

KOLSTAN



Design and Quality
IKEA of Sweden

ESPAÑOL	4
CATALAN	32
GALICIAN	58
BASQUE	84



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.



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



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

Contenido

Informaciones sobre la seguridad	4	Función de gestión de la potencia	20
Instalación	9	Guía de uso de las ollas	21
Conexión eléctrica	10	Limpieza y mantenimiento	23
Descripción del producto	13	Solución de problemas	24
Indicadores	13	Datos técnicos	26
Panel de mandos	14	Eficiencia energética de la placa de coc-	26
Limitación de potencia	15	ción	
Funciones	16	Placa de datos	28
Tabla de cocción	18	Aspectos Ambientales	29
Personalización del menú de usuario	19	Garantía IKEA	29

Informaciones sobre la seguridad

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

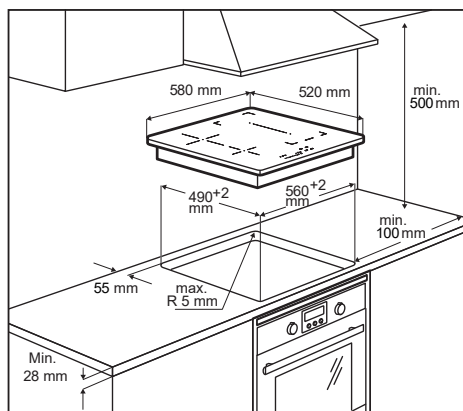
Instalación

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

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

Requisitos del mueble de la cocina

- Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y los reglamentos relativos a las instalaciones de baja tensión así como las normas de prevención de incendios.
- En el caso de las unidades empotradas, los componentes (plástico y madera chapada) deben aplicarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 85 °C): el uso de materiales y adhesivos inadecuados puede provocar la deformación o el desprendimiento de los componentes.
- Se permite aplicar perfiles de madera maciza alrededor de la encimera detrás del aparato, siempre que se respeten las distancias mínimas indicadas en los esquemas de instalación.



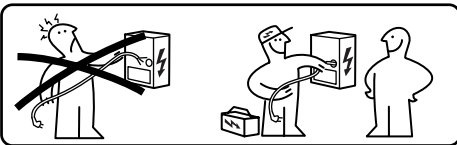
- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- Si debajo de la placa de cocción no hay un horno, monte un panel de separación debajo del aparato, según se ilustra en las instrucciones de montaje.

Conexión eléctrica

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

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

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

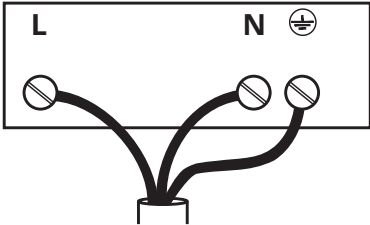


Conexión eléctrica

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

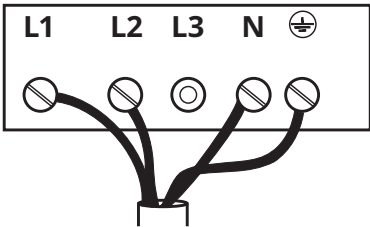
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo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

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



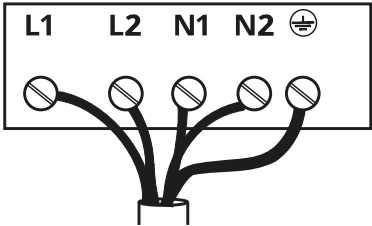
L	Negro o marrón
N	Azul
⏏	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ~



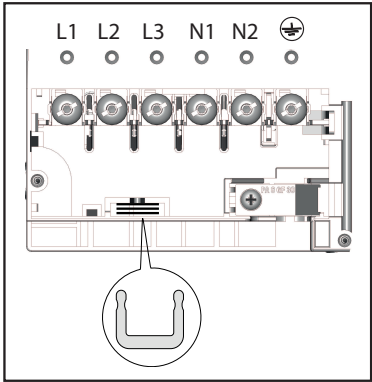
L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
⏏	Amarillo/Verde

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



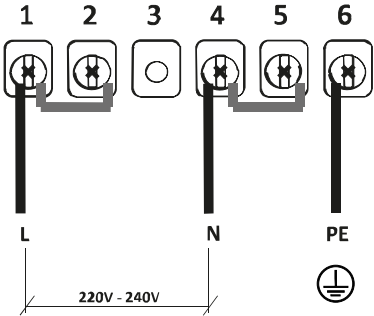
L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Azul
⏏	Amarillo/Verde

Esquema de conexión del lado del producto



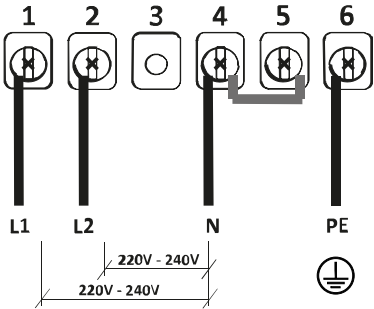
Inserte los desviadores de corriente  entre los terminales como se ilustra

220V - 240V 1N ~

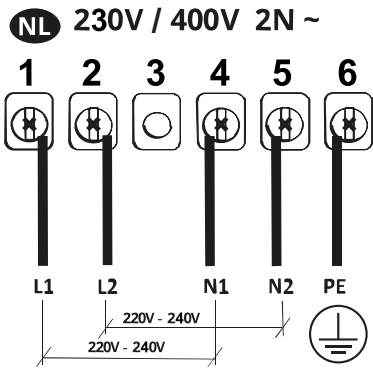


L	Negro o marrón
N	Azul
⏏	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ~

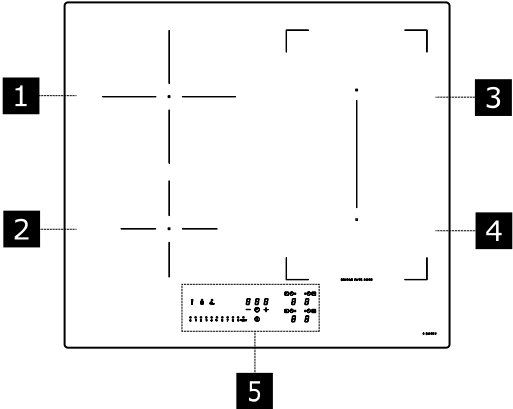


L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
⏏	Amarillo/Verde



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

Descripción del producto

	
1	Zona de cocción individual (200 mm) de 2300 W con función Booster de 3000 W.
2	Zona de cocción individual (145 mm) de 1400 W con función Booster de 1850 W.
3	Zona de cocción individual (210 x 190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W.
4	Zona de cocción individual (210 x 190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W.
5	Panel de mandos
3 + 4	Zona de cocción combinable (210 x 380 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.

Indicadores

Detección de la presencia del recipiente

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

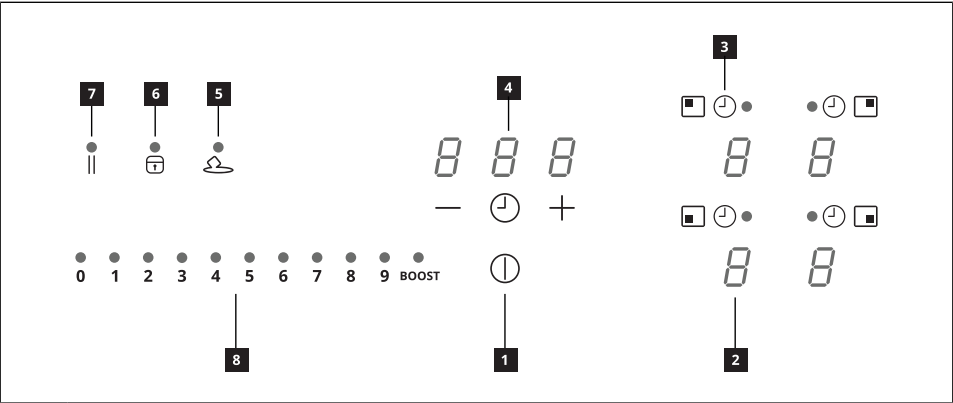
El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.

Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo .

Indicador de calor residual

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

Panel de mandos



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

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.

Limitación de potencia

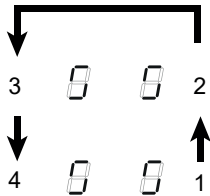
Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica de la vivienda.

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  de modo intermitente.
- 2. Pulse y mantenga pulsado  : los dígitos de las zonas de cocción indican .
- 3. Manteniendo pulsado , comience pulsando los dígitos de las zonas procediendo en sentido antihorario, empezando por aquella delantera a la derecha.



El dígito trasero izquierdo indica  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  y pulse “ 8 “ en la barra de potencia.

Seleccione el dígito delantero izquierdo y seleccione la configuración correcta.

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

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 BOOST — ⌚ + ⌚ ■ ⌚ ● ● ⌚ ■ 8 8 ■ ⌚ ● ● ⌚ ■ 8 8	
Dispositivo de seguridad para niños	Esta función impide el encendido accidental del aparato
	Para activar: si está presente un recipiente encima de la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el dígito correspondiente. Si no hay ningún recipiente presente sobre la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 4 dígitos (no visibles) junto al punto 8 en el lado izquierdo. Soltar y deslizar el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento. Todos los dígitos indican 8 .
	Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.
	Para desactivar: pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción. Soltar y deslizar el dedo de 9 a 0 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento. Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.
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.
Función Boost	Para desactivar: pulse ⏏ .
	Cada zona de cocción podrá ser configurada 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 "BOOST" en la barra de potencia. El dígito correspondiente indica P .
Temporizador de las zonas de cocción	Para desactivar: seleccione uno de los demás valores posibles en la barra de potencia.
	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: Estando la zona de cocción en funcionamiento, pulse el símbolo correspondiente ⌚ para acceder a los mandos de control del temporizador para aquella 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: estando la zona de cocción en funcionamiento, pulse el símbolo correspondiente ⌚ para acceder a los mandos de control del temporizador para aquella zona.
Ajuste los tres dígitos en " 0 0 0 " usando "+" o "-".	

Temporizador (ge- nérico)	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 desactivar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas. Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y utilice "+" y "-" para ajustar la pantalla en " 0 0 0 ".	
	Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse  .	
	El dígito de la zona seleccionada indica  .	
Función calenta- miento	Para desactivar: pulse  o pulse  .	
	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.	

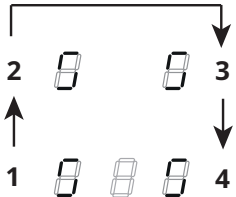
Función Pausa	Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.
	Para activar: Con un recipiente en la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsada la tecla de la función Pausa II durante al menos 1 segundo. Todas las pantallas indican II .
	Para desactivar: pulse y mantenga pulsado II 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 ⓪ , 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 aquellas en la parte derecha. Para activar/desactivar: pulse simultáneamente los dígitos de las zonas de cocción de la derecha para seleccionar las 2 zonas de cocción a conectar en puente, hasta que aparezca el dígito 7 para indicar que la función ha sido activada. El otro dígito se utiliza para configurar el nivel de potencia.

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

Personalización del menú de usuario

- Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.
- Pulse **⏻**.
 - Vuelva a pulsar **⏻** y mantenga pulsado durante 3 segundos.
 - La tecla **||** comienza a parpadear.
 - Pulse y mantenga pulsado **||**: los dígitos de las zonas de cocción indican **U**.
 - 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.

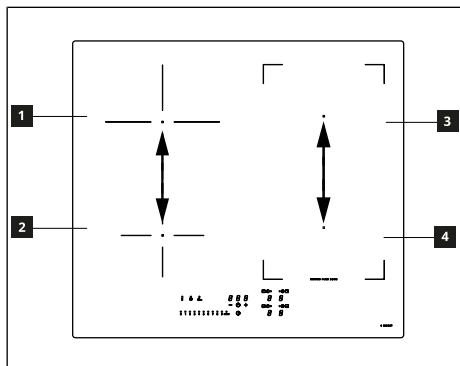
Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

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 **⏻** 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.

Función de gestión de la potencia



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

Véase figura.

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

Placa de cocción al máximo nivel de potencia: la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción y si es necesario, reduce automáticamente la potencia de una zona de cocción (al último mando se le asigna la máxima prioridad).

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

Ejemplo:

Si se selecciona el nivel de potencia adicional BOOST, para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente."

Guía de uso de las ollas

Qué recipientes utilizar

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

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

Para determinar si un recipiente es adecuado,

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

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

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

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

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

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
Parte trasera izquierda	110 mm	200 mm
Frente a la izquierda	110 mm	145 mm
Parte trasera derecha	110 mm	190 mm
Frente a la derecha	110 mm	190 mm
Zona de cocción combinada lateral derecha	190 mm	370 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

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

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

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

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

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

A continuación, se describen estos ruidos:

Zumbido leve (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina con un alto nivel de calor y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa

de cocción a la olla. El ruido desaparece o se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

Ligero silbido

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

Chisporroteo

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

Silbido fuerte

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

Ruidos del ventilador

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

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj

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

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

Limpieza y mantenimiento

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

Solución de problemas

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
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 caliente recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpie el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
EH	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Sensor de temperatura de la zona de cocción bloqueado. No se detecta un cambio de temperatura suficiente después de encender la placa de cocción.	Apague la placa de cocción y enciéndala de nuevo cuando se haya enfriado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

Mantenimiento y reparación

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

En caso de avería, intente encontrar la solución consultando las indicaciones proporcionadas en la guía de solución de problemas. Si no puede resolver el problema, póngase en contacto con su tienda IKEA o con el Servicio de Asistencia.

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

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

- tipo de avería
- modelo del dispositivo (Art./Cód.)
- número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de datos.

La placa de datos está colocada en el fondo del aparato.

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

Datos técnicos

		Unidad	Valor
Tipo de producto			Placa de cocción integrada
Dimensiones	Ancho	mm	580
	Profundidad	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	54
Potencia total		W	7400

Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso del aparato	8,8 kg

Eficiencia energética de la placa de cocción

Identificación del modelo	KOLSTAN 805.594.66 105.594.60
Número de zonas de cocción	4
Número de zonas de cocción combinables	1- Derecha
Tecnología de cocción	Inducción
Dimensiones de la zona de cocción combinable	Derecha 210 x 380 mm
Dimensiones de la zona de cocción	Parte trasera izquierda Ø 200 mm
	Frente izquierdo Ø 145 mm
	Delantero derecho 210 x 190 mm
	Trasera derecha 210 x 190 mm
Consumo de energía por zona de cocción combinable	192 Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	Parte trasera izquierda 185 Wh/kg
	Frente delantero 181 Wh/kg
Consumo de energía eléctrica de la placa de cocción (funcionamiento eléctrico)	186 Wh/kg

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

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

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

Información del producto de acuerdo con la normativa del Reino Unido

Normas de referencia:

BS EN 60350-2

BS EN 50564



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

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

Placa de datos

KOLSTAN

805.594.66

23199

Made in Italy
(240)80559466231999
(17)230929
Pl:
IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Almhult
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021

Design and Quality
IKEA of Sweden

Model: KOLSTAN 805.594.66

220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;
2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz

Type: 7000

Ref:108001 58 4B R01 1G2 UI -

9000067978 009000067978Z1640732

9000067978 009000067978Z1640732

108.0688.77121640732

Serial No.:

TOT. 7400 W

CLASS I

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

Made in Italy

Made in Italy

108.0688.771

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

El número de serie es específico para cada producto.

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

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

¡Gracias por su colaboración!

KOLSTAN

105.594.60

23199

Made in Italy
(240)10559460231999
(17)230929
Pl:
IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Almhult
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021

Design and Quality
IKEA of Sweden

Model: KOLSTAN 105.594.60

220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;
2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz

Type: 7000

Ref:108001 58 4B R01 1G2 UI -

9000067977 009000067977Z1640620

9000067977 009000067977Z1640620

108.0688.72821640620

Serial No.:

TOT. 7400 W

CLASS I

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

Made in Italy

Made in Italy

108.0688.728

Aspectos Ambientales

Eliminación de electrodomésticos



El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos normales. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

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

Eliminación de los materiales de embalaje

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

Ahorro de energía

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

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

Garantía IKEA

¿Qué duración tiene la garantía de IKEA?

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

¿Quién suministra la asistencia?

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

¿Qué cubre la garantía?

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

ajustan a las directivas de la UE (N. 99/44/CE) y a las disposiciones locales aplicables. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Cómo intervendrá IKEA para resolver el problema?

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

¿Qué no cubre la garantía?

- Desgaste normal.
- Los daños causados deliberadamente o por negligencia, los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, por una instalación incorrecta o por la conexión a una tensión incorrecta, los daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, el óxido, la corrosión o los daños causados por el agua, incluidos, entre otros, los daños causados por un exceso de cal en las tuberías de agua, y los daños causados por el clima y los fenómenos naturales.
- Piezas de desgaste como baterías y bombillas.
- Piezas decorativas y no funcionales que no afectan al uso normal del electrodoméstico, incluyendo arañazos y cambios de color.
- Daños accidentales causados por sustancias o cuerpos extraños y limpieza o liberación de los filtros, sistemas de drenaje o cajones de detergente.
- Los daños en piezas como la vitrocerámica, accesorios, cestas para vajillas y cubiertos, tubos de alimentación y descarga, juntas, bombillas y sus tapas, pantallas, pomos, revestimientos y partes de revestimientos, a menos que se demuestre que dichos daños

han sido causados por defectos de fabricación.

- Casos en los que no se detecten defectos durante la visita de un técnico.
- Las reparaciones no realizadas por el proveedor de servicios designado por IKEA o por un socio de servicios autorizado o las reparaciones en las que se hayan utilizado piezas no originales.
- Reparaciones causadas por una instalación incorrecta o no conforme con las especificaciones.
- Uso del electrodoméstico en un ambiente no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños en el transporte. Si el cliente transporta la mercancía a su propio domicilio o a otra dirección, IKEA no se hace responsable de los daños que se produzcan durante el transporte. Sin embargo, si el transporte hasta el domicilio del cliente es realizado por IKEA, cualquier daño debido al transporte estará cubierto por esta garantía.
- Costo de instalación inicial del aparato IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios designado por IKEA o su socio de servicios autorizado lleva a cabo una reparación o sustitución del equipo dentro del ámbito de la garantía, el proveedor de servicios o el socio de servicios autorizado también se encargará de la reinstalación del equipo reparado o de la instalación del equipo de sustitución cuando sea necesario.

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

Aplicabilidad de las leyes nacionales

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

Área de validez

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

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

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

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

1. solicitar asistencia usando la garantía;
2. solicitar aclaratorias sobre la instalación de los electrodomésticos IKEA en muebles de cocina específicos de IKEA. El servicio no suministrará asistencia ni aclaratorias sobre:
 - instalación de cocinas completas IKEA;
 - conexiones eléctricas (si el aparato se suministra sin cables ni enchufes), las conexiones hidráulicas y las conexiones al sistema de gas, que deben ser realizadas por un técnico autorizado.
3. solicitar aclaratorias sobre el contenido del manual de usuario y sobre las especificaciones del electrodoméstico IKEA.

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

Cómo contactarnos si necesita nuestra intervención



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

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

¡Importante! ¡CONSERVE LA FACTURA!

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

¿Necesita más ayuda?

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

Contenido

Informació sobre seguretat	32	Funció gestió de la potència	47
Instal·lació	36	Guia per utilitzar olles i paelles	48
Connexió elèctrica	37	Neteja i manteniment	49
Descripció del producte	40	Resolució de problemes	50
Indicadors	40	Dades tècniques	52
Panell de control	41	Eficiència energètica de la placa de	52
Limitació de la potència	42	cocció	
Funcions	43	Placa de característiques	54
Taula de cocció	45	Aspectes ambientals	55
Personalització del menú d'usuari	46	Garantia IKEA	55

Informació sobre seguretat

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

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

- El fabricant no es fa responsable dels danys derivats d'una instal·lació o d'un ús inadequats.
- Comproveu que la font d'alimentació elèctrica correspon a la indicada a la placa de característiques fixada a l'interior del producte.
- Instal·leu els dispositius de 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 el producte a la xarxa elèctrica amb un interruptor omnipolar.
- Si el cable d'alimentació està fet malbé, l'ha de canviar el fabricant, un centre de servei autoritzat o un electricista homologat per evitar qualsevol risc o situació perillosa.

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

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

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

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

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

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

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

Aneu amb molta cura per no tocar les resistències.

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

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

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

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

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

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

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

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

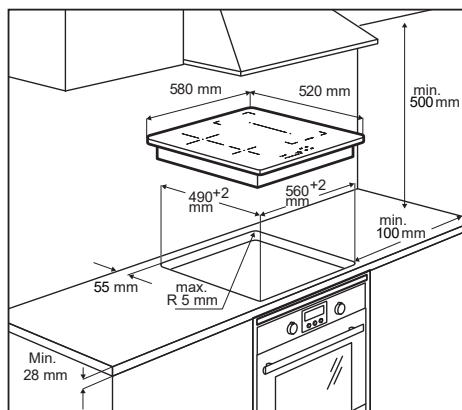
Instal·lació

Instal·leu l'aparell d'acord amb les lleis, ordenances, directives i normes (normatives de seguretat dels sistemes elèctrics, reciclatge dels components, etc.) vigents al país d'ús!

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

Requisits del moble de cuina

- Si l'aparell està muntat sobre materials inflamables, heu de complir estrictament amb les directrius i les normatives relatives als sistemes de baixa tensió i de prevenció d'incendis.
- Munteu els components (materials plàstics i fusta xapada) del moble encastat amb adhesius resistents a la calor (mín. 85 °C), ja que l'ús de materials i adhesius inadequats pot provocar deformacions i desenganxaments.
- Podeu fer servir perfils de fusta massissa per a la placa de focs de la cuina darrere de l'aparell, amb la condició que respecteu la distància mínima indicada als esquemes d'instal·lació.



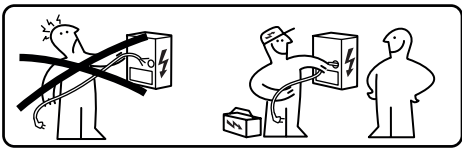
- Per a més informació sobre la instal·lació, consulteu les instruccions de muntatge.
- Si sota la placa de cocció no hi ha cap forn, instal·leu un panell de separació sota l'aparell tal com es mostra a les instruccions de muntatge.

Connexió elèctrica

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

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

⚠️ Atenció! No soldeu els cables!



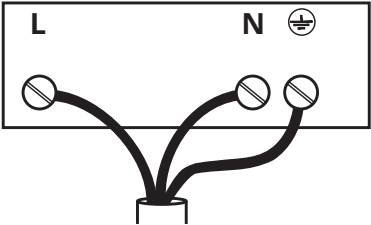
Connexió elèctrica

- Seguiu l'esquema de connexions (situat a la part inferior del producte).
- Aquest aparell té una connexió tipus "Y" i requereix un cable H05V2V2-F amb maneguts aïllants obligatoris. Segons la norma IEC, utilitzeu un cable d'alimentació de 3 x 4 mm² per a la connexió monofàsica, un cable d'alimentació de 4 x 2,5 mm² per a la connexió bifàsica i un cable d'alimentació de 5 x 2,5 mm² per a una connexió a Holanda. Diàmetre exterior del cable d'alimentació: mín. 8 mm - màx. 12 mm. Tingueu en compte la normativa específica de cada país.
- Per accedir als borns de connexió, heu de

treure la tapa de la caixa de connexions.

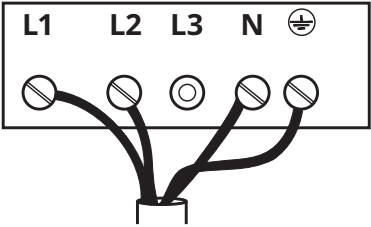
- Comproveu que les característiques de la instal·lació elèctrica domèstica (tensió, potència màxima i corrent) siguin compatibles amb les de l'aparell.
- Connecteu l'aparell com es mostra a l'esquema (d'acord amb les normes de referència per a la tensió de xarxa vigents al país).

Esquema de connexió de la llar
220V - 240V 1N ~



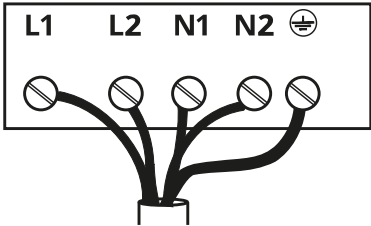
L	Negre o marró
N	Blau
	Groc / verd

380V - 415V 2N ~



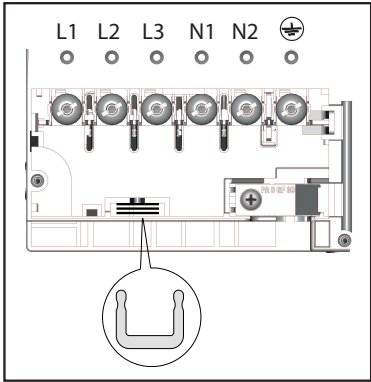
L1	Marró
L2	Negre
N	Blau
	Groc / verd

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



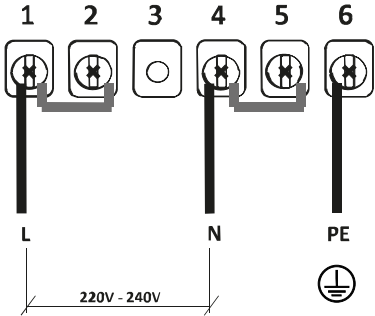
L1	Marró
L2	Negre
N1	Blau
N2	Blau
⏏	Groc / verd

Esquema de connexió del producte



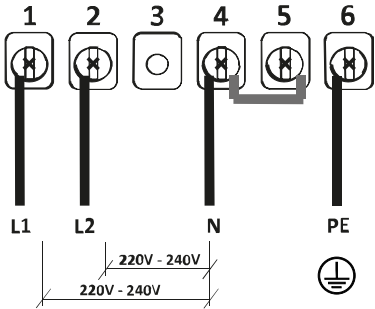
Poseu shunts  entre els borns com es mostra

220V - 240V 1N ~

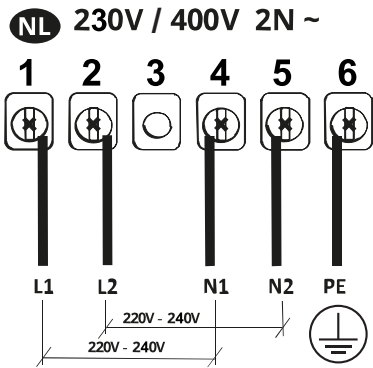


L	Negre o marró
N	Blau
⏏	Groc / verd

380V - 415V 2N ~

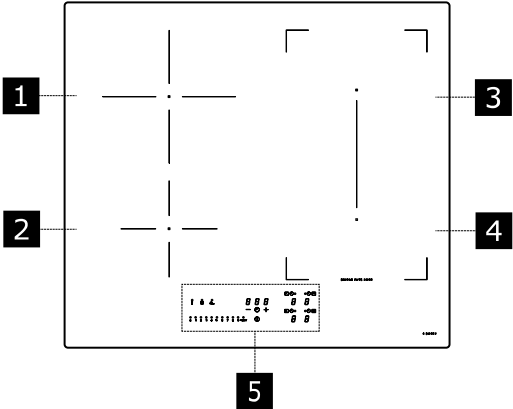


L1	Marró
L2	Negre
N	Blau
⏏	Groc / verd



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

Descripció del producte

	
1	Zona de cocció individual (200 mm) de 2.300 W, amb funció booster de 3.000 W.
2	Zona de cocció individual (145 mm) de 1400 W, amb funció booster de 1850 W.
3	Zona de cocció individual (210 x 190 mm) de 2.100 W, amb funció booster de 3.000 W.
4	Zona de cocció individual (210 x 190 mm) de 2.100 W, amb funció booster de 3.000 W.
5	Panell de control
3 + 4	Zona de cocció combinable (210 x 380 mm) de 3.000 W, amb funció booster de 3.700 W.

Indicadors

Reconeixement de recipients

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

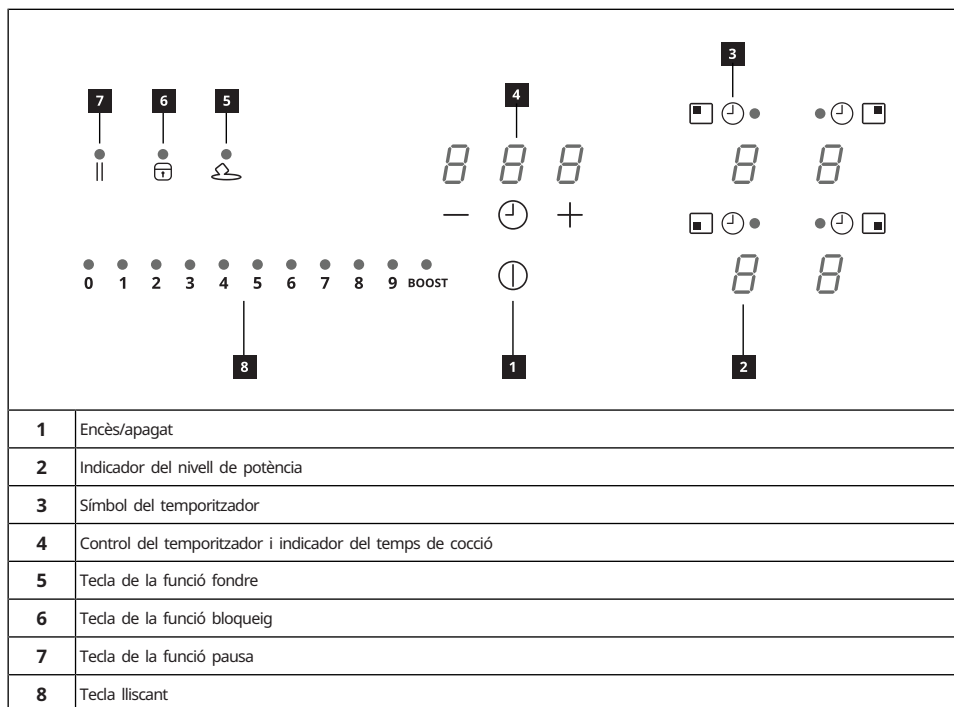
El sistema de detecció pot reconèixer olles/paelles amb fons magnetitzable d'un tipus adequat per usar-les a la placa d'inducció.

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

Indicador de calor residual

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

Panel de control



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 dígitos 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.

Limitació de la potència

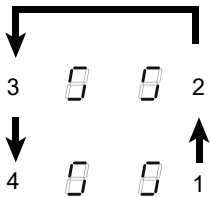
A la primera connexió de l'aparell a la xarxa elèctrica domèstica, l'instal·lador haurà d'ajustar la potència de les zones de cocció segons la capacitat real de la instal·lació elèctrica domèstica.

Si no és necessari, podeu encendre la vitroceràmica directament amb la tecla ⓘ 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 ⓘ és l'únic que queda parpellejant.
- 2. Manteniu premut ⓘ : els dígit de la zona de cocció indiquen ⓘ.
- 3. Mentre manteniu premut ⓘ , comenceu a prémer els dígit de la zona avançant en sentit contrari a les agulles del rellotge.



El dígit del darrere a esquerre indica ⓘ 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 ⓘ 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 ⓘ.

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.																							
Funció Fondre	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".																							
	Per activar-la, seleccioneu una de les 4 zones de cocció i premeu  .																							
Funció escalfament	El dígit de la zona seleccionada indica  .																							
	Per desactivar,premeu  o  .																							
	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:																							
	<table><tr><th>Nivell de potència</th><th>Temporitzador (segons)</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>No disponible</td></tr><tr><td>P</td><td>No disponible</td></tr></table>	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	
	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, mantingui 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.																							

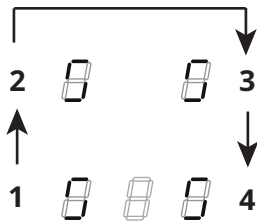
Funció Tornar a la configuració	Aquesta funció s'utilitza per tornar a la configuració de funcionament de la placa en cas d'apagada involuntària o d'interrupció sobtada del corrent.
	Quan la placa s'apagui, si l'enceneu abans de 6 segons tocant Q , la tecla II parpellejarà durant 6 segons. Premeu la tecla II 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 la dreta. Per activar/desactivar-la, premeu simultàniament els dígits de les zones de cocció 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.

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

Personalització del menú d'usuari

- Abans de fer-ho, és recomanable llegir tot el paràgraf.
- Premeu **U**.
 - Premeu de nou **U** i mantingueu premut durant 3 segons.
 - La tecla **II** comença a parpellejar.
 - Premeu i mantingueu premut **II**: els dígits de la zona de cocció indiquen **5**.
 - Mantenint premut **II**, 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 **U** 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.

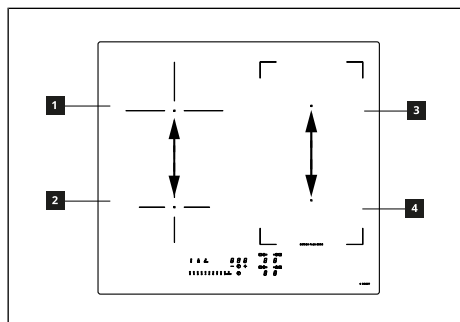
Vegeu la taula següent per a les especificacions:

Codi del menú	Descripció	Valor
U2	Menú de gestió de volum de les tecles.	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 teca **U** durant 2 segons.
- Per sortir del menú sense desar, premeu **II**.

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

Funció gestió de la potència



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

Vegeu la il·lustració.

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

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

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

Exemple:

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

Guia per utilitzar olles i paelles

Quins recipients puc fer servir?

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

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

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

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

Com he d'utilitzar els recipients?

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

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

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

Zones de cocció	Diàmetre del fons del recipient	
	Ø mín. (aconsellat)	Ø màx. (recomanat)
Esquerra posterior	110 mm	200 mm
Esquerra anterior	110 mm	145 mm
Dreta posterior	110 mm	190 mm
Dreta anterior	110 mm	190 mm
Zona de cocció combinable del costat dreta	190 mm	370 mm

Olles/paelles buides o amb un fons prim

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

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

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

Sorolls durant el funcionament normal de la placa de cocció

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

Aquests de sorolls es descriuen de la manera següent:

Brunzit baix (com el soroll d'un transformador)

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

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

Xiulet lleu

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

Espetecs

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

Xiulet fort

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

soroll para o es redueix en reduir el nivell de calor.

Soroll de ventilador

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

Sons rítmics i similars als d'un rellotge

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

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

Neteja i manteniment

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

- No tal·leu ni prepareu aliments a la superfície i no deixeu que hi caiguin objectes durs. No arrossegueu cassoles o plats per la superfície.
- No utilitzeu aparells de vapor per netejar.

Resolució de problemes

Codi d'error	Descripció	Possible causa de l'error	Solució
ER03	La placa s'apaga al cap de 10 segons.	S'ha detectat una activació contínua de les teclades. Aigua o recipient al panell de control.	Traieu l'aigua o el recipient de la superfície de la placa de cocció i del panell de control.
ER21	La placa s'apaga.	La temperatura interna dels components electrònics és massa alta.	Deixeu refredar la placa. Comproveu si la placa de cocció té prou ventilació. Si l'error persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència.
E2	La zona de cocció corresponent s'apaga.	Olla buida o inadequada. La temperatura de l'olla o de la vitroceràmica és massa alta. Temperatura dels components electrònics massa alta.	Deixeu refredar la placa. Utilitzeu una olla adequada. No escalfeu olles buides.
E3	La zona de cocció corresponent s'apaga.	Olla inadequada. La paella està perdent les propietats magnètiques i pot fer malbé la placa d'inducció.	Utilitzeu una olla adequada. L'error s'anul·la automàticament després de 8 segons i la zona de cocció es pot tornar a utilitzar. En cas de més errors, cal substituir l'olla. Si l'error persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència.
E6	La zona de cocció no s'encén.	Tensió o freqüència d'alimentació fora de rang.	Comproveu la tensió o la freqüència de la xarxa. Si cal, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència.
E8	Les zones de cocció s'apaguen.	Error del ventilador. Ventilador bloquejat per pols o filaments.	Netegeu el ventilador i elimineu els cossos estranys. Si l'error persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència.
EH	La zona de cocció corresponent s'apaga.	Sensor de temperatura de la zona de cocció bloquejat. No es detecta un canvi de temperatura suficient després d'encendre la placa de cocció.	Apagueu la placa i torneu-la a encendre quan s'hagi refredat. Si l'error persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Desconnecteu la placa de la font d'alimentació. Espereu uns segons i torneu a connectar la placa a la font d'alimentació. Si el problema continua, poseu-vos en contacte amb el centre de servei i especifiqueu el codi d'error que apareix a la pantalla.		

Manteniment i reparacions

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

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

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

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

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

Aquesta informació la trobareu a la placa de característiques.

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

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

Dades tècniques

		Unitat	Valor
Classe de producte			Vitroceràmica integrada
Dimensions	Amplària	mm	580
	Profunditat	mm	520
	Alçada mínima/màxima	mm	54
Potència total		W	7400

Paràmetre	Valor
Tensió/freqüència de subministrament	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Pes de l'aparell	8,8 kg

Eficiència energètica de la placa de cocció

Identificador del model	KOLSTAN 805.594.66 105.594.60
Nombre de zones de cocció	4
Nombre de zones de cocció combinables	1- Dreta
Tecnologia de cocció	Inducció
Dimensions de la zona de cocció combinable	Dreta 210 x 380 mm
Dimensions de la zona de cocció	Esquerra posterior Ø 200 mm
	Esquerra anterior Ø 145 mm
	Dreta anterior 210 x 190 mm
	Dreta posterior 210 x 190 mm
Consum d'energia per zona de cocció combinable	192 Wh/kg
Consum d'energia per zona de cocció	Esquerra posterior 185 Wh/kg
	Esquerra anterior 181 Wh/kg
Consum d'electricitat de la placa de cocció (funcionament elèctric)	186 Wh/kg

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

Normes de referència:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

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

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

Normes de referència:

BS EN 60350-2

BS EN 50564



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

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

Placa de característiques

KOLSTAN

805.594.66

23199



Made in Italy
(240)80559466231999
(17)230929
PL-
IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Almhult
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021



Design and Quality
IKEA of Sweden

Model: KOLSTAN 805.594.66
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;
2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz

Serial No.:
TOT. 7400 W

CLASS I

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



Type: 7000
Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -

Made in Italy
108.0688.771


9000067978 00900006797821640732


9000067978 00900006797821640732


108.0688.77121640732

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

El número de sèrie és específic de cada producte.

Benvolgut client, benvolguda clienta mantingueu la placa de característiques addicional adjunta a la portada del fullet de seguretat.

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

Gràcies per la vostra col·laboració!

KOLSTAN

105.594.60

23199



Made in Italy
(240)10559460231999
(17)230929
PL-
IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Almhult
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021



Design and Quality
IKEA of Sweden

Model: KOLSTAN 105.594.60
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;
2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz

Serial No.:
TOT. 7400 W

CLASS I

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

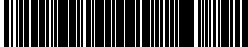


Type: 7000
Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -

Made in Italy
108.0688.728


9000067977 009000067977Z1640620


9000067977 009000067977Z1640620


108.0688.72821640620

Aspectes ambientals

Eliminació d'electrodomèstics



El símbol  en el producte o embalatge indica que el producte no es pot eliminar juntament amb els residus domèstics normals. Porteu el producte a un punt de recollida adequat per al reciclatge de components elèctrics i electrònics. Assegureu que el producte es llença correctament, ajudareu a evitar conseqüències negatives per al medi ambient i la salut humana derivades d'una eliminació inadequada. Per a més informació sobre el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb el vostre ajuntament, el servei d'eliminació de residus local o la botiga on vàreu adquirir el producte.

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

Eliminació de materials d'embalatge

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

Estalvi energètic

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

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

Garantia IKEA

Quin temps de validesa té la garantia IKEA?

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

Qui s'encarrega de l'assistència?

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

Què cobreix la garantia?

La garantia cobreix qualsevol defecte relacionat amb els materials i de fabricació de l'aparell i és vàlida des de la data de compra

de l'aparell en un punt de venda IKEA. La garantia només és vàlida per a electrodomèstics destinats a ús domèstic. Les excepcions es descriuen a l'apartat "Què no cobreix la garantia". Durant el període de garantia, les despeses de reparació (recanvis, mà d'obra i desplaçaments del personal tècnic) aniran a càrrec del servei d'assistència, sempre que l'accés a l'aparell per reparar-lo no comporti despeses especials. Aquestes condicions compleixen les directives de la UE (núm. 99/44/CE) i les normes i reglaments locals aplicables. Les peces substituïdes passaran a ser propietat d'IKEA.

Com intervé IKEA en la resolució del problema?

El proveïdor de serveis contractat per IKEA examinarà el producte i decidirà, a la seva

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

Què no cobreix la garantia?

- El desgast normal per ús.
- Danys deliberats o per negligència, danys causats per no complir les instruccions d'ús, danys atribuïts a una instal·lació incorrecta o per connexió a un voltatge inadequat, danys causats per reaccions químiques o electroquímiques, danys causats per oxidació, corrosió o per l'aigua, inclosos, entre d'altres, els danys causats per l'ús d'aigua massa dura o per condicions mediambientals anòmales.
- Components consumibles, com ara piles i bombetes.
- Parts decoratives i no funcionals que no afectin l'ús normal de l'aparell, incloses les ratllades i les diferències de color.
- Danys accidentals causats per substàncies o cossos estranys, neteja o desembossament dels filtres, els sistemes de descàrrega o els caixetins del detergent.
- Danys a peces com ara la vitroceràmica, accessoris, cistelles de vaixelles i coberts, canonades d'alimentació i desguàs, juntes, bombetes i protectors de bombetes, pantalles, poms, recobriments i parts de recobriments, tret que pugui demostrar-se que aquests danys es deuen a defectes de fabricació.
- Casos en els quals el tècnic no trobi cap defecte durant la visita.
- Reparacions no realitzades pel prestador de serveis designat per IKEA o un soci de serveis autoritzat o reparacions en què s'hagin utilitzat peces que no són originals.
- Reparacions causades per una instal·lació incorrecta o en les quals no s'hagin seguit les especificacions.
- L'ús de l'electrodomèstic en un entorn no domèstic, per exemple, per a ús professional.

- Danys imputables al transport. IKEA no es fa responsable dels danys que es produeixin durant el transport si és el client el qui l'efectua, sigui al seu domicili o a una altra adreça. No obstant això, la garantia cobreix qualsevol dany durant el transport a l'adreça del client si és IKEA l'encarregada de prestar el servei.
- Cost d'instal·lació inicial de l'aparell IKEA. Si un proveïdor de serveis designat per IKEA o el seu soci de serveis autoritzat repara o substitueix l'equip en l'àmbit de la garantia, el proveïdor de serveis o el soci de serveis autoritzat també preveurà la reinstal·lació de l'equip reparat o la instal·lació de l'equip de substitució, quan sigui necessari.

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

Aplicació de la legislació nacional

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

Àrea de validesa

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

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

Servei postvenda per a electrodomèstics IKEA:

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

1. Sol·licitar assistència en període de garantia;

2. Demanar aclariments sobre la instal·lació d'electrodomèstics IKEA en els mobles de cuina específics d'IKEA. El servei no proporciona assistència ni aclariments sobre:

- La instal·lació de cuines senceres d'IKEA;
- Connexions elèctriques (si l'aparell se subministra sense cables i endolls), connexions hidràuliques i connexions al sistema de gas que han de fer un tècnic de servei autoritzat.

3. Demanar aclariments sobre el contingut del manual d'usuari i sobre les especificacions de l'aparell IKEA.

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

Com podeu contactar amb nosaltres si necessiteu la nostra ajuda



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

Important! Per garantir un servei més ràpid, us recomanem que truqueu als números de telèfon que trobareu al final d'aquest manual. Quan demaneu assistència, referiu-vos als codis específics de l'aparell que trobareu en aquest manual. Abans de posar-vos en contacte amb nosaltres, assegureu-vos de tenir el codi de producte IKEA (8 dígit) per a l'aparell per al qual 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 dígit) de cada aparell IKEA que heu comprat.

Necessites més ajuda?

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

Contenido

Información sobre a seguridade	58	Función de xestión da potencia	73
Instalación	62	Guía de uso das potas	74
Conexión eléctrica	63	Limpeza e mantemento	75
Descrición do produto	66	Resolución de problemas	76
Indicadores	66	Datos técnicos	78
Panel de mandos	67	Eficiencia enerxética da placa de cocción	78
Limitación de potencia	68	Placa de datos	80
Funcións	69	Aspectos ambientais	81
Táboa de cocción	71	Garantía IKEA	81
Personalización do menú do usuario	72		

Información sobre a seguridade

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Teña moito coidado de non tocar as resistencias.

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

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

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

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

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

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

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

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

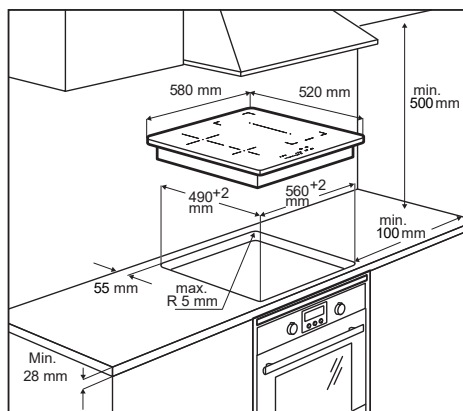
Instalación

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

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

Requisitos do bloque da cociña

- Se o aparello está montado sobre materiais inflamables, é necesario observar estritamente as directrices e normativas relativas aos sistemas de baixa tensión e as normas de prevención de incendios.
- Para as unidades encaixadas, os compoñentes (en material plástico e madeira chapada) deben aplicarse con colas resistentes á calor (mín. 85 °C): o emprego de materiais e colas inadecuadas pode provocar deformacións ou desprendementos dos compoñentes.
- Permítese o uso de perfís de madeira maciza arredor da superficie de traballo detrás do aparello, sempre que as distancias mínimas cumpran sempre coas indicacións previstas nos planos de instalación.



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

Conexión eléctrica

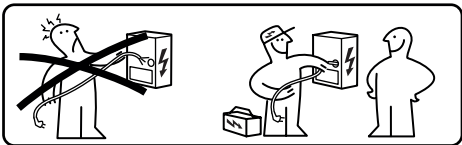


ADVERTENCIA: Todas as conexións eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Antes de realizar as conexións, verifique que a tensión nominal do aparello que figura na placa de características respectiva se corresponde coa tensión da rede. A placa de datos atópase na parte inferior da placa.
- Empregue unicamente compoñentes orixinais subministrados polo servizo de recambios.
- O aparello carece de cable de rede. Merca o cable adecuado nun distribuidor especializado.
- Se están danados, substitúa os cables de alimentación cos respectivos cables de recambio orixinais. Contacte co centro de chamadas da propia tenda IKEA.



Atención! Non solde os cables!

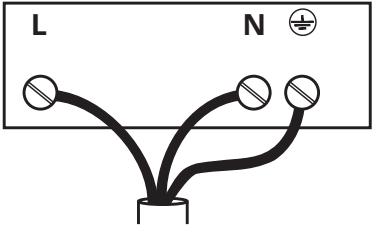


Conexión eléctrica

- Siga o diagrama de conexión (situado na parte inferior do produto).
- Este aparello ten unha conexión de tipo «Y» e require un cable de alimentación H05V2V2-F. O cable require manguitos terminais obrigatorios. Segundo a normativa IEC, use para conexión monofásica: cable de alimentación de 3 x 4 mm², para conexión bifásica: cable de alimentación de 4 x 2,5 mm² e para conexión en Holanda: cable de alimentación de 5 x 2,5 mm². Diámetro externo do cable de alimentación: mín. 8 mm - máx. 12 mm. Prégase respectar as normativas nacionais específicas.

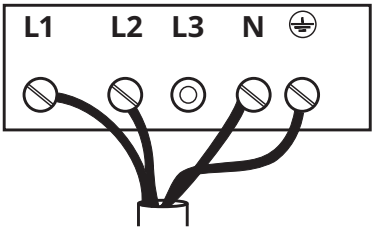
- Os bornes de conexión son accesibles retirando a tapa da caixa de conexión.
- Comprobe que as características do sistema eléctrico doméstico (tensión, potencia máxima e intensidade) son compatibles coas do electrodoméstico.
- Conecte o aparello como se indica no esquema (cumprindo as normas de referencia de tensión de rede vixentes a nivel nacional).

Esquema de conexión no lado da casa
220V - 240V 1N ~



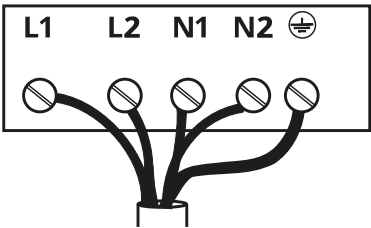
L	Negro ou marrón
N	Azul
	Amarelo / Verde

380V - 415V 2N ~



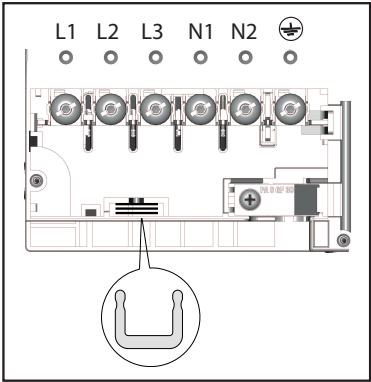
L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
	Amarelo / Verde

230V / 400V 2N ~ (NL)



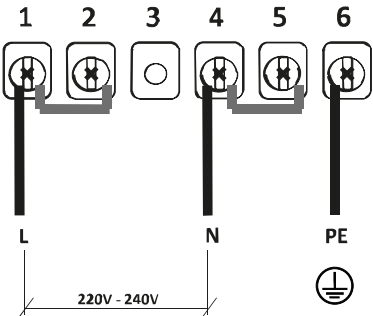
L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Azul
⏏	Amarelo / Verde

Esquema de conexión no lado do produto



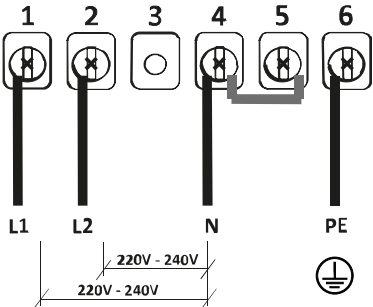
Insira derivacións de corrente U entre os terminais como se ilustra

220V - 240V 1N ~

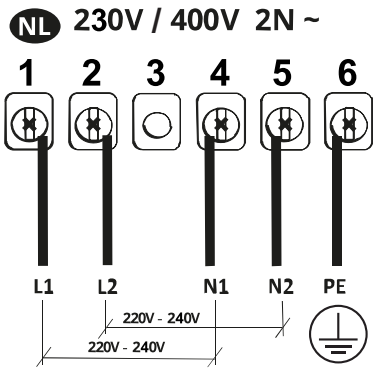


L	Negro ou marrón
N	Azul
⏏	Amarelo / Verde

380V - 415V 2N ~

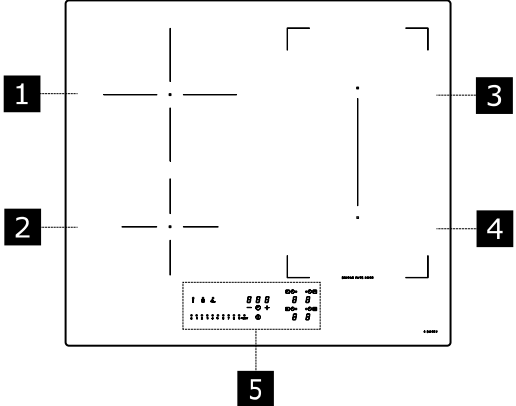


L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
⏏	Amarelo / Verde



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

Descrición do produto

	
1	Zona de cocción única (200 mm) 2300 W, con función Booster de 3000 W.
2	Zona de cocción única (145 mm) 1400 W, con función Booster de 1850 W.
3	Zona de cocción única (210 x 190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W.
4	Zona de cocción única (210 x 190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W.
5	Panel de mandos
3 + 4	Zona de cocción combinable (210 x 380 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.

Indicadores

Detección da presenza dunha pota

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

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

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

Indicador de calor residual

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

Panel de mandos

7

6

5

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

BOOST

8

4

1

3

2

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

As zonas de cocción pódense activar premendo o dígito de referencia . O dígito 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 dígito 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.

Limitación de potencia

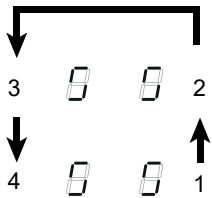
Cando o aparello se conecta por primeira vez á rede eléctrica doméstica, o instalador debe configurar a potencia das zonas de cocción en función das capacidades reais do sistema eléctrico doméstico.

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 ❶ intermitente.
- 2. Prema e manteña premido ❷: os díxitos das zonas de cocción indican ❸.
- 3. Manteña premido ❷, empece a premer os díxitos das zonas procedendo en sentido contrario ás agullas do reloxo comezando pola de diante á dereita.



O díxito posterior esquerdo indica ❸ 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 ❸ 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.

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 activar: seleccione unha das 4 zonas de cocción e prema  . O díxito da zona seleccionada indica <i>ū</i> .	
	Para desactivar: prema  ou prema  .	
Función Quentamento	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:	
	Nível 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 ativalo, 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. Todas as pantallas indican <i>II</i> .	
	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 dereita. Para activar/desactivar: prema simultaneamente os díxitos da zona de cocción dereita para seleccionar as 2 zonas que se desexa conectar cunha ponte, ata que apareza o díxito ⏻ para indicar que a función está activada. O outro díxito emprégase para configurar o nivel de potencia.

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

Personalización do menú do usuario

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

- Prema **U**.
- Prema de novo **U** e manteña premido durante 3 segundos.
- A tecla **II** empeza a pestanexar.
- Prema e manteña premido **II**: os díxitos das zonas de cocción indican **U**.
- Mantendo premido **II**, comece a premer o díxito da zona de cocción procedendo no sentido horario comezando polo de diante á esquerda.

O díxito traseiro esquerdo indica alternativamente **U** 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.

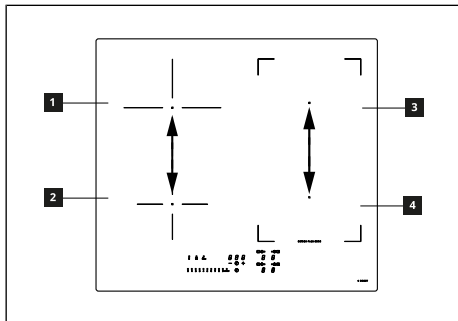
Véxase a táboa seguinte para as especificacións:

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 **U** durante 2 segundos.
- Para saír do menú sen gardar, prema **II**.

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

Función de xestión da potencia



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

Véxase a ilustración.

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

Placa ao máximo nivel de potencia: a función divide a potencia entre as zonas de cocción e reduce automaticamente a potencia dunha zona de cocción se é necesario (o último comando ten a máxima prioridade).

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

Exemplo:

Se se selecciona o nivel de potencia adicional BOOST para a zona de cocción 1, a zona de cocción 2 non poderá superar simultaneamente o nivel de potencia 9 e limitarase automaticamente.»

Guía de uso das potas

Que potas empregar

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

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

Para establecer a idoneidade dunha tixola,

comprobe a presenza do símbolo  (normalmente estampado na parte inferior). Tamén podes colocar un imán preto do fondo da pota. Se permanece unida, significa que a pota é apta para usar nunha placa de indución.

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

Como empregar as potas

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

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

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

Zonas de cocción	Diámetro do fondo da pota	
	Ø mín. (aconsellado)	Ø máx. (aconsellado)
Posterior esquerda	110 mm	200 mm
Anterior esquerda	110 mm	145 mm
Posterior dereita	110 mm	190 mm
Anterior dereita	110 mm	190 mm
Zona de cocción combinable lateral dereita	190 mm	370 mm

Potas/tixolas baleiras ou con fondo fino

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

Se isto acontece, non toque nada e agarde a que se 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.

Sóns rítmicos ou semellantes ao tictac dun reloxo

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

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

Limpeza e mantemento

- Nunca use esponxas abrasivas, la de aceiro, ácido clorhídrico ou outros produtos que poidan raiar ou deixar marcas na superficie.
- Non consuma ningún residuo de alimentos caídos ou depositados na superficie e nos elementos funcionais ou estéticos da placa.
- Apague ou desconecte o aparello da fonte de alimentación antes de realizar calquera operación de limpeza ou mantemento.
- Limpe o aparello despois de cada uso para evitar que se carbonicen os residuos de alimentos. É moito máis difícil eliminar os restos de sucidade endurecido ou queimado.
- Para eliminar a sucidade cotiá, use un pano suave ou unha esponxa cun deterxente axeitado. Siga as recomendacións do fabricante sobre os deterxentes a usar. Recoméndase usar deterxentes neutros.
- Elimine a sucidade endurecida, como o leite que se desbordou durante a ebulición, usando unha rasqueta de vitrocerámica mentres a placa aínda está quente. Siga as recomendacións do fabricante sobre que rasquetas usar.
- Elimine os residuos de alimentos ricos en azucre, como as salpicaduras de marmelada durante a cocción, usando unha rasqueta de vitrocerámica mentres a placa aínda está quente. Se non se eliminan, estes residuos poden danar a superficie de vitrocerámica.
- Elimine calquera residuo de plástico derretido usando unha rasqueta adecuado para superficies vitrocerámicas mentres a placa está aínda quente. Se non se eliminan, estes residuos poden danar a superficie de vitrocerámica.
- Elimine as manchas de cal usando unha pequena cantidade de solución desincrustante, por exemplo vinagre ou zume de limón, unha vez arrefriado o fogón. Despois limpe de novo cun pano

- húmido.

 - Non corte nin prepare alimentos na superficie e non permita que caian sobre ela obxectos duros. Non arrastre potas nin
- vaixela pola superficie.

 - No empregue limpadores a vapor.

Resolución de problemas

Código de erro	Descrición	Posible causa do erro	Solución
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 estrños. Se o erro persiste, contacte o Servizo de Asistencia.
EH	A zona de cocción correspondente apágase.	Sensor de temperatura da zona de cocción bloqueado. Non se detecta un cambio de temperatura suficiente despois de acender a placa.	Apague a vitrocerámica e acenda de novo despois de que se arrefrie. Se o erro persiste, contacte o Servizo de Asistencia.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Desconecte a placa de cocción da alimentación. Agarde 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.		

Mantemento e reparacións

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

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

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

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

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

Esta información atópase na placa de datos.

A placa de datos atópase no fondo do aparello.

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

Datos técnicos

		Unidade	Valor
Tipo de produto			Placa de cocción integrada
Dimensións	Ancho	mm	580
	Profundidade	mm	520
	Altura mín./máx	mm	54
Potencia total		W	7400

Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso do aparello	8,8 kg

Eficiencia enerxética da placa de cocción

Identificación do modelo	KOLSTAN 805.594.66 105.594.60
Número de zonas de cocción	4
Número de zonas de cocción combinables	1- Dereita
Tecnoloxía de cocción	Indución
Dimensións da zona de cocción combinable	Dereita 210 x 380 mm
Dimensións da zona de cocción	Posterior esquerda Ø 200 mm
	Anterior esquerda Ø 145 mm
	Anterior dereita 210 x 190 mm
	Posterior dereita 210 x 190 mm
Consumo de enerxía pola zona de cocción combinable	192 Wh/kg
Consumo de enerxía pola zona de cocción	Posterior esquerda 185 Wh/kg
	Anterior esquerda 181 Wh/kg
Consumo de enerxía eléctrica da placa de cocción (funcionamento eléctrico)	186 Wh/kg

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

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

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

**Información sobre o produto consonte o
regulamento UK**

Normas de referencia:

BS EN 60350-2

BS EN 50564



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

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

Placa de datos

KOLSTAN

805.594.66 23199


Design and Quality
IKEA of Sweden

Made in Italy

(240)80559466231999
(17)230929
PL-
IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Almhult
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021

Model: KOLSTAN 805.594.66

220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;
2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz



Type: 7000
Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -

9000067978 00900006797821640732

Made in Italy
108.0688.771

CLASS I

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



108.0688.771 21640732

A imaxe presente mostra a placa de datos do aparello.

O número de serie é específico para cada produto.

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

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

Grazas pola colaboración!

KOLSTAN

105.594.60 23199


Design and Quality
IKEA of Sweden

Made in Italy

(240)10559460231999
(17)230929
PL-
IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Almhult
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021

Model: KOLSTAN 105.594.60

220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;
2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz



Type: 7000
Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -

9000067977 00900006797721640620

Made in Italy
108.0688.728

CLASS I

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



108.0688.728 21640620

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

Que non cobre a garantía?

- O desgaste normal.
- Danos causados deliberadamente ou por negligencia, danos causados polo incumprimento das instrucións de funcionamento, instalación incorrecta ou conexión a unha tensión incorrecta, danos causados por reaccións químicas ou electroquímicas, ferruxe, corrosión ou danos causados pola auga, incluíndo, sen limitación, os danos causados pola presenza de exceso de cal nas canalizacións de auga, e danos causados por fenómenos atmosféricos e naturais.
- Pezas suxeitas a desgaste, por exemplo baterías e lámpadas.
- Pezas decorativas e non funcionais que non afectan ao normal uso do aparello, incluíndo rabuñadas e variacións de cor.
- Danos accidentais causados por substancias ou corpos 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 provedor 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.

Contenido

Segurtasun-informazioa	84	Potentziaren kudeaketa	99
Instalazioa	88	Janaria prestatzeko ontzien gida	100
Konexio elektrikoak	89	Garbiketa eta mantentzea	101
Produktuaren deskribapena	92	Arazoak konpontzea	103
Adierazleak	92	Datu teknikoak	105
Kontrol-panela	93	Plakaren energia-efizientzia	105
Potentziaren muga	94	Potentziaren xfla	107
Funtzioak	95	Ingurumenarekin lotutako kontuak	108
Janaria prestatzeko taula	97	IKEA bermea	108
Erabiltzailearen menua pertsonalizatzea	98		

Segurtasun-informazioa

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

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

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

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

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

- Etxetresnarekin emandako torlojuak eta bestelako burdingaiak soilik erabili.

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

- Hurrek ez dute etxetresna garbitu eta mantendu behar, heldu batek gainbegiratuta ez bada.
- Haurrak zaindu egin behar dira, etxetresnarekin jolasten ari ez direla ziurtatzeko.
- Etxetresna hau ez dute erabili behar gaitasun fisiko, 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 haurrek eta gaitasun fisiko, sentensorial edo mental mugatuak dituzten edo esperientziarik eta ezagutzarik ez duten pertsonak erabil dezakete, gertutik gainbegiratzen badira eta etxetresna seguru erabiltzeko eta arriskuei buruzko argibideak ematen bazaizkie. Ez utzi hurrei etxetresnarekin jolasten.

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

Kontuz, ez ukitu berotzen diren elementuak.

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

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

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

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

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

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

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

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

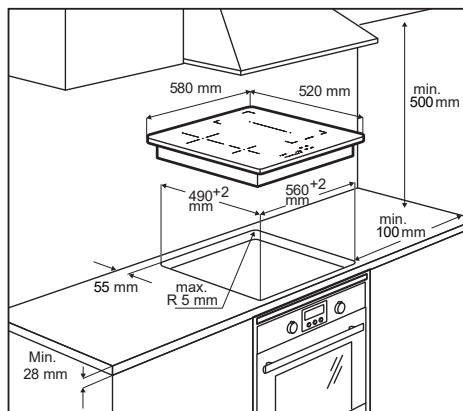
Instalazioa

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

- Instalazioari buruzko informazio gehiago lortzeko, ikusi muntatzeko argibideak.
- Ez jarri silikonazko zigilatzailerik etxetresnaren eta sukalde-gainaren artean.
- Ziurtatu aireak zirkulatzeko behar adinako hutsunea dagoela plakaren azpian. Ikusi muntatzeko argibideak.
- Etxetresnaren azpialdea berotu egin daiteke. Etxetresna tiraderen gainean instalatzen bada, instalatu etxetresnaren azpian sukoa ez den panel bereizle bat, beroa azpialdera igaro ez dadin. Ikusi muntatzeko argibideak.
- Aplikazioaren aireztatzeak fabrikatzailearen argibideak bete behar ditu.
- Sortu gutxienez 28 cm² dituen irekidura bat plaka ezarriko den sukaldeko armairuan, aireak ongi zirkula dezan.

Sukaldeko armairuen eskakizunak

- Etxetresna material sukoi batean instalatzen bada, tentsio baxuko instalazioari eta sua prebenitzeari buruzko gidalerroak eta araudiak zorrotz bete behar dira.
- Integratutako armairuetan, osagaiak (plastikozko eta zurezko estaldurazko materialak) beroa jasaten duten itsasgarriekin (gutxienez 85 °C) muntatu behar dira: material eta itsasgarri desegokiak erabiliz gero, baliteke osagaiak deformatzea edo askatzea.
- Onartzen da etxetresnaren atzean, sukalde-gainaren inguruan zur trinkozko ertz apaingarriak erabiltzea, ilustrazioetan adierazitako gutxienezko distantzia mantentzen bada.



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

Konexio elektrikoa

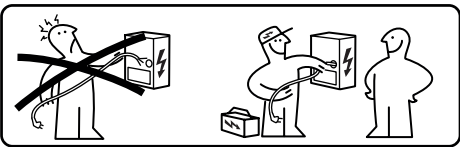


ADI: Konexio elektriko guztiak instalatzaile baimendu batek egin behar ditu.

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



Adi! Ez soldatu kablerik!



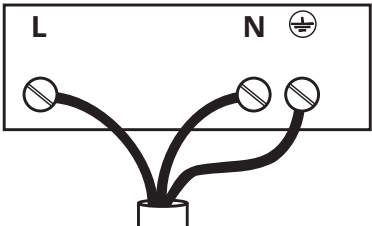
Konexio elektrikoa

- Jarraitu konexio-eskemari (produktuaren azpiko aldean).
- Etxetresnak “Y” motako konexioa du eta H05V2V2-F korronte-kable bat behar du. Kableak terminalaren amaierako derrigorrezko mahukak behar ditu. IEC araudien arabera, erabili fase bateko konexioetarako: 3 x 4 mm²-ko sare-kablea, bi faseko konexioetarako: 4 x 2,5 mm²-ko sare-kablea eta NL konexioetarako: 5 x 2,5 mm²-ko sare-kablea. Kanpoko kablearen diametroa: gutxienez 8 mm - gehienez 12 mm. Baina, guztien gainetik, errespetatu arau nazionalak.
- Konexio-terminalera iristeko, lotura-kaxaren estalkia kendu behar da.

- Ziurtatu etxeko sistema elektrikoaren eskakizunak (tentsioa, gehieneko tentsioa eta korrontea) bateragarriak direla etxetresnaren eskakizunekin.
- Konektatu etxetresna eskeman erakusten den moduan (elektrizitate-sarearen tentsiorako estatuan indarrean dauden erreferentziako estandarrak betez).

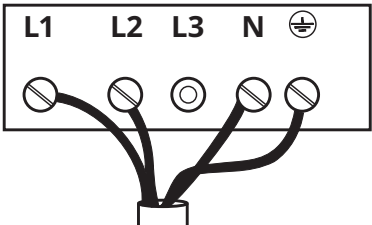
Etxeko konexio-eskema

220V - 240V 1N ~



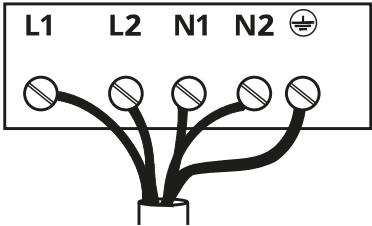
L	Beltza edo marroia
N	Urdina
	Horia / Berdea

380V - 415V 2N ~



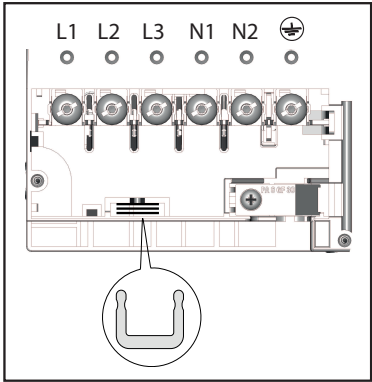
L1	Marroia
L2	Beltza
N	Urdina
	Horia / Berdea

230V / 400V 2N ~ (NL)



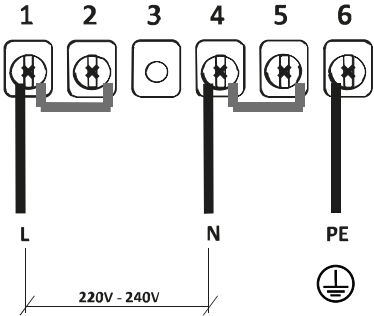
L1	Marroia
L2	Beltza
N1	Urdina
N2	Urdina
⊕	Horia / Berdea

Produktuaren konexio-eskema



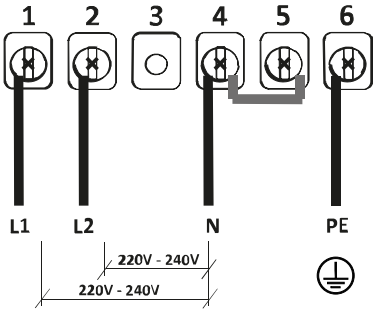
Jarri deribazioak U terminalen artean, irudian erakusten den moduan

220V - 240V 1N ~

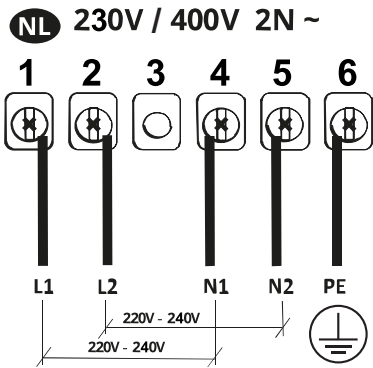


L	Beltza edo marroia
N	Urdina
⊕	Horia / Berdea

380V - 415V 2N ~

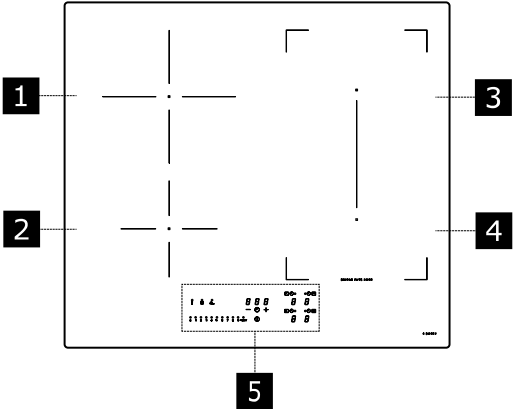


L1	Marroia
L2	Beltza
N	Urdina
⊕	Horia / Berdea



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

Produktuaren deskribapena

	
1	Janaria prestatzeko eremu bat (200 mm) 2300 W, 3000 W-ko Indargailuaren funtzioarekin.
2	Janaria prestatzeko eremu bat (145 mm) 1400 W, 1850 W-ko Indargailuaren funtzioarekin.
3	Janaria prestatzeko eremu bat (210 x190 mm) 2100 W, 3000 W-ko Indargailuaren funtzioarekin
4	Janaria prestatzeko eremu bat (210 x190 mm) 2100 W, 3000 W-ko Indargailuaren funtzioarekin
5	Kontrol-panela
3 + 4	Janaria prestatzeko zubi-eremua (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W-ko Indargailuaren funtzioarekin.

Adierazleak

Eltzeak hautematea

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

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

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

Hondar-beroaren adierazlea

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

Kontrol-panela

The diagram shows a control panel with the following elements:

- Buttons (top left):** Three buttons labeled 7, 6, and 5. Button 7 has a vertical bar icon, 6 has a square with a dot, and 5 has a triangle with a dot.
- Buttons (bottom left):** A row of buttons labeled 0 through 9, followed by a 'BOOST' button. A line from button 5 points to button 8.
- Buttons (center):** A minus sign, a clock icon, and a plus sign. Below them is a single clock icon, with a line from button 4 pointing to it and a line from button 1 pointing to it.
- Buttons (right):** Two rows of buttons. The top row has a square with a dot, a clock icon, and a dot. The bottom row has a square with a dot, a clock icon, and a square. A line from button 3 points to the top row. Below these are two digital displays, each with a line from button 2 pointing to it.

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

Janaria prestatzeko eremuak aktibatzeko, erreferentziatzko **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.

Potentziaren muga

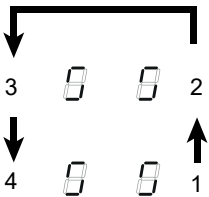
Etxeko elektrizitate-sarera lehen aldiz konektatzean, instalatzaileak janaria prestatzeko eremuen potentzia etxeko elektrizitate-sarearen benetako gaitasunaren arabera ezarri behar du.

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. Digtu guztiak piztu egingo dira segundo batzuez, gero itzali egingo dira, eta  digituak soilik jarraituko du keinuka.
- 2. Eduki sakatuta : janaria prestatzeko eremuko digituak  erakusten dute.
- 3. Jarraitu  sakatzen eta hasi eremuetako digituak ezkerreaneko ordenan sakatzen aurreko eskuineko sutik hasita.



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 ❶ ukituta edukita.

Funtzioak

The diagram illustrates the device's interface. At the top, there are three icons: a power button, a battery level indicator, and a user profile icon. Below these is a numeric keypad with digits 0 through 9 and a 'BOOST' button. To the right of the keypad are four function buttons: a minus sign, a clock icon, a plus sign, and a square icon. Further right are two 8-digit displays, each preceded by a square icon and followed by a clock icon. At the bottom, there is a row of ten indicator lights, with the third one from the left being illuminated.

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 kontaketa ren balioa aldatzeko, errepikatu deskribatutako urratsak.	
Urtzea	Desgaitzeko: piztu plaka, eltzerik ez dagoela edo janaria prestatzeko eremu aktiborik ez dagoela ziurtatuz. Sakatu tenporizadorearen menuan sartzeko digitua eta erabili “+” eta “-” pantaila “0 0 0” giza ezartzeko.	
	Gaitzeko: hautatu janaria prestatzeko 4 eremuetako bat eta sakatu ⏸.	
	Hautatutako eremuaren digituak ⏸ erakusten du.	
Berotzeko funtzioa	Desgaitzeko: sakatu ⏸ edo sakatu ⏹.	
	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 jaitziz 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 ⏸ guthienez 1 segundoz. Pantaila guztiak ⏸ erakutsiko dute.	
	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, $\textcircled{I}$ ukituta 6 segundo baino lehen berririo pizten bada, II teklak 6 segundoz keinu egingo du. Aurrez zehaztutako funtzioak berreskuratzeko, sakatu II 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.
	Eskuinaldeko janaria prestatzeko eremuak soilik hauta daitezke funtzio honekin erabiltzeko. Gaitzeko/Desgaitzeko: eduki sakatuta eskuineko janaria prestatzeko eremuaren digituak aldi berean 2 eremu konbinatzeko hautatzeko II digitua agertu arte, funtzioa gaitu dela erakusteko. Beste digitua potentzia-maila ezartzeko erabiltzen da.

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

Erabiltzailearen menua pertsonalizatzea

Prozedurari ekin aurretik, paragrafo osoa irakurtzea gomendatzen da.

- Sakatu **U**.
- Sakatu berriro, eta eutsi **U** 3 segundoz.
- U** tekla keinuka hasiko da.
- Eduki sakatuta **U**: janaria prestatzeko eremuko digituek **U** adierazten dute.
- Eduki sakatuta **U** eta hasi janaria prestatzeko eremuen digitua ezkerretik ordenan sakatzeko, aurreko ezkerreko digitutik hasita.

Atzeko ezkerreko digituan txandaka **U** 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.

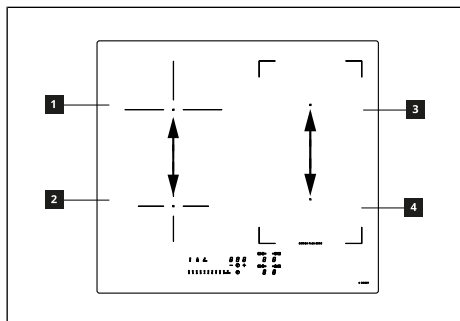
Zehaztapenak ezagutzeko, ikusi taula hau:

Menuaren kodea	Deskribapena	Balioa
U2	Tekla-soinuaren bolumena kontrolatzeko menua.	0 - Soinua desgaituta 1 - Min. 3 - Max.
U3	Atzerako kontaktaren bip soinuaren bolumena kontrolatzeko menua.	0 - Soinua desgaituta 1 - Min. 3 - Max.
U4	Pantailaren distira-maila kontrolatzeko menua.	0 - Max. 9 - Min.
U5	Atzerako kontaktaren pantaila kontrolatzeko menua.	0 - Atzerako kontaktaren pantaila desgaituta dago 1 - Atzerako kontaktaren pantaila gaituta dago
U6	Eltzeak hautemateko menua.	0 - Desgaituta 1 - Gaituta
U7	Atzerako kontaktaren 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 **U** 2 segundoz ukituta edukita.
- Gorde gabe menuetik irteteko, sakatu **U**.

Eragiketarik egiten ez bada, erabiltzailearen menua itxi egingo da 1 minutu eta gero.

Potentziaren kudeaketa



“Produktu honek elektronikoki kontrolatutako potentzia kudeatzeko funtzio bat du.

Ikusi ilustrazioa.

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

Plaka potentzia osoan aritzeko ezarpena - funtzioak janaria prestatzeko eremuen artean banatzen du potentzia eta automatikoki jaisten du janaria prestatzeko beste eremuetako potentzia, behar izanez gero (azken aginduak izango du lehentasunik handiena).

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

Adibidez:

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

Janaria prestatzeko ontzien gida

Zein eltze erabili

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

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

Eltze edo zartagin bat egokia den jakiteko,

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

Eraginkortasun optimoa ziurtatzeko, erabili beti beroa modu uniformeanean 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)
Atzeko ezkerrekoa	110 mm	200 mm
Aurreko ezkerrekoa	110 mm	145 mm
Atzeko eskuinekoa	110 mm	190 mm
Aurreko eskuinekoa	110 mm	190 mm
Eskuinaldeko janaria prestatzeko eremu konbinatua	190 mm	370 mm

Eltze/Zartagin hutsak edo oinarri mehea dutenak

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

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

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

Plakak ateratzen dituen soinu normalak

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

Soinu mota horiek honela deskriba daitezke:

Burrunba txikia (transformadore batek egiten duen soinuaren antzekoa)

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

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

Txistu txikia

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

Karraska

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

Txistu handia

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

Haizagailuaren soinuak

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

Soinu erritmikoak, erlojuaren orratzen soinuaren antzerakoa

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

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

Garbiketa eta mantentzea

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

edo limoi-zukua, plaka hoztu eta gero.
Ondoren, garbitu berriro trapu heze batekin.

- Ez moztu edo prestatu elikagairik gainazalean, eta ez bota objektu gogorrik plakaren gainera. Ez arrastatu eltzeak edo platerak gainazalean.

- Ez erabili lurrun-makinarik.

Arazoak konpontzea

Errore-kodea	Deskribapena	Errorearen balizko kausak	Soluzioak
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 zeramikotik 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. Eltzea 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-horidura eta/edo maiztasuna eten da.	Egiaztatu elektrizitate-sarearen tentsioa eta/edo maiztasuna. Beharrezkoa bada, jarri harremanetan Salmenta-osteko zerbitzua.
E8	Janaria prestatzeko eremuak itzalita daude.	Haizagailuaren akatsa. Hautsak edo zuntzek haizagailua blokeatzen dute.	Garbitu edo atera gorputz arrotzak haizagailutik. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan Salmenta-osteko zerbitzuarekin.
EH	Janaria prestatzeko eremua itzali egiten da.	Janaria prestatzeko eremuaren tenperaturaren sentsorea blokeatuta dago. Tenperaturaren aldaera baxuegia hauteman da sua piztu eta gero.	Itzali sua eta piztu berriro, hoztu eta gero. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan Salmenta-osteko zerbitzuarekin.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Deskonektatu plaka elektrizitate-saretik. Itxaron segundo batzuk, eta konektatu berriro plakara elektrizitate-sarera. Arazoak jarraitzen badu, deitu Salmenta-osteko zerbitzura eta jakinarazi pantailan agertzen den errore-kodea.		

Mantentzea eta konponketak

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

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

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

Zerbitzu teknikoaren zerbitzuarekin harremanetan jartzean, eman informazio hau:

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

Informazio hori potentziaren xaflan aurkituko duzu.

Potentziaren xafla etxetresnaren azpiko aldean dago.

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

Datu teknikoak

		Unitatea	Balioa
Produktu mota			Integratutako sukaldea
Neurriak	Zabalera	mm	580
	Sakonera	mm	520
	Altuera min./max.	mm	54
Energia, guztira		W	7400

Parametroa	Balioa
Elikatze-horniduraren tentsioa/maiztasuna	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Etzetresnaren pisua	8,8 kg

Plakaren energia-efizientzia

Modeloaren IDa	KOLSTAN 805.594.66 105.594.60
Janaria prestatzeko eremuak	4
Janaria prestatzeko eremuen konbinazio-kopurua	1- Eskuina
Janaria prestatzeko teknologia	Indukzioa
Janaria prestatzeko eremu konbinatuen neurriak	Eskuina 210 x 380 mm
Janaria prestatzeko eremuen neurriak	Atzeko ezkerrekoa: Ø 200 mm
	Aurreko ezkerrekoa: Ø 145 mm
	Aurreko eskuinekoa: 210 x 190 mm
	Atzeko eskuinekoa: 210 x 190 mm
Janaria prestatzeko eremu konbinatuaren energia-kontsumoa	192 Wh/kg
Janaria prestatzeko eremuaren energia-kontsumoa	Atzeko ezkerrekoa: 185 Wh/kg
	Aurreko ezkerrekoa: 181 Wh/kg
Plakaren energia-kontsumoa (su elektrikoa)	186 Wh/kg

Europar Batasuneko 66/2014 araudiaren arabeko produktu-informazioa

Erreferentziako estandarrak:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Etzetresna hau EEko zuzentarauei jarraikiz diseinatu, fabrikatu eta saldu da.

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

Erresuma Batuko araudien arabeko produktu-informazioa

Erreferentziako estandarrak:

BS EN 60350-2

BS EN 50564



Etzetresna hau zuzentarauei jarraikiz diseinatu, fabrikatu eta merkaturatu da.

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

Potentziaren xafra

KOLSTAN
805.594.66

Design and Quality
IKEA of Sweden

23199

Made in Italy



(240)80559466231999
(1)1230929
PL
IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Almhult
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021

Model: KOLSTAN 805.594.66
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;
2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz

Serial No.:
TOT. 7400 W
Imported to GB by:
IKEA Ltd., 100 Avebury
Boulevard, Milton Keynes,
United Kingdom, MK9 1FH.

CLASS I



Type: 7000
Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -


9000067978 00900006797821640732

Made in Italy
108.0688.771


9000067978 00900006797821640732


108.0688.77121640732

Goiko irudiak etxetresnaren potentziaren xafra erakusten du.

Produktu bakoitzaren serie-zenbakia bakarra da.

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

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

Eskerrik asko zure laguntzarengatik.

KOLSTAN
105.594.60

Design and Quality
IKEA of Sweden

23199

Made in Italy



(240)10559460231999
(1)1230929
PL
IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Almhult
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021

Model: KOLSTAN 105.594.60
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;
2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz

Serial No.:
TOT. 7400 W
Imported to GB by:
IKEA Ltd., 100 Avebury
Boulevard, Milton Keynes,
United Kingdom, MK9 1FH.

CLASS I



Type: 7000
Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -


9000067977 009000067977Z1640620

Made in Italy
108.0688.728


9000067977 009000067977Z1640620


108.0688.72821640620

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?

IKEAn etxetresna erosten den egunetik hasi eta bost (5) urtez balio du bermeak. Jatorrizko ordainagiria ezinbestekoa da erosketaren egiaztagiriri 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 teknikariaren 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 zeramikoak, osagarriak, baxeren eta mahaitresnen saskiak, barruko eta kanpoko hodie, tapei, bonbillei eta bere estalkiei, 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.
- IKEA izendatutako zerbitzu-hornitzaileak edo bazkide-zentro baimendu batek egin gabeko konponketak, edo jatorrizko ordezkio 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 IKEA garraiatzen badu bezeroaren helbidera, berme honek estaliko ditu garraioan eragindako kalteak.
- IKEA etxetresnaren hasierako instalazioaren kostua. IKEA izendatutako zerbitzu-hornitzaileak edo bere zerbitzu-bazkide baimenduak konpontzen edo ordeztzen badu bermatutako ekipoa, hornitzaileak edo zerbitzu-bazkide baimenduak konpondutako etxetresna edo ordeztutako etxetresna berrir 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 araberako 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 kablerik eta entxuferik gabe saltzen bada), konexio hidraulikoak eta zerbitzu tekniko baimendu batek egin beharreko gas-hornikuntzarako konexioak.
 3. IKEA etxetresnaren erabiltzailearen eskuliburuko edukiei eta zehaztapenei buruzko argibideak eskatzeko.
- Ahalik eta laguntza hoberena jasotzen dela ziurtatzeko, gurekin harremanetan jarri baino lehen, irakurri arretaz muntatzeko argibideak eta/edo erabiltzailearen eskuliburua.

Gure esku hartzea behar izanez gero, nola jarri harremanetan gurekin



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

Garrantzitsua! Zerbitzu bizkorragoa ziurtatzeko, eskuliburuaren amaieran zerrendatutako telefono-zenbakiak erabiltzea gomendatzen dizugu. Laguntza eskatzeko, adierazi beti eskuliburu honetan agertzen diren etxetresnaren kodeak. Gurekin harremanetan jarri baino lehen, ziurtatu laguntza behar duzun etxetresnaren IKEAren produktu-kodea (8 digitu) ezagutzen duzula.

Garrantzitsua! GORDE ORDAINAGIRIA!

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

Laguntza gehiago behar duzu?

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

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	

