo el borde externo de la placa de cocción antes de proceder al montaje. Consulte las instrucciones de montaje.

Conexión eléctrica

- Todas las conexiones eléctricas deben ser

realizadas por un instalador autorizado.

- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión tipo "Y" y requiere un cable de alimentación H05VV-F. El cable necesita manguitos terminales obligatorios. Según la normativa IEC, utilice para la conexión monofásica: cable de alimentación de $3 \times 4 \text{ mm}^2$, para la conexión bifásica: cable de alimentación de $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ y para la conexión en Holanda: cable de alimentación de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. 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).
- ¡No efectúe soldaduras en los cables!

Conexión eléctrica



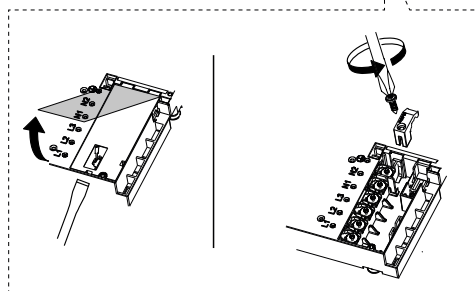
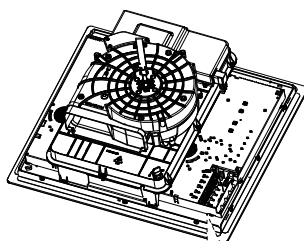
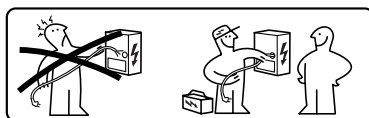
ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Antes de realizar las conexiones, verifique que la tensión nominal del aparato que figura en la respectiva placa de datos se corresponda a la tensión de alimentación de red. La placa de datos está colocada en el lado inferior de la placa de cocción.
- Respete el esquema de conexión (colocado 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.



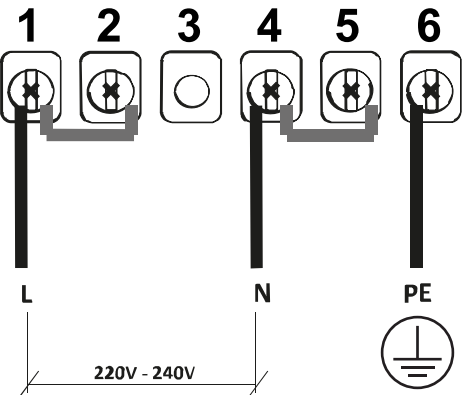
¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!



Esquema de conexión del lado del producto

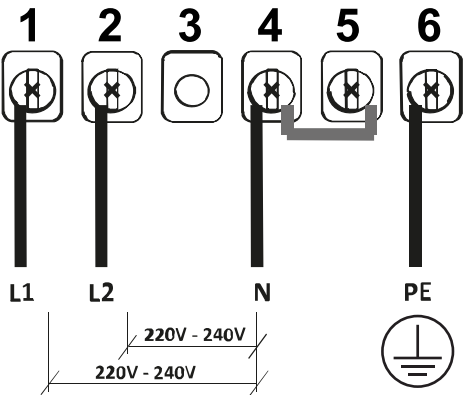
Inserte los puentes entre los tornillos como está ilustrado

220V - 240V 1N ~



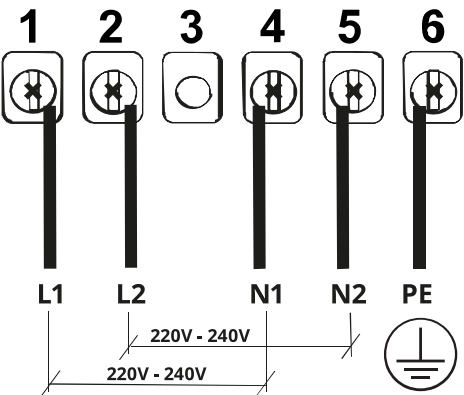
L	Negro o marrón
N	Azul
	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ~



L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
	Amarillo/Verde

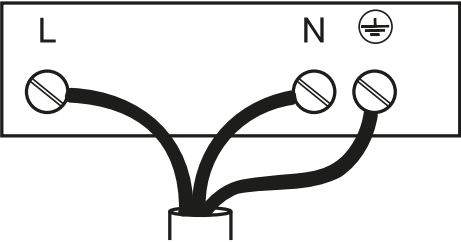
NL 230V / 400V 2N ~



L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Azul
	Amarillo/Verde

Esquema de conexión del lado de la caja

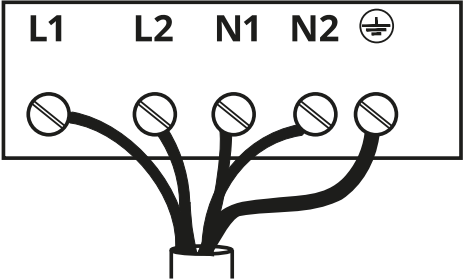
220V - 240V 1N ~



L	Negro o marrón
N	Azul
⏏	Amarillo/Verde

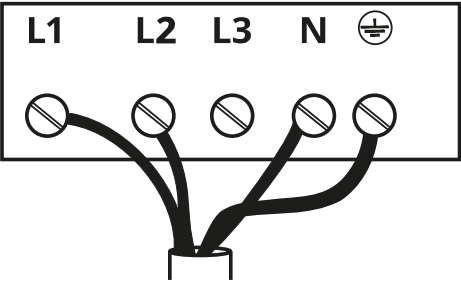
L2	Negro
N	Azul
⏏	Amarillo/Verde

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



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

380V - 415V 2N ~



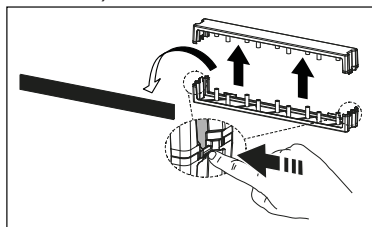
L1	Marrón
----	--------

Limpieza y mantenimiento

- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de cualquier intervención de mantenimiento.

Filtro de carbón activo

- El filtro antiolor de carbón activo (haga referencia a las instrucciones de montaje) puede ser regenerado. El filtro antiolor de carbón activo puede ser lavado y regenerado cada 3-4 meses (o más frecuentemente si la campana está sometida a un uso intenso), hasta un máximo de 8 ciclos de regeneración (en el caso en que se quiera pedir un nuevo filtro, contacte con el servicio de asistencia (véase la tabla que figura al final del manual)).

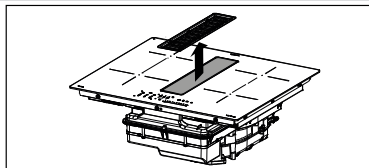


Procedimiento de regeneración

- Lávelo en el lavavajillas a una temperatura MÁXIMA de 70° o lávelo a mano en agua caliente sin utilizar esponjas abrasivas (¡no utilice detergentes!).
- Seque en el horno a una temperatura MÁXIMA de 70° durante 2 horas (se aconseja leer atentamente el manual de uso y las instrucciones de montaje del propio horno).

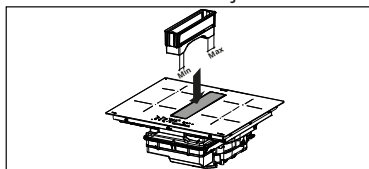
Parrilla de hierro fundido

- No lave en lavavajillas. Limpie la parrilla con agua caliente y jabón neutro, sin usar esponjas abrasiva (¡no utilice detergentes agresivos o abrasivos!).



Filtro de grasa

- Limpie o sustituya los filtros en los intervalos de tiempo indicados con el fin de mantener la campana en buen estado de funcionamiento y evitar el potencial riesgo de incendio a causa de una acumulación excesiva de grasa.
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o más frecuentemente en caso de uso muy intenso y pueden ser lavado en lavavajillas.

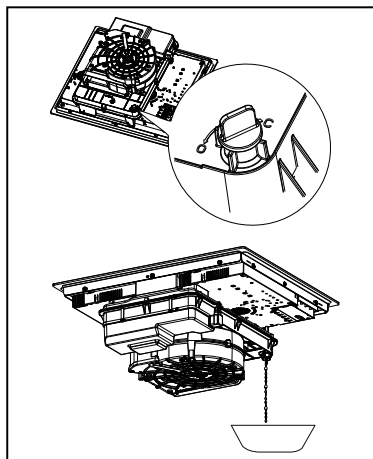


La bandeja de demasiado lleno superior forma parte del filtro de grasa y debe ser controlada después de cada cocción o cada vez que se noten derrames de líquido en la placa de cocción. Lave con agua caliente y remueva los residuos de comida para evitar que se generen olores y se produzcan incrustaciones.

Bandeja de recogida de agua

En el uso común, se recomienda controlar y vaciar la bandeja de recogida con intervalos de dos semanas.

Quite el cajón antes de realizar los controles regulares de la bandeja de recogida de agua, en particular en caso de derrames considerables de líquidos. Presione hacia arriba el grifo y desatornillelo para vaciar el recipiente. La válvula es reemplazable y puede adquirirse como pieza de recambio.



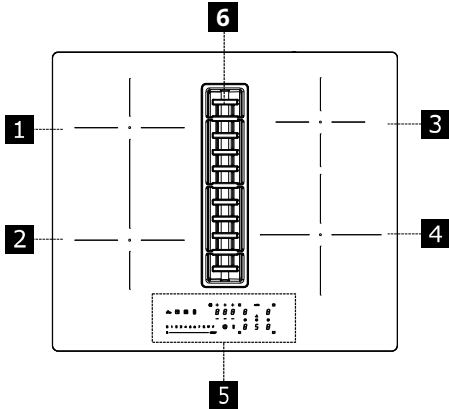
Limpieza del aparato

- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con

respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.

- Remueva la suciedad incrustada, por ej. leche desbordada durante la cocción, con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción todavía está caliente. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto al raspador que debe utilizar.
- Quite los alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Remueva el eventual plástico fundido con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción todavía está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Elimine 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.

Descripción del producto

	
1	Zona de cocción individual (220x197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
2	Zona de cocción individual (220x197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
3	Zona de cocción individual (145 mm) de 1400 W con función Booster de 1850 W
4	Zona de cocción individual (200 mm) de 2300 W con función Booster de 3000 W
5	Panel de mandos
6	Extractor
1 + 2	Zona de cocción combinable

Indicadores

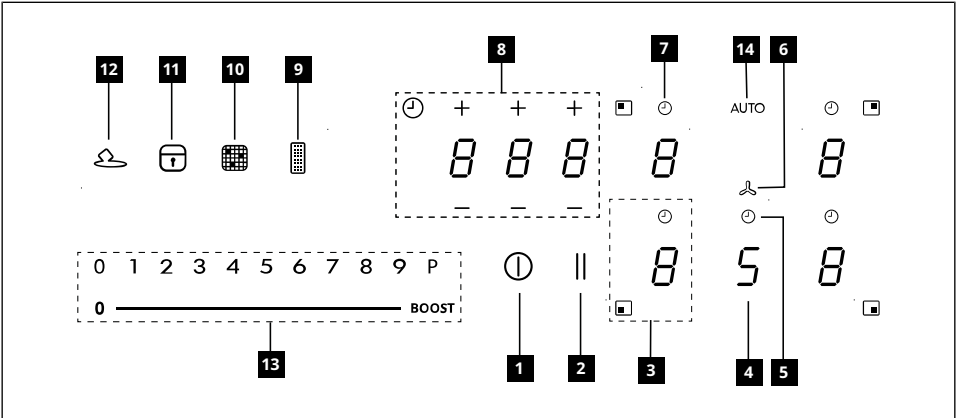
Detección de la presencia del recipiente
Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia del recipiente. El sistema de detección de la presencia de la olla reconoce ollas con una base magnetizable adecuada para usar con placas de cocción por inducción. Si se quita la olla durante el funcionamiento, o si se usa una olla no adecuada, la pantalla junto al gráfico de barras parpadea con el símbolo .

Si no hay recipientes colocados en la zona de cocción durante el tiempo de detección de presencia de recipientes, igual a 10 segundos:

- La zona de cocción se apaga automáticamente una vez transcurridos 10 segundos.
- En la pantalla de cada zona de cocción se visualiza .

Indicador de calor residual
Si se apaga una zona de cocción, pero aún está caliente, la letra  permanece encendida en el panel para indicar que existe el riesgo de quemaduras.

Panel de mandos



1	Encendido/Apagado
2	Tecla de la función Pausa
3	Indicador del nivel de potencia de la zona de cocción
4	Indicador del nivel de potencia del extractor
5	Control del temporizador del extractor
6	Símbolo zona mandos extractor
7	Control del temporizador de la zona de cocción
8	Zona control Temporizador
9	Indicador saturación filtro de grasa
10	Indicador saturación filtro de carbón activo
11	Tecla de la función Bloqueo
12	Tecla de la función Derretir
13	Teclado de desplazamiento
14	Tecla de la función Automático

Las zonas de cocción pueden ser activadas pulsando el dígito de referencia **8**. El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación.

Cuando se coloca un recipiente encima de una de las 4 zonas de cocción, la placa de cocción detecta automáticamente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo.

Si no hay recipientes u otros objetos encima de la zona de cocción, los dígitos no son visibles.

En el panel de mandos, las funciones que se pueden seleccionar son siempre aquellas visibles pero iluminadas con intensidad baja. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente.

Encendido del aparato	
Pulse durante 2 segundos la tecla de encendido/apagado para encender y activar las funciones de la placa. Entonces, la placa está encendida, pero no hay potencia ni en las zonas de cocción ni en la campana. La placa se apaga automáticamente si transcurren 20 segundos sin usarla. Atención: Por razones de seguridad siempre será posible apagar la placa a través de la tecla On/Off. Atención: En el panel de mandos, las únicas funciones que se pueden seleccionar o activar son las que están encendidas/visibles. Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia. La operación se confirma mediante el encendido del dígito, que pasa a brillar de forma más intensa. Advertencias para el instalador: Verifique y, si es necesario, cambie la configuración de la potencia de la placa. Véase el párrafo “Limitación de potencia”. En la configuración predeterminada la placa está establecida para una absorción de 7,4 Kw.	

Limitación de potencia

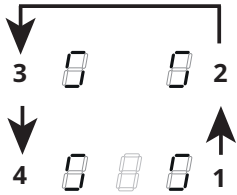
Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica de la vivienda.

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

Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.

Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.

- 1. Todos los dígitos se iluminan durante unos segundos, luego se apagan y permanece encendido únicamente II de modo intermitente.
- 2. Pulse y mantenga pulsado II los dígitos de las zonas de cocción indican S.
- 3. Manteniendo pulsado II, comience a pulsar los dígitos de las zonas procediendo en sentido antihorario.



El dígito trasero izquierdo indica S y un número que indica el tipo de menú. El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

Seleccione el dígito con S y pulse “ 8 ” en la barra de potencia.

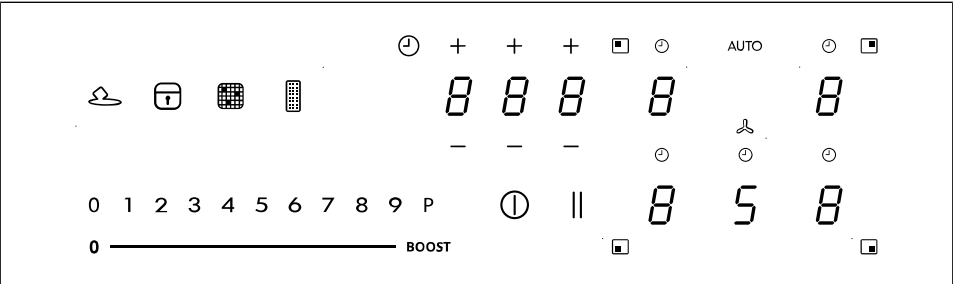
Seleccione el dígito delantero izquierdo y seleccione el ajuste correcto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en la barra de potencia	KW	Notas
0	7,4	Configuración inicial estándar
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado ❶

Funciones placa de cocción



Dispositivo de seguridad para niños	Esta función impide el encendido accidental del aparato. No se puede utilizar durante una operación de cocción.
	Para activar: retire todas las ollas del aparato, apague el aparato. Encienda el aparato y en 3 segundos pulse y tenga pulsado uno de los 5 dígitos durante 3 segundos. Suelte y deslice lentamente la barra de potencia de 0 a BOOST. Aparecerá una "L" en los 5 dígitos.
	Para desactivar: encienda el aparato, mantenga pulsada una de los 5 dígitos durante 3 segundos. Suelte y deslice lentamente la barra de potencia de BOOST a 0. Los 5 dígitos se iluminarán indicando un nivel de potencia de "0".
Bloqueo	Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción. La función permanece activa incluso cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender. En caso de interrupción de la corriente, la función se desactiva.
	Para activar: pulse y mantenga pulsado por 1 segundo.
	Para desactivar: pulse .
Función Boost	Cada zona de cocción podrá ser ajustada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 5 minutos.
	Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "P" en la barra de potencia. El dígito correspondiente indica P .
	Para desactivar: seleccione uno de los demás valores posibles en la barra de potencia.
Temporizador de las zonas de cocción	El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado. Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador.
	Para activar: Con la zona de cocción en funcionamiento, pulse para acceder a los mandos de control del temporizador para esa zona. Los 3 dígitos indican " 0 0 0 ". Pulse "+" o "-" para ajustar la cuenta atrás del temporizador.
	888 Horas - Décimos - Minutos
	No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado. Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera.
	Si el temporizador está activo para más zonas de cocción, los 3 dígitos indicarán siempre el temporizador cuyo tiempo está por finalizar.
	Para desactivar: con la zona de cocción en funcionamiento, pulse para acceder a los mandos control del temporizador para esa zona. Ajuste los tres dígitos en " 0 0 0 " usando "+" o "-" o pulse la tecla encendido/apagado.

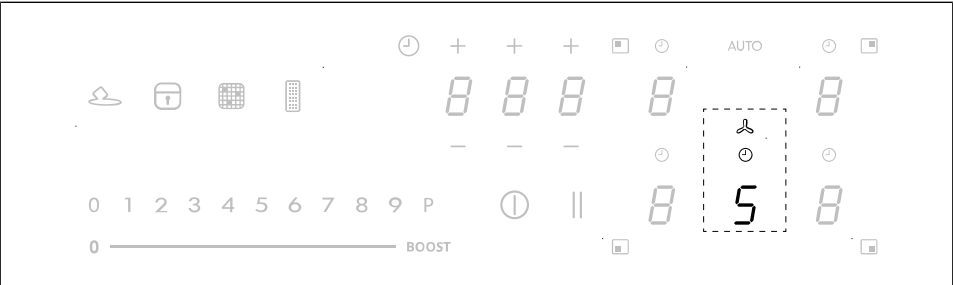
Temporizador (genérico)	Temporizador con alarma de uso genérico.	
	Para activar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas. Los 3 dígitos para los mandos de control del temporizador indican "- - -". Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y visualizar " 0 0 0 ". Pulse "+" o "-" para ajustar la cuenta atrás del temporizador.	
	888 Horas - Décimos - Minutos	
	No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado. Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera. Repita las operaciones descritas para modificar el valor de la cuenta atrás.	
Función Derretir	Para activar: seleccione la zona a la que desea aplicar la función y pulse  .	
	Para desactivar: seleccione la zona en la que se aplica actualmente la función y seleccione otro nivel de potencia o pulse  .	
Función calentamiento	Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción ajustado. Consulte la tabla:	
	Nivel de potencia	Temporizador (segundos)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	No disponible
	P	No disponible
	Para activar, con un recipiente sobre la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en la barra de potencia. La pantalla de la zona de cocción correspondiente indica "A". Se puede aumentar el nivel de cocción, aunque al disminuirlo se desactiva la función. Se puede desactivar incluso tocando y manteniendo pulsada durante 3 segundos la tecla de la zona de cocción involucrada.	
Función Pausa	Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.	
	Para activar: Con un recipiente en la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsada la tecla de la función Pausa  durante al menos 1 segundo. Todas las pantallas indican  .	
	Para desactivar: pulse y mantenga pulsado  por 1 segundo hasta que parpadea. Pulse una tecla cualquier en un intervalo de tiempo de 10 segundos. La función se desactiva y la placa de cocción continúa con los ajustes anteriores.	

Función de Recuperación	Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental o interrupción imprevista de corriente.
	Cuando la placa de cocción se apaga, al encenderla en los 6 segundos sucesivos tocando ⓘ , la tecla II parpadea por 6 segundos. Pulse la tecla II para recuperar las funciones ajustadas anteriormente. Se emite un pitido para confirmar la operación.
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 permite utilizar recipientes con un fondo más amplio.
	Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente las de la izquierda. Para activar/desactivar: pulse simultáneamente los dígitos de las zonas de cocción de la izquierda o de la derecha para seleccionar las 2 zonas de cocción a conectar en puente, hasta que aparezca el dígito II para indicar que la función ha sido activada. El otro dígito se utiliza para ajustar el nivel de potencia.
Función AUTOMÁTICO "A"	De forma predeterminada, cuando se enciende la placa de cocción/extractor, la campana se activa en modo automático y el LED "A" se enciende con un brillo intenso. La campana se pone en marcha si la potencia de las zonas de cocción es superior a "1".
	Se desactiva pulsando el LED "A" la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de intenso a débil. También se desactiva pulsando un valor, superior a "1", en la barra de potencia; la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de brillo del LED "A" que pasa de intenso a débil. Se reactiva pulsando el LED "A" que pasará a estar encendido con un brillo intenso.

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

Funciones aspirador

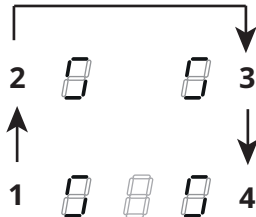


Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia.

" 9 "	En la barra de potencia pulse " 9 " para configurar la velocidad INTENSIVA 1. Esta configuración está temporizada para una activación de 10 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.
" P "	En la barra de potencia, pulse dos veces " 9 " para configurar la velocidad INTENSIVA 2. Esta configuración está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.
Función Delay	Esta función solamente se encuentra disponible si se desactiva el modo Automático. La modalidad automática se desactiva pulsando "A". Pulse el dígito del extractor y configure una velocidad en la barra de potencia. Pulse el dígito para gestionar el temporizador que visualizaba "CL", que pasará a la cuenta regresiva ya configurada en 15 minutos.
	Símbolo del temporizador Tras seleccionar el dígito del extractor, pulse el dígito de gestión de los temporizadores para configurar la cuenta regresiva.
	Símbolo del mantenimiento del filtro de grasa La señalización correspondiente a la limpieza del filtro de grasa se visualiza mediante el LED y siempre está habilitada.
	Símbolo de mantenimiento del filtro al carbón La campana se encuentra configurada de forma predeterminada en modo extractor. Con la carga apagada, pulse el dígito de los mandos de la campana para habilitar el extractor. Pulse posteriormente y establezca un valor en cualquier zona de cocción. Pulse de nuevo el dígito de los mandos de la campana por 5 segundos para: Activación del filtro de carbón: El símbolo del filtro (antiolor) de carbón se enciende durante 1 segundo. Desactivación del filtro de carbón: El símbolo del filtro (antiolor) de carbón parpadea dos veces. Después de la activación, el encendido del ícono indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (antiolor) . Restablecimiento y reactivación del filtro de carbón Después de realizar el mantenimiento del filtro: pulse durante 5 segundos la tecla. - El LED del filtro de grasa se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva. pulse durante 5 segundos la tecla. - El LED del filtro antiolor se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva.

Personalización del menú de usuario

- Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.
- Pulse **0**.
 - Vuelva a pulsar **0** y mantenga pulsado durante 3 segundos.
 - La tecla **↵** comienza a parpadear.
 - Pulse y mantenga pulsado **↵**: los dígitos de las zonas de cocción indican **5**.
 - Manteniendo pulsado **↵**, comience a pulsar el dígito de las zonas de cocción procediendo en sentido horario, empezando por el delantero a la izquierda.



El dígito trasero izquierdo indica alternativamente **U** y un número de 2 a 7 que indica el código del menú.
El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

- Pulse el dígito trasero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de la potencia para acceder al código del menú.
- Pulse el dígito delantero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de la potencia para seleccione un valor.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Código del menú	Descripción	Valor
U2	Menú de control del volumen acústico de las teclas.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U3	Menú de control del volumen del zumbador cuentaminutos.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U4	Menú de control del nivel de brillo de la pantalla.	0 - Máx 9 - Mín.
U5	Menú de control de la animación de la cuenta atrás.	0 - Animación desactivada 1 - Animación activada
U6	Menú de la función de detección presencia recipiente.	0 - No activa 1 - Activa
U7	Menú de gestión de la cuenta atrás.	0 - Parpadeo continuo y apagado 1 - Diez parpadeos y apagado 2 - Un parpadeo y apagado

- Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado **0** durante 2 segundos.
- Para salir del menú sin guardar, pulse **↵**.

Cuando no se realiza ninguna operación, el menú de usuario se cierre al cabo de 1 minuto.

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. (recomendado)
Combinada izquierda	190 mm	230 mm
Individual izquierda	110 mm	190 mm
Individual delantera derecha	110 mm	200 mm
Individual trasera derecha	110 mm	145 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.

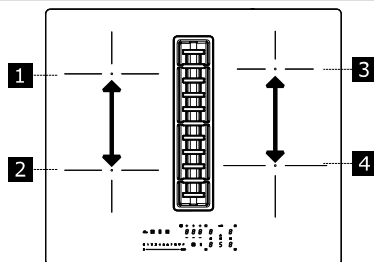
Los ruidos descritos son normales en la tecnología de inducción y, por lo tanto, no pueden considerarse defectos.

Función de gestión de la potencia

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

Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción combinadas (lado izquierdo y lado derecho), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

La función reparte la potencia máxima disponible entre las zonas de cocción utilizadas en modalidad combinada. Véase figura. La función reduce la potencia de la otra zona de cocción que funciona en modalidad combinada, si es necesario (con el último mando se asigna la prioridad más alta).



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.

Solución de problemas

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
"Señalización acústica durante el encendido. No se visualiza ningún código de error"	El mando de la campana no funciona	El cable LIN de la tarjeta electrónica de la campana está dañado o mal conectado	Comprobar la conexión. Si el error persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.
ER03	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 calentar recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción no 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.	Limpia el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	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.		
	El ventilador no funciona	Cable del ventilador desconectado	Conectar el cable
	La campana no funciona	Cable de alimentación Campana desconectado	Vuelva a conectar el cable de alimentación de la campana, que se encuentra en la parte delantera, justo debajo de la placa de cocción.

 En presencia de una avería, intente resolver el problema siguiendo las indicaciones proporcionadas en la guía de la

resolución de los problemas. Si no puede resolver el problema, por favor comuníquese con el Servicio de Asistencia. Una lista completa de proveedores de servicio IKEA se

muestra en la última página del presente manual.

i En caso de uso inadecuado del aparato o instalación no realizada por un sistema autorizado, será necesario pagar la visita del técnico del Servicio de Asistencia o del revendedor incluso durante el periodo de validez de la garantía.

Mantenimiento y reparación

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado únicamente por el fabricante o por su servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos solo por el fabricante o por su servicio de asistencia.

Cuando contacte con el servicio de asistencia, proporcione la siguiente información:

- Tipo de avería

- Modelo de aparato (art./cód.)
- Número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de identificación. La placa de identificación está colocada en el fondo del aparato.

Datos técnicos

Identificación del producto

Tipo: 4300

Modelo: FÖRDELAKTIG 405.158.65

Consulte la placa de identificación colocada en el fondo del aparato.

El fabricante mejora continuamente sus productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de estas instrucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso.

Más información sobre los datos técnicos está disponible en el sitio: www.ikea.com

Datos técnicos del aspirador

Tipo de producto			EMPOTRADO
	Ancho	mm	600
Dimensiones	Profundidad	mm	520
	Altura mín/máx	mm	906
Capacidad de aire máx* - Descarga		m3/h	500
Nivel máx* de ruido - Descarga		dBA	66
Capacidad de aire máx*- Recirculación		m3/h	370
Nivel máx* de ruido - Recirculación		dBA	71
Potencia nominal del aspirador		W	220
Potencia nominal de la placa de cocción		W	7400
Potencia máxima total		W	7620

* Velocidad máxima (excluyendo Boost).

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	14,3 Kg

CE Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado de conformidad a las Directivas CEE.

Los datos técnicos se muestran en la placa de datos aplicada en el interior del aparato.

Eficiencia energética del aspirador

Informaciones sobre el producto según el reglamento UE nº 66/2014	Unidad	Valor
Identificación del modelo		FÖRDELAKTIG 405.158.65
Consumo energético anual	kWh/a	40,9
Coefficiente de incremento del tiempo		0,8
Eficiencia fluidodinámica		33,1
Índice de eficiencia energética		44,3
Capacidad de aire medida en el mejor punto de eficiencia	m3/h	348
Presión del aire medida en el mejor punto de eficiencia	Pa	517
Capacidad máxima de aire	m3/h	630
Alimentación eléctrica medida en el mejor punto de eficiencia	W	133
Consumo de corriente medido en modo standby	W	N/A
Consumo de corriente medido en modo off	W	0,49
Nivel sonoro a velocidad máxima (sin configuración intensa)	dBA	66

Eficiencia energética de la placa de cocción

Informaciones sobre el producto según el reglamento UE nº 66/2014	Valor
Identificación del modelo	FÖRDELAKTIG 405.158.65
Tipo de placa de cocción	Campana integrada
Número de zonas de cocción	4
Tecnología de cocción	Inducción
Diámetro de las zonas de cocción izquierda (dimensiones)	220 x 185 mm
Diámetro de la zona de cocción delantera derecha (dimensiones)	200 mm
Diámetro de la zona de cocción trasera derecha (dimensiones)	145 mm
Consumo de energía para la zona de cocción izquierda (cocción eléctrica)	192 Wh/kg
Consumo de energía zona de cocción delantera derecha (cocción eléctrica)	185 Wh/kg
Consumo de energía zona de cocción trasera derecha (cocción eléctrica)	181 Wh/kg
Consumo de energía para placa de cocción (cocción eléctrica)	186 Wh/kg

Normas de referencia:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Ahorro de energía

El aparato contiene las características que ayudan a ahorrar energía durante la cocción de todos los días.

Placa de datos



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

El número de serie es específico para cada producto.

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 cañones 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	35	Personalització del menú d'usuari	55
Informació general	40	Guia per utilitzar olles i paelles	56
Connexió elèctrica	42	Funció gestió de la potència	57
Neteja i manteniment	45	Resolució de problemes	58
Descripció del producte	47	Dades tècniques de l'extractor	59
Indicadors	47	Eficiència energètica de l'extractor	60
Panell de control	48	Eficiència energètica de la placa de	60
Limitació de la potència	50	cocció	
Funcions de la placa de cocció	51	Placa de característiques	61
Taula de cocció	53	Aspectes ambientals	61
Funció de l'extractor	54	Garantia IKEA	62

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 coneguin totes les característiques de funcionament i seguretat de l'aparell. Els sistemes d'inducció d'aquestes plaques de cocció compleixen amb les disposicions de les normes EMC i la directiva 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.
-  La instal·lació i les connexions elèctriques les ha de realitzar un professional especialitzat. Consulteu l'apartat de CONNEXIÓ ELÈCTRICA abans d'endollar l'aparell a la corrent.

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 desconexió 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 l'extractor al conducte de fums mitjançant un tub adequat. Consulteu els accessoris que es poden adquirir indicats al manual d'instal·lació (els tubs circulars, han de ser d'un diàmetre mínim 125 mm). La longitud del tub de sortida ha de ser com més curta millor.
- Connecteu el producte a la xarxa elèctrica amb un interruptor omnipolar.
- Compliu amb la normativa sobre sortida de fums.
- No connecteu l'aparell d'extracció a conductes per evacuar fums que transportin fums de combustió (calderes, xemeneies, etc.).
- Si useu l'extractor amb aparells no elèctrics (p. ex. aparells de gas), cal garantir que el local tingui una ventilació adequada per evitar el retorn dels gasos de combustió. Si useu l'aparell de cocció juntament amb aparells no elèctrics, la pressió negativa del local no pot superar els 4 Pa per evitar el reflux de fums de l'aparell de l'equip de cuina.
- No expulseu l'aire cap a un conducte que s'utilitza com a conducte de fums d'aparells de gas o altres combustibles.

- 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.
- Connecteu l'endoll de l'aparell a una presa de corrent conforme a la normativa vigent, situada en una zona accessible.
- Seguiu escrupolosament la normativa pel que fa a les mesures tècniques i de seguretat que s'han d'adoptar per a la sortida de fums.

 **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 mireu directament la llum amb instruments òptics (binocles, lupes...).
- 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 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.

- Netegeu i substituïu els filtres després del període especificat (risc d'incendi). Vegeu el paràgraf Neteja i manteniment.
- Recomanem garantir una ventilació adequada de la cambra quan feu servir l'aparell juntament amb aparells de gas o altres combustibles (no aplicable als aparells que només recirculen l'aire de la cambra).

⚠️ ADVERTIMENT: Si la superfície té esquerdes, apagueu l'aparell per evitar el risc de descàrrega elèctrica. L'aparell i les seves parts accessibles s'escalfen molt durant l'ús.

- No engegueu el dispositiu si la superfície està esquerpada 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.

•

⚠️ ADVERTIMENT: 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).
- La ventilació de l'aparell ha de complir les instruccions del fabricant.
- Mantingueu l'embalatge fora de l'abast dels nens i de les mascotes.
- Les campanes de cuina i altres extractors de fums de cocció poden comprometre el funcionament segur dels aparells que cremen gasos o altres combustibles (inclosos els situats a altres ambients), pel flux de retorn dels gasos de combustió. Aquests gasos poden provocar intoxicació per monòxid de carboni. Després de la instal·lació d'una campana de cuina o de qualsevol altre extractor dels fums de cocció, assegureu-vos que un tècnic homologat prova els aparells de gas per garantir que no hi hagi cap flux de retorn dels gasos de

combustió.

Informació general

Recomanacions generals

- Mai ni utilitzeu esponges abrasives, llana d'acer, àcid muriàtic o altres productes que puguin ratllar o deixar marques a la superfície.
- Per motius de seguretat, no netegeu l'aparell amb vapor ni amb raigs d'alta pressió.
- No consumeu els aliments que caiguin accidentalment o siguin sobre la superfície i sobre els elements funcionals o estètics de la placa de cocció.

Ús

- L'aparell d'extracció ha estat dissenyat exclusivament per a eliminar olors de cocció d'ús domèstic.
- En cap cas, no utilitzeu l'aparell per a una altra finalitat tret d'aquelles per a les quals està fet.
- Controleu contínuament les fregidores durant l'ús, ja que l'oli sobreescalfat podria cremar-se.
- 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 s'escalfi.
- No pugeu de peus a l'aparell, el podeu fer malbé.
- No col·loqueu recipients de cocció calents al marc per no fer malbé les juntes de silicona.
- No tal·leu ni prepareu aliments a la superfície i no deixeu que hi caiguin objectes durs. No arrossegueu cassoles o plats per la superfície.

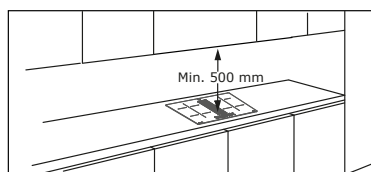
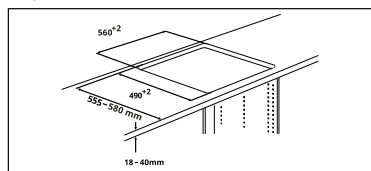
Requisits del moble

Instal·lació

- L'aparell s'ha dissenyat per muntar-lo encastat a la placa de focs de la cuina, sobre un moble de 600 mm o més d'amplada.
- Si instal·leu l'aparell sobre materials

inflamables, haureu de complir estrictament les directrius i la normativa relatives a instal·lacions de baixa tensió i protecció contra incendis.

- Munteu els components (materials plàstics i fusta xapada) del moble encastat amb adhesius resistents a la calor (mín. 85 °C), ja que l'ús de materials i adhesius inadequats pot provocar deformacions i desenganxaments.
- El moble de cuina ha de tenir prou espai per a les connexions elèctriques de l'aparell. Els armaris alts situats a sobre de l'aparell s'han d'instal·lar a una distància que deixi prou espai per treballar còmodament.
- Podeu fer servir perfils decoratius de fusta massissa per a la placa de focs de la cuina, darrere de l'aparell, amb la condició que respecte la distància mínima indicada als esquemes d'instal·lació.
- A l'esquema següent veureu la posició i les dimensions de l'orifici per encastar l'aparell. Les mesures indicades només són vàlides si respecte una distància de 35 mm entre la part que sobresurt de la placa de focs i la part frontal del moble.
- La distància mínima entre l'aparell encastat i l'armari situat a sobre ha de ser de 500 mm.



- Apliqueu la junta adhesiva subministrada de sèrie en tota la vora exterior de la placa de cocció abans del muntatge per evitar que es filtrin líquids entre la vora de la placa de cocció i la placa de focs. Consulteu les instruccions de muntatge.

Connexió elèctrica

- Les connexions elèctriques les haurà de fer un instal·lador homologat.
- Seguiu l'esquema de connexions (situat a la part inferior del producte).
- Aquest aparell té una connexió tipus "Y" i requereix un cable H05VV-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).
- No soldeu els cables!

Connexió elèctrica



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

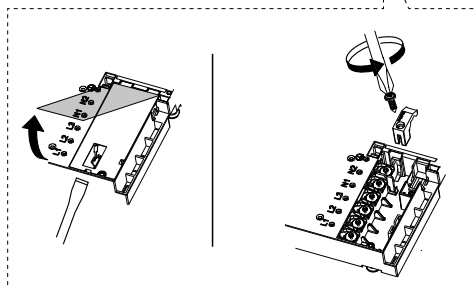
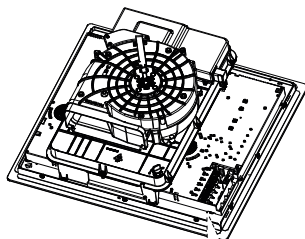
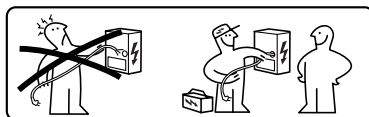
- Abans de fer les connexions, comproveu que la tensió nominal de l'aparell que es mostra a la placa de característiques correspon a la tensió de la xarxa elèctrica. Trobareu la placa de característiques a la part inferior de la placa de cocció.
- Seguiu el diagrama de connexions (situat a la part inferior de la placa).
- 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, substituïu-los amb cables de recanvi originals. Contacteu amb el servei d'atenció al client de la botiga IKEA.



Atenció! No soldeu els cables!

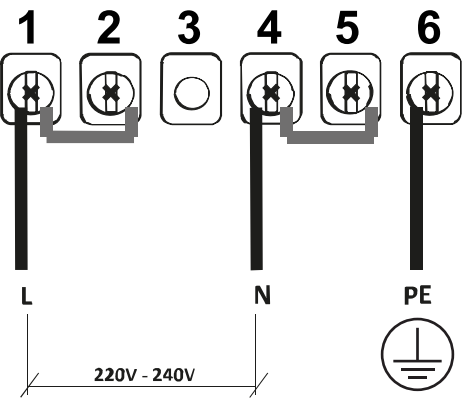


Esquema de connexió del producte

Inseriu els ponts  entre els cargols com es mostra

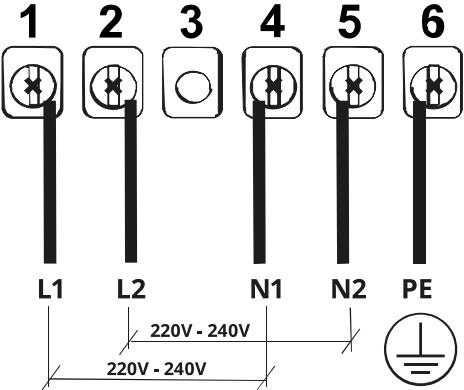
L2	Negre
N	Blau
	Groc / verd

220V - 240V 1N ~



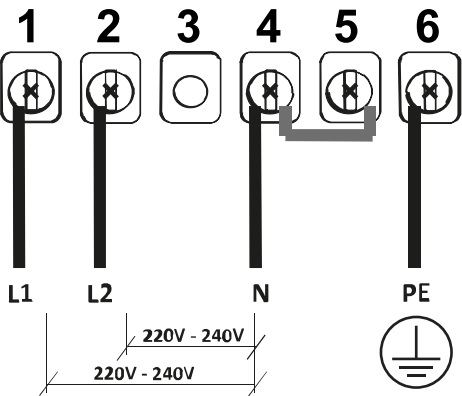
L	Negre o marró
N	Blau
	Groc / verd

NL 230V / 400V 2N ~



L1	Marró
L2	Negre
N1	Blau
N2	Blau
	Groc / verd

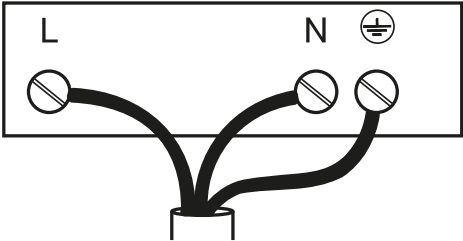
380V - 415V 2N ~



L1	Marró
----	-------

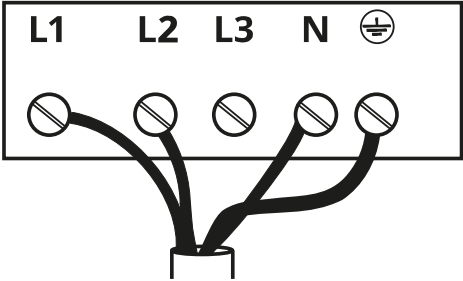
Esquema de connexió de la llar

220V - 240V 1N ~



L	Negre o marró
N	Blau
⏏	Groc / verd

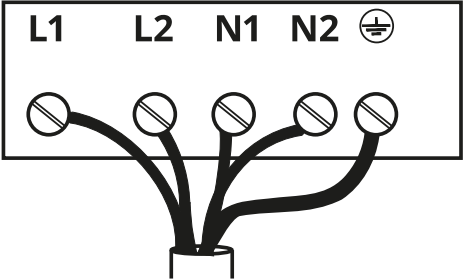
380V - 415V 2N ~



L1	Marró
----	-------

L2	Negre
N	Blau
⏏	Groc / verd

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



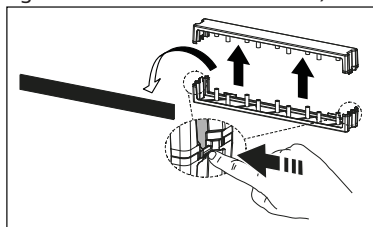
L1	Marró
L2	Negre
N1	Blau
N2	Blau
⏏	Groc / verd

Neteja i manteniment

- Apagueu o desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica abans de netejar o fer el manteniment.

Filtre de carbó actiu

- El filtre antiolor de carbó actiu (consulteu les instruccions de muntatge) es pot regenerar. El filtre antiolor de carbó actiu es pot rentar i regenerar cada 3-4 mesos (o amb més freqüència en cas d'ús intens de la campana), fins a un màxim de 8 cicles de regeneració (en cas d'ús particularment intensiu, es recomana no excedir els 5 cicles). Per demanar un filtre nou, contacteu amb el servei d'assistència (vegeu la taula al final del manual).

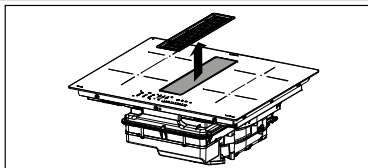


Procediment de regeneració

- Renteu el filtre al rentaplats a una temperatura MÀXIMA de 70 °C o a mà amb aigua calenta sense utilitzar esponges abrasives (no feu servir detergents!).
- Assequeu-lo al forn durant 2 hores a una temperatura MÀXIMA de 70 °C (es recomana llegir atentament el manual de l'usuari i les instruccions de muntatge del forn).

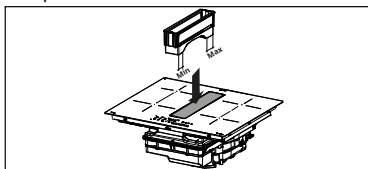
Graella de ferro fos

- No la poseu al rentaplats. Netegeu la graella amb aigua calenta i sabó neutre, sense fer servir esponges abrasives (no utilitzeu productes de neteja agressius o abrasius!).



Filtre de greix

- Netegeu o canvieu els filtres en els intervals de temps indicats per mantenir la campana en bon estat de funcionament i evitar el potencial risc d'incendi per acumulació excessiva de greix.
- Netegeu els filtres de greix cada 2 mesos de funcionament o amb més freqüència en cas d'ús molt intens. Poden anar al rentaplats.

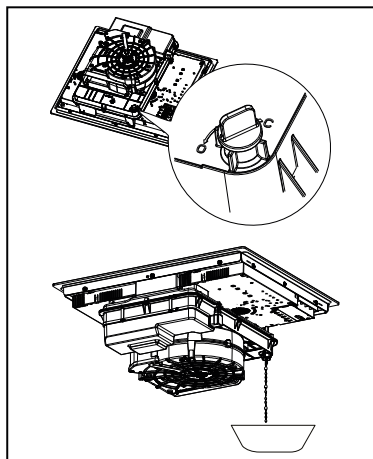


La safata de vessament superior forma part del filtre de greix i s'ha de controlar després de cada cocció o quan es detectin vessaments de líquid a la placa de cocció. Renteu-la amb aigua calenta i elimineu els residus de menjar per evitar que es facin olor i s'incrustin.

Safata de recollida d'aigua

En cas d'ús normal, s'aconsella controlar i buidar la safata de recollida cada dues setmanes.

Traieu el calaix abans de controlar la safata de recollida d'aigua, sobretot si es vessa molt líquid. Premeu l'aixeta cap amunt i desenrosqueu-la per buidar el recipient. La vàlvula és reemplaçable, la podeu comprar com a recanvi.



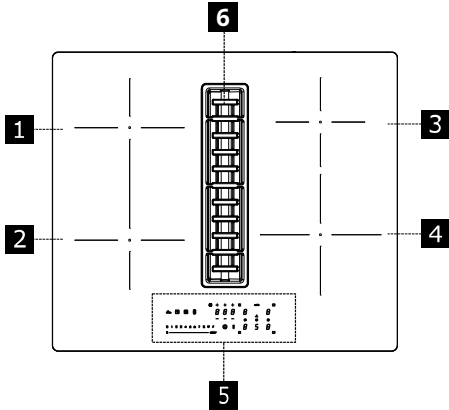
Neteja de l'aparell

- Netegeu l'aparell després de cada ús per evitar que els residus de menjar es carbonitzin. Netejar la brutícia incrustada i carbonitzada requereix més esforç.
- Per netejar la brutícia diàriament, feu servir un drap o una esponja suau i un producte de neteja adequat. Seguiu els consells del

fabricant pel que fa als productes de neteja que cal fer servir. És aconsellable fer servir productes de neteja protectors.

- Traieu la brutícia incrustada, com ara la llet vessada durant la cocció, amb un rascador de vitroceràmica abans no es refredi la placa de cocció. Seguiu les recomanacions del fabricant respecte al rascador que heu d'utilitzar.
- 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. En cas contrari, els residus poden fer malbé la superfície de vitroceràmica.
- Traieu qualsevol plàstic fos amb un rascador de vitroceràmica abans no es refredi la placa de cocció. En cas contrari, els residus poden fer malbé la superfície de vitroceràmica.
- Traieu 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.

Descripció del producte

	
1	Zona de cocció individual (220x197 mm) de 2.100 W, amb funció booster de 3.000 W
2	Zona de cocció individual (220x197 mm) de 2.100 W, amb funció booster de 3.000 W
3	Zona de cocció individual (145 mm) de 1.400 W, amb funció booster de 1.850 W
4	Zona de cocció individual (200 mm) de 2300 W, amb funció booster de 3.000 W
5	Panell de control
6	Extractor
1 + 2	Zona de cocció combinable

Indicadors

Reconeixement de recipients

Cada zona de cocció està equipada amb un sistema de reconeixement de recipients. El sistema de reconeixement de recipients reconeix les paelles amb una base magnetitzable adequada per fer-les servir amb plaques d'inducció. Si retireu la paella/olla durant el funcionament, o si s'utilitza una paella/olla inadequada, la pantalla al costat del gràfic de barres parpelleja amb el símbol .

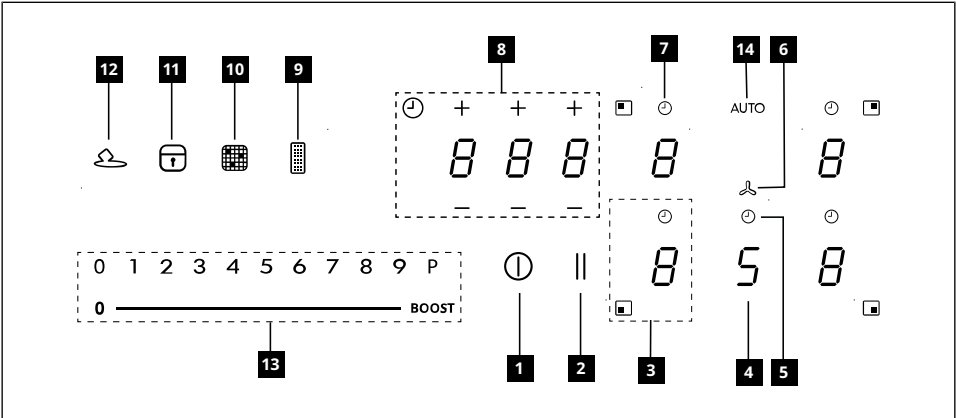
Si no hi ha paelles/olles col·locades a la zona de cocció durant el temps de reconeixement de paelles/olles de 10 segons:

- La zona de cocció s'apaga automàticament al cap de 10 segons.
- La pantalla de cada zona de cocció mostra .

Indicador de calor residual

Si heu apagat una zona de cocció, però encara està calenta, la lletra **H** roman il·luminada al panell per indicar un risc de cremada.

Panell de control



1	Encès/apagat
2	Tecla de la funció pausa
3	Indicador del nivell de potència de la zona de cocció
4	Indicador del nivell de potència de l'extractor
5	Control del temporitzador de l'extractor
6	Símbol de l'àrea de control de l'extractor
7	Control del temporitzador de la zona de cocció
8	Zona de gestió del temporitzador
9	Indicador de saturació del filtre de greix
10	Indicador de saturació del filtre de carbó actiu
11	Tecla de la funció bloqueig
12	Tecla de la funció fondre
13	Tecla lliscant
14	Tecla de funció Auto

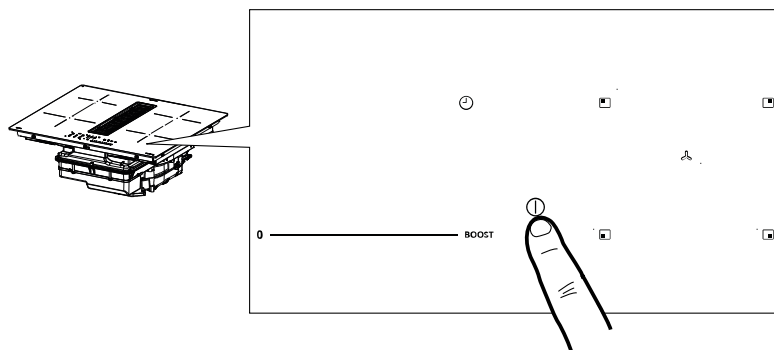
Les zones de cocció es poden activar prement el dígit de referència **8**. El dígit s'il·lumina amb més intensitat per confirmar l'operació.

Si col·loqueu una olla en una de les quatre zones de cocció, la vitroceràmica la detecta automàticament i il·lumina el dígit corresponent per activar-la.

Si no hi ha olles o altres objectes a la vitroceràmica, els dígits no són visibles.

Les funcions seleccionables del panell de control són les que sempre són visibles, però estan il·luminades a baixa intensitat. Seleccioneu les funcions tocant el símbol corresponent.

Encensa de l'aparell



Premeu la tecla On/Off durant 2 segons per encendre i activar les funcions de la placa.

En aquest moment la placa està encesa, però totes les zones de cocció i la campana estan a potència zero. La placa s'apaga automàticament al cap de 20 segons de no utilitzar-la.

Atenció: Per motius de seguretat sempre podeu apagar la placa amb la tecla On/Off.

Atenció: Les funcions seleccionables del panell de control romanen sempre il·luminades/visibles, i seran sempre les úniques que es podran activar.

Les zones de control de les zones de cocció, l'extractor i el temporitzador es poden activar prement el Dígit de referència. Si la llum de Dígit s'intensifica, això vol dir que s'ha activat.

Advertiments per a l'instal·lador: Comproveu i, si cal, canvieu la configuració de potència de la placa. Vegeu el paràgraf "Limitació de potència".

La placa està configurada per defecte per absorbir **7,4 kW**.

Limitació de la potència

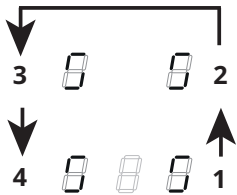
A la primera connexió de l'aparell a la xarxa elèctrica domèstica, l'instal·lador haurà d'ajustar la potència de les zones de cocció segons la capacitat real de la instal·lació elèctrica domèstica.

Si no és necessari, podeu encendre la vitroceràmica directament amb la tecla ① o bé seguir el procediment que es descriu a continuació per accedir al menú.

Abans de fer-ho, és recomanable llegir tot el paràgraf.

Connecteu la placa de cocció a la xarxa domèstica.

- 1. Tots els dígit s'encenen durant uns segons, després s'apaguen i aquest ② és l'únic que queda parpellejant.
- 2. Premeu i mantingueu premut ② els dígit de la zona de cocció indiquen ③.
- 3. Mentre manteniu premut ②, comenceu a prémer els dígit de la zona en sentit contrari a les agulles del rellotge.



El dígit del darrere a esquerre indica ③ i un número indica la classe de menú. El dígit del davant esquerre indica un número que depèn dels paràmetres indicats a la selecció.

Selecioneu el dígit amb ③ i premeu el "8" al regulador de potència.

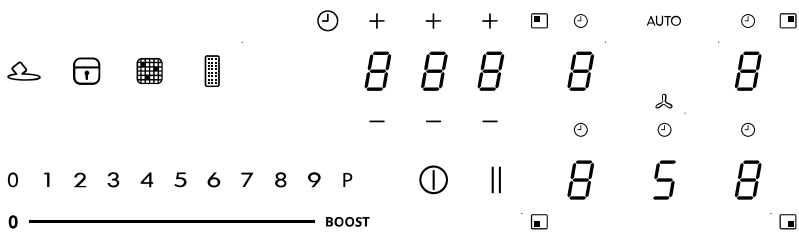
Selecioneu el dígit del davant esquerre i la configuració correcta.

Vegeu la taula següent per a les especificacions:

Valor en el regulador de potència	KW	Notes
0	7,4	Configuració inicial estàndard
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Un cop introduït el valor correcte, confirmeu tocant i aguantant ①.

Funcions de la placa de cocció

	
Dispositiu de seguretat infantil	Aquesta funció evita l'encesa accidental de l'aparell. No es pot utilitzar durant la cocció.
	Per activar-la, traiu tots els estris de cuina de l'aparell i apagueu-lo. Enceneu l'aparell i al cap de 3 segons premeu i manteniu premut un dels 5 dígits durant 3 segons. Deixeu anar i feu lliscar lentament al llarg del regulador de potència de 0 a BOOST. Apareixerà una "L" als 5 dígits.
	Per desactivar el dispositiu, engegueu-lo i manteniu premut un dels 5 dígits durant 3 segons. Deixeu anar i feu lliscar lentament al llarg del regulador de potència de BOOST a 0. Els 5 dígits s'il·luminaran indicant un nivell de potència de "0".
Bloqueig	Podeu bloquejar les funcions de la placa de cocció durant l'ús, per exemple, per netejar la vitroceràmica. La funció roman activa fins i tot quan la placa de cocció s'apaga i es torna a encendre. En cas d'interrupció del corrent, la funció es desactiva.
	Per activar-o, premeu i mantingueu premut durant 1 segon.
	Per desactivar-lo, premeu .
Funció Boost	Podeu ajustar cada zona de cocció a un nivell de potència addicional de fins a 5 minuts.
	Per activar, seleccioneu una de les 4 zones de cocció i seleccioneu el valor "P" al regulador de potència. El dígit corresponent indica P .
	Per desactivar, seleccioneu un dels altres valors possibles al regulador de potència.
Temporitzador de les zones de cocció	El temporitzador et permet desactivar una zona de cocció concreta al final del temps establert. Les zones de cocció es poden programar individualment, ja que cadascuna té el seu propi temporitzador.
	Per activar-la: Amb la zona de cocció en funcionament, premeu per accedir als controls de gestió del temporitzador d'aquesta zona.
	Els 3 dígits indiquen "0 0 0". Premeu "+" o "-" per configurar el compte enrere del temporitzador.
	888 Hores - Dècimes - Minuts
	No toqueu res durant 10 segons per confirmar el temps establert.
Un cop finalitzat el compte enrere, es reinicien els dígits i s'emet un senyal acústic. Podeu interrompre la funció prement qualsevol tecla.	
Si el temporitzador està actiu per a més d'una zona de cocció, els 3 dígits sempre indicaran el temporitzador més proper al límit de temps.	
Per desactivar, amb la zona de cocció en funcionament, premeu per accedir als controls de gestió del temporitzador d'aquesta zona.	
Poseu els tres dígits a "0 0 0" amb "+" o "-", o premeu la tecla On/Off.	

Temporitzador (general)	Temporitzador amb alarma d'ús general.	
	Per activar-lo, enceneu la placa de cocció verificant que no hi hagi olles o zones de cocció actives. Els 3 dígits de les ordres de gestió del temporitzador indiquen "- - -". Premeu el dígit per accedir al menú del temporitzador i visualitzar "0 0 0". Premeu "+" o "-" per configurar el compte enrere del temporitzador.	
	888 Hores - Dècimes - Minuts No toqueu res durant 10 segons per confirmar el temps establert. Un cop finalitzat el compte enrere, es reinicien els dígits i s'emet un senyal acústic. Podeu interrompre la funció prement qualsevol tecla. Repetiu els passos descrits per canviar el valor del compte enrere. Per desactivar-lo, enceneu la placa de cocció verificant que no hi hagi olles o zones de cocció actives. Premeu el dígit per accedir al menú del temporitzador i feu servir "+" i "-" per configurar la pantalla a "0 0 0" o premeu la tecla On/Off.	
Funció Fondre	Per activar-la, seleccioneu la zona a la qual voleu aplicar la funció i premeu  .	
	Per desactivar-la, seleccioneu la zona a la qual s'aplica la funció actualment i seleccioneu un nivell de potència diferent o premeu  .	
Funció escalfament	Aquesta funció s'utilitza per escalfar un recipient a la màxima potència abans de continuar cuinant a un nivell seleccionat. L'interval de temps en què la zona de cocció es manté a la màxima potència depèn del nivell de cocció final establert. Vegeu la taula:	
	Nivell de potència	Temporitzador (segons)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	No disponible
	P	No disponible
	Per activar-lo, poseu un recipient a la zona seleccionada de la placa de cocció i premeu durant 3 segons el valor seleccionat (d'1 a 8) al regulador de potència. La zona de cocció corresponent indica "A". Podeu pujar el nivell de cocció, però si el baixeu, la funció es desactiva. També podeu desactivar tocant i mantenint la tecla de la zona de cocció en qüestió durant 3 segons.	
Funció Pausa	Aquesta funció permet posar en pausa/reiniciar qualsevol funció activa de la placa de cocció, reduint l'energia disponible a la zona de cocció i restablint totes les funcions. Si no desactiveu la funció Pausa en 10 minuts, la placa s'apaga automàticament.	
	Per activar-la: Amb una olla a la placa i la zona de cocció seleccionada, mantingueu premuda la tecla de funció de Pausa  durant almenys 1 segon. Totes les pantalles indiquen  .	
	Per desactivar-la, mantingueu premut  durant 1 segon fins que parpellegi. Premeu qualsevol altra tecla en menys de 10 segons. La funció està desactivada i la placa continua amb la configuració anterior.	

Funció Tornar a la configuració	Aquesta funció s'utilitza per tornar a la configuració de funcionament de la placa en cas d'apagada involuntària o d'interrupció sobtada del corrent.
	Quan la placa s'apagui, si l'enceneu abans de 6 segons tocant ⓪ , la tecla parpellejarà durant 6 segons. Premeu la tecla per recuperar les funcions configurades prèviament. Sentireu un senyal per confirmar l'operació.
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 ofereix la possibilitat de cuinar amb olles/paelles més grans.
	Per a aquesta funció, només podeu seleccionar les zones de cocció de l'esquerra. Per activar/desactivar-la, premeu simultàniament els dígits de les zones de cocció esquerra o dreta per seleccionar les 2 zones que formen un pont, fins que aparegui el dígit 7 que indica que la funció s'ha activat. L'altre dígit serveix per graduar el nivell de potència.
Funció AUTO "A"	Quan engegueu la placa/extractor, la campana s'activa per defecte en mode automàtic i el LED "A" s'il·lumina intensament. La campana entra en funcionament si la potència de les zones de cocció és superior a "1".
	Es desactiva prement el LED "A" confirmat pel canvi d'intensitat, d'intens a suau. També es pot desactivar prement un valor superior a "1" al regulador de potència confirmat pel canvi d'intensitat del LED "A" d'intens a suau. Es reactiva prement el LED "A", que es tornarà a il·luminar intensament.

Taula de cocció

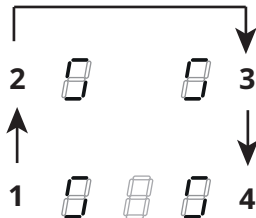
Nivell de potència	Mètode de cocció	Ureu per a
1	Fondre, escalfar lleugerament	Mantega, xocolata, gelatina, salses
2	Fondre, escalfar lleugerament	Mantega, xocolata, gelatina, salses
3	Portar a temperatura	Arròs
4	Cocció llarga, reduccions, guisar	Verdures, patates, salses, fruita, peix
5	Cocció llarga, 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 de l'extractor

	
Les zones de control de les zones de cocció, l'extractor i el temporitzador es poden activar prement el Dígit de referència.	
"9"	Premeu "9" al regulador de potència per configurar la velocitat INTENSIVA 1. Aquesta configuració està programada per a una activació de 10 minuts. Passat aquest temps, el sistema torna automàticament a la velocitat establerta anteriorment. Es desactiva seleccionant una velocitat diferent.
"P"	Premeu dues vegades el regulador de potència "9" per configurar la velocitat INTENSIVA 2. Aquesta configuració està programada per a una activació de 5 minuts. Passat aquest temps, el sistema torna automàticament a la velocitat establerta anteriorment. Es desactiva seleccionant una velocitat diferent.
Funció Delay	Aquesta funció només està disponible si el mode automàtic està desactivat. El mode automàtic es desactiva prement "A". Premeu el dígit de l'extractor i configureu una velocitat al regulador de potència. Premeu el Dígit per gestionar el Timer que mostrava "CL", que canviarà al compte enrere ja establert en 15 minuts.
	Símbol del Timer Un cop seleccionat el dígit de l'extractor, premeu els dígits de gestió del temporitzador per configurar el compte enrere.
	Símbol de manteniment del filtre de greix El senyal relatiu a la neteja del filtre de greix es mostra amb el LED i sempre està habilitat.
	Símbol de manteniment del filtre de carbó La campana està en mode d'extracció per defecte. Amb la càrrega apagada, premeu el dígit de comandament de la Campana per habilitar l'extractor. Premeu i configureu un valor a qualsevol zona de cocció. Premeu de nou el dígit de comandament de la Campana durant 5 segons per: Activar el filtre de carbó: El símbol del filtre de carbó (antiolor) s'il·lumina durant 1 segon. Desactivar el filtre de carbó: El símbol del filtre de carbó (antiolor) parpelleja dues vegades. Un cop activat, la icona s'il·luminarà per indicar que cal fer un manteniment al filtre de carbó (antiolor). Reinici i reactivació del filtre de carbó Després de fer el manteniment del filtre: premeu la tecla durant 5 segons. - El LED del filtre de greix s'apagarà i el compte enrere es reiniciarà. premeu la tecla durant 5 segons. - El LED del filtre antiolor s'apagarà i el compte enrere es reiniciarà.

Personalització del menú d'usuari

- Abans de fer-ho, és recomanable llegir tot el paràgraf.
- Premeu .
 - Premeu de nou  i mantingueu premut durant 3 segons.
 - La tecla  comença a parpellejar.
 - Premeu i mantingueu premut : els dígit de la zona de cocció indiquen .
 - Mantenint premut , comenceu a prémer el dígit de la zona de cocció, avançant en el sentit de les agulles del rellotge començant pel davant de l'esquerra.



El dígit del darrere esquerre indica alternativament  i un número del 2 al 7 que indica el codi del menú.

El dígit del davant esquerre indica un número que depèn dels paràmetres indicats a la selecció.

- Premeu el dígit del darrere a esquerre.
- Seleccioneu un número al regulador de potència per accedir al codi del menú.
- Premeu el dígit del davant esquerre.
- Seleccioneu un número al regulador de potència per seleccionar un valor.

Vegeu la taula següent per a les especificacions:

Codi del menú	Descripció	Valor
U2	Menú de gestió de volum de les teclès.	0 - So desactivat 1 - Mín. 3 - Màx.
U3	Menú de gestió del volum del timbre elèctric compta minuts.	0 - So desactivat 1 - Mín. 3 - Màx.
U4	Mostra el menú de gestió del nivell de brillantor de la pantalla.	0 - Màx. 9 - Mín.
U5	Menú de gestió d'animacions del compte enrere.	0 - Animació desactivada 1 - Animació desactivada
U6	Menú de la funció de reconeixement de recipients.	0 - Inactiva 1 - Activa
U7	Menú de gestió del final del compte enrere.	0 - Parpelleig continu i apagament 1 - Deu parpelleigs i apagament 2 - Un parpelleig i apagament

- Un cop introduït el valor correcte, confirmeu tocant i mantenint la tecla  durant 2 segons.
- Per sortir del menú sense desar, premeu .

Si no feu cap operació, el menú d'usuari es tanca al cap d'un minut.

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)
Esquerra combinada	190 mm	230 mm
Esquerra individual	110 mm	190 mm
Dreta anterior individual	110 mm	200 mm
Esquerra posterior individual	110 mm	145 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.

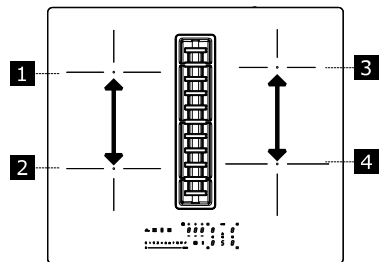
Els sorolls descrits són un component normal de la tecnologia d'inducció i no s'han de considerar defectes.

Funció gestió de la potència

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

Aquesta funció controla la potència màxima de 3.700 W dins les zones de cocció combinades (costat esquerre i costat dret), i optimitza la distribució de la potència per evitar situacions de sobrecàrrega del sistema.

La funció distribueix la màxima potència disponible entre les zones de cocció utilitzades en mode combinat. Vegeu la il·lustració. La funció redueix la potència de l'altra zona de cocció que funciona en mode combinat, si cal (l'última ordre té prioritat).



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.

Resolució de problemes

Codi d'error	Descripció	Possible causa de l'error	Solució
"Senyal acústic en encendre. No es mostra cap codi d'error"	El control de la campana no funciona	mala connexió del cable LIN a la placa electrònica de la campana, o el cable s'ha fet malbé	Comproveu la connexió. Si l'error persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència.
ER03	La placa s'apaga al cap de 10 segons.	S'ha detectat una activació contínua de les tecles. Aigua o recipient al panell de control.	Traieu l'aigua o el recipient de la superfície de la placa de coccio 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 coccio té prou ventilació. Si l'error persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència.
E2	La zona de coccio 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 coccio 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 coccio 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 coccio 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 coccio 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.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	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.		
	El ventilador no funciona	Cable del ventilador desconnectat	Connecteu el cable
	La campana no funciona	El cable d'alimentació de la campana, està desconnectat	Torneu a connectar el cable d'alimentació de la campana que es troba al davant just sota la placa de coccio.

i Si es produeix un error, intenteu resoldre el problema seguint les instruccions de la guia de resolució de problemes. Si el problema no es pot resoldre, poseu-vos en contacte amb el servei d'atenció al client. A l'última pàgina d'aquest manual hi ha una llista completa de proveïdors de serveis d'IKEA.

i En cas d'ús indegut de l'aparell, o si la instal·lació no l'ha fet un instal·lador autoritzat, haureu de pagar el tècnic del Servei d'Assistència o el distribuïdor fins i tot durant el període de garantia.

Manteniment i reparació

- 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 el seu servei d'assistència.

Quan us poseu en contacte amb el servei d'assistència, proporcioneu la informació següent:

- Tipus d'error
- Model de dispositiu (article/codi)
- Número de sèrie (S.N.)

Aquesta informació es mostra a la placa de característiques. Trobareu la placa de característiques a la part inferior del dispositiu.

Dades tècniques
Identificació del producte

Classe: **4300**
Model: **FÖRDELAKTIG 405.158.65**

Consulteu la placa de característiques a la part inferior del producte.

El fabricant millora contínuament els productes. Per aquest motiu, el text i les il·lustracions d'aquestes instruccions d'ús poden canviar sense previ avís.

Trobareu més informació sobre les dades tècniques al lloc web www.ikea.com

Dades tècniques de l'extractor

Classe de producte			ENCASTAT
	Amplària	mm	600
Dimensions	Profunditat	mm	520
	Alçada mínima/màxima	mm	906
Cabal d'aire màxim* - Sortida		m3/h	500
Màxim* nivell de soroll - Sortida		dBA	66
Cabal d'aire màxim* - Recirculació		m3/h	370
Màxim* nivell de soroll - Recirculació		dBA	71
Potència nominal de l'extractor		W	220
Potència nominal de la placa de cocció		W	7400
Potència màxima total		W	7620

* Velocitat màxima (sense comptar el boost).

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	14,3 kg

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

Trobareu les dades tècniques a la placa de característiques a l'interior de l'aparell.

Eficiència energètica de l'extractor

Informació del producte segons el Reglament (UE) 66/2014	Unitat	Valor
Identificador del model		FÖRDELAKTIG 405.158.65
Consum energètic anual	kWh/a	40,9
Coefficient d'augment de temps		0,8
Eficiència dinàmica de fluids		33,1
Índex d'eficiència energètica		44,3
Cabal d'aire mesurat en el punt de major eficiència	m3/h	348
Pressió de l'aire mesurada en el punt de major eficiència	Pa	517
Cabal d'aire màxim	m3/h	630
Alimentació elèctrica mesurada en el punt de major eficiència	W	133
Consum de corrent mesurat en mode d'espera	W	N/A
Consum de corrent mesurat en mode apagat	W	0,49
Nivell sonor de velocitat màxima (sense ajustament intensiu)	dBA	66

Eficiència energètica de la placa de cocció

Informació del producte segons el Reglament (UE) 66/2014	Valor
Identificador del model	FÖRDELAKTIG 405.158.65
Tipus de placa de cocció	Campana integrada
Nombre de zones de cocció	4
Tecnologia de cocció	Inducció
Diàmetre de les zones de cocció a esquerra (dimensions)	220 x 185 mm
Diàmetre de la zona de cocció dreta anterior (dimensions)	200 mm
Diàmetre de la zona de cocció dreta posterior (dimensions)	145 mm
Consum d'energia per a zona de cocció a esquerra (cocció elèctrica)	192 Wh/kg
Consum d'energia de la zona de cocció dreta anterior (cocció elèctrica)	185 Wh/kg
Consum d'energia de la zona de cocció dreta posterior (cocció elèctrica)	181 Wh/kg
Consum d'energia per superfície de cocció (cocció elèctrica)	186 Wh/kg

Normes de referència:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Estalvi energètic

L'aparell té funcions que ajuden a estalviar energia durant la cocció diària.

Placa de característiques



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

El número de sèrie és específic de cada producte.

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 dígits) per a l'aparell per al qual demaneu 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 dígits) 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	65	Erabiltzailearen menua pertsonalizatzea	85
Informazio orokorra	70	Janaria prestatzeko ontzien gida	86
Konexio elektrikoa	72	Potentziaren kudeaketa	87
Garbiketa eta mantentzea	75	Arazoak konpontzea	88
Produktuaren deskribapena	77	Erauzgailuaren datu teknikoak	89
Adierazleak	77	Erauzgailuaren energia-efizientzia	90
Kontrol-panela	78	Plakaren energia-efizientzia	90
Potentziaren muga	80	Potentziaren xafla	91
Plakaren funtzioak	81	Ingurumenarekin lotutako kontuak	91
Janaria prestatzeko taula	83	IKEA bermea	91
Erauzgailuaren funtzioak	84		

Segurtasun-informazioa

i Segurtasungatik eta gailuak ongi funtzionatzeko, irakurri arretaz eskuliburu hau, gailua instalatu eta erabili baino lehen. Gorde beti argibide hauek etxetresnarekin batera, baita saldu edo hirugarren bati ematen zaionean ere. Garrantzitsua da erabiltzaileak etxetresnaren funtzionamendua eta segurtasun-neurriak ongi ezagutzea. Plaka hauen indukzio-sistemak EMCren estandarraren xedapenak eta EMF zuzentaraua betetzen ditu, eta ez du interferentziarik eragiten beste gailu elektroniko batzuekin. Taupada-markagailuak eta beste inplante elektroniko batzuk dituzten banakoek medikuari eta inplantearen fabrikatzaileari galdetu behar diote gailu horiek interferentziak ez jasotzeko bezain indartsuak diren jakiteko.

! Konexio elektrikoa teknikari espezializatu batek egin behar du. 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 xurgapen-erazgailua isurpenera hodi egoki bat erabiliz. Kontsultatu instalazio-eskuliburuan adierazitako osagarri erosgarriak (hodi zirkularrak: gutxienez 125 mm-ko diametroa). Isurtzeko hodiak ahalik eta laburrena izan behar du.
- Konektatu produktua hartune nagusira orotarako poloen etengailu bat erabiliz.
- Aire-bideen araudiak bete behar dira.
- Ez konektatu inoiz ere xurgapen-etxetresnak errekuntza-gasak (berogailuak, supazterrak eta abar) daramatzan hodietara.
- Xurgapen-erazgailua elektrikoak ez diren etxetresnekin erabiltzen badira (adibidez, gas-errekuntzako etxetresnekin), airearen behar besteko aireztatzea bermatu behar da, ihes-gasen errefluxurik ez dagoela prebenitzeko. Janaria prestatzeko etxetresna bat beste energia-iturri bat duten elektrikoak ez diren etxetresnekin erabiltzen direnean, gelako presio negatiboak 4 Pa baino txikiagoa izan behar da, gasak berriro ere gelara ez xurgatzeko janaria prestatzeko

etxetresnek.

- Airea ez da gas edo beste erregai batzuen bidezko etxetresnen gasak erauzteko erabiltzen den hodi berera isuri behar.
- Energia-kablea kaltetuta badago, fabrikatzaileak, zerbitzu-zentro baimendu batek edo kualifikatutako teknikari batek ordeztu behar du, arrisku oro saihesteko.
- Konektatu etxetresnaren entxufea korrante-araudiak betetzen eta iritsi daitekeen toki batean dagoen hartune batera.
- Ihes-gasen neurri teknikoei eta segurtasun-neurriei dagokienez, garrantzitsua da tokiko agintariek zehaztutako araudiei arretaz jarraitzea.

 **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.

- Inoiz ere ez begiratu argira zuzenean gailu optikoen bidez (prismatikoak, lupak eta abar).
- Hurrek ez dute etxetresna garbitu eta mantendu behar, heldu batek gainbegiratura ez bada.
- Hurrak zaindu egin behar dira, etxetresnarekin jolasten ari ez direla ziurtatzeko.
- Etxetresna hau ez dute erabili behar gaitasun fisiko, sentsorial 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 hurrek eta gaitasun

fisiko, sentsorial edo mental mugatuak dituzten edo esperientziarik eta ezagutzarik ez duten pertsonak erabili dezakete, gertutik gainbegiratzen badira eta etxetresna seguru erabiltzeko eta arriskuei buruzko argibideak ematen bazaizkie. Ez utzi haurrei 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.

- Garbitu eta/edo ordeztu iragazkiak adierazitako epea igaro ostean (su hartzeko arriskua dago). Ikusi Garbiketa eta mantentzea ataleko paragrafoa.
- Bermatu beti gelako aireztatzea egokia dela, etxetresna gas edo beste erregai batzuen bidezko etxetresna batekin batera erabiltzen denean (ez dira kontuan hartzen gelan airea birzirkulatzeko soilik erabiltzen diren etxetresnak).

⚠ ADI: Gainazalean arrakalaren bat agertzen bada, itzali etxetresna deskarga elektrikoak saihesteko. Etxetresna eta bere inguruko piezak asko berotzen dira erabiltzean.

- Ez piztu gailua 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.
- Aplikazioaren aireztatzeak fabrikatzailearen argibideak bete behar ditu.
- Mantendu bilgarria haurrengandik eta animalietatik urrun.
- Suburuko erauzgailuak eta sukaldeko bestelako ke-kanpaiek gasa eta beste erregai batzuk erretzen dituzten etxetresnen funtzionamenduari eragin diezaiekete (baita beste gelatan daudenei ere), gasen errekontzaren errefluxuagatik. Gas horiek karbono monoxidoagatik pozoitzea eragin dezakete. Sukaldean erauzgailu bat edo gasak erauzteko beste edozein gailu instalatu ostean, ziurtatu gasezko etxetresnak teknikari ziurtatu batek aztertzen dituela, gas-errekontzaren errefluxurik ez dagoela bermatzeko.

Informazio orokorra

Gomendio orokorrak

- Ez erabili inoiz belaki urragarririk, espartzurik, azido klorhidrikorik edo gainazala urratu edo markatu dezakeen beste produkturik.
- Segurtasun-arrazoiengatik, ez erabili lurrun-makinarik edo presio handiko garbigailurik etxetresna garbitzeko.
- Ez jan gainazalera eta planaren elementu funtzional edo estetikoetara nahi gabe erortzen den edo haien gainean utzitako janaririk.

Erabilera

- Erauzgailua etxeko erabileran sortutako sukaldeko kea ezabatzeko soilik diseinatu da.
- 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.
- Inoiz ere ez jarri zutik etxetresnaren gainean, apurtu egin daiteke eta.
- Ez utzi lapikorik edo eltzerik markoan, silikonazko juntura kalte dezaketelako.
- Ez moztu edo prestatu elikagairik gainazalean, eta ez bota objektu gogorrik plakaren gainera. Ez arrastatu eltzeak edo platerak gainazalean.

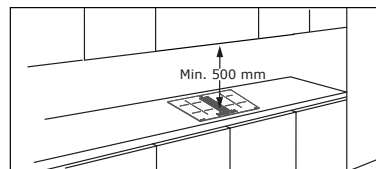
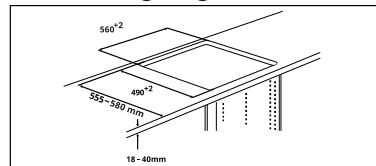
Armairuaren eskakizunak

Instalazioa

- Etxetresna 600 mm-ko edo gehiagoko armairu baten gainean dagoen sukalde-gainekoan sartuta instalatzeko da.
- Etxetresna material sukoien gainean instalatzen bada, zorrotz bete beharko dira tentsio baxuko instalazioei eta sutik babesteko argibideak eta araudiak.
- Horma-unitateetan, osagaiak (plastikozko eta zurezko estaldurazko materialak) beroa

jasaten duten itsasgarriekin (gutxienez 85 °C) muntatu behar dira: material eta itsasgarri desegokiak erabiliz gero, baliteke konorrak ateratzea edo hormatik askatzea.

- Sukaldeko armairuak etxetresnaren konexio elektrikoak egin ahal izateko behar adina toki eduki behar du. Etxetresnaren gaineko esekitako sukaldeko armairuak modu erosoan janaria prestatzeko adina toki utzita jarri behar da.
- Onartzen da etxetresnaren atzean, sukalde-gainaren inguruan zur trinkozko ertz apaingarriak erabiltzea, eta kasu horretan ilustrazioetan adierazitakoa izango da utzi beharreko gutxieneko distantzia.
- Etxetresna integratuaren zuloa egiteko kokapena eta neurriak beheko ilustrazioan erakusten dira. Baldintza hau betetzen bada soilik balio dute erakutsitako neurketak: sukalde-gaina 35 mm ateratzen da armairuaren aurrealdetik.
- Integratutako etxetresnaren eta edozein armairuaren arteko gutxieneko distantzia 500 mm baino gehiago izan behar da.



- Plakaren ertzaren eta sukalde-gainaren artean likidorik ez sartzeko, jarri juntura itsasgarri bat plakaren kanpoko ertz guztian, plaka muntatu baino lehen. Ikusi Muntatzeko argibideak atala. Ikusi muntatzeko argibideak.

Konexio elektrikoa

- Konexio elektriko guztiak instalatzaile baimendu batek egin behar ditu.
- Jarraitu konexio-eskemari (produktuaren azpiko aldean).
- Etxetresnak Y motako konexioa dauka eta H05VV-F sare-kablea behar du. 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.
- Egiaztatu etxeko energia-hornikuntzaren ezaugarriak (tentsioa, gehieneko potentzia eta korrontea) bateragarriak direla etxetresnaren ezaugarriekin.
- Konektatu etxetresna eskeman erakusten den moduan (elektrizitate-sarearen tentsiorako estatuan indarrean dauden erreferentziako estandarrak betez).
- Ez soldatu kablerik!

Konexio elektrikoa



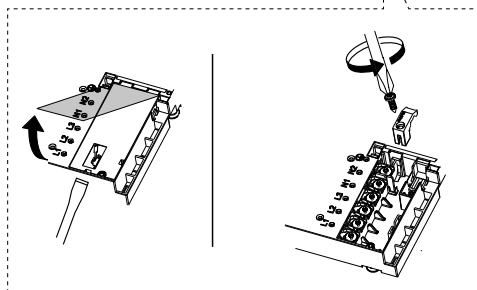
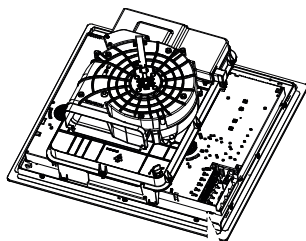
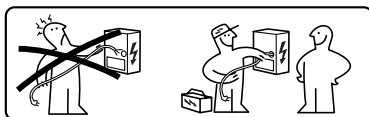
ADI: Konexio elektriko guztiak instalatzaile baimendu batek egin behar ditu.

- Konexioak egin baino lehen, egiaztatu potentziaren xaflan adierazitako etxetresnaren zehaztutako tentsioa bat datorrela elektrizitate-sarearen tentsioarekin. Potentziaren xafla plakaren azpiko aldean dago.
- Ikusi kableen eskemari (plakaren azpialdean dagoena).
- 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 ordeztoko kableak erabiliz. Deitu zure IKEA dendako call center-era.



Adi! Ez soldatu kablerik!

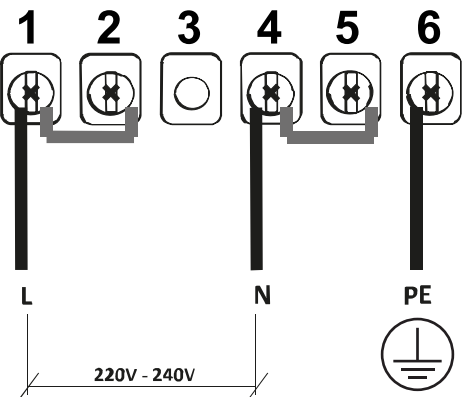


Produktuaren konexio-eskema

Sartu deribazioak  torlojuen artean, irudian erakusten den moduan

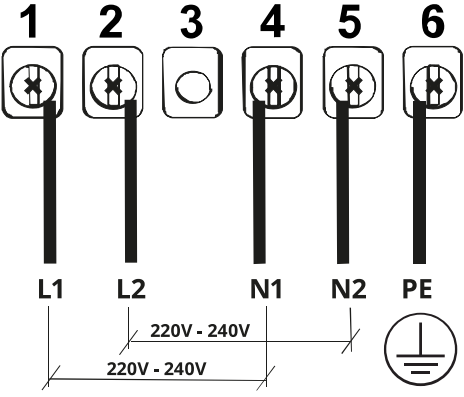
L2	Beltza
N	Urdina
	Horia / Berdea

220V - 240V 1N ~



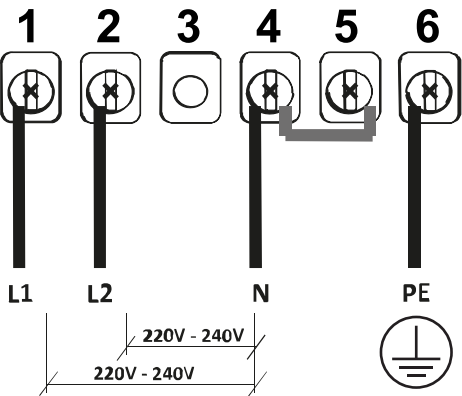
L	Beltza edo marroia
N	Urdina
	Horia / Berdea

NL 230V / 400V 2N ~



L1	Marroia
L2	Beltza
N1	Urdina
N2	Urdina
	Horia / Berdea

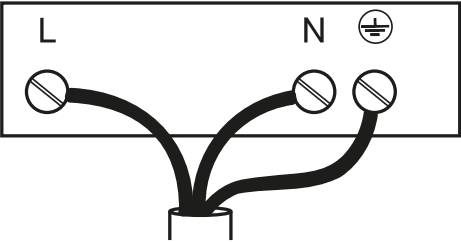
380V - 415V 2N ~



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

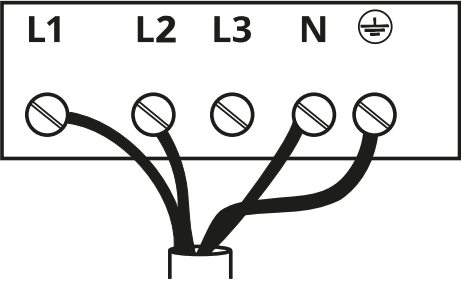
Etxeko konexio-eskema

220V - 240V 1N ~



L	Beltza edo marroia
N	Urdina
⏏	Horia / Berdea

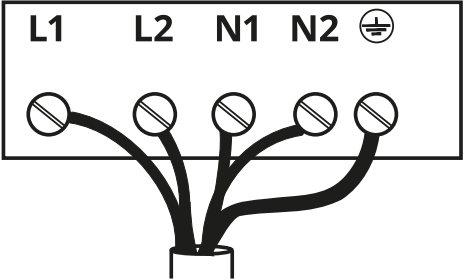
380V - 415V 2N ~



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

L2	Beltza
N	Urdina
⏏	Horia / Berdea

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



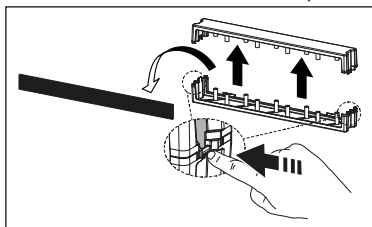
L1	Marroia
L2	Beltza
N1	Urdina
N2	Urdina
⏏	Horia / Berdea

Garbiketa eta mantentzea

- Mantentze-lanak hasi baino lehen, itzali etxetresna edo deskonektatu elektrizitate-saretik.

Ikatz aktibatuzko iragazkia

- Ikatz aktibatuzko iragazkia leheneratu egin daiteke (ikusi muntatzeko argibideak). Usain txarren aurkako ikatz aktibatuzko iragazkia 3-4 hilabetez behin (edo maizago, erauzgailua asko erabiltzen bada) garbitu eta lehenera daiteke, eta gehienez ere 8 leheneratze-ziklo egin daitezke. Iragazki berri bat eskatzeko, jarri harremanetan salmenta-osteko zerbitzuarekin (ikusi eskuliburuaren amaierako taula).

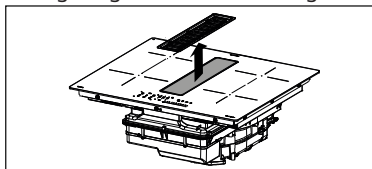


Leheneratzeko prozedura

- Garbitu ontzi-garbigailuan, gehienez ere 70 °C-tan edo garbitu eskuz ur beroarekin eta espartzu zakarrak erabili gabe (ez erabili garbigarrik!).
- Lehortu labean, gehienez ere 70 °C-tan 2 orduz (labearen erabiltzailearen eskuliburu eta muntatzeko argibideak arretaz irakurtzea aholkatzen da).

Burdinurtuzko sareta

- Ez garbitu ontzi-garbigailuan. Garbitu sareta ur epelarekin eta xaboi suabe batekin, belaki urratzailerik erabili gabe (ez erabili garbigarri zakar edo urragarrik!).

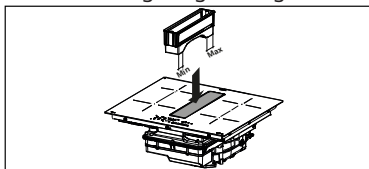


Koipe-iragazkia

- Garbitu edo ordeztu iragazkiak etengabe, beheko denbora-tarteen arabera, erauzgailuaren errendimendua egokia

izaten jarraitzeko, eta koipe gehiegi pilatzeagatik, su hartzeko arriskua prebenitzeko.

- Koipe-iragazkiak 2 hilabetez behin garbitu behar dira, edo maizago asko erabiltzen bada, eta ontzi-garbigailuan garbi daitezke.

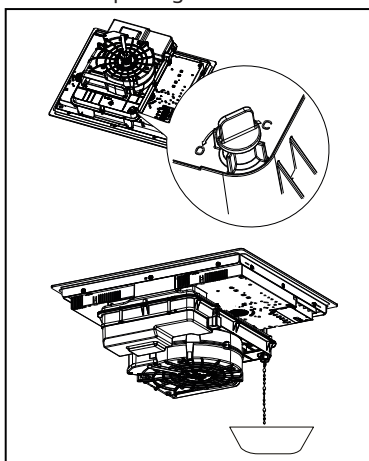


Goiko gainezkatze-erretilua koipe-iragazkiaren zatia da, eta janaria prestatzen duzun ziklo bakoitza eta gero edo plakara likidoa erori dela ohartu zaren guztietan ikuskatu behar da. Garbitu ur beroarekin eta kendu edozein jan-hondakin, usain txarrik ez izateko eta hondakinak ez pilatzeko.

Tanta-erretilua

Egoera normalean, eman begiratu bat eta hustu tanta-erretilua bi astez behin.

Tanta-erretiluari begiratu bat eman baino lehen, atera erretilua, batez ere, likido asko isuri bada. Sakatu balbula gorantz eta askatu, edukiontzia hustutzeko. Balbula ordezkagarri da eta ordezeko pieza gisa erosi daiteke.



Etxetresna garbitzea

- 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 babesleak erabiltzea gomendatzen da.
- Kendu inkrustatutako zikina, adibidez, irakinda atera den esnea, beirazko 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, beirazko gainazal zeramikoetarako egokiak diren errasketa bat erabiliz, eta plaka oraindik bero dagoela. Bero dagoela kentzen ez baduzu, baliteke hondakinak beirazko gainazal zeramikoa kaltetzea.
- Kendu urtutako plastikoa beirazko gainazal zeramikoetarako egokiak diren errasketa bat erabiliz, suaren plaka oraindik bero dagoela. Bero dagoela kentzen ez baduzu, baliteke hondakinak beirazko gainazal zeramikoa kaltetzea.
- Kendu karea kare-arrastoak kentzeko soluzioaren kantitate txiki bat erabiliz, adibidez, ozpina edo limoi-zukua, suaren plaka hoztu eta gero. Ondoren, garbitu berriro trapu heze batekin.

Produktuaren deskribapena

The diagram shows a rectangular layout with a central vertical column of components. Callout 1 points to the top-left area, 2 to the bottom-left area, 3 to the top-right area, and 4 to the bottom-right area. Callout 5 points to a control panel at the bottom center, and callout 6 points to a vertical strip of components in the center.

1	Janaria prestatzeko eremu bat (220 x197 mm) 2100 W, 3000 W-ko Indargailuaren funtzioarekin
2	Janaria prestatzeko eremu bat (220 x197 mm) 2100 W, 3000 W-ko Indargailuaren funtzioarekin
3	Janaria prestatzeko eremu bat (145 mm) 1400 W, 1850 W-ko Indargailuaren funtzioarekin
4	Janaria prestatzeko eremu bat (200 mm) 2300 W, 3000 W-ko Indargailuaren funtzioarekin
5	Kontrol-panela
6	Erauzgailua
1 + 2	Janaria prestatzeko zubi-eremua

Adierazleak

Eltzeak hautematea

Janaria prestatzeko eremu bakoitza eltze baten presentzia hautemateko sistema bat du. Eltzeak hautemateko sistemak indukziozko plakekin erabiltzeko oinarri magnetizatzailea duten eltzeak ezagutzen ditu. Janaria prestatzen ari den bitartean eltzea kentzen bada, edo egokia ez den eltze bat erabiltzen bada, grafikoen barraren alboko pantailan  sinboloa agertuko keinuka.

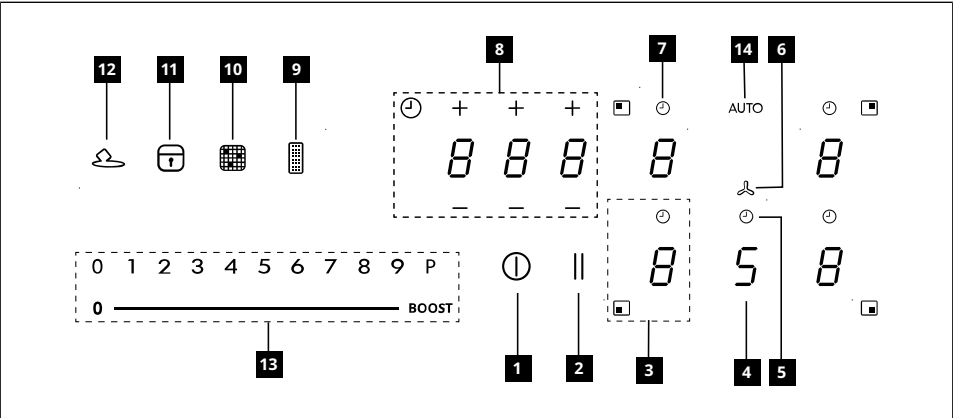
10 segundoko eltzeen presentzia hautemateko epean, janaria prestatzeko eremua eltzerik jartzen ez bada:

- janaria jartzeko eremua automatikoki itzaliko da 10 segundo eta gero.
- Janaria jartzeko eremu bakoitzaren pantailan  erakutsiko da.

Hondar-beroaren adierazlea

Janaria prestatzeko eremua itzali bada, baina oraindik beroa badago, pantailan  letra agertuko da, erretzeko arriskua dagoela adieraziz.

Kontrol-panela



1	Piztu/tzali
2	Pausatzeko tekla
3	Janaria prestatzeko eremuaren potentzia-mailaren adierazlea
4	Erauzgailuaren potentzia-mailaren adierazlea
5	Erauzgailuaren tenporizadorearen kontrola
6	Erauzgailuaren kontrol-eremuaren sinboloa
7	Janaria prestatzeko eremuaren tenporizadorearen kontrola
8	Tenporizadorea kudeatzeko eremua
9	Koipe-iragazkiaren saturazioaren adierazlea
10	Karbono aktibatuaren iragazkiaren saturazioaren adierazlea
11	Blokeatzeko tekla
12	Urtzea
13	Korritzeko teklatua
14	Tekla automatikoa

Janaria prestatzeko eremuak aktibatzeko, erreferentziarako **8** digitua sakatu behar da. Digitua geroz eta distiratsuagoa bihurtzen da, eragiketa berresteko.

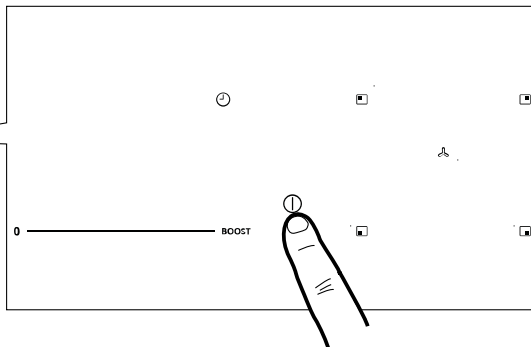
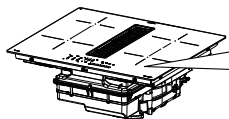
Eltzea janaria prestatzeko 4 eremuetako batean jartzen denean, plakak automatikoki

hautematen du bere presentzia eta dagokion digitua pizten aktibatzeko.

Ez badago eltzerik edo bestelako objekturik plakan, ez da digiturik ikusten.

Hauta daitezkeen funtzioak beti ikus daitezke kontrol-panelean, baina lausotutako argi batekin. Funtzioak hautatzeko, dagokion sinboloa ukitu behar duzu.

Etzetresna piztea



Plaka piztu eta bere funtzioak aktibatzeko, eduki sakatuta Pizteko/Itzaltzeko botoia 2 segundoz.

Horrela, plaka piztu egingo da baina janaria prestatzeko eremu guztiak eta erauzgailua zero potentzian daude. Plaka automatikoki itzaliko da, 20 segundo igaro ostean, erabiltzen ari ez bada.

Erne: Segurtasun-arrazoiengatik, plaka beti itzalita egon daiteke Pizteko/Itzaltzeko botoia erabiliz.

Erne: Hauta daitezkeen funtzioak kontrol-panelean argia duten/ikusten diren funtzioak izango dira beti, eta aktiba daitezkeen bakarrak izango dira beti.

Janaria prestatzeko eremuen, erauzgailuaren eta tenporizadorearen kontrolak aktibatzeko, erreferentziarako digitua sakatu behar da. Digituaren argiaren intentsitatea handitu egiten da, martxan dagoela berresteko.

Instalatazailearentzako abisuak: Egiatzatu plakaren potentziaren ezarpena, eta aldatu beharrezkoa bada. Ikusi **"Potentziaren muga"** atala.

Lehenespenez, plakaren xurgapen-potentzia **7,4 Kw**-koa da.

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 ❶ erabiliz; bestela, jarraitu urrats hauei menuan sartzeko.

Prozedurari ekin aurretik, paragrafo osoa irakurtzea gomendatzen da.

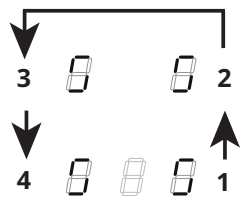
Konektatu plaka etxeko elektrizitate-sarera.

1.

Digitu guztiak piztu egingo dira segundo batzuez, gero itzali egingo dira, eta II digituak soilik jarraituko du keinuka.
2.

Eduki sakatuta II janaria prestatzeko eremuko digituek erakutsiko dute.
3.

II sakatuta mantentzen duzun bitartean, hasi eremuaren digituak sakatzen, ezkerreantz.



Atzeko ezkerreko digituak eta zenbaki bat erakutsiko ditu, menu mota erakusteko. Aurreko ezkerreko digituak hautapenean adierazitako parametroetan oinarritzen den zenbaki bat erakutsiko du.

Hautatu digitua bidez eta sakatu “8” potentzia-barran.

Hautatu aurreko ezkerreko digitua eta hautatu ezarpen egokia.

Zehaztapenak ezagutzeko, ikusi taula hau:

Potentzia-barrako balioa	KW	Oharrak
0	7,4	Hasierako ezarpen estandarra
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Balio egokia idatzi eta gero, berretsi ukituta edukita.

Tenporizadorea (orokorra)	Alarmadun tenporizadorea, erabilera orokorrerako.		
	Gaitzeko: piztu plaka, eltzerik ez dagoela edo janaria prestatzeko eremu aktiborik ez dagoela ziurtatuz. Tenporizadorea kontrolatzeko 3 digituak "- - -" gisa agertuko dira. Sakatu digitua tenporizadorearen menuan sartzeko, eta bistaratu "0 0 0". Sakatu "+" edo "-", atzerako kontaketa zehazteko.		
	888 Orduak - Hamarrenak - Minutuak Zehaztutako denbora berresteko, ez ukitu ezer 10 segundoz. Atzerako kontaketa amaitu denean, digituak berrezarri eta entzun daitekeen seinale bat igorriko da. Funtzioa eteteko, sakatu edozein tekla. Atzerako kontaktaren balioa aldatzeko, errepikatu deskribatutako urratsak. Desgaitzeko: piztu plaka, eltzerik ez dagoela edo janaria prestatzeko eremu aktiborik ez dagoela ziurtatuz. Sakatu digitua tenporizadorearen menuan sartzeko eta erabili "+" eta "-" pantailan "0 0 0" ezartzeko, edo sakatu Pizteko/Itzaltzeko tekla.		
	Urtzea	Gaitzeko: hautatu funtzioa aplikatu beharko litzatekeen eremua eta sakatu  .	
		Desgaitzeko: hautatu funtzioa une honetan aplikatzen den eremua, eta hautatu beste potentzia-maila bat edo sakatu  .	
Berotzeko funtzioa	Eltze bat gehieneko potentzian berotzeko erabiltzen da funtzio hau; gero, hautatutako mailan janaria prestatzen jarraitzeko. Janaria prestatzeko eremua gehieneko potentzian mantentzen den denbora-tartea janaria prestatzeko azken mailaren arabera izango da. Ikusi taula:		
	Potentzia-maila	Tenporizadorea (segundoak)	
	1	48	
	2	144	
	3	230	
	4	312	
	5	408	
	6	120	
	7	168	
	8	216	
	9	Ez dago erabilgarri	
	P	Ez dago erabilgarri	
	Gaitzeko, eltze bat plakan dagoela eta janaria prestatzeko eremua hautatuta dela, eduki sakatuta hautatutako balioa (1etik 8ra) potentzia-barran 3 segundoz. Dagokion janaria prestatzeko eremuaren pantailan "A" agertzen da. Janaria prestatzeko maila igo daiteke, baina funtzioa desgaitu egingo da, mailaz jaitsiz gero. Janaria prestatzeko eremua ukitu eta 3 segundoz sakatuta edukita ere desgai daiteke eremua.		
Pausatzeko funtzioa	Funtzio honi esker, plakan aktibo dagoen edozein funtzio pausatu/berrabiaraz dezakezu, janaria prestatzeko eremuko potentzia murriztuta edo funtzio guztiak berrezarrita. Pausatzeko funtzioa 10 minutu baino lehen desgaitzen ez bada, plaka automatikoki itzaliko da.		
	Gaitzeko: Eltze bat plakan dela eta janaria prestatzeko eremua hautatuta, eduki sakatuta Pausatzeko funtzioaren tekla  gutxienez 1 segundoz. Pantaila guztietan  ikusiko da.		
Desgaitzeko: eduki sakatuta  1 segundoz keinuka hasten den arte. Sakatu beste tekla bat 10 segundo pasatu baino lehen. Funtzioa desgaitu egingo da eta plakak lehengo ezarpenak izaten jarraituko du.			

Berreskuratzeko funtzioa	Plaka nahi gabe itzaltzen bada eta elektrizitatea ustekabeen eteten bada, plakaren ezarpenak berreskuratzeko erabiltzen da funtzio hau.
	Plaka itzalita dagoenean,  ukituta 6 segundo baino lehen berriro pizten bada,  teklak 6 segundoz keinu egingo du. Aurrez zehaztutako funtzioak berreskuratzeko, sakatu  tekla. Bip bat entzungo da eragiketa berresteko.
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. Funtzioari esker, oinarri zabalagoko eltzeak erabil ditzakezu.
	Ezkerraldeko janaria prestatzeko eremua soilik hauta daiteke funtzio hau erabiltzeko. Gaitzeko/Desgaitzeko: sakatu ezkerraldeko edo eskuinaldeko janaria prestatzeko eremuen digituak aldi berean, konbinatzeko 2 eremuak hautatzeko, funtzioa gaitu dela erakusten duen  digitua agertu arte. Beste digitua potentzia-maila ezartzeko erabiltzen da.
AUTO funtzioa "A"	Plaka/Xurgapen-erazgailua piztuta dagoenean, ezarpen estandarra erazgailurako da, erazgailua modu automatikoa abiarazteko "A" LED argia distiratsu piztuta. Erazgailua martxan jarriko da janaria prestatzeko eremuetako potentzia "1" baino handiagoa bada. "A" LED argia sakatuz gero, desaktibatu egingo da, eta argiaren intentsitatea distiratsutik lausotura aldatuko da aukera berresten denean. Potentzia-barran "1" baino handiagoa den balio bat sakatuta ere desaktiba daiteke, eta "A" LED argiaren intentsitatea distiratsutik lausotura aldatuko da. Berriro aktibatzeko, sakatu "A" LED argia, berriro distiratsu ikusteko.

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

Erauzgailuaren funtzioak

	
Janaria prestatzeko eremuen, erauzgailuaren eta tenporizadorearen kontrolak aktibatzeko, erreferentziako digitua sakatu behar da.	
"9"	Sakatu "9" potentzia-barran, INTENSIVE 1 abiadura ezartzeko. Ezarpen hau 10 minutuz funtzionatzeko programatuta dago. Denbora hori igarotzen denean, sistema automatikoki itzuliko da aurrez zehaztutako abiadurara. Beste abiadura bat hautatuta desaktibatzen da.
"P"	Sakatu bi aldiz "9" potentzia-barran INTENSIVE 2 abiadura ezartzeko. Ezarpen hau 5 minutuz funtzionatzeko programatuta dago. Denbora hori igarotzen denean, sistema automatikoki itzuliko da aurrez zehaztutako abiadurara. Beste abiadura bat hautatuta desaktibatzen da.
Funtzioa Atzeratzea	Modu automatikoa desaktibatuta badago soilik eskaintzen da funtzio hau. Modu automatikoa desaktibatzeko, sakatu "A". Sakatu xurgapen-erauzgailuaren digitua, eta ezarri abiadura bat potentzia-barran. Sakatu tenporizadorea kudeatzeko digitua, "CL" gisa agertzen dena, baina atzerako kontaktetara aldatuko da. 15 minuturako aurrezarriko da.
	Tenporizadorearen sinboloa Xurgapen-erauzgailuaren digitua hautatu eta gero, sakatu Tenporizadorea kudeatzeko digitua atzerako kontaktetara eartzeko.
	Koipe-iragazkia mantentzeko sinboloa Koipe-iragazkia garbitzeko seinalea erakutsiko du LED argiak, eta beti gaituta dago.
	Ikatz-iragazki mantentzeko sinboloa Erauzgailua, lehenespenez, hodi moduan ezarriko da. Kargarik gabe, sakatu Erauzgailuaren kontrolen digitua xurgapen-erauzgailua gaitzeko. Ondoren, sakatu eta ezarri balio bat janaria prestatzeko eremuetako batean. Sakatu berriro Erauzgailuaren kontroletako digituko digitua 5 segundoz: Ikatz-iragazkia aktibatzeko: Ikatz-iragazkiaren (usain txarrentzat) sinboloa piztuko da 1 segundoz. Ikatz-iragazkia desaktibatzeko: Ikatz-iragazkiaren (usain txarrentzat) sinboloak bi aldiz keinu egingo du. Aktibatu eta gero, ikonoa piztuko da, ikatz-iragazkian (usain txarrentzat) mantentze-lanak egin behar direla adierazteko. Ikatz-iragazkia berrezartzea eta berraktibatzea Iragazkiaren mantentze-lana egin eta gero: eduki sakatuta tekla 5 segundoz. - Koipe-iragazkiaren LED argia itzali eta atzerako kontaktetara berrabiaraziko da. eduki sakatuta tekla 5 segundoz. - Usain txarren aurkako iragazkiaren LED argia itzali eta atzerako kontaktetara berrabiaraziko da.

Erabiltzailearen menua pertsonalizatzea

Prozedurari ekin aurretik, paragrafo osoa irakurtzea gomendatzen da.

- Sakatu ①.
- Eduki sakatuta ① berriro 3 segundoz.
- ⏏ tekla keinuka hasiko da.
- Eduki sakatuta ⏏; janaria prestatzeko eremuko digituek 5 adierazten dute.
- Eduki sakatuta ⏏ eta hasi janaria prestatzeko eremuen digitua ezkerralderako ordenan sakatzen, aurreko ezkerreko digitutik hasita.

```
graph TD; 1((1)) --> 2((2)); 2 --> 3((3)); 3 --> 4((4)); 4 --> 1
```

Atzeko ezkerreko digituan txandaka 5 eta 2tik 7rako zenbakia erakutsiko dira, menuaren kodea adieraziz.

Aurreko ezkerreko digituak hautapenean adierazitako parametroetan oinarritzen den zenbaki bat erakutsiko du.

- Sakatu atzeko ezkerreko digitua.
- Hautatu zenbaki bat potentzia-barran, menuaren kodea atzitzeko.
- Sakatu aurreko ezkerreko digitua.
- Balio bat hautatzeko, hautatu potentzia-barrako zenbaki bat.

Zehaztapenak ezagutzeko, ikusi taula hau:

Menuaren kodea	Deskribapena	Balioa
U2	Tekla-soinuaren bolumena kontrolatzeko menua.	0 - Soinua desgaituta 1 - Min. 3 - Max.
U3	Atzerako kontaketa-aren bip soinuaren bolumena kontrolatzeko menua.	0 - Soinua desgaituta 1 - Min. 3 - Max.
U4	Pantailaren distira-maila kontrolatzeko menua.	0 - Max. 9 - Min.
U5	Atzerako kontaketa-aren pantaila kontrolatzeko menua.	0 - Atzerako kontaketa-aren pantaila desgaituta dago 1 - Atzerako kontaketa-aren pantaila gaituta dago
U6	Eltzeak hautemateko menua.	0 - Desgaituta 1 - Gaituta
U7	Atzerako kontaketa-aren amaiera kudeatzeko menua.	0 - Etengabe keinu egitea eta itzaltzea 1 - Hamar aldiz keinu egitea eta itzaltzea 2 - Keinu bat egitea eta itzaltzea

- Dagokion balioa sakatu eta gero, berretsi ① 2 segundoz ukituta edukita.
- Gorde gabe menuetik irteteko, sakatu ⏏.

Eragiketak irakurri ez bada, erabiltzailearen menua itxi egingo da 1 minutu eta gero.

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 xafra ferromagnetikoa duen aluminioa

Eltze edo zartagin bat egokia den jakiteko,  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 uniformean 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 gutxieneko diametroa.

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

Erabili beti eltzearen oinarriaren diametroa hoberen egokitzen den sua.

Janaria prestatzeko eremuak	Eltzearen oinarriaren diametroa	
	Ø min. (gomendatua)	Ø max. (gomendatua)
Ezkerreko konbinatua	190 mm	230 mm
Ezkerreko bakarra	110 mm	190 mm
Aurreko eskuineko bakarra	110 mm	200 mm
Atzeko eskuineko bakarra	110 mm	145 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 eltzeak 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 elektronikoa 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.

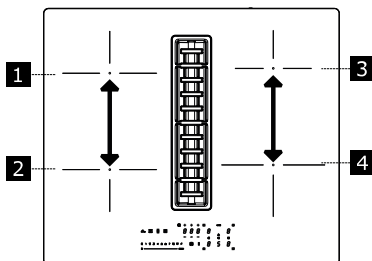
Deskribatutako soinuak normalak dira indukziozko teknologian, eta ez dira akats gisa hartu behar.

Potentziaren kudeaketa

Produktu honek elektronikoki kontrolatutako potentzia kudeatzeko funtzio bat du.

Funtzio honek janaria prestatzeko eremu konbinatuen artean 3700 W-ko gehieneko potentziaren banaketa kontrolatzen du (ezkerraldean eta eskuinaldean), potentziaren banaketa optimizatu eta sistema gehiegi ez kargatzeko.

Funtzioak eskuragarri dagoen gehieneko potentzia banatzen du modu konbinatuan erabilitako janaria prestatzeko eremuen artean. Ikusi ilustrazioa. Funtzioak modu konbinatuan ari diren janaria prestatzeko gainerako eremuen indarra murrizten du (azken aginduak izango du lehentasun handiena).



Adibidez:

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

Arazoak konpontzea

Errore-kodea	Deskribapena	Errorearen balizko kausak	Soluzioak
"Soinua bat entzuten da piztean. Ez da errore-koderik agertzen."	Erauzgailuaren aginduak ez du funtzionatzen	LIN kablea kaltetu dago edo gaizki konektatuta dago erauzgailuaren panel elektronikoan	Egiaztatu konexioa. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan Salmenta-osteko zerbitzuarekin.
ER03	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 zeramikitik eta kontrol-paneletik.
ER21	Etengailua itzali egiten da.	Barruko zati elektronikoen 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. Eltze propietate elektromagnetikoak galtzen ari da, eta indukziozko plaka kalte dezake.	Erabili eltze egoki bat. Errorea automatikoki baliogabetzen 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.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	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.		
	Haizagailuak ez du funtzionatzen	Kablearen haizagailuaren entxufea aterata dago	Entxufatu kablea
	Erauzgailuak ez du funtzionatzen	Erauzgailuaren korrante-kablea deskonektatuta dago	Konektatu berriro plakaren azpialdeko eskuinaldera dagoen erauzgailuaren korrante-kabea.

i Akatsen bat badago, saiatu arazoa konpontzen arazoak konpontzeko argibideei jarraikiz. Arazoa konpondu ezin bada, jarri harremanetan Salmenta-osteko zerbitzuarekin. IKEAK izendatutako kontaktuen zerrenda osoa aurkitzeko, ikusi erabiltzailearen eskuliburuaren amaieran.

i 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.

Mantentzea eta konponketa

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

Zerbitzu teknikoaren sailarekin harremanetan jartzean, eman informazio hau:

- Akats mota
- Gailuaren modeloa (Art./Kod.)
- Serie-zenbakia (SN)

Informazio hori identifikazio-xaflan aurkituko duzu. Identifikazio-xafla gailuaren azpialdean dago.

Datu teknikoak

Produktuaren identifikazioa

Mota: **4300**

Modeloa: **FÖRDELAKTIG 405.158.65**

Ikusi produktuaren azpialdean dagoen identifikazio-xafla.

Fabrikatzaileak etengabe hobetzen ditu produktuak. Hori dela eta, baliteke erabilera-argibide hauetako testua eta ilustrazioak abisatu gabe aldatzea.

Datu teknikoei buruzko informazio gehiago webgunean: www.ikea.com

Erauzgailuaren datu teknikoak

Produktu mota			SARTUTA
	Zabalera	mm	600
Neurriak	Sakonera	mm	520
	Altuera min./max.	mm	906
Aire-fluxu max.* - Irteera		m3/h	500
Zarata-maila max. - Irteera		dBA	66
Aire-fluxu max.* - Birzirkulazioa		m3/h	370
Zarata-maila max.* - Birzirkulazioa		dBA	71
Erauzgailuaren potentzia nominala		W	220
Plakaren potentzia nominala		W	7400
Gehieneko potentzia, guztira		W	7620

* Gehieneko abiadura (Indargailua izan ezik).

Elikatze-horniduraren tentsioa/maiztasuna	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Etzetresnaren pisua	14,3 kg

 Etzetresna hau EEE zuzentarauen arabera diseinatu, ekoitzi eta saldu da.

Datu teknikoak etzetresnaren barruan dagoen potentziaren xaflan adierazten dira.

Erauzgailuaren energia-efizientzia

Europar Batasuneko 66/2014 araudiaren arabera produktu-informazioa	Unitatea	Balioa
Modeloaren IDa		FÖRDELAKTIG 405.158.65
Urteko energia-kontsumoa	kWh/a	40,9
Denbora areagotzearen faktorea		0,8
Fluidoaren efizientzia dinamikoa		33,1
Energia-efizientziaren indizea		44,3
Efizientzia-puntu optimoan neurtutako aire-fluxua	m3/h	348
Efizientzia-puntu optimoan neurtutako aire-presioa	Pa	517
Aire-fluxu maximoa	m3/h	630
Efizientzia-puntu optimoan neurtutako energia elektrikoaren hornikuntza	W	133
Egonean neurtutako elektrizitate-kontsumoa	W	E/E
Itzalita dagoenean neurtutako elektrizitate-kontsumoa	W	0,49
Soinu-maila maximoa (indargailua ezarri gabe)	dBA	66

Plakaren energia-efizientzia

Europar Batasuneko 66/2014 araudiaren arabera produktu-informazioa	Balioa
Modeloaren IDa	FÖRDELAKTIG 405.158.65
Plaka mota	Integratutako sukaldea
Janaria prestatzeko eremuak	4
Janaria prestatzeko teknologia	Indukzioa
Ezkerreko janaria prestatzeko eremuaren diametroa (neurriak)	220 x 185 mm
Aurreko eskuineko janaria prestatzeko eremuaren diametroa (neurriak)	200 mm
Atzeko eskuineko janaria prestatzeko eremuaren diametroa (neurriak)	145 mm
Ezkerreko janaria prestatzeko eremuaren energia-kontsumoa (su elektrikoa)	192 Wh/kg
Aurreko eskuineko janaria prestatzeko eremuaren energia-kontsumoa (su elektrikoa)	185 Wh/kg
Atzeko eskuineko janaria prestatzeko eremuaren energia-kontsumoa (su elektrikoa)	181 Wh/kg
Plakaren energia-kontsumoa (su elektrikoa)	186 Wh/kg

Erreferentziako estandarrak:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Energia-aurrezkia

Ettxetresnak eguneroko erabileran energia aurrezten laguntzeko eginbideak ditu.

Potentziaren xafla



Goiko irudiak etxetresnaren potentziaren xafla erakusten du.

Produktu bakoitzaren serie-zenbakia bakarra da.

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.

Etxetresna elektrikoetan eta elektronikoetan substantzia arriskutsuen erabilera eta zaborrak murrizteari buruzko 2012/19/EB zuzentaraua betetzen du etxetresna 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?

IKEA etxetresna 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 etxetresnaren 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 etxetresnen materialekin edo fabrikazioarekin lotutako edozein akats estaltzen, eta etxetresna IKEA dendan erosten den egunetik aurrera balio du. Bermea etxean erabiltzeko etxetresnetarako 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, etxetresnan konponketa-lanak egiteko etxetresnara 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, erreakzio 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.
- Etxetresnaren ohiko erabileran eraginik ez duten pieza apaingarriak eta ez-funtzionalak, marrak eta kolore-aldaketak barne.
- Substantziek edo gorputz arrotzek, iragazkiak, drainatze-sistemak edo garbigailu-erretiluak garbitzeak edo askatzeak eragindako istripuzko kalteak.
- Piezei egindako kalteak, adibidez, sukalde zeramikoek, osagarriek, baxeren eta mahaitresnen saskiek, barruko eta kanpoko hodie, tapei, bonbillei eta bere estalkiek, pantailei, heldulekuei, estalkiei eta estalkiko piezei, kalte hori fabrikazio-akatsen ondorioz izan dela egiazta 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 ordeztoko 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 berriro 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 teknikoak 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 kablirik eta entxuferik gabe saltzen bada), konexio hidraulikoak eta zerbitzu tekniko baimendu batekin 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	95	Personalización do menú do usuario	115
Información xeral	100	Guía de uso das potas	116
Conexión eléctrica	102	Función de xestión da potencia	117
Limpeza e mantemento	105	Resolución de problemas	118
Descrición do produto	107	Datos técnicos do extractor	119
Indicadores	107	Eficiencia enerxética do extractor	120
Panel de mandos	108	Eficiencia enerxética da placa de cocción	120
Limitación de potencia	110	Placa de datos	121
Funcións da placa de cocción	111	Aspectos ambientais	121
Táboa de cocción	113	Garantía IKEA	121
Funcións do extractor	114		

Información sobre a seguridade

-  Para a propia seguridade e o funcionamento correcto do aparello, pregámoslle que lea atentamente este manual antes da instalación e a posta en funcionamento. Teña estas instrucións sempre xunto co aparello, tamén en caso de cesión ou transferencia a terceiros. É importante que os usuarios coñezan todas as características de funcionamento e seguridade do aparello. Os sistemas de indución destas placas cumpren as disposicións das normas EMC e da directiva EMF, e non deben interferir con outros dispositivos electrónicos, marcapasos ou outros dispositivos electrónicos implantados. Deben consultar co seu médico ou co fabricante do dispositivo implantado para avaliar se estes dispositivos son suficientemente resistentes ás interferencias.
-  As conexións eléctricas deberán ser realizadas por un técnico especializado. Antes de proceder á conexión eléctrica, consulte 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 extractor ao conduto de fume mediante un tubo axeitado. Consulte os accesorios que se poden adquirir indicados no manual de instalación (para tubos circulares: diámetro mínimo 125 mm). A lonxitude do tubo de drenaxe debe ser o máis curta posible.
- Conecte o produto á rede mediante un interruptor omnipolar.
- É necesario cumprir a normativa relativa á escape de aire.
- Non conecte o aparello de extracción a tubos de escape que transportan fumes de combustión (caldeiras, lareiras etc.).
- Se o extractor se utiliza xunto con aparellos non eléctricos (por exemplo, aparellos con queimadores de gas), é necesario garantir un grao de ventilación suficiente no cuarto para evitar o retorno dos gases de escape. Cando o aparello de cociña se utiliza xunto con aparellos alimentados por fontes de enerxía non eléctricas, a presión negativa no cuarto non debe exceder de 4 Pa, para evitar que os fumes volvan a entrar no cuarto polo aparello de cocción.
- O aire non debe ser expulsado por un conduto que se utiliza

como conduto de fume de aparellos alimentados con gas ou outros combustibles.

- 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.
- Conecte o enchufe do aparello a unha toma de corrente conforme á normativa vixente, situada nunha zona accesible.
- No que se refire ás medidas técnicas e de seguridade que se deben adoptar para a evacuación de fumes, é importante seguir con esmero a normativa establecida polas autoridades locais.

⚠ 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.

- Non mire directamente a luz a través de dispositivos ópticos (binoculares, lupas...).
- 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.

- Limpe e/ou substitúa os filtros despois do período especificado (perigo de incendio). Véxase o apartado Limpeza e mantemento.
- Recoméndase garantir unha ventilación adecuada da habitación cando o aparello se utilice xunto con aparellos alimentados con gas ou outros combustibles (non aplicable a aparellos que só fan recircular o aire da habitación).

⚠ ADVERTENCIA: Se a superficie ten fendas, apague o aparello para evitar o risco de descarga eléctrica. O aparello e as súas partes accesibles quéntanse moito durante o uso.

- Non acenda o dispositivo se a superficie está rachada ou se observan danos 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.

•

⚠ ADVERTENCIA: 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).
- A ventilación do aparello debe cumprir as instrucións do fabricante.
- Manteña as embalaxes fóra do alcance dos nenos e dos animais domésticos.
- As campás de cociña e outros extractores de fumes de cociña poden comprometer o funcionamento seguro dos aparellos que queiman gas ou outros combustibles (incluídos os situados noutras estancias), debido ao refluxo dos gases de combustión. Estes gases poden causar intoxicación por monóxido de carbono. Despois de instalar unha campá

extractora ou calquera outro extractor de fumes de cociña, asegúrese de que os aparellos de gas sexan probados por unha persoa competente para asegurarse de que non se produce un refluxo dos gases de combustión.

Información xeral

Recomendacións xerais

- Nunca use esponxas abrasivas, la de aceiro, ácido muriático ou outros produtos que poidan raiar ou deixar marcas na superficie.
- Por motivos de seguridade, non utilice chorro de vapor nin limpadores de alta presión para limpar o aparello.
- Non consuma ningún residuo de alimentos caídos ou depositados na superficie e nos elementos funcionais ou estéticos da placa.

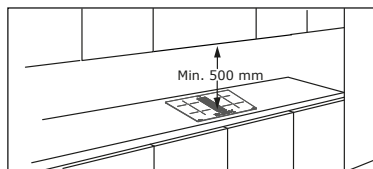
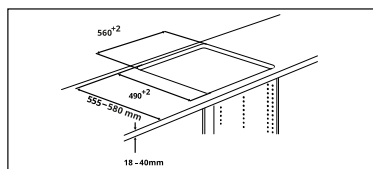
Uso

- O aparello de extracción foi deseñado exclusivamente para a eliminación de cheiros de cociña no uso doméstico.
- Nunca empregue o aparello para outros fins diversos daqueles para os que foi deseñado.
- As frixideiras deben vixiarse continuamente durante o seu uso: o aceite demasiado quente pode incendiarse.
- Non faga funcionar o aparello cun temporizador externo ou cun sistema de control remoto independente.
- O aparello non debe instalarse detrás dunha porta decorativa para evitar que se quente demasiado.
- Para evitar danos no aparello, non se suba ao aparello.
- Para evitar danar as xuntas de silicona, non coloque recipientes de cocción quentes no marco.
- Non corte nin prepare alimentos na superficie e non deixe caer sobre ela obxectos duros. Non arrastre potas nin vaixela pola superficie.

Requisitos do moble

Instalación

- O aparello está pensado para a súa instalación encaixada na superficie de traballo da cociña sobre un moble cunha anchura igual ou superior a 600 mm.
- Se o aparello está instalado sobre materiais inflamables, é necesario respectar escrupulosamente as directrices e normativas en materia de instalacións de baixa tensión e protección contra incendios.
- Para as unidades encaixadas, os compoñentes (materiais plásticos e madeira chapada) deben montarse con adhesivos resistentes á calor (mín. 85 °C): o uso de materiais e adhesivos inadecuados pode provocar deformacións e desprendementos.
- O armario da cociña debe ter espazo suficiente para as conexións eléctricas do aparello. Os mobles de parede situados enriba do aparello deben instalarse a unha distancia que deixe espazo suficiente para un traballo cómodo.
- Permítese o uso de bordos decorativos de madeira maciza arredor da superficie de traballo detrás do aparello, sempre que a distancia mínima sexa sempre igual á indicada nas figuras de instalación.
- A posición e dimensións do orificio de montaxe do aparello móstranse na seguinte figura. As medidas indicadas só son válidas se se respecta unha distancia de 35 mm entre o saliente da superficie de traballo e a parte frontal do moble.
- A distancia mínima entre o electrodoméstico para encaixar e o armario superior é de 500 mm.



- Para evitar que se filtren líquidos entre o bordo da placa e a superficie de traballo, aplique a xunta adhesiva subministrada a todo o bordo exterior da placa antes de proceder á montaxe. Consulte as instrucións de montaxe.

Conexión eléctrica

- Todas as conexións eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.
- 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 H05VV-F. O cable require manguitos terminais obrigatorios. Segundo a normativa IEC, use para conexión monofásica: cable de alimentación de $3 \times 4 \text{ mm}^2$, para conexión bifásica: cable de alimentación de $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ e para conexión en Holanda: cable de alimentación de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. 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.
- Comprobe 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).
- Non solde os cables!

Conexión eléctrica



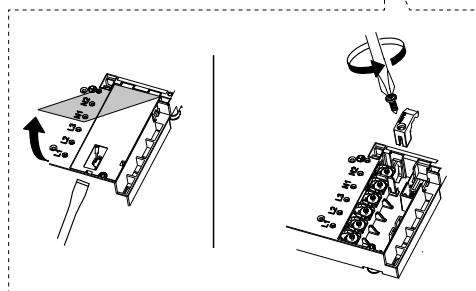
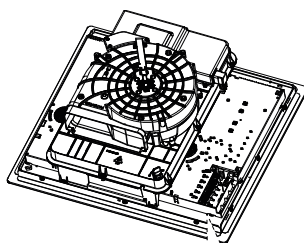
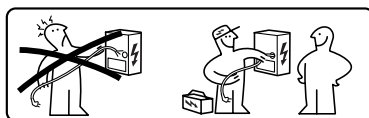
ADVERTENCIA: Todas as conexións eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- 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.
- Siga o esquema de conexión (situado no lado inferior da placa de conexión).
- 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!

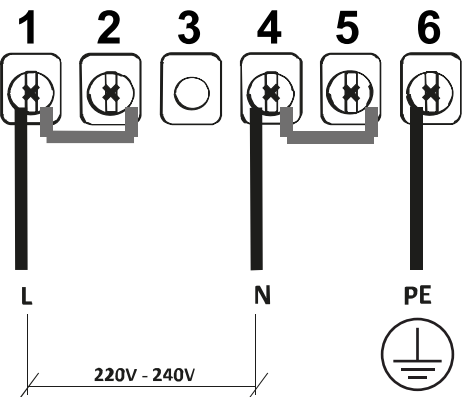


Esquema de conexión no lado do produto

Insira as pontes entre os parafusos como se amosa

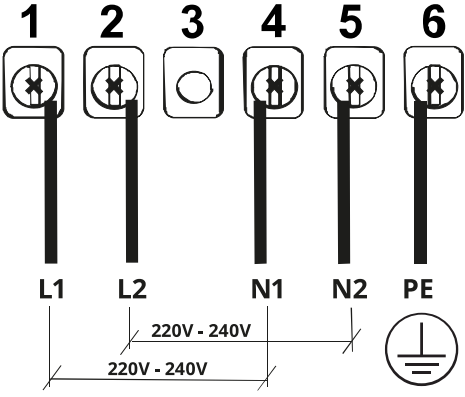
L2	Negro
N	Azul
	Amarelo / Verde

220V - 240V 1N ~



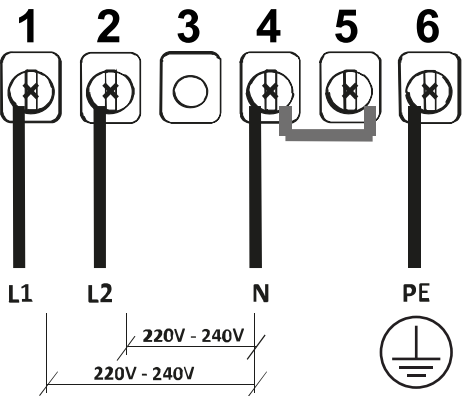
L	Negro ou marrón
N	Azul
	Amarelo / Verde

NL 230V / 400V 2N ~



L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Azul
	Amarelo / Verde

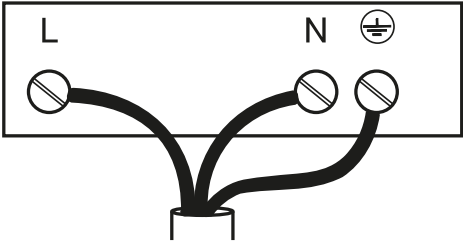
380V - 415V 2N ~



L1	Marrón
----	--------

Esquema de conexión no lado da casa

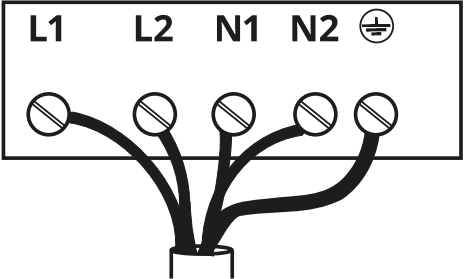
220V - 240V 1N ~



L	Negro ou marrón
N	Azul
⏏	Amarelo / Verde

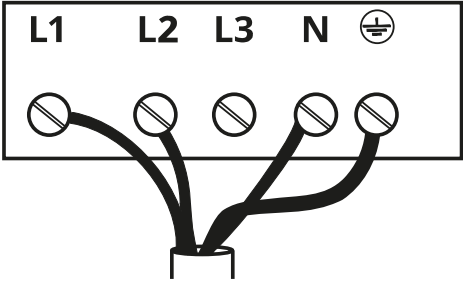
L2	Negro
N	Azul
⏏	Amarelo / Verde

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



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

380V - 415V 2N ~



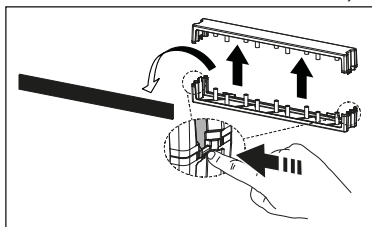
L1	Marrón
----	--------

Limpeza e mantemento

- Apague ou desconecte o aparello da fonte de enerxía eléctrica antes de realizar calquera traballo de mantemento.

Filtro de carbón activado

- O filtro anticheiros de carbón activado (consulte as instrucións de montaxe) pódese rexenerar. O filtro anticheiros de carbón activado pódese lavar e rexenerar cada 3-4 meses (ou con máis frecuencia se a campá está sometida a un uso intenso), ata un máximo de 8 ciclos de rexeneración (en caso de solicitar un novo filtro, póñase en contacto co servizo de asistencia (consulte a táboa ao final do manual).

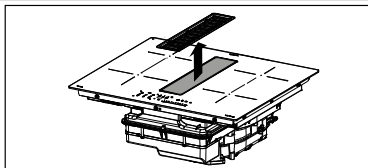


Procedemento de rexeneración

- Lave no lavalouzas a unha temperatura MÁXIMA de 70° ou lave a man en auga quente sen usar esponxas abrasivas (non use deterxentes!).
- Seque no forno a unha temperatura MÁXIMA de 70° durante 2 horas (recoméndase que lea atentamente o manual de usuario e as instrucións de montaxe do seu forno).

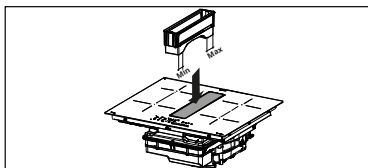
Grella de ferro fundido

- Non a lave no lavalouzas. Limpe a grella con auga quente e xabón neutro, sen utilizar esponxas abrasivas (non use deterxentes agresivos nin abrasivos!).



Filtro antigraza

- Limpe e substitúa os filtros nos intervalos de tempo indicados para manter a campá en bo funcionamento e evitar o risco potencial de incendio por acumulación excesiva de graxa.
- Os filtros antigraza débense limpar cada 2 meses de funcionamento, ou con maior frecuencia en caso de uso moi intenso, podendo lavarse no lavalouzas.

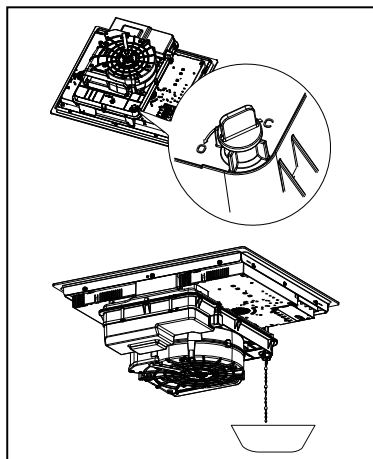


A bandexa de desbordamento superior forma parte do filtro de graxa e debe revisarse despois de cada cocción ou sempre que observe derrames de líquido sobre a placa. Lava con auga quente e elimine os restos de alimentos para evitar que se formen cheiros e incrustacións.

Bandexa de recollida de auga

De uso común, recoméndase revisar e baleirar a bandexa de recollida a intervalos de dúas semanas.

Retire o caixón antes de realizar comprobacións periódicas da bandexa de recollida de auga, especialmente no caso de verteduras importantes de líquido. Prema cara a arriba a billa e afróuxea para baleirar o recipiente. A válvula é substituíble, pode mercarse como recambio.



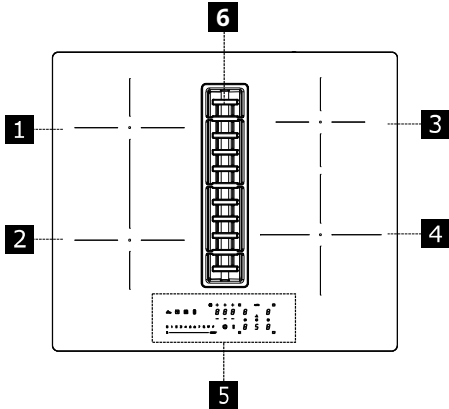
Limpeza do aparello

- Limpe o aparello despois de cada uso para evitar que se carbonicen os residuos de alimentos. Limpar a sucidade incrustada e carbonizada require máis esforzo.
- Para limpar a sucidade cotiá, use un pano suave ou unha esponxa e un deterxente axeitado. Siga as recomendacións do

fabricante respecto dos deterxentes que debe empregar. Aconséllase empregar produtos deterxentes protectores.

- Elimine a sucidade incrustada, por exemplo leite que rebordou durante a cocción, cunha rasqueta de vitrocerámica mentres a placa aínda está quente. Siga as recomendacións do fabricante sobre que rasqueta usar.
- Elimine os alimentos que conteñan azucre, por exemplo marmelada que rebordou durante a cocción, cunha rasqueta de vitrocerámica mentres a placa aínda está quente. En caso contrario, os residuos poden danar a superficie de vitrocerámica.
- Elimine calquera plástico derretido cunha rasqueta de vitrocerámica mentres a placa aínda estea quente. En caso contrario, os 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.

Descrición do produto

	
1	Zona de cocción única (220x197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
2	Zona de cocción única (220x197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
3	Zona de cocción única (145 mm) 1400 W, con función Booster de 1850 W
4	Zona de cocción única (200 mm) 2300 W, con función Booster de 3000 W
5	Panel de mandos
6	Extractor
1 + 2	Zona de cocción combinable

Indicadores

Detección da presenza dunha pota

Cada zona de cocción está equipada cun sistema de detección de presenza de potas. O sistema de detección de presenza de potas reconece as tixolas cunha base magnetizable adecuada para o seu uso con placas de indución. Se a tixola se retira durante o funcionamento ou se se utiliza unha tixola inadecuada, a pantalla xunto ao gráfico de barras pestanexa co símbolo .

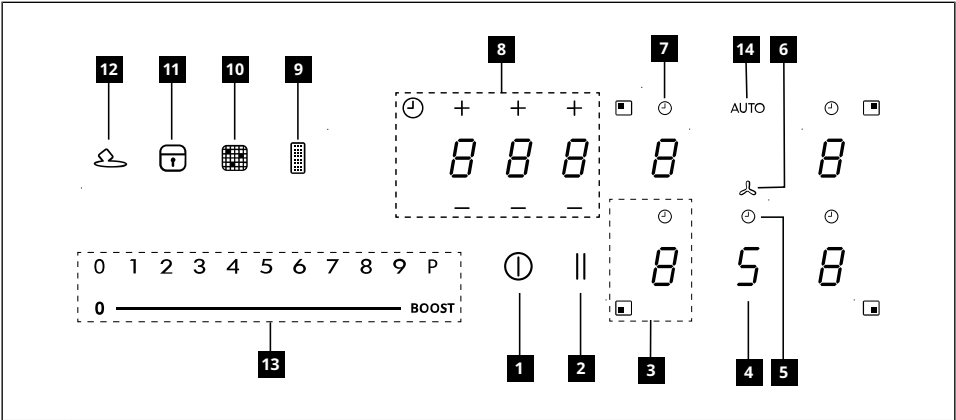
Se non hai tixolas colocadas na zona de cocción durante o tempo de detección de presenza de tixolas de 10 segundos:

- A zona de cocción apágase automaticamente 10 segundos despois.
- O visor de cada zona de cocción amosa .

Indicador de calor residual

Se unha zona de cocción está apagada pero aínda está quente, a letra **H** permanece iluminada no panel para indicar o risco de queimadura.

Panel de mandos



1	Acendido/Apagado
2	Tecla da función Pausa
3	Indicador do nivel de potencia da zona de cocción
4	Indicador do nivel de potencia do extractor
5	Control do temporizador do extractor
6	Símbolo da zona de mandos do extractor
7	Control do temporizador da zona de cocción
8	Zona de xestión do temporizador
9	Indicador de saturación do filtro antigraxa
10	Indicador de saturación do filtro de carbón activado
11	Tecla da función Bloqueo
12	Tecla da función Fusión
13	Teclado esvaradio
14	Tecla da función Auto

As zonas de cocción pódense activar premendo o díxito de referencia **8**. O díxito ilumínase máis intensamente para confirmar a operación.

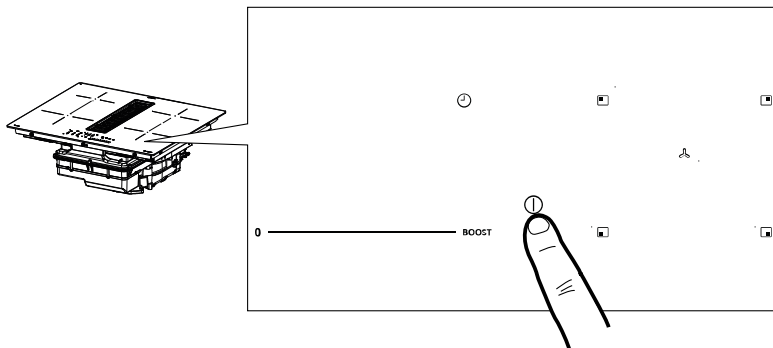
Cando se coloca unha tixola nunha das 4 zonas de cocción, a placa detecta

automaticamente a súa presenza e acende o díxito correspondente para activala.

Se non hai tixolas ou outros obxectos na placa, os díxitos non son visibles.

No panel de control, as funcións seleccionables son sempre as visibles pero iluminadas a baixa intensidade. Selecciona as funcións tocando o símbolo correspondente.

Acendido do aparello



Prema o botón On/Off durante 2 segundos para acender e activar as funcións da placa.

Neste momento a placa está acendida pero todas as zonas de cocción e a campá están a potencia cero. A placa apágase automaticamente despois de 20 segundos sen uso.

Atención: Por motivos de seguridade, sempre será posible apagar a placa co botón On/Off.

Atención: No panel de control todas as funcións seleccionables serán sempre as iluminadas/visibles e serán sempre as únicas que se poderán activar.

Pódense activar as zonas de control das zonas de cocción, o extractor e o temporizador premendo sobre o díxito de referencia.

A confirmación vén dada por que a iluminación do díxito se intensifica.

Advertencias para o instalador: Comprabe e, se é necesario, cambie a configuración de potencia da placa. Véxase o apartado «Limitación de potencia».

Por defecto, a placa está configurada para unha absorción de **7,4 kW**.

Limitación de potencia

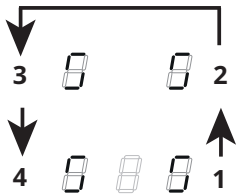
Cando o aparello se conecta por primeira vez á rede eléctrica doméstica, o instalador debe configurar a potencia das zonas de cocción en función das capacidades reais do sistema eléctrico doméstico.

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

Antes de realizar o procedemento, é aconsellable ler o apartado enteiro.

Conecte a placa de cocción á rede doméstica.

- 1. Todos os díxitos se acenden durante uns segundos, despois apáganse e só permanece só 8 intermitente.
- 2. Prema e manteña premido 8 o díxito das zonas de cocción indican 5.
- 3. Mantendo premido 8, comece a premer os díxitos das zonas procedendo no sentido contrario ás agullas do reloxo.



O díxito posterior esquerdo indica 5 e un número que indica o tipo de menú. O díxito anterior esquerdo indica un número que depende dos parámetros indicados na selección.

Selecione o díxito con 5 e prema «8» na barra da potencia.

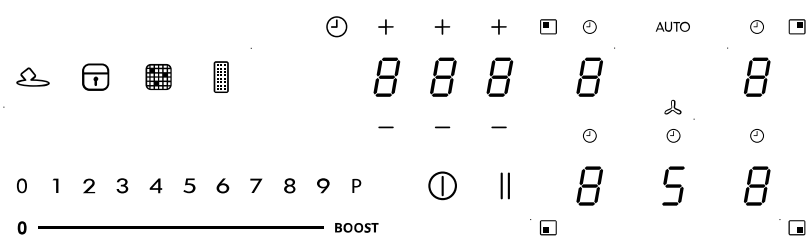
Selecione o díxito anterior esquerdo e a configuración correcta.

Véxase a táboa seguinte para as especificacións:

Valor na barra da potencia	KW	Notas
0	7,4	Configuración inicial estándar
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Unha vez inserido o valor correcto, confirme tocando o mantendo premido ❶.

Funcións da placa de cocción

 The diagram shows a control panel with a digital display at the top showing '888 8 8'. Below the display are buttons for power (+, -), a square button, a circle button, and an 'AUTO' label. To the left of the display are icons for a flame, a lock, a grid, and a vertical bar. Below the display is a row of buttons labeled 0 through 9, a 'P' button, a power button, a pause button, and two more '8' buttons. At the bottom is a 'BOOST' label and a power button.	
Dispositivo de seguridade infantil	Esta función impide a activación accidental do aparello. Non pode empregarse durante unha operación de cocción.
	Para activar: retire todas as potas do aparello e apágueo. Acenda o dispositivo e, nun prazo de 3 segundos, manteña premido un dos 5 díxitos durante 3 segundos. Solte e deslice lentamente ao longo da barra de potencia de 0 a BOOST. Un «L» aparecerá nos 5 díxitos.
	Para desactivar: acenda o aparello, prema e manteña premido un dos 5 díxitos durante 3 segundos. Solte e deslice lentamente pola barra de potencia de BOOST a 0. Os 5 díxitos ilúminanse indicando un nivel de potencia «0».
Bloqueo	Pode bloquear as funcións da placa durante o uso, por exemplo para limpar a placa. A función permanece activa aínda que se apague e se acenda de novo a placa. En caso de cortarse a corrente, a función desactívese.
	Para activar: prema  y mantéñao premido durante 1 segundo.
	Para desactivar: prema  .
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 seleccione o valor «P» na barra de potencia. O dígito correspondente indica P .
	Para desactivar: seleccione un dos outros valores posibles na barra de potencia.
Temporizador das zonas de cocción	O temporizador permítelle apagar unha determinada zona de cocción ao final do tempo establecido. As zonas de cocción pódense programar individualmente, xa que cada unha ten o seu temporizador.
	Para activar: Coa zona de cocción en funcionamento, prema para acceder aos mandos de xestión do temporizador para esa zona. Os 3 díxitos indican «0 0 0». Prema «+» o «-» para axustar a conta atrás do temporizador.
	 Horas - Décimas - Minutos
	Non toque nada durante 10 segundos para confirmar o tempo configurado. Unha vez rematada a conta atrás, os díxitos restablecen a cero e soa un sinal acústico. La función pode interromperse premendo calquera tecla. Se o temporizador está activo para varias zonas de cocción, os 3 díxitos sempre indicarán o temporizador máis próximo ao final do tempo.
	Para desactivar: coa zona de cocción en funcionamento, prema para acceder aos controis de xestión do temporizador para esa zona. Configure os tres díxitos en «0 0 0» usando «+» ou «-» ou prema a tecla On/Off.

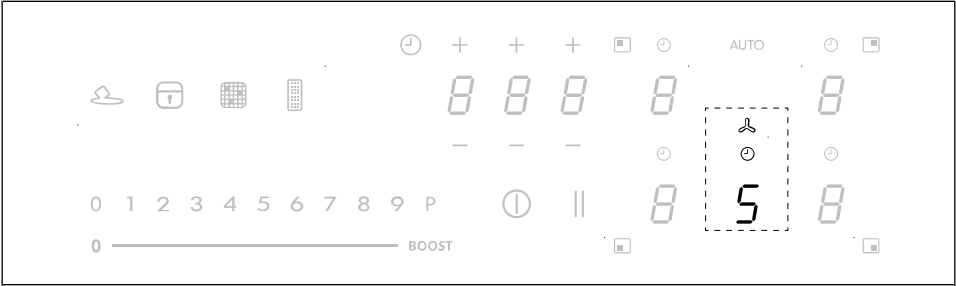
Temporizador (xenérico)	Temporizador con alarma para uso xenérico.																						
	Para activar: acenda a placa asegurándose de que non hai cazolas ou zonas de cocción activas. Os 3 díxitos para os mandos de xestión do temporizador indican «- - -». Prema o díxito para acceder ao menú do temporizador e visualizar «0 0 0». Prema «+» o «-» para axustar a conta atrás do temporizador.																						
	888 Horas - Décimas - Minutos																						
	Non toque nada durante 10 segundos para confirmar o tempo configurado. Unha vez rematada a conta atrás, os díxitos restablecen a cero e soa un sinal acústico. La función pode interromperse premendo calquera tecla. Repita as operacións descritas para modificar o valor da conta atrás.																						
Función Fusión	Para desactivar: acenda a placa de cocción asegurándose de que non hai cazolas ou zonas de cocción activas. Prema o díxito para acceder ao menú do temporizador e use «+» e «-» para configurar a pantalla en «0 0 0» «-» ou prema o botón On/Off.																						
	Para activar: seleccione a zona na que aplicar a función e prema  .																						
Función Quentamento	Para desactivar: seleccione a zona na que se aplica actualmente a función e seleccione un nivel de potencia diferente ou prema  .																						
	Esta función úsase para quentar unha tixola á máxima potencia antes de continuar a cocción ao nivel seleccionado. O intervalo de tempo no que a zona de cocción se mantén á máxima potencia depende do nivel de cocción final definido. Véxase a táboa:																						
	<table><tr><th>Nivel de potencia</th><th>Temporizador (segundos)</th></tr><tr><td>1</td><td>48</td></tr><tr><td>2</td><td>144</td></tr><tr><td>3</td><td>230</td></tr><tr><td>4</td><td>312</td></tr><tr><td>5</td><td>408</td></tr><tr><td>6</td><td>120</td></tr><tr><td>7</td><td>168</td></tr><tr><td>8</td><td>216</td></tr><tr><td>9</td><td>Non dispoñible</td></tr><tr><td>P</td><td>Non dispoñible</td></tr></table>	Nivel de potencia	Temporizador (segundos)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Non dispoñible	P	Non dispoñible
	Nivel de potencia	Temporizador (segundos)																					
	1	48																					
	2	144																					
	3	230																					
	4	312																					
	5	408																					
	6	120																					
	7	168																					
	8	216																					
	9	Non dispoñible																					
	P	Non dispoñible																					
Para activalo, cunha tixola na placa e a zona de cocción seleccionada, mantén premido o valor seleccionado (de 1 a 8) na barra de enerxía durante 3 segundos. O visor da zona de cocción correspondente indica «A».																							
Pode aumentar o nivel de cocción, pero diminuíndoo desactiva a función.																							
Tamén se pode desactivar mantendo premido o botón da zona de cocción en cuestión durante 3 segundos.																							
Función Pausa	Esta función permite deter/reiniciar calquera función activa da placa, reducindo a potencia dispoñible na zona de cocción e restablecendo todas as funcións. Se a función de Pausa non se desactiva nun prazo de 10 minutos, a placa apágase automaticamente.																						
	Para activar: Cunha tixola na placa e a zona de cocción seleccionada, manteña premido o botón da función Pausa  durante polo menos 1 segundo. Todos os visores indican  .																						
	Para desactivar: prema e manteña premido  durante 1 segundo mentres pestanexa: Prema calquera outra tecla en 10 segundos. Desactívase a función e a placa continúa coa configuración anterior.																						

Función de Recuperación	Esta función utilízase para recuperar os axustes de funcionamento da placa en caso de parada involuntaria ou corte repentino de enerxía.
	Cando a placa de cocción se apaga, se se acende de novo en 6 segundos tocando ⏻ , la tecla pestanexa durante 6 segundos. Prema a tecla para recuperar as funcións configuradas anteriormente. Emítese un asubío para confirmar a operación.
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 cazolas cun fondo moi amplo.
	As zonas de cocción que se poden seleccionar para esta función son exclusivamente as da esquerda.
Función AUTO «A»	Para activar/desactivar: prema simultaneamente os díxitos das zonas de cocción esquerda ou dereita para seleccionar as 2 zonas a evitar, ata que apareza o dígito 7 para indicar que a función está activada. O outro dígito emprégase para configurar o nivel de potencia.
	Por defecto, ao acender a placa de cocción/o extractor, a campá actívase en modo automático e o LED «A» está iluminado intensamente. A campá entra en funcionamento se a potencia das zonas de cocción es superior a «1».
	Desactívase pulsando o LED «A» confirmado polo seu cambio de intensidade, de intenso a suave. Tamén se pode desactivar premendo un valor superior a «1» na barra de potencia, confirmado polo cambio de intensidade do LED «A» de intenso a suave.
	Reactívase premendo o LED «A» que pasará a acendido intenso.

Táboa de cocción

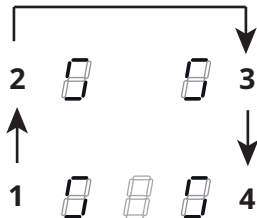
Nivel de potencia	Método de cocción	Úsase para
1	Fundir, quentar lixeiramente	Manteiga, chocolate, xelatina, salsas
2	Fundir, quentar lixeiramente	Manteiga, chocolate, xelatina, salsas
3	Levar a temperatura	Arroz
4	Cocción prolongada, espesado, guisado	Verduras, patacas, salsas, froita, peixe
5	Cocción 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	Quentamento rápido	Ferver auga

Funcións do extractor

	
Pódense activar as zonas de control das zonas de cocción, o extractor e o temporizador premendo sobre o díxito de referencia.	
«9»	Prema «9» na barra de enerxía para configurar a velocidade INTENSIVA 1. Esta configuración está programada para activarse durante 10 minutos. Transcorrido este tempo, o sistema volve automaticamente á velocidade establecida anteriormente. Desactívase seleccionando unha velocidade diferente.
«P»	Preme a barra de enerxía «9» dúas veces para configurar a velocidade INTENSIVA 2. Esta configuración está programada para activarse durante 5 minutos. Transcorrido este tempo, o sistema volve automaticamente á velocidade establecida anteriormente. Desactívase seleccionando unha velocidade diferente.
Función Delay	Esta función só está dispoñible se o modo Automático está desactivado. O modo automático desactívase premendo «A». Prema o Díxito do extractor e axuste unha velocidade na barra de potencia. Prema o Díxito para xestionar o Temporizador que amosa «CL» pero cambiará á conta atrás xa configurada en 15 minutos.
	Símbolo do temporizador Unha vez seleccionado o Díxito do extractor, preme os díxitos de xestión do temporizador para configurar a conta atrás.
	Símbolo de mantemento do filtro antigraza O sinal relativo á limpeza do filtro de graxa móstrase co LED e está sempre activado.
	Símbolo de mantemento do filtro de carbón Por defecto, a campá está en modo de extracción. Coa carga apagada, prema o díxito de control da campá para activar o extractor. Prema a continuación e configure un valor en calquera zona de cocción. Prema o díxito do comando Campá de novo durante 5 segundos para: Activación do filtro de carbón: O símbolo do filtro (anticheiros) de carbón acéndese durante 1 segundo. Desactivación do filtro de carbón: O símbolo do filtro (anticheiros) de carbón pestanexa dúas veces. Despois da activación, a icona iluminarase para indicar que o filtro de carbón (anticheiros) debe ser revisado. Reinicio e reactivación do filtro de carbón Despois de realizar o mantemento do filtro: prema durante 5 segundos a tecla. - O LED do filtro de graxa apagarase e reiniciarase a conta atrás. prema durante 5 segundos a tecla. - O LED do filtro anticheiros apagarase e reiniciarase a conta atrás.

Personalización do menú do usuario

- Antes de realizar o procedemento, é aconsellable ler o apartado enteiro.
- Prema .
 - Prema de novo  e manteña premido durante 3 segundos.
 - A tecla  empeza a pestanexar.
 - Prema e manteña premido , os díxitos das zonas de cocción indican .
 - Mantendo premido , comece a premir o díxito da zona de cocción procedendo no sentido horario comezando polo de diante á esquerda.



O díxito traseiro esquerdo indica alternativamente  e un número do 2 ao 7 que indica o código do menú.
O díxito anterior esquerdo indica un número que depende dos parámetros indicados na selección.

- Prema o díxito posterior esquerdo.
- Seleccione un número na barra de enerxía para acceder ao código do menú.
- Prema o díxito anterior esquerdo.
- Seleccione un número na barra de potencia para seleccionar un valor.

Véxase a táboa seguinte para as especificacións:

Código do menú	Descrición	Valor
U2	Menú de xestión do volume sonoro das teclas.	0 - Son desactivado 1 - Mín. 3 - Máx.
U3	Menú de xestión do volume do timbre contador de minutos.	0 - Son desactivado 1 - Mín. 3 - Máx.
U4	Menú de xestión do nivel de iluminación do visor.	0 - Máx. 9 - Mín.
U5	Menú de xestión da animación da conta atrás.	0 - Animación desactivada 1 - Animación activada
U6	Menú da función de recoñecemento de presenza de cazola.	0 - Non activa 1 - Activa
U7	Menú de xestión do termo da conta atrás.	0 - Pestanexo continuo e apagado 1 - Dez pestanexos e apagado 2 - Un pestanexo e apagado

- Unha vez inserido o valor correcto, confirme tocando e mantendo premido  durante 2 segundos.
- Para saír do menú sen gardar, prema .

Se non realiza ningunha operación, o menú de usuario pecharase despois de 1 minuto.

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)
Combinada esquerda	190 mm	230 mm
Individual esquerda	110 mm	190 mm
Individual anterior dereita	110 mm	200 mm
Individual posterior dereita	110 mm	145 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 arrefrién 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.

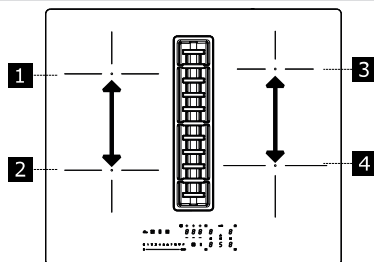
Os ruídos descritos representan unha característica normal da tecnoloxía de indución e, polo tanto, non poden considerarse defectos.

Función de xestión da potencia

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

Esta función controla a entrega da potencia máxima de 3700 W entre as zonas de cocción combinadas (lado esquerdo e lado dereito), optimizando a distribución da potencia e evitando situacións de sobrecarga do sistema.

A función divide a potencia máxima dispoñible entre as zonas de cocción utilizadas no modo combinado. Véxase a ilustración. A función reduce a potencia da outra zona de cocción que funciona en modo combinado, se é necesario (o último comando ten a máxima prioridade).



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 limitarase automaticamente.

Resolución de problemas

Código de erro	Descrición	Posible causa do erro	Solución
«Sinal acústica no acendido. Non se visualiza ningún código de erro»	O mando da campá non funciona	dano ou mala conexión do cable LIN á tarxeta electrónica da campá	Examine a conexión. Se o erro persiste, contacte o Servizo de Asistencia.
ER03	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 extraños. Se o erro persiste, contacte o Servizo de Asistencia.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	Desconecte a placa de cocción da alimentación. Aguarde algúns segundos, despois conecte de novo a placa de cocción á alimentación. Se o problema persiste, póñase en contacto co centro de servizo e especifique o código de erro que aparece na pantalla.		
	O ventilador non funciona	O cable do ventilador está desconectado	Conecte o cable
	A campá non funciona	O cable de alimentación da campá está desconectado	Conecte de novo o cable de alimentación da campá que se atopa xusto de fronte á placa de cocción.

i Se se produce un fallo, intente resolver o problema seguindo as instrucións da guía de solución de problemas. Se o problema non se pode resolver, póñase en contacto co Servizo de Asistencia. Na última páxina deste manual móstrase unha lista completa de provedores de servizos de IKEA.

i En caso de uso indebido do aparello ou instalación non realizada por un instalador autorizado, será necesario pagar a visita do técnico do Servizo de Asistencia ou do comerciante aínda durante o período de garantía.

- Asegúrese de que o mantemento dos compoñentes eléctricos o realice só o fabricante ou o servizo de asistencia.
- Asegúrese de que os cables danados só sexan substituídos polo fabricante ou polo seu servizo de asistencia.

Cando se poña en contacto co servizo de asistencia, proporcione a seguinte información:

- Tipo de avaría
- Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
- Número de serie (S.N.)

Esta información recóllese na placa de identificación. A placa de identificación sitúase no fondo do dispositivo.

Datos técnicos

Identificación do produto

Tipo: **4300**

Modelo: **FÖRDELAKTIG 405.158.65**

Consulte a placa de identificación aplicada no fondo do produto.

O fabricante mellora os produtos continuamente. Por este motivo, o texto e as ilustracións destas instrucións de uso poden cambiar sen previo aviso.

Atopará máis información sobre os datos técnicos no sitio:www.lkea.com

Datos técnicos do extractor

Tipo de produto			PARA ENCAIXAR
	Ancho	mm	600
Dimensións	Profundidade	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	906
Caudal de aire máx.* - Descarga		m3/h	500
Nivel máx.* de ruído - Descarga		dBA	66
Caudal de aire máx.*- Recirculación		m3/h	370
Nivel máx.* de ruído - Recirculación		dBA	71
Potencia nominal do extractor		W	220
Potencia nominal da placa de cocción		W	7400
Potencia máxima total		W	7620

* Velocidade máxima (excluído Boost).

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	14,3 Kg

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

Os datos técnicos aparecen na placa de datos aplicada no interior do aparello.

Eficiencia enerxética do extractor

Información sobre o produto segundo o regulamento UE n.º 66/2014	Unidade	Valor
Identificación do modelo		FÖRDELAKTIG 405.158.65
Consumo enerxético anual	kWh/a	40,9
Coefficiente de incremento do tempo		0,8
Eficiencia fluidodinámica		33,1
Índice de eficiencia enerxética		44,3
Caudal de aire medido no punto de máxima eficiencia	m3/h	348
Presión do aire medida no punto de máxima eficiencia	Pa	517
Caudal máximo de aire	m3/h	630
Alimentación eléctrica medida no punto de máxima eficiencia	W	133
Consumo de corrente medido na modalidade standby	W	N/A
Consumo de corrente medida na modalidade off	W	0,49
Nivel sonoro a máxima velocidade (sen configuración intensiva)	dBA	66

Eficiencia enerxética da placa de cocción

Información sobre o produto segundo o regulamento UE n.º 66/2014	Valor
Identificación do modelo	FÖRDELAKTIG 405.158.65
Tipo de placa de cocción	Campa integrada
Número de zonas de cocción	4
Tecnoloxía de cocción	Indución
Diámetro das zonas de cocción da esquerda (dimensións)	220 x 185 mm
Diámetro da zona de cocción anterior dereita (dimensións)	200 mm
Diámetro da zona de cocción posterior dereita (dimensións)	145 mm
Consumo de enerxía pola zona de cocción da esquerda (cocción eléctrica)	192 Wh/kg
Consumo de enerxía da zona de cocción anterior dereita (cocción eléctrica)	185 Wh/kg
Consumo de enerxía da zona de cocción posterior dereita (cocción eléctrica)	181 Wh/kg
Consumo de enerxía pola placa de cocción (cocción eléctrica)	186 Wh/kg

Normas de referencia:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Aforro enerxético

O aparello contén funcións que axudan a aforrar enerxía durante a cocción diaria.

Placa de datos



A imaxe presente mostra a placa de datos do aparello.

O número de serie é específico para cada produto.

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 cociñar 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

neglixencia, 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 estraños 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 provedor 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 provedor 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	Δευτ-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	

