

TÄCKNAN



Design and Quality
IKEA of Sweden

ESPAÑOL	4
CATALAN	33
BASQUE	61
GALICIAN	89



En la última página de este manual encontrará el listado de Centros de servicio autorizado designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.



Poseu-vos en contacte amb el número del centre de servei autoritzat d'IKEA que trobareu a l'última pàgina d'aquest manual.



Jarri harremanetan IKEAk izendatutako Zerbitzu-zentro baimenduarekin. Eskuliburuaren azken orrialdean aurkituko duzu telefono-zenbakia.



Prégase contactar co número do Centro de Asistencia Autorizado encargado por IKEA presente na última páxina de este manual.

Índice

Información de seguridad	4	Limitación de potencia	18
Instalación	6	Personalización del menú usuario	19
Conexión eléctrica	8	Uso diario	20
Consejos para la protección del ambiente	11	Función de gestión de la potencia	23
Sugerencias de uso	12	Tabla de cocción	24
Uso	12	Instrucciones de uso de las ollas	24
Limpieza y mantenimiento	12	Resolución de problemas	26
Descripción del producto	15	Datos Técnicos	27
Panel de mandos	16	Fabricante	29
		GARANTÍA IKEA	30

Información de seguridad

Antes del primer uso

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual.

El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados al producto procedentes del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual. El producto está destinado sólo para el uso doméstico para la cocción de alimentos y la aspiración de los humos procedentes de la cocción.

No se admiten usos distintos a los indicados (por ejemplo, calentar ambientes). El fabricante no se responsabiliza por el uso inapropiado o los ajustes incorrectos de los mandos.

Mantenga siempre estas instrucciones junto al aparato, incluso en caso de cesión o transferencia a terceros. Es importante que los usuarios conozcan todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato.

Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

No realice variaciones eléctricas en el aparato.

Antes de proceder a la instalación del aparato, compruebe que todos los componentes no estén dañados. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

Compruebe la integridad del aparato antes de proceder con la instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

-  Este es el símbolo de peligro, relativo a la seguridad, que advierte de los riesgos potenciales para el usuario y para los demás. Todos los mensajes relativos a la seguridad serán precedidos por el símbolo de peligro y por los siguientes términos:
-  **PELIGRO:** indica una situación de riesgo que, si no se evita, provoca lesiones graves.
-  **ADVERTENCIA:** indica una situación de riesgo que, si no se evita, podría provocar lesiones graves.
-  **ADVERTENCIA:** la falta de instalación de los tornillos o de los elementos de fijación según lo previsto por las presentes instrucciones puede causar peligros eléctricos.
-  **ADVERTENCIA:** Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto de la red eléctrica.
- Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.
- La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad.
- Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado.
- Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación.
- No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso.
- Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el dispositivo.
- Mantenga a los niños a una distancia segura y asegúrese de que estén constantemente supervisados, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.
- El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo.
-  **ADVERTENCIA:** El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.
- Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto.
- Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del producto no se hayan enfriado lo suficiente, ya que existe riesgo de incendio.
- Peligro de incendio: no almacene objetos en las superficies de cocción.
- Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables.
-  **ADVERTENCIA:** La cocción desatendida en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio.
- Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda.
-  **ADVERTENCIA:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Una cocción de corta duración debe ser supervisada constantemente.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas.
- Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor.
- No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Nunca caliente latas o latas de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción.
- Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente.
- El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas.
- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habilitación.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión.

- El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento.
- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el equipo para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la corriente mediante una caja de derivación, retire el fusible para desconectarlo de la alimentación. En cualquier caso, contacte con el Centro de Asistencia Autorizado.
- Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse.
- Importante: Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas.
- Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irremediablemente su producto.
- El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adapta para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja.
- Los recipientes deben colocarse directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción.
- Con altas temperaturas, el producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.
- **⚠ ¡ADVERTENCIA!** Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente.
- El incumplimiento de las normas de limpieza del producto y de la sustitución/limpieza de los filtros conlleva riesgos de incendios.
- Está estrictamente prohibido flamear los alimentos.
- El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia.
- El local debe disponer de suficiente ventilación cuando el producto se utiliza al mismo tiempo que otros aparatos con combustión de gases u otros combustibles.
- En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes.
- El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por el aparato de combustión de gas o de otros combustibles.
- ¡Nunca use el producto sin la rejilla montada correctamente!

Instalación

Tanto la instalación eléctrica como la instalación deben ser realizadas por un electricista cualificado.

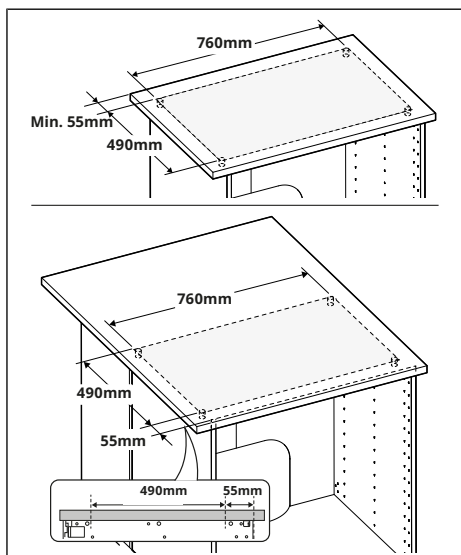
Antes de iniciar la instalación: Después de desembalar el producto, compruebe que no se haya dañado durante el transporte y, en caso de problemas, contacte con el Servicio de Atención al Cliente antes de

proceder con la instalación. Compruebe que el producto adquirido tenga las dimensiones adecuadas para la zona de instalación elegida. Compruebe que dentro del embalaje no haya (por motivos de transporte) material suministrado (por ejemplo, bolsas con tornillos, garantías, etc.). Retíralos y guardarlos en un lugar seguro.

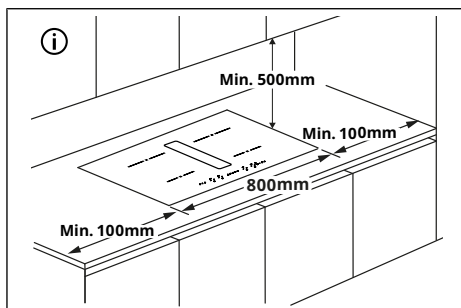
El aparato está diseñado para empotrarse en la encimera de la cocina, sobre un mueble con un ancho igual o superior a 800 mm.

Preparación del mueble para el empotrado: el producto no puede instalarse sobre dispositivos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras y secadoras; realice todos los trabajos de corte del mueble antes de insertar la placa de cocción y elimine cuidadosamente las virutas o los residuos de serrín.

- La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 55mm, de al menos 100mm lateralmente e de al menos 500mm respecto a los colgantes superiores.



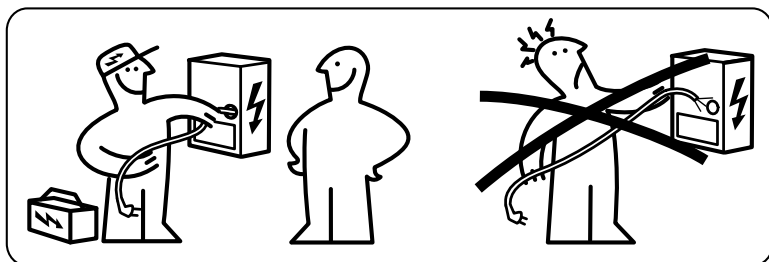
- Nota: a la hora de diseñar los espacios, deben seguirse las instrucciones del fabricante de la cocina.



- Para optimizar la instalación filtrante es aconsejable realizar una ranura en el zócalo donde poder insertar la rejilla suministrada junto con el kit canalizado NYT-TIG.

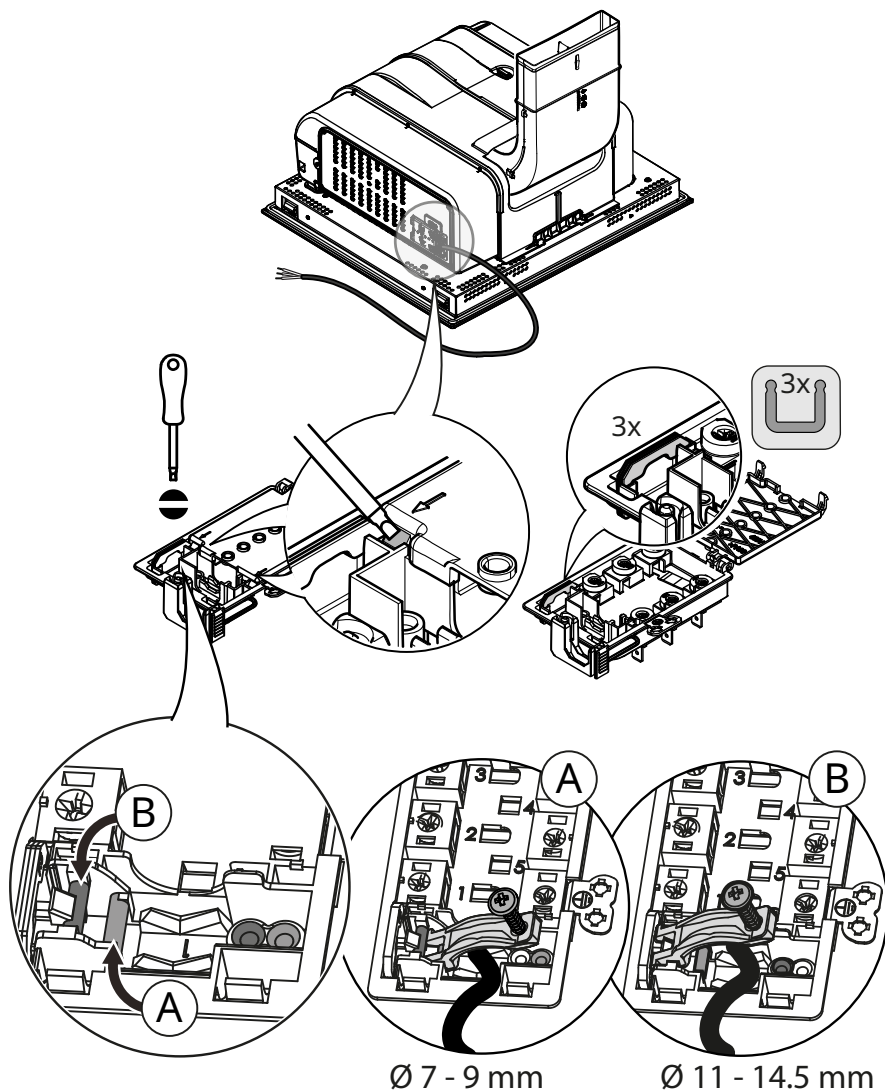
⚠ ADVERTENCIA: La falta de montaje de tornillos y elementos de fijación según lo indicado en estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

Conexión eléctrica



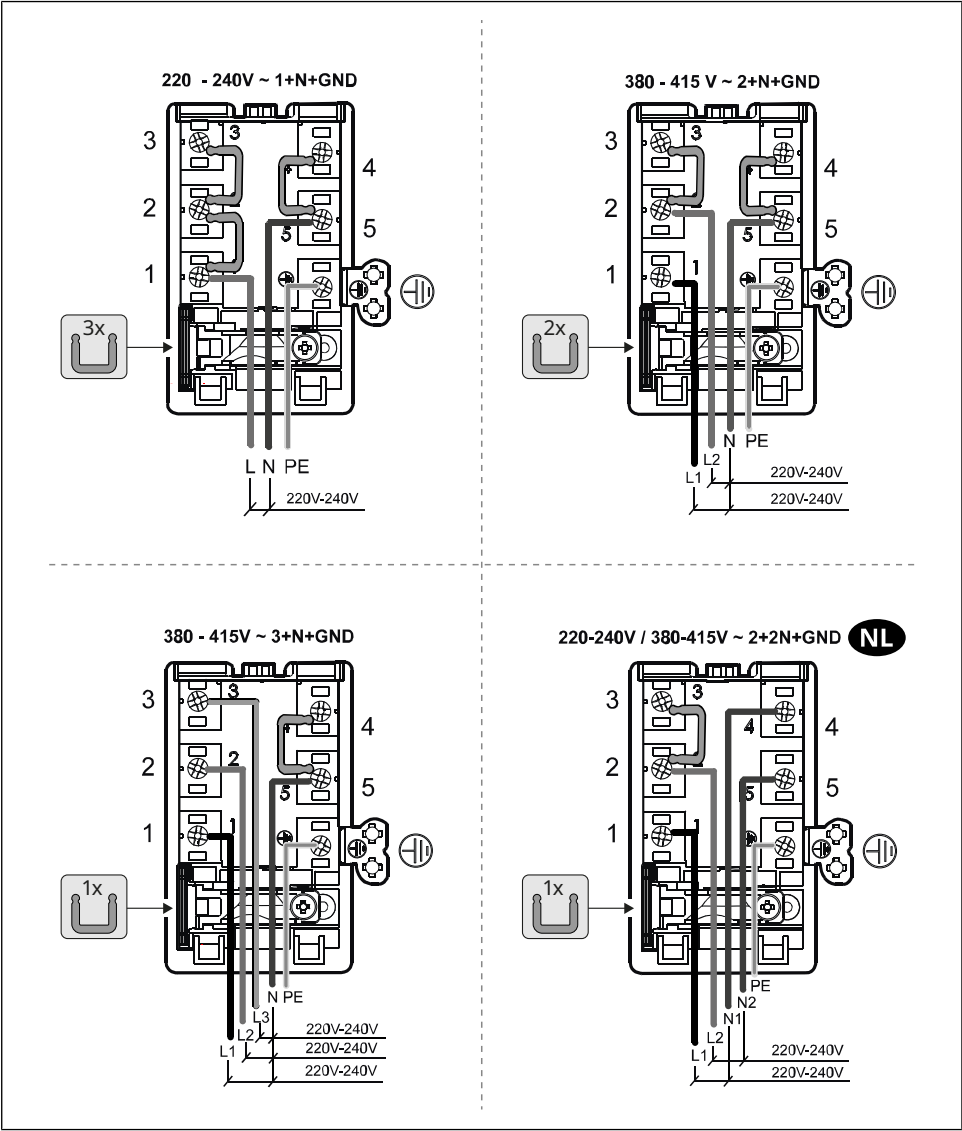
- **⚠ ADVERTENCIA:** Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado. Controle que la tensión indicada sobre la placa del producto sea la misma de la red eléctrica.
- **⚠ ADVERTENCIA:** ¡No realice soldaduras sobre los cables!
- **⚠ ADVERTENCIA:** Desconecte el producto de la red eléctrica durante la instalación.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo.
- La ley exige la puesta a tierra del producto.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del producto, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir el desmontaje de la placa de conexión de la encimera.
- No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos.
- Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va a instalar.
- El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables.
- En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50 °C por encima de la temperatura ambiente.
- El producto está destinado a ser conectado permanentemente a la red eléctrica, por lo tanto, realice la conexión a la red eléctrica fija a través de un interruptor omnipolar conforme a las normas de instalación, que garantice la desconexión completa de la red eléctrica en las condiciones de la categoría de sobretensión III, y que sea fácilmente accesible después de la instalación.
- Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario.
- **⚠ ADVERTENCIA:** No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del producto) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.
- Este aparato requiere un cable de alimentación de tipo H05V2V2-F. El cable requiere fundas obligatorias. Según las normas IEC, utilizar para la conexión monofásica: cable de red 3 x 4 mm² y para la conexión trifásica: cable de red 4 o 5 x 2,5 mm². Diámetro exterior del cable: mín. 8 mm - máx. 12 mm. Por favor, respete la normativa nacional específica.
- El aparato no está equipado con cable de red. Compre el correcto en un distribuidor especializado.

- 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).
- Siga el esquema de conexión (colocado en la parte inferior del producto).
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por personal cualificado para evitar peligros.
-  En caso de daños, contacte con un electricista cualificado.
-  **ADVERTENCIA:** Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la alimentación haya sido correctamente instalado.



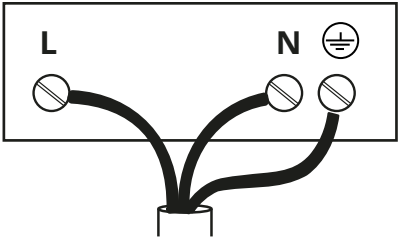
Esquema de conexión del cable

Inserte los puentes  entre los tornillos como se muestra:

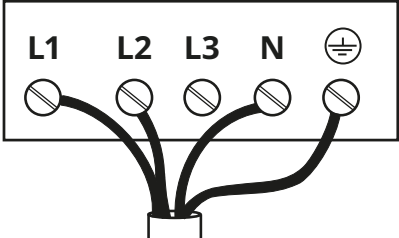


Esquema de conexión del lado de la caja

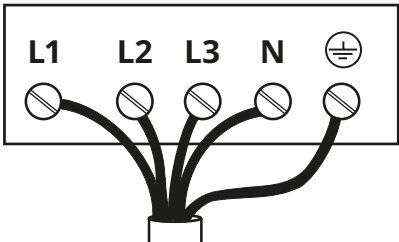
1 220V - 240V 1N ~



2 380V - 415V 2N ~



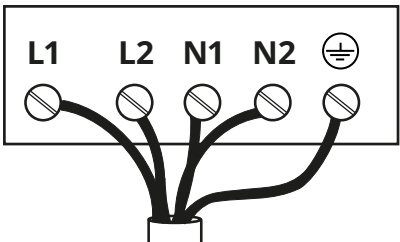
3 380V - 415V 3N ~



1	L	Marrón
	N	Azul
	⏏	Amarillo/Verde

2	L1	Negro
	L2	Marrón
	N	Azul
	⏏	Amarillo/Verde

4 230V/400V 2N ~ NL



3	L1	Negro
	L2	Marrón
	L3	Gris
	N	Azul
	⏏	Amarillo/Verde

NL 4	L1	Negro
	L2	Marrón
	N1	Azul
	N2	Azul
	⏏	Amarillo/Verde

Consejos para la protección del ambiente

Material de embalaje

El embalaje es reciclable al 100% y está marcado con el símbolo de reciclaje

Por ende, las distintas piezas del embalaje no deben dispersarse en el ambiente, más bien eliminarse conforme a las normas establecidas por las autoridades locales.



El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta, indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un punto de recolección adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro energético

- Use ollas y sartenes cuyo diámetro del fondo sea igual al de la zona de cocción;

- Use únicamente ollas y sartenes con fondos planos;
- Siempre que sea posible, mantenga la tapa sobre las ollas durante la cocción;
- Cocine verduras, patatas, etc. en una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción;
- El uso de ollas a presión reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción;
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

Sugerencias de uso

Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda el producto a la velocidad mínima, dejándolo encendido unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionando la función booster solamente en los casos extremos. Para que

el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

Uso

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

Beneficios: Comparada con las placas de cocción eléctricas, su placa de inducción es:

Más segura: menor temperatura sobre la

superficie del vidrio. **Más rápida:** tiempos menores de calentamiento de alimentos.

Más precisa: la placa reacciona inmediatamente a los mandos. **Más eficiente:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA: Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.

Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

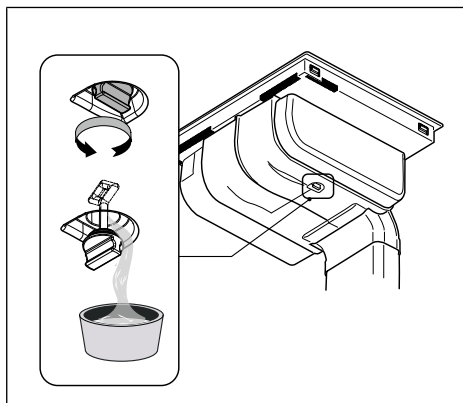
Importante:

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
- No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.
- ¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos. El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente. La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio. Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

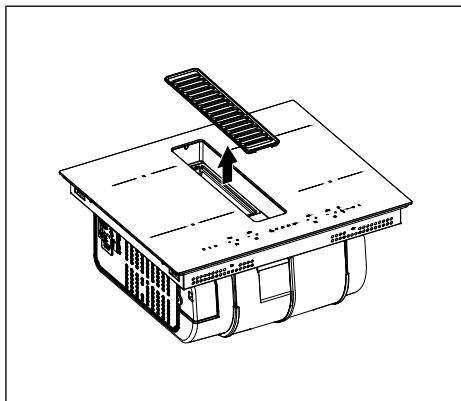
Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos

En caso de derrame accidental y abundante de líquidos de la olla es posible intervenir a través de la válvula de drenaje, situada en la parte inferior del producto, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica.



Limpieza de la rejilla de ventilación

La rejilla debe lavarse a mano con agua caliente, detergente neutro y esponjas no abrasivas para evitar arañazos o daños en el acabado estético.



Limpieza del aspirador

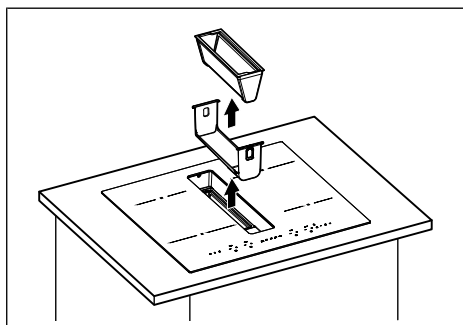
Para la limpieza, utilice **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros.

¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!

No utilice productos que contienen abrasivos. **¡NO UTILICE ALCOHOL!**

Mantenimiento de filtros antigrasa: Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura. Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.

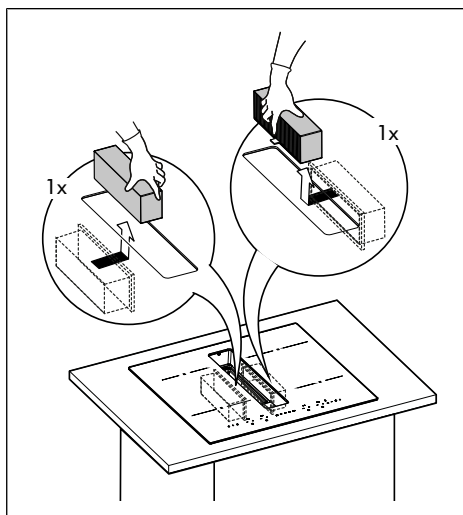


Mantenimiento del filtro de carbón activado no regenerable (solo para la versión filtrante):

Retiene los olores desagradables de la cocción. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores.

La saturación de los filtros de olores se produce después de un uso más o menos prolongado dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de la limpieza del filtro de grasas.

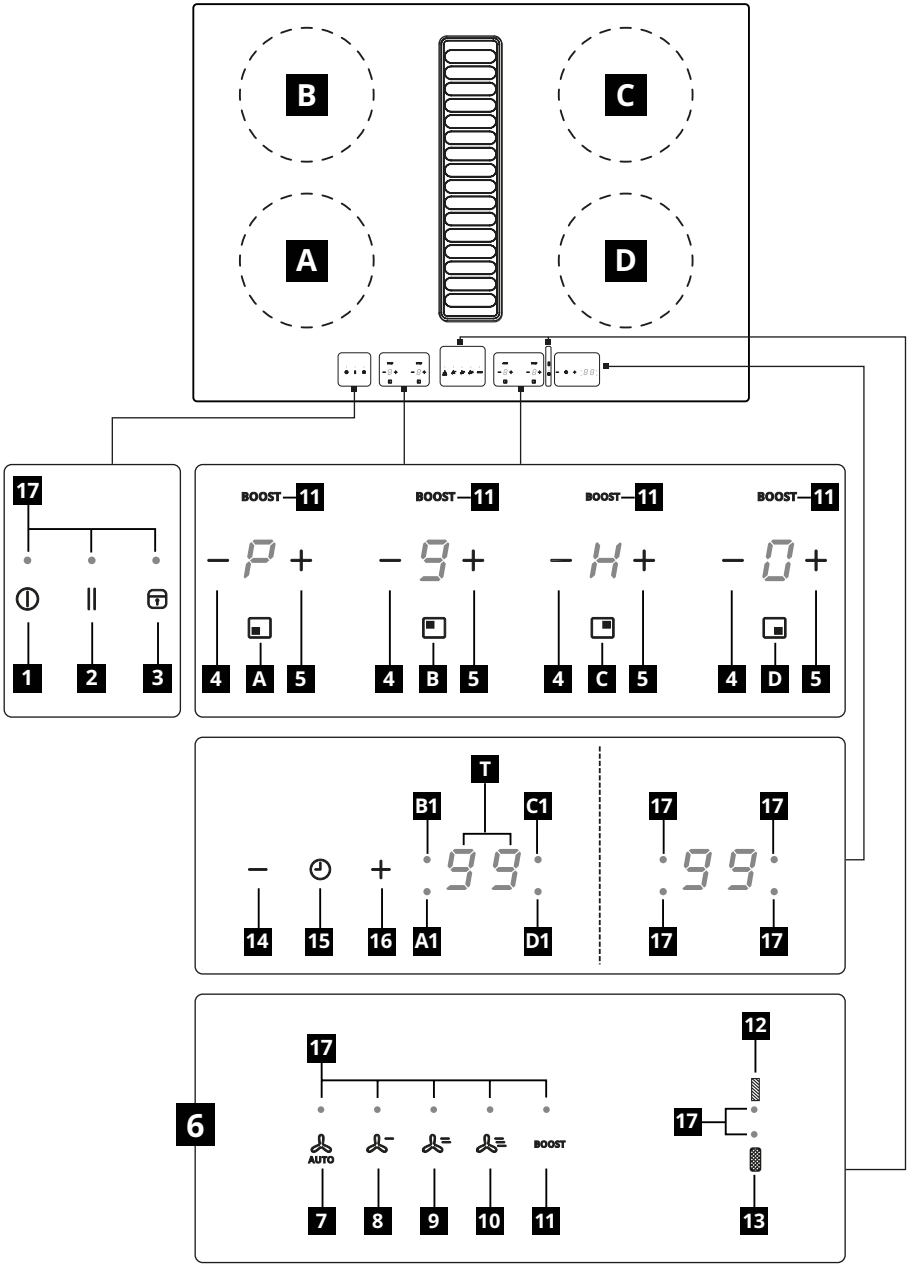
Cuando se enciende el indicador «**saturación de filtros de carbón activado**», los filtros deben sustituirse. NO se pueden lavar ni regenerar.



Descripción del producto

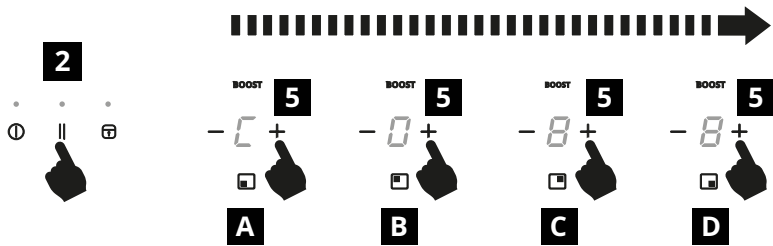
A top-down diagram of a rectangular induction cooktop. In the center is a vertical rectangular area representing the extractor, labeled 'F' at the top. Below it is a dashed rectangular area representing the control panel, labeled 'E' at the bottom. The cooktop is divided into four quadrants by the central extractor and control panel. Each quadrant contains a small square symbol representing a cooking zone. These are labeled 'A' (bottom-left), 'B' (top-left), 'C' (top-right), and 'D' (bottom-right). <table><tr><td>A</td><td>Zona de cocción (diámetro 160 mm) 1200 W con función Booster de 1400W</td></tr><tr><td>B</td><td>Zona de cocción (diámetro 220 mm) 2300 W con función Booster de 3000W</td></tr><tr><td>C</td><td>Zona de cocción (diámetro 220 mm) 2300 W con función Booster de 3000W</td></tr><tr><td>D</td><td>Zona de cocción (diámetro 160 mm) 1200 W con función Booster de 1400W</td></tr><tr><td>E</td><td>Panel de mandos</td></tr><tr><td>F</td><td>Extractor</td></tr></table>		A	Zona de cocción (diámetro 160 mm) 1200 W con función Booster de 1400W	B	Zona de cocción (diámetro 220 mm) 2300 W con función Booster de 3000W	C	Zona de cocción (diámetro 220 mm) 2300 W con función Booster de 3000W	D	Zona de cocción (diámetro 160 mm) 1200 W con función Booster de 1400W	E	Panel de mandos	F	Extractor
A	Zona de cocción (diámetro 160 mm) 1200 W con función Booster de 1400W												
B	Zona de cocción (diámetro 220 mm) 2300 W con función Booster de 3000W												
C	Zona de cocción (diámetro 220 mm) 2300 W con función Booster de 3000W												
D	Zona de cocción (diámetro 160 mm) 1200 W con función Booster de 1400W												
E	Panel de mandos												
F	Extractor												
A	Zona de cocción (diámetro 160 mm) 1200 W con función Booster de 1400W												
B	Zona de cocción (diámetro 220 mm) 2300 W con función Booster de 3000W												
C	Zona de cocción (diámetro 220 mm) 2300 W con función Booster de 3000W												
D	Zona de cocción (diámetro 160 mm) 1200 W con función Booster de 1400W												
E	Panel de mandos												
F	Extractor												

Panel de mandos



Funciones	
1	Botón ON/OFF de la placa de cocción/aspirador para placa de cocción
2	Botón de función Pausa
3	Botón de la función de bloqueo de seguridad «Cleaning Mode (Modo de limpieza)» – «Child Lock (Seguridad para niños)»
A – B – C – D	Indicador de posición de la zona de cocción
4	Botón – (disminuye el nivel de potencia de la placa de cocción)
5	Botón + (aumenta el nivel de potencia de la placa de cocción)
6	Botones de función Aspirador
7	Botón de función Aspirador automático
8	Botón On/Off Aspirador y Primera velocidad.
9	Botón On/Off Aspirador y Segunda velocidad
10	Botón On/Off Aspirador y Tercera velocidad
11	Botón Booster (dura 5 min, luego vuelve al nivel de potencia 9 para la placa de cocción, o a la tercera velocidad el aspirador)
12	Indicador de saturación del filtro de grasa (después de 40 horas de uso)
13	Indicador de saturación del filtro de carbón (después de 160 horas de uso)
14	Botón – Temporizador
15	Botón On/Off Temporizador
16	Botón + temporizador
A1-B1-C1-D1	Indicador de posición de la zona de cocción A1-B1-C1-D1
T	El tiempo del temporizador se puede configurar de 1 a 99 minutos
17	LED que indican las funciones seleccionadas activas

Limitación de potencia

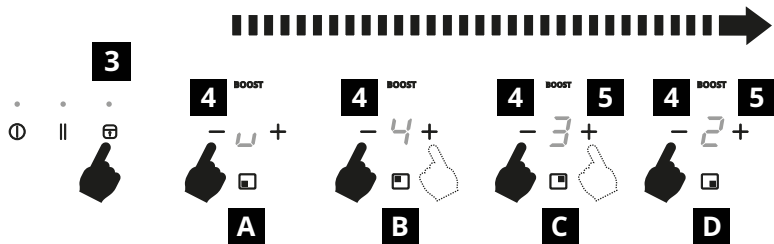


- Limitación de potencia (Power limitation)**
- En la primera conexión del aparato a la red doméstica, el instalador debe configurar la potencia de las zonas de cocción en función de las capacidades reales del sistema eléctrico doméstico (si el aparato ya se ha conectado a la red doméstica, simplemente desconecte y vuelva a conectar).
- Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción utilizando el botón **On/Off (1)** o, alternativamente, seguir el procedimiento descrito a continuación para acceder al menú.
- El procedimiento de acceso al menú debe realizarse dentro de un intervalo de tiempo limitado.
- Después de conectar el dispositivo a la red eléctrica doméstica, si no puede acceder al menú dentro del tiempo previsto, debe desconectar y volver a conectar el dispositivo a la red eléctrica doméstica.
- Para configurar el producto, proceda de la siguiente manera:
1. Conecte la placa de cocción a la red doméstica.
 2. Pulse y mantenga pulsado el botón **Pausa (2)**, luego, en secuencia de izquierda a derecha, pulse los botones **+** **(5)** de los indicadores de cocción **A-B-C-D**, con cada pulsación de la tecla **+** **(5)** se emite una breve señal acústica. Una vez pulsadas todos los botones de los indicadores se puede soltar el botón **Pausa (2)**.
 3. En la pantalla de la zona de cocción **(A)** aparece una **«C»** y en la pantalla de la zona de cocción **(B)** aparece un **«0»**, pulse el

- botón **+** **(5)** de la zona de cocción **(B)** hasta que en la pantalla de la zona de cocción **(B)** aparezca un **«7»**.
4. En este instante se entra en el menú para configurar la potencia en función de la carga de su red doméstica. Pulse el botón **+** **(5)** de la zona de cocción **(C)** en la pantalla aparece un **«0»**, continúe pulsando hasta que llegue al valor deseado. Para ajustar los valores de potencia del **«0»** a **«6»** (véase la tabla a continuación) pulsando los botones **+** **(5)** o **-** **(4)**.
5. Para confirmar, pulse el botón **Pausa (2)** durante 2 segundos.

Código	Potencia máxima en vatios
0	7400 W
1	6000 W
2	5000 W
3	4000 W
4	3500 W
5	3000 W
6	2500 W

Personalización del menú usuario



Para configurar el producto, realice las siguientes operaciones:

1. Conecte la placa de cocción a la red doméstica.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón **Bloqueo (3)**, luego, en secuencia de **izquierda a derecha** pulse los botones **- (4)** de los indicadores de cocción **A-B-C-D**, con cada pulsación del botón **- (4)** se emite una breve señal acústica. Una vez pulsadas todos los botones de los indicadores se puede soltar el botón **Bloqueo (3)**.

3. En la pantalla de la zona de cocción **(A)** aparece una «**U**» y en la pantalla de la zona de cocción **(B)** aparecerá un número que va de «**0**» a «**4**» que indica el código del menú (véase la tabla a continuación).
4. Para ajustar o cambiar el código del menú, utilice los botones **+** **(5)** o **-** **(4)** de la zona de cocción **(B)**.
5. Para ajustar los valores del menú, utilice los botones **+** **(5)** o **-** **(4)** de la zona de cocción **(C)**.
6. Para confirmar, pulse el botón de **Bloqueo (3)** durante 2 segundos.

Código de menú	Descripción	Valor
U0	Menú de configuración de filtros	0 – Off (Apagado) 1 – Solo filtro de carbón activado 2 – Solo filtro antigrasa 3 – Ambos filtros activos (por defecto)
U1	Menú de gestión del volumen del zumbador.	0 – Off (Apagado) 1 – Bajo 2 – Medio 3 – Alto (por defecto) ¡Atención! algunos sonidos no se pueden desactivar, por lo que con el ajuste a 0 se reproducirán a volumen bajo).
U2	Modo automático del aspirador on/off	0 – Función no habilita el encendido. 1 – Función habilitada para el encendido (por defecto)
U3	Función de seguridad de los niños en el encendido	0 – Función no habilitada para el encendido (por defecto) 1 – Función habilitada para el encendido.
U4	Menú duro Temporizador	0 – 60 segundos 1 – 30 segundos (por defecto)

		2 – 10 segundos
		3 – 0 segundos

Uso diario

Para saber antes de comenzar

Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad.

Por esta razón:

- Algunas funciones no se activan, o se desactivan automáticamente, en ausencia de las ollas sobre los fuegos o cuando estos están mal colocados.

En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (p. ej.: «Encender la placa de cocción» sin «Seleccionar la zona de cocción» y el «Nivel de potencia», o la «Función Lock» o la «Temporizador»).

Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

¡Cuidado! En caso (por ejemplo) de uso prolongado el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento. En el display de las zonas de

cocción, aparece el símbolo  para indicar que se está en esta etapa. Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

Pantalla zona de cocción

en las pantallas relativas a las áreas de cocción, se indica:

Función	Valor
Zona de cocción encendida	

Función	Valor
Nivel de potencia (Power Level)	
Indicador de calor residual (Residual Heat Indicator)	
Bloqueo de seguridad (Cleaning Mode-Child Lock)	
Indicador de ausencia de ollas (No Pot indicator)	
Función Pausa	

Activación segura (Safe Activation).

El producto se activa solo en presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.

Si la olla se retira durante el funcionamiento, o si se utiliza una olla no se adapta, la pantalla junto al gráfico de barras parpadea con el símbolo .

Parada de seguridad (Safety Shut Down).

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.

Nivel de cocción	Duración máxima (min)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138

Nivel de cocción	Duración máxima (min)
7	138
8	108
9	90

Apagado automático (Automatic Switch Off).

El apagado automático se produce en las condiciones en las que el producto está encendido pero ya no hay ninguna función activa.

Indicador de calor residual (Residual Heat Indicator).

El indicador de calor residual es una función de seguridad para indicar que la superficie de la zona de cocción todavía está a una temperatura igual o superior a 45 °C y, por lo tanto, podría causar quemaduras al contacto con las manos desnudas. La pantalla de la zona de cocción

correspondiente indica .

- Funcionamiento de la placa de cocción

Nota: Para activar cualquier función, primero es necesario activar la zona deseada.

- Nivel de potencia (Power Level)

La mesa está equipada con 9 niveles de potencia.

Para ajustar el nivel de potencia deseado, seleccione los botones + (5) o - (4).

- Encendido (1)

Pulsar el botón **On/Off (1)** enciende la placa de cocción y el aspirador, en todas las pantallas **(A-B-C-D)** aparecerán durante 20 segundos aproximadamente 0 fijos. Si no se realiza ninguna operación dentro de este tiempo, la placa se apaga.

- Seleccione la zona de cocción deseada y ajuste el nivel de potencia mediante los botones + (5) y - (4).

- Si el nivel de potencia se establece en 0 seleccionando el botón - (4) se pasa directamente a 9.

- Si el nivel de potencia se establece en 9 seleccionando el botón + (5) se pasa directamente a 0.

- Manteniendo pulsado + (5) o - (4) se aumenta/disminuye rápidamente el nivel de potencia, deteniéndose cuando se alcanza 0 o 9.

Para apagar la zona de cocción, pulse simultáneamente durante 1 segundo los botones + (5) y - (4).

- Power Booster (11)

El producto está equipado con un sistema **Booster** que permite acelerar los tiempos de cocción, aplicando una potencia superior a la nominal en un periodo de tiempo definido.

- Para accionarlo, encienda la zona de cocción afectada y pulse el botón **Booster (11)** en la pantalla se mostrará la letra **P**.

- La función **Booster** estará activa durante 5 minutos, al final de los cuales la cocción continuará hasta el nivel 9.

- Pulsando + (5) o - (4) o «**Booster**», se desactiva la función.

Es posible que el **Booster** no se active en caso de temperaturas excesivamente altas.

- Dispositivos de seguridad [bloqueo (3)]

el botón de bloqueo (3) impide el funcionamiento involuntario de la placa de cocción y del aspirador.

Se puede activar cuando es necesario limpiar la superficie de la placa de cocción durante la cocción (**Cleaning Mode**), o para evitar el acceso a la placa de cocción/ aspirador, por parte de niños o personas que necesitan supervisión (**Child Lock**).

- La placa se puede encender pero no se puede seleccionar ninguna zona de cocción.

- El dispositivo de seguridad de bloqueo (3) se mantiene en la memoria incluso cuando se apaga la mesa o si se interrumpe la alimentación, esta función solo está activa para la seguridad de los niños (**Child Lock**).

- Si la placa de cocción está encendida y el dispositivo de seguridad de bloqueo está activo, el botón **ON/OFF** funciona igualmente.

- Modo de limpieza (3) (Cleaning Mode)

Bloquea los ajustes de la placa de cocción y del aspirador, para evitar manipulaciones accidentales, **dejando activas las funciones ya configuradas.**

- Para activar la función, pulse el botón de bloqueo **(3)**, el led correspondiente al botón se enciende seguido de una señal acústica.

- En la pantalla de las zonas de cocción se muestra el mensaje «L» durante 4 segundos.

Si una o más zonas todavía están calientes, la letra «H» y «L» se alternarán en las pantallas correspondientes.

- Para desactivar la función, pulse durante 2 segundos el botón **(3)**, será emitida una señal acústica y el led correspondiente se apaga.

- Seguridad para niños (3) (Child Lock).

Bloquea todas las funciones no activas e impide un funcionamiento involuntario de la placa de cocción/aspirador mediante el siguiente procedimiento:

- encender la placa (si está apagada) seleccionando el botón «On/Off» **(1)**.

- Pulse el botón de bloqueo **(3)** durante 4 segundos, el led correspondiente al botón se enciende seguido de una señal acústica.

- En la pantalla de las zonas de cocción se muestra el mensaje «L», que indica que la función está activa.

Si una o más zonas todavía están calientes, la letra «H» y «L» se alternarán en las pantallas correspondientes.

- Para desactivar la función, pulse durante 4 segundos el botón **(3)**, la «L» ya no se muestra en la pantalla. El led del botón se apaga seguido de una señal acústica.

- Función Pausa (2)

Esta función permite **pausar** cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo a nivel 1 la potencia disponible en la(s) zona(s) de cocción.

Para activarla, pulse el botón **(2)**. En la pantalla de la placa de cocción se mostrará

el símbolo ' ' que indica que la función está activa.

Con la función de pausa configurada, los temporizadores activos seguirán funcionando.

Si la función pausa **(2)** no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.

Para desactivar la función, pulse de nuevo el botón de **pausa (2)**.

Una vez desactivada la pausa, la zona de cocción vuelve a funcionar con el nivel seleccionado anteriormente.

Cada operación irá acompañada de una señal acústica «BIP».

- Temporizador (15)

Esta función permite establecer el tiempo (de 1 a 99 minutos) para el apagado automático de la zona de cocción seleccionada.

El temporizador se puede activar en todas las zonas de cocción.

- Al pulsar el botón Temporizador (15), los temporizadores de las 4 zonas de cocción **A1-B1-C1-D1** se desplazan en el sentido horario. Las zonas de cocción están indicadas por el LED correspondiente **(17)**.

- Con los botones **+** **(16)** y **-** **(14)** ajustar el tiempo de apagado de la zona de cocción, esperar 5 segundos o pulsar el botón Temporizador **(15)** para confirmar.

- Los minutos restantes se mostrarán en la pantalla del temporizador.

- Se pueden configurar varios temporizadores, aunque solo se mostrará el más cercano al final.

Para comprobar el tiempo restante de cada zona de cocción, pulse el botón **(15)**.

- Cuando el temporizador termine, se emitirá un sonido y se apagará la zona de cocción correspondiente.

- Funcionamiento del aspirador (6)

Para activar el aspirador, la placa de cocción debe estar encendida.

Led (17) acceso función activa.

Led (17) apagado función desactivada.

- Botón (7) modo automático On/Off, la velocidad del ventilador aumenta o disminuye en función de la temperatura de la placa de cocción y del consumo de energía.

- Botón (8) On/Off Aspirador y Primera velocidad.

- Botón (9) On/Off Aspirador y Segunda velocidad.

- Botón (10) On/Off Aspirador y Tercera velocidad.

- Botón (11) Booster (dura 5 min y luego vuelve a la velocidad establecida anteriormente).

¡Cuidado! Al final de la cocción pulsando el botón On/Off, el aspirador continúa funcionando durante otros 5 min. a la

primera velocidad, el led parpadea hasta el final del tiempo, después de lo cual el aspirador se apaga.

- Indicador de saturación del filtro antigrasa (12)

Cuando el led se enciende, es necesario realizar el mantenimiento del filtro antigrasa.

- Para el restablecimiento, pulse y mantenga pulsados los botones 7-8 durante 3 segundos. Los LED de los botones 7-8 parpadean, la señal acústica confirma el restablecimiento (LED 12-7-8 se apagan).

- Indicador de saturación del filtro de carbón (13)

Cuando el led se enciende, es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón.

- Para el restablecimiento, pulse y mantenga pulsados los botones 7-9 durante 3 segundos. Los LED de los botones 7-9 parpadean, la señal acústica confirma el restablecimiento (LED 13 -7-9 se apagan).

Función de gestión de la potencia

Este producto está equipado con una función de gestión de potencia controlada electrónicamente.

Esta función controla la entrega de la potencia máxima entre las zonas de cocción utilizadas, 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 utilizadas y reduce automáticamente la potencia de las otras zonas de cocción, si es necesario (al último comando se le asigna la prioridad más alta).

configurar una potencia de las otras zonas de cocción que supere el límite (para aumentar la potencia de una zona de cocción en particular, es necesario reducir manualmente el nivel de potencia configurado para las demás).

Ejemplo:

Si para la zona de cocción **A** se selecciona el nivel de potencia adicional BOOST, la zona de cocción **B** no podrá superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente.

Placa de cocción con limitación de potencia, la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción impidiendo

Tabla de cocción

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx po- tencia	P	Calentar rápidamente	eleva rápidamente la temperatura de los alimentos hasta que hiervan en caso de agua o calentar rápidamente líquidos de cocción
	8 - 9	Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta po- tencia	7 - 9	Dorar – sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
	6 - 7	Dorar - cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media po- tencia	4 - 5	Cocer – estofar – sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
	3 - 4	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
	2 - 3	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)
Baja po- tencia	1 - 2	Fundir – descongelar – mantener caliente - mantecar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
	1	Fundir – descongelar – mantener caliente - mantecar	mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos
OFF	0	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

Instrucciones de uso de las ollas

Qué utensilios de cocina utilizar

Utilizar exclusivamente ollas con el fondo de material ferromagnético adecuado para su uso en

- placas de inducción:
- hierro fundido
 - acero esmaltado

- acero al carbono
- acero inoxidable (aunque no totalmente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o fondo con placa ferromagnética.

Para establecer la idoneidad de una olla, compruebe que esté presente el símbolo  (generalmente estampado en el fondo). También se puede acercar un imán al fondo de la olla. Si se queda pegada, significa que la olla se puede utilizar en una placa de inducción.

Para garantizar una eficiencia óptima, utilice siempre ollas y sartenes con fondo plano capaces de distribuir el calor de manera uniforme. Un fondo no perfectamente plano puede afectar a la conducción de la potencia y del calor.

Cómo utilizar las ollas

Diámetro mínimo de la olla para las diferentes zonas de cocción Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, la olla debe cubrir uno o más de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado. Utilizar siempre la zona de cocción que mejor se corresponde con el diámetro del fondo de la olla.

Zona de cocción	Diámetro del fondo de la olla	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Trasero izquierdo	110 mm	160 mm
Delantero izquierdo	120 mm	220 mm
Trasero derecho	120 mm	220 mm
Delantero derecho	110 mm	160 mm

Ollas/sartenes vacías o con fondo fino

No utilice ollas/sartenes vacías o con fondo fino 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 la olla 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 «Guía de solución de problemas».

Consejos/sugerencias

Ruidos durante el funcionamiento Cuando se activa una zona de cocción, se puede oír un breve zumbido. Este fenómeno es típico de las zonas de cocción de vitrocerámica y no afecta ni al funcionamiento ni a la duración en servicio del equipo. El ruido puede depender de la olla utilizada. En caso de molestias graves, puede ser útil sustituir la olla.

Ruidos normales de la placa de inducción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos para generar calor directamente en el fondo de las ollas. Las ollas y sartenes pueden dar lugar a ruidos o vibraciones dependiendo de cómo se hayan producido. Estos ruidos se pueden describir de la siguiente manera:

Zumbido ligero (como el de un transformador)

Este ruido se produce cuando la temperatura de cocción es alta. Depende de la cantidad de energía transferida de la placa a la olla. El ruido cesa o se atenúa cuando se reduce el nivel de calor.

Silbido ligero

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío. El ruido cesa cuando se vierten líquidos o alimentos en el recipiente.

Crepitación

Este ruido se produce cuando la olla está formada por varias capas superpuestas. Está causado por las vibraciones de las superficies formadas por diferentes materiales en contacto entre sí. El ruido lo produce la olla y puede variar en función de la cantidad de alimentos o líquidos y del método de cocción (por ejemplo, hervir, cocer a fuego lento, freír).

Silbido fuerte

Este ruido se produce cuando la olla está hecha de diferentes materiales, estratificados entre sí, y cuando se utiliza en la placa a máxima potencia y, también, en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se atenúa cuando se reduce el nivel de calor.

Estos ruidos son normales

Ruidos del ventilador

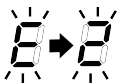
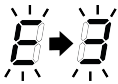
Para el correcto funcionamiento del sistema electrónico, es necesario ajustar la temperatura de la placa de cocción. Para ello, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración que se activa

para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. El ventilador puede seguir funcionando incluso después de apagar la placa de cocción si la temperatura detectada sigue siendo demasiado alta.

Ruidos rítmicos, similares a los de las manecillas de un reloj.

Este ruido solo se produce cuando al menos tres zonas de cocción están en funcionamiento y desaparece o se atenúa cuando se apagan dos. Estos ruidos, descritos como fenómenos normales de la tecnología de inducción, no deben considerarse defectos.

Resolución de problemas

Código informativo	Descripción	Posibles causas	Solución
	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espera a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
	Recipiente no adecuado	Pérdida de las propiedades magnéticas	Quite la olla
	Problemas de comunicación entre la interfaz de usuario y el módulo de inducción	No llega corriente eléctrica al módulo; el cable de alimentación no se ha conectado correctamente o es defectuoso	Desconecte la placa de la red eléctrica y compruebe la conexión
Para todas las demás indicaciones de error	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, compruebe si puede resolver el problema usted mismo basándose en los puntos descritos en "Solución de daños".

Si, a pesar de todas las comprobaciones, el plan no funciona y persiste el problema que has detectado, llame al Centro de Asistencia Técnica.

Facilite la información siguiente:

- el modelo de aparato (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta última información se encuentra en la placa de datos situada en el aparato y/o en el embalaje.

¡Cuidado! No recurra nunca a técnicos no autorizados y rechace siempre la instalación de piezas de recambio no originales.

Datos Técnicos

Datos técnicos del extractor para placa de cocción			
		Unidad	Valor
Modelo de identificación			TACKNAN 00607287
Tipo de producto			EMPOTRADO
Dimensiones	Ancho	mm	800
	Profundidad	mm	515
	Altura	mm	255
Caudal de aire máx* - Instalación aspirante		m3/h	480
Ruido máx* - Instalación aspirante			61
Caudal de aire máx* - Instalación filtrante**			380
Ruido máx* - Instalación filtrante**			68
Potencia nominal del aspirador		W	160
Potencia nominal de la placa de cocción		W	7240
Potencia total máxima		W	7400
Consumo de energía	Modo Off	Wh	0,49
	Stand By	Wh	N/A
Peso del producto		Kg	17,2
Eficiencia energética del aspirador			
Información del producto de acuerdo con el Reglamento de la Comisión (UE) n. 65/2014			
Nombre del proveedor		IKEA	IKEA
Consumo de energía anual - AEC		Kwh/año	34,5
Clase de eficiencia energética			A
Eficiencia fluidodinámica FDE		%	29
Clase de eficiencia fluidodinámica			A
Eficiencia de filtrado de las grasas - GFE		%	85,1
Clase de eficiencia de filtrado de las grasas			B
Caudal de aire mínimo (potencia normal)		m3/h	205
Caudal de aire máximo (potencia normal)		m3/h	480
Ajuste del caudal de aire en modo boost		m3/h	590
Nivel de potencia acústica ponderado A de las emisiones acústicas a la velocidad mínima		dBA	44
Nivel de potencia acústica ponderado A de las emisiones acústicas a la velocidad máxima		dBA	61

Nivel de potencia acústica ponderado A de las emisiones acústicas en modo boost	dBA	66
Consumo de energía en modo off-P0	W	0,49
Consumo de energía en modo de espera-Ps	W	N/A
Información del producto de acuerdo con el Reglamento de la Comisión (UE) n. 66/2014		
Factor de incremento en el tiempo – f		1
Índice de eficiencia energética – EEI		51,3
Caudal de aire medido en el punto de máxima eficiencia - QBEP	m3/h	290
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia - PBEP	Pa	340
Caudal de aire máximo - Qmax	m3/h	480
Consumo de energía eléctrica en el punto de máxima eficiencia - WBEP	W	94,5
Eficiencia energética de la placa de cocción		
Información sobre el producto de acuerdo con la Directiva de la UE n.º 66/2014		
	Unidad	Valor
Modelo de identificación		TACKNAN 00607287
Tipo de producto		Inducción
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de cocción		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Delantero Izq. Trasero Izq. Delantero Der. Trasero Der.	mm 160 220 160 220
Consumo de energía por zona de cocción (CE cocción eléctrica)	Delantero Izq. Trasero Izq. Delantero Der. Trasero Der.	Wh/Kg 184,4 173,4 183,0 172,8
Consumo energético total		Wh/Kg 178,4

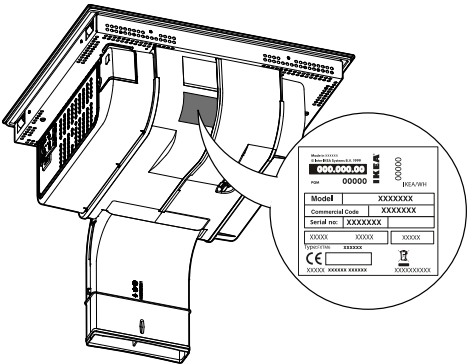
EN 60350-2 - Aparatos eléctricos para la cocción - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento

Información del producto para el consumo de energía y el tiempo máximo para llegar al modo de baja potencia aplicable	Unidad	Valor
Consumo de potencia en modo apagado	W	0,5

Tiempo máximo necesario para que el dispositivo alcance automáticamente la modalidad de baja potencia aplicable	Mín.	3
---	------	---

*Velocidad máxima (excluido Boost)
** Instalación filtrante - Valor del flujo de
aire para la instalación filtrante completa
con kit filtrante NYTTIG 806-231-27 para
placa de cocción

Los datos técnicos y el número de serie se
indican en la placa situada en el lado
interno del aparato.



Fabricante

Ikea of Sweden AB-SE-343 81 Älmhult,
Suecia

GARANTÍA IKEA

¿Cuánto dura la garantía IKEA?

Esta garantía es válida por 5 años a partir de la fecha compra/entrega de su electrodoméstico en un negocio IKEA. Es necesario que exhiba el recibo original como documento comprobante de la compra. Eventuales intervenciones de asistencia efectuados durante la garantía no extenderán su validez.

¿Quién suministra el servicio?

El servicio de asistencia seleccionado y autorizado por IKEA suministrará el servicio mediante su propia red de Partner de Asistencia autorizados.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre los defectos del electrodoméstico causados por fallas de fabricación (defecto funcional), a partir de la fecha de compra/ entrega del electrodoméstico. Esta garantía se aplica solo para un uso doméstico. Las excepciones están descritas en el apartado "¿Qué no cubre la garantía?". En el período de validez de la garantía, los costos de reparación

(piezas de repuesto, mano de obra y viáticos del personal técnico) serán pagados por el servicio de asistencia, restando invariable que el acceso al equipamiento para la intervención de reparación no conlleve gastos particulares. Estas condiciones cumplen con las directivas EU (N. 99/44/CE) y las normativas locales. Los componentes sustituidos se convierten en propiedad de IKEA.

¿Como intervendrá IKEA para resolver el problema?

El servicio de asistencia encargado por IKEA para la ejecución del servicio examinará el producto y decidirá, bajo propia y exclusiva discreción, si el mismo entra dentro la cobertura de la garantía. El Servicio de Asistencia IKEA o su Partner de Asistencia autorizado mediante los respectivos Centros de Asistencia, bajo propia y

exclusiva discreción, reparará el producto o se encargará de una sustitución con un producto igual o de igual valor.

¿Qué no cubre la garantía?

- Uso regular
- Daños provocados de forma deliberada, daños provocados por el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, por una instalación incorrecta o como resultado de una conexión a un voltaje erróneo. Daños provocados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por el agua, incluidos los daños causados por la presencia excesiva de caliza en las tuberías del agua. Daños causados por fenómenos meteorológicos y naturales.
- Las piezas sujetas al consumo, incluidas baterías y lámparas.
- Daños o piezas no funcionales y decorativas que no influyen en el uso regular del electrodoméstico, incluidos rasguños o diferencias de color.
- Daños accidentales causados por objetos o sustancias ajenas y daños causados por la limpieza o eliminación de obstrucciones por filtros, sistemas de descarga o cajones del detergente.
- Daños a los siguientes componentes: vitrocerámica, accesorios, cestas para cubiertos y vajillas, tubos de alimentación y drenaje, juntas, lámparas y cubre lámparas, rejillas, perillas, revestimiento y piezas del revestimiento. A menos que se pueda probar que dichos daños hayan sido causados por fallas de fabricación.
- Casos en que no se detecten defectos funcionales durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestro Servicio de Asistencia autorizado y/o por un Partner de Asistencia contractual autorizado, o en caso de un uso de piezas no originales.
- Reparaciones causadas por una instalación incorrecta o que no cumple las especificaciones.

- Casos de uso inadecuado y/o no doméstico del aparato, por ejemplo, uso profesional.
- Daños por el transporte. Si el cliente transportase el producto a su propia vivienda u otro domicilio, IKEA no se hace responsable por eventuales daños que podrían verificarse durante el transporte. En cambio, si IKEA efectuase el transporte del producto al domicilio del cliente, eventuales daños ocurridos al producto durante la entrega serán cubiertos por IKEA.
- Costes relacionados a la primera instalación del electrodoméstico IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios de IKEA o un partner autorizado repara o sustituye el aparato en los términos de la presente garantía, el proveedor o partner autorizado reinstalarán el aparato reparado o instalarán el aparato en sustitución si es necesario. Dichas restricciones no valen para intervenciones regulares efectuadas por personal técnico calificado con piezas originales para adaptar el aparato a las disposiciones técnicas de seguridad de otro país de la UE.

Aplicaciones de las leyes nacionales

El cliente es el titular de los derechos previstos por el D. Lgs N.º 206/2005 y la presente garantía IKEA de 5 (cinco) años deja pendiente tales derechos que responden o extienden los derechos mínimos legales de cada país en términos de garantía. Sin embargo, dichas condiciones no limitan, de ningún modo, los derechos del consumidor definidos por las leyes locales.

Áreas de validez

Para los electrodomésticos comprados en un país de la UE y llevados hacia otro país de la UE, los servicios serán suministrados en base a las condiciones de garantía aplicables del nuevo país. La obligación de proveer el servicio en base a las condiciones de la garantía existe solo si el electrodoméstico está instalado y se ajusta siguiendo:

- las especificaciones técnicas del país en que se solicita la aplicación de la garantía;

- las informaciones sobre la seguridad contenidas en las instrucciones para el montaje y en el Manual del usuario.

El servicio de ASISTENCIA dedicado para los aparatos IKEA

No dude en contactar al Servicio de Asistencia Autorizado encargado por IKEA para:

- solicitar asistencia técnica dentro del período de garantía
- solicitar informaciones sobre el funcionamiento de los electrodomésticos IKEA.

Para asegurarle la mejor asistencia, le solicitamos que lea atentamente las instrucciones de ensamblaje y/o manual de instrucciones del producto antes de contactarnos.

Cómo contactarnos si tiene necesidad de asistencia



Póngase en contacto con el número del centro de asistencia IKEA indicado en la última página de este manual.

i Con el fin de garantizarle un servicio veloz, le sugerimos que utilice los números de teléfono indicados en este manual. Consulte siempre los números indicados en el manual del aparato del cual necesita asistencia. Le sugerimos que tenga siempre a disposición el código IKEA (8 cifras) y el código de 12 cifras indicados en la etiqueta de su producto.

i ¡CONSERVE EL DOCUMENTO DE COMPRA/ENTREGA!

Es la prueba de su compra y es necesario exhibirlo para que la garantía sea válida. En el recibo se indican también el nombre y el código del artículo IKEA (8 cifras) para cada aparato comprado.

¿Necesita de más ayuda?

Para cualquier información no relativa a la asistencia le pedimos que consulte al Servicio al Cliente del punto de venta IKEA

de referencia. Le pedimos que lea atentamente la documentación técnica relativa al electrodoméstico antes de contactarnos.

Informació de seguretat	33	Limitació de la potència	47
Instal·lació	35	Personalització del menú d'usuari	48
Connexió elèctrica	36	Ús diari	49
Consells per a la protecció del medi ambient	40	Funció gestió de la potència	52
Suggestiments d'ús	41	Taula de cocció	53
Ús	41	Instruccions d'ús per a olles	53
Neteja i manteniment	41	Resolució de problemes	55
Descripció del producte	44	Dades tècniques	55
Panell de control	45	Fabricant	58
		Garantia IKEA	59

Informació de seguretat

Abans del primer ús

Seguiu estrictament les instruccions d'aquest manual.

Declinem qualsevol responsabilitat per possibles inconvenients, danys o incendis provocats a l'aparell que derivin de la inobservança de les instruccions que descriu aquest manual. L'aparell està destinat exclusivament a ús domèstic per a la cocció d'aliments i l'extracció de fums de cocció.

No es permeten altres usos (per exemple, escalfar habitacions). El fabricant no assumeix cap responsabilitat per l'ús inadequat o la configuració incorrecte dels controls.

Conserveu aquestes instruccions juntament amb l'aparell en tot moment, fins i tot si el ceduïu 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. Llegiu atentament les instruccions, conté informació important sobre la instal·lació, l'ús i la seguretat.

No feu cap modificació elèctrica a l'aparell. Abans d'instal·lar l'aparell, comproveu que totes les peces estiguin intactes. En cas contrari, contacteu el venedor i no feu la instal·lació.

Assegureu-vos que l'aparell està bé abans d'instal·lar-lo. En cas contrari, contacteu el venedor i no feu la instal·lació.

-  És el símbol de perill sobre la seguretat que adverteix dels riscos potencials per a l'usuari i les altres persones. Tots els missatges relacionats amb la seguretat van precedits del símbol de perill i dels termes següents:
-  **PERILL:** indica una situació perillosa que, si no s'evita, provoca lesions greus.
-  **ADVERTIMENT:** indica una situació perillosa que, si no s'evita, pot provocar lesions greus.
-  **ADVERTIMENT:** si no s'instal·len els cargols o els elements de fixació d'acord amb aquestes instruccions, es pot produir un risc elèctric.
-  **ADVERTIMENT:** S'han de respectar estrictament les instruccions següents:
- Desconnecteu el producte de la xarxa elèctrica abans de fer qualsevol instal·lació.
- Feu servir guants de treball per fer la instal·lació i el manteniment.
- La instal·lació o el manteniment els ha de fer un professional especialitzat d'acord amb les instruccions del fabricant i respectant les normes de seguretat locals.

- Per a la instal·lació, feu servir només els cargols de fixació subministrats amb el producte o compreu-ne d'adequats si no se subministren.
- Feu servir cargols de la longitud adequada d'acord amb la guia d'instal·lació.
- No repareu ni substituïu cap peça del producte tret que s'indiqui expressament al manual d'instruccions.
- Vigileu que els nens no juguin amb l'aparell.
- Mantingueu els nens a una distància segura i assegureu-vos que estiguin supervisats en tot moment, ja que les parts accessibles poden escalfar-se molt durant l'ús.
- Aquest producte el poden utilitzar nens de més 8 anys i persones amb capacitats psíquiques i físiques reduïdes, o que no tinguin cap mena d'experiència fent-lo servir, sempre que els supervisi un adult i els expliqui com utilitzar el producte de forma segura i els perills que comporta.
-  **ADVERTIMENT:** El producte i les parts accessibles s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura de no tocar els elements calefactores.
- No toqueu els elements calefactores del producte ni durant i ni després de fer-lo servir.
- Eviteu el contacte amb draps o altres materials inflamables fins que totes les parts del producte s'hagin refredat prou, hi ha risc d'incendi.
- Perill d'incendi: no deixeu objectes sobre les superfícies de cocció.
- Els greixos i els olis sobreescalfats s'incendien fàcilment.
-  **ADVERTIMENT:** Cuinar sense vigilància sobre una superfície de cocció amb greix o oli pot ser perillós i provocar un incendi.
- Els fregits s'han de fer amb compte per evitar que l'oli calent s'incendii.
-  **ADVERTIMENT:** Superviseu el procés de cocció. Superviseu constantment la cocció si dura poca estona.
- No intenteu MAI apagar les flames amb aigua. En el seu lloc, apagueu el producte i sufoqueu les flames, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.
- Eviteu el vessament de líquids, de manera que en bullir o escalfar líquids, redueixi el subministrament de calor.
- No deixeu les resistències enceses amb olles i paelles buides o sense recipients.
- No escalfeu mai una llauna o un pot que contingui aliments sense obrir-lo abans, podria explotar! Aquest advertiment és vàlid per a tots els altres tipus de plaques de cocció.
- Quan hàgiu acabat de cuinar, apagueu la zona de cocció corresponent.
- El producte no està dissenyat per funcionar amb un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- No utilitzeu aparells de vapor per netejar, hi ha risc de descàrrega elèctrica.
- Abans de fer qualsevol operació de neteja o manteniment, desconnecteu el producte de l'alimentació elèctrica desendollant-la o desconnectant l'interruptor general de la llar.
- No deixeu que cap nen netegi l'aparell ni en faci el manteniment sense supervisió.
- Heu de netejar el producte tant internament com externament amb certa freqüència (COM A MÍNIM UN COP AL MES). Observeu les instruccions de manteniment.
- Per a pacients amb marcapassos i implants actius, és important comprovar que el marcapassos és compatible amb el producte abans d'utilitzar la taula d'inducció.
-  **ADVERTIMENT:** Si la superfície està esquarterada, desconnecteu l'aparell per evitar la possibilitat de patir una descàrrega elèctrica. Si l'aparell està connectat directament a la xarxa elèctrica a través d'una caixa de connexions, traieu el fusible per desconnectar-lo de la xarxa. En qualsevol cas, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.

- Perill d'incendi, no col·loqueu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No col·loqueu objectes metàl·lics com ganivets, forquilles, culleres i tapes sobre la superfície de la placa, ja que podrien escalfar-se.
- Important: Després de l'ús, apagueu la placa mitjançant el dispositiu de control i no confieu en el detector d'olles.
- No utilitzeu mai paper d'alumini per cuinar, ni col·loqueu directament productes envasats amb alumini. L'alumini es fondria i faria malbé irreparablement el vostre producte.
- L'ús d'altres potències com la funció booster no és adequat per escalfar certs líquids com l'oli de fregir. Una calor excessiva pot ser perillosa. En aquests casos, es recomana fer servir una potència inferior.
- Els recipients s'han de col·locar directament sobre la placa de cocció i han d'estar centrats. En cap cas no s'han de col·locar altres objectes entre el recipient i la placa de cocció.
- En situacions de temperatures altes, el producte disminueix automàticament el nivell de potència de les zones de cocció.
- **⚠ ADVERTIMENT!** Quan la placa de cocció està funcionant les parts accessibles de l'aparell poden escalfar-se.
- L'incompliment de les normes de neteja del producte i del canvi i neteja dels filtres comporta un risc d'incendi.
- Queda terminantment prohibida la cocció flamejada.
- L'ús de flama lliure és perjudicial per als filtres i pot provocar incendis, per tant, s'ha d'evitar en qualsevol cas.
- Si feu servir el producte amb altres aparells de gas o altres combustibles, assegureu-vos que l'espai està ben ventilat.
- Seguiu escrupolosament la normativa sobre mesures tècniques i de seguretat sobre conductes i extracció del fum.
- No feu servir conductes per evacuar fums produïts per aparells de gas o altres combustibles per expulsar l'aire.
- No utilitzeu mai el producte sense que la graella estigui ben muntada!

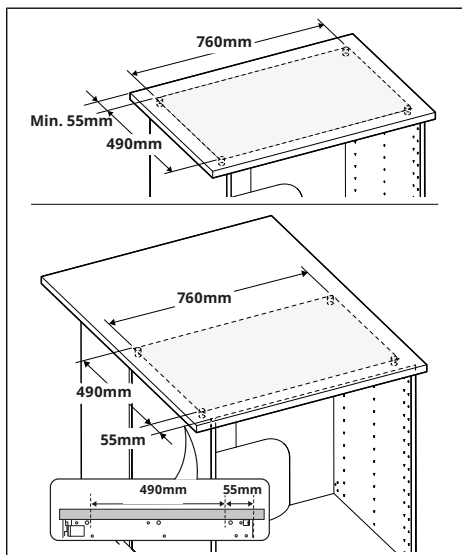
Instal·lació

Tant el sistema elèctric com la instal·lació l'han de fer un electricista professional.

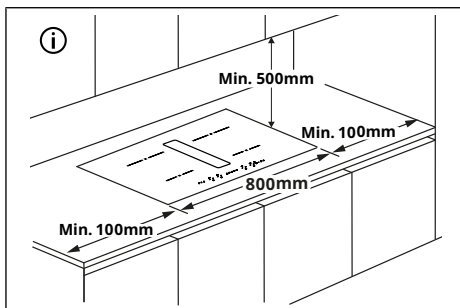
Abans de fer la instal·lació: Després de desembalar el producte, comproveu que no s'hagi fet malbé durant el transport i, si hi ha cap problema, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència al Client, abans de començar la instal·lació; Comproveu que el producte adquirit té una mida adequada per a la zona d'instal·lació escollida; Comproveu que a l'embalatge no hi hagi (degut al transport) cap més material (per exemple, sobres amb cargols, garanties, etc.). Retireu-lo i deseu-lo en un lloc segur. L'aparell s'ha dissenyat per muntar-lo encastat a la placa de focs de la cuina, sobre un moble de 800 mm o més d'amplada.

Preparació del moble per a la instal·lació encastada: el producte no es pot instal·lar sobre aparells de refrigeració, rentaplats, escalfadors, forns, rentadores i assecadors; tal·leu el moble abans d'introduir la placa de cocció i elimineu les restes d'encenalls o serradures.

- La distància mínima entre la placa de cocció i la paret ha de ser d'almenys 55mm, d'almenys 100mm lateralment i d'almenys 500mm respecte dels armaris de paret superiors.



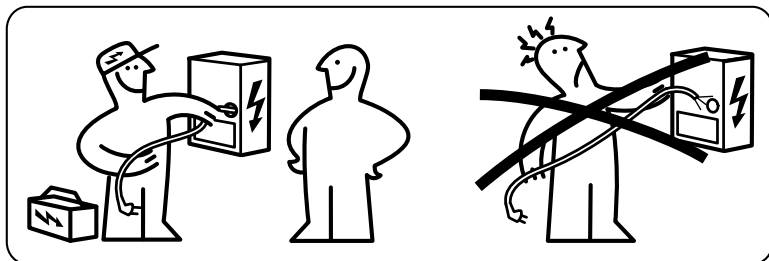
- Nota: a l'hora de dissenyar els espais, cal seguir les instruccions del fabricant de la cuina.



- Per optimitzar la instal·lació del filtre, s'aconseja fer una escletxa al sòcol per poder inserir la reixeta subministrada amb el kit de canalització NYTTIG.

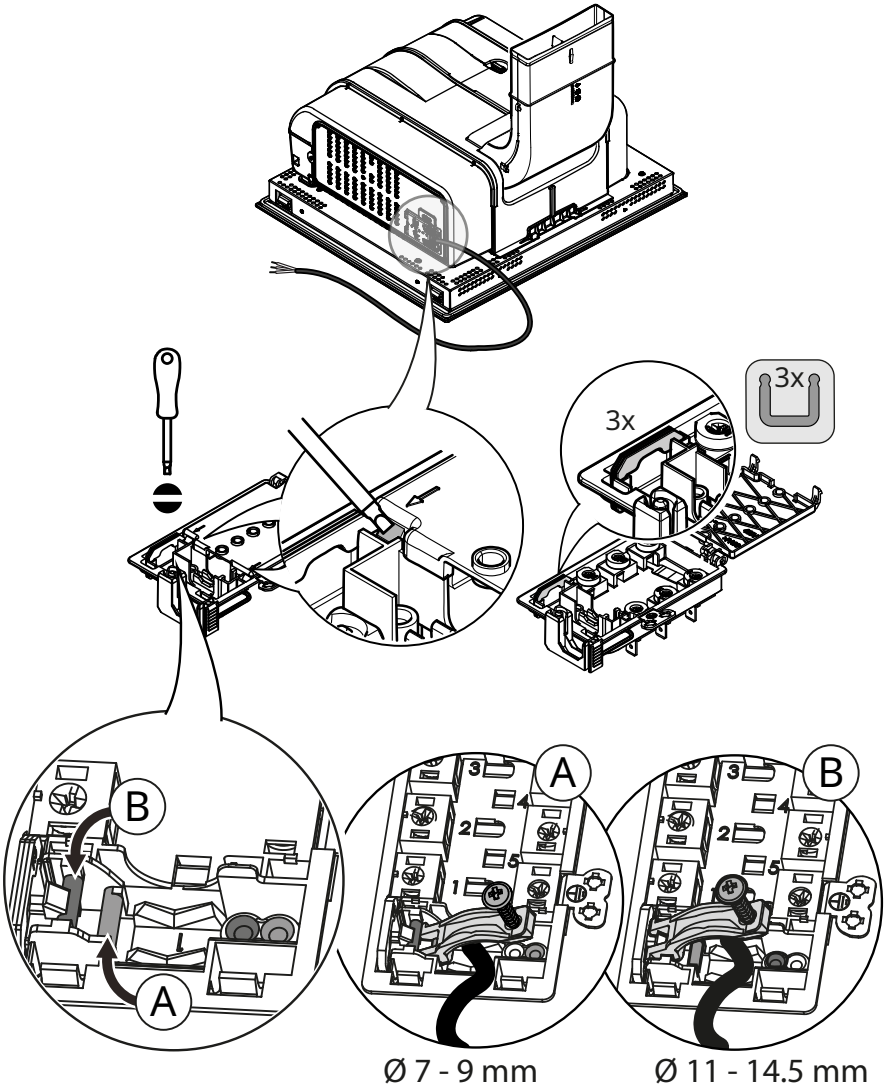
⚠ ADVERTIMENT: Si no instal·leu els cargols o els elements de fixació d'acord amb aquestes instruccions, pot haver-hi risc de descàrrega elèctrica.

Connexió elèctrica



- **⚠ ADVERTIMENT:** Les connexions elèctriques les haurà de fer un instal·lador homologat. Comproveu que la tensió indicada a la placa de característiques del producte coincideix amb la tensió de xarxa.
- **⚠ ADVERTIMENT:** No soldeu els cables!
- **⚠ ADVERTIMENT:** Desconnecteu el producte de la xarxa elèctrica durant la instal·lació.
- El fabricant no es fa responsable de les persones, els animals o els bens en cas d'incompliment de les directrius indicades en aquest capítol.
- Per llei, aquest producte ha d'anar obligatòriament amb presa de terra.
- El cable d'alimentació ha de ser prou llarg per poder connectar a la xarxa elèctrica el producte encastat a l'armari.
- El cable d'alimentació ha de ser prou llarg per poder retirar la placa de cocció del taulell de cuina.

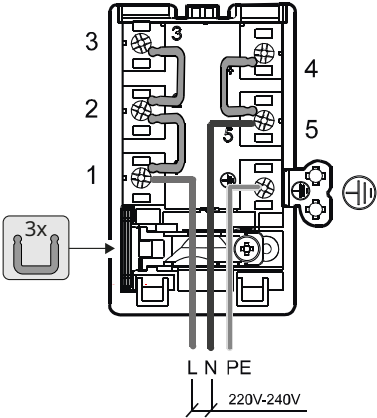
- No utilitzeu endolls múltiples o allargadors.
- Assegureu-vos que el voltatge indicat a la placa de característiques situada a la part inferior del producte correspon amb el voltatge de l'espai on s'instal·larà.
- El cable elèctric de la presa de terra ha de ser 2 cm més llarg que els altres cables.
- El cable no pot arribar en cap moment a una temperatura superior a 50 °C a la temperatura ambient.
- El producte està destinat a ser connectat permanentment a la xarxa elèctrica. Feu la connexió a la xarxa amb un interruptor omnipolar d'acord amb les normes d'instal·lació, que garanteixi la desconexió completa de la xarxa elèctrica en les condicions de categoria de sobretensió III, i que sigui fàcilment accessible després de la instal·lació.
- Un cop finalitzada la instal·lació, l'usuari no ha de poder accedir als components elèctrics.
-  **ADVERTIMENT:** No connecteu el producte a la xarxa elèctrica fins que hàgiu acabat de fer la instal·lació.
- Abans de connectar el producte a la xarxa elèctrica: comproveu a la placa de característiques (situada a la part inferior del producte) que la tensió i la potència corresponen a les de la xarxa i que la presa de connexió és l'adequada. En cas de dubte, consulteu un electricista professional.
- Aquest aparell requereix un cable tipus H05V2V2-F amb recobriments obligatori. Segons la norma IEC, utilitzeu un cable d'alimentació de 3 x 4 mm² per a la connexió monofàsica i un cable d'alimentació de 4 o 5 x 2,5 mm² per a una connexió multifase. Diàmetre exterior del cable: mín. 8 mm - màx. 12 mm. Tingueu en compte la normativa específica de cada país.
- L'aparell se subministra sense cable de connexió. Compreu-lo en una tenda especialitzada.
- 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).
- Seguiu l'esquema de connexions (situat a la part inferior del producte).
- Per tal d'evitar qualsevol perill, si el cable d'alimentació està malmès, demaneu a un professional que el canviï.
-  En cas de fer-se malbé, poseu-vos en contacte amb un electricista professional.
-  **ADVERTIMENT:** Abans de tornar a connectar el circuit a la xarxa elèctrica i comprovar que funciona correctament, mireu que el cable d'alimentació estigui ben col·locat.



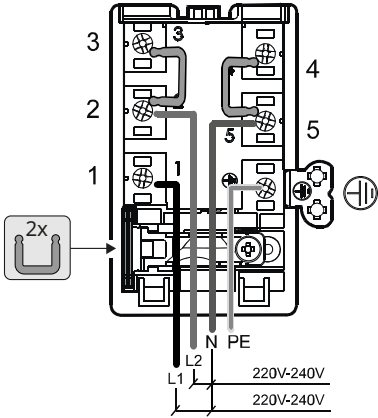
Esquema de connexió del cable

Inseriu els ponts  entre els cargols com es mostra:

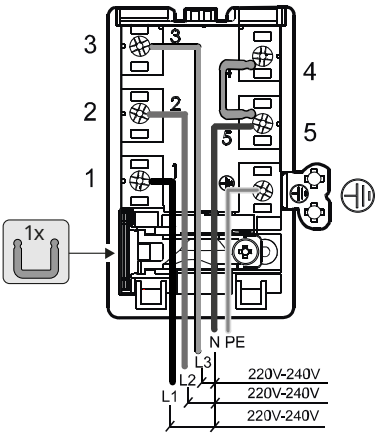
220 - 240V ~ 1+N+GND



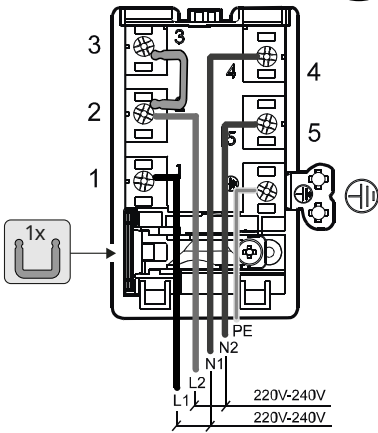
380 - 415 V ~ 2+N+GND



380 - 415V ~ 3+N+GND

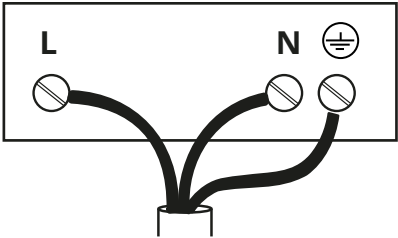


220-240V / 380-415V ~ 2+2N+GND **NL**

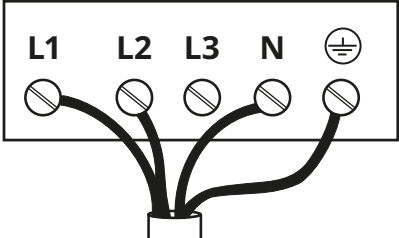


Esquema de connexió a la llar

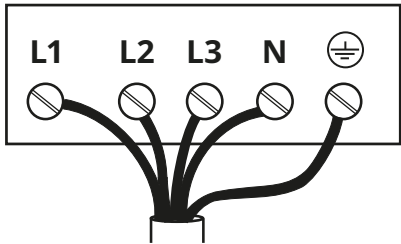
1 220V - 240V 1N ~



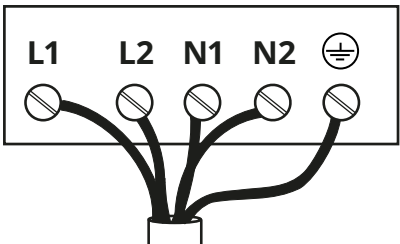
2 380V - 415V 2N ~



3 380V - 415V 3N ~



4 230V/400V 2N ~ NL



1	L	Marró
	N	Blau
	⏏	Groc / verd

3	L1	Negre
	L2	Marró
	L3	Gris
	N	Blau
	⏏	Groc / verd

2	L1	Negre
	L2	Marró
	N	Blau
	⏏	Groc / verd

NL 4	L1	Negre
	L2	Marró
	N1	Blau
	N2	Blau
	⏏	Groc / verd

Consells per a la protecció del medi ambient

Material d'embalatge

L'embalatge és 100% reciclable i està marcat amb el símbol de reciclatge



No llanceu les diferents parts de l'embalatge a les escombraries, elimineu-les d'acord amb la normativa establerta per les autoritats locals.



El símbol  en el producte o en la documentació inclosa, indica que aquest producte no es pot tractar com a residu domèstic, sinó que ha de ser entregat en un punt de recollida idoni per al reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics.

Estalvi d'energia

- Utilitzeu olles i paelles amb el mateix diàmetre de fons que la zona de cocció;

- Utilitzeu només olles i paelles amb fons pla;
- Si podeu, deixeu les tapes posades mentre cuineu;
- Cuineu les verdures, patates, etc. amb poca aigua per reduir el temps de cocció;
- Cuineu amb l'olla de pressió per reduir encara més el consum d'energia i el temps de cocció;
- Col·loqueu l'olla al centre de la zona de cocció dibuixada a la placa.

Suggeriments d'ús

Suggeriments per un ús correcte per tal de reduir l'impacte ambiental: Quan comenceu a cuinar, enceneu l'aparell a la velocitat mínima i deixeu-lo encès uns minuts fins i tot després d'acabar de cuinar. Augmenteu la velocitat només si hi ha molt fum i utilitzeu la funció booster només en casos extrems. Per mantenir el rendiment del

sistema de reducció de les olors canvieu el/ s filtre/s de carbó sempre que sigui necessari. Per mantenir el rendiment del filtre de greix, netegeu-lo sempre que sigui necessari. Per optimitzar el rendiment i minimitzar el soroll, utilitzeu el diàmetre màxim del sistema de conductes indicat en aquest manual.

Ús

El sistema de cocció per inducció es basa en el fenomen físic de la inducció magnètica. La característica fonamental d'aquest sistema és la transferència directa d'energia del generador a l'olla.

Avantatges: En comparació amb les plaques elèctriques, la vostra placa d'inducció és: **Més segura:** menor

temperatura a la superfície del vidre. **Més ràpida:** menys temps d'escalfament dels aliments. **Més precisa:** la placa reacciona immediatament a les vostres ordres. **Més eficient:** el 90% de l'energia absorbida es transforma en calor. A més, quan traieu la paella de la placa, la transmissió de calor s'atura immediatament per evitar pèrdues innecessàries de calor.

Neteja i manteniment

⚠️ ADVERTIMENT: Abans de netejar o fer el manteniment, assegureu-vos que les zones de cocció estan apagades i que l'indicador lluminós de calor ha desaparegut.

Neteja de la placa d'inducció

La placa de cocció s'ha de netejar després de cada ús.

Important:

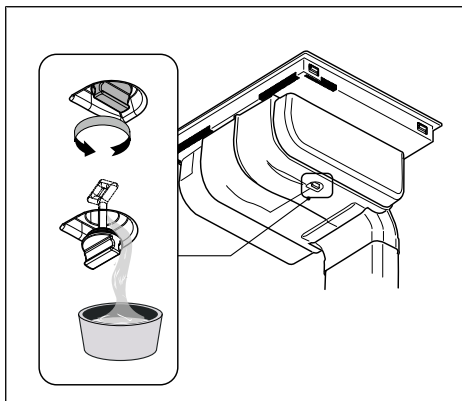
- No utilitzeu esponges abrasives ni fregalls. Podeu fer malbé el vidre amb el temps.
- No utilitzeu netejadors químics irritants, com esprais per a forn o llevataques.
- **NO FEU SERVIR NETEJADORS DE VAPOR!!!**

Després de cada ús, deixeu refredar la placa i netegeu-la per eliminar incrustacions i taques causades per restes d'aliments. El sucre o els aliments amb un alt contingut de sucre fan malbé la placa de cocció i s'han d'eliminar immediatament. La sal, el sucre i

la sorra podrien ratllar la superfície de vidre. Utilitzeu un drap suau, paper de cuina absorbent o productes específics per netejar la placa (seguiu les instruccions del fabricant).

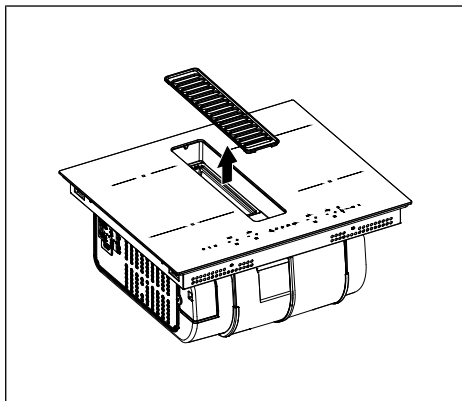
Neteja de la safata de recollida de líquids

En cas de vessament accidental i abundant de líquids de les olles, podeu fer servir la vàlvula de descàrrega, situada a la part inferior del producte, per eliminar qualsevol residu garantint la màxima seguretat higiènica.



Neteja de la reixeta de ventilació

La reixeta s'ha de rentar a mà amb aigua tèbia i detergent neutre i esponges no abrasives per evitar ratllar o fer malbé els acabaments.



Neteja de l'extractor

Feu servir **ÚNICAMENT** un drap humitejat amb detergents líquids neutres per a la neteja.

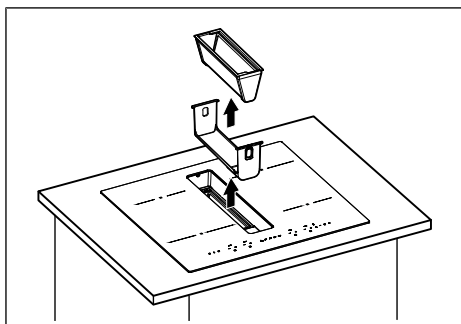
NO UTILITZEU EINES O INSTRUMENTS PER A LA NETEJA!

Eviteu utilitzar productes que continguin abrasius. **NO UTILITZEU ALCOHOL!**

Manteniment del filtre de greix:

Reté les partícules de greix de la coccio.

S'ha de netejar un cop al mes (o quan el sistema indicador de saturació del filtre ho indiqui), amb detergents no agressius, a mà o al rentaplats a baixes temperatures i en un cicle curt. Si el poseu al rentaplats, el filtre de greix metàl·lic es pot decolorar, però les característiques del filtratge no canvien en absolut.

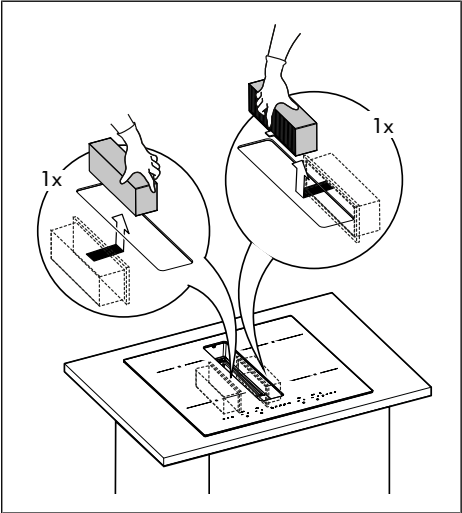


Manteniment Filtre de carbó actiu no regeneratiu (només per a la versió Filtre):

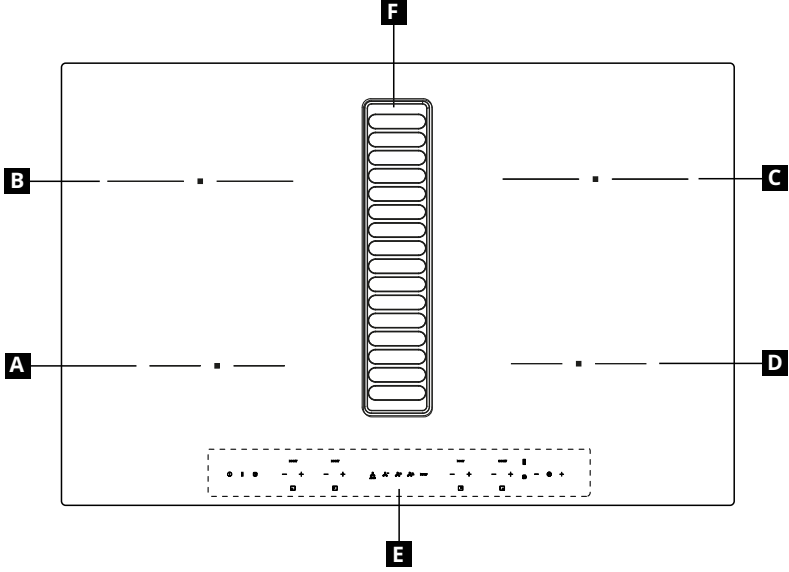
Reté les olors desagradables de la coccio. El producte està equipat amb un joc de filtres d'olors.

El filtre d'olors se satura al cap d'un ús més o menys prolongat segons el tipus de cuina i la regularitat de neteja del filtre de greix.

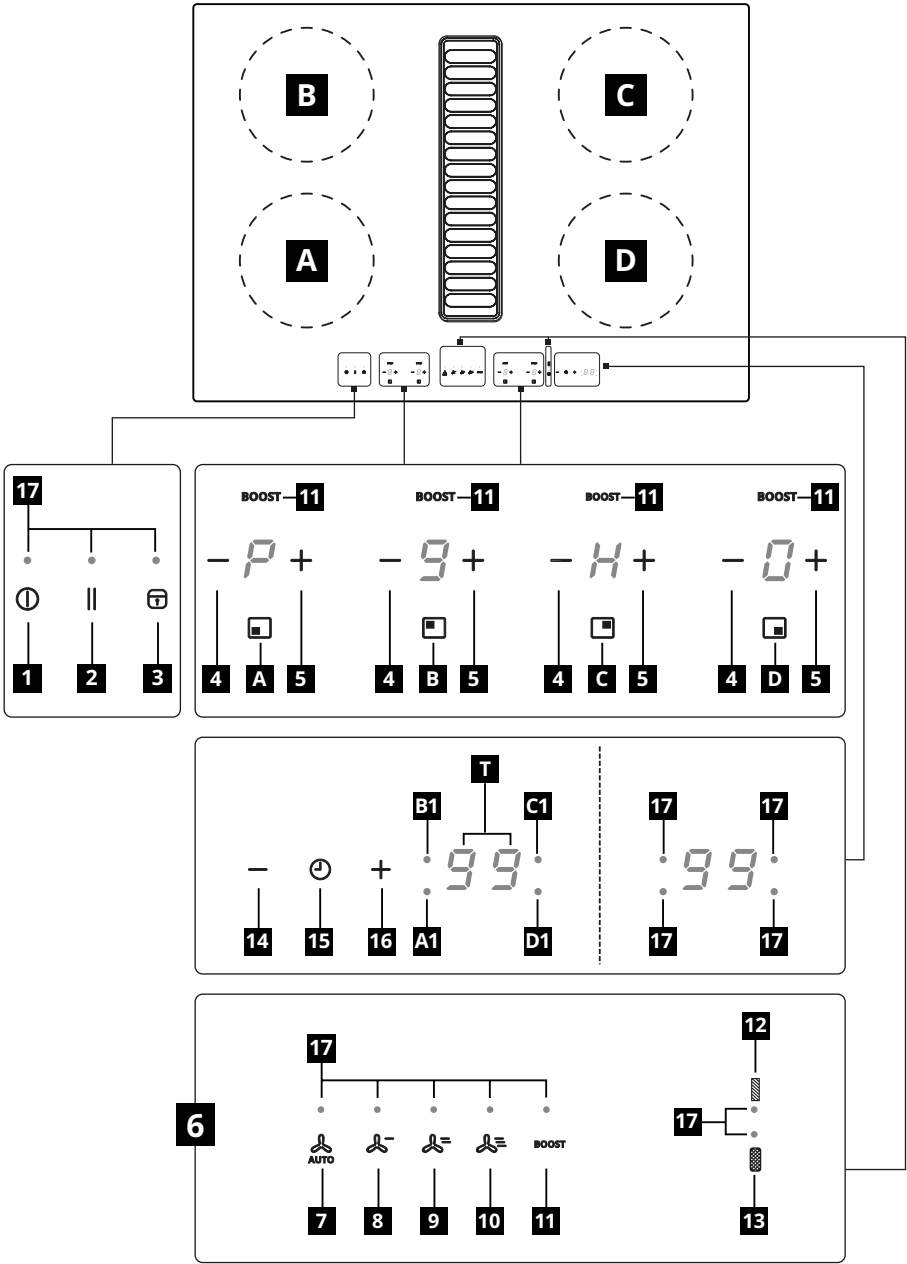
Quan s'encén l'indicador "**saturació del filtre de carbó actiu**", cal substituir els filtres. **NO** es poden rentar o regenerar.



Descripció del producte

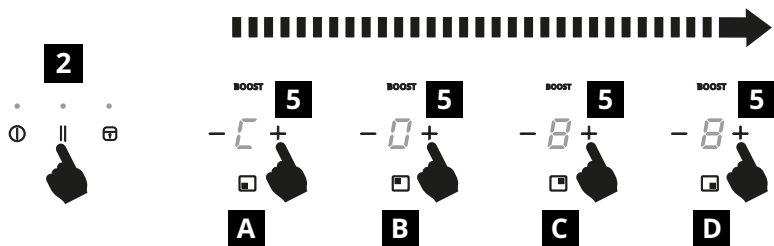
	
A	Zona de cocció (diàmetre 160 mm) 1.200 W amb funció booster de 1.400 W
B	Zona de cocció (diàmetre 220 mm) 2.300 W amb funció booster de 3.000 W
C	Zona de cocció (diàmetre 220 mm) 2.300 W amb funció booster de 3.000 W
D	Zona de cocció (diàmetre 160 mm) 1.200 W amb funció booster de 1.400 W
E	Panell de control
F	Extractor

Panell de control



Funcions	
1	Tecla ON/OFF de la placa de cocció / extractor de la placa de cocció
2	Tecla funció Pausa
3	Tecla de la funció Bloqueig de seguretat "Cleaning Mode (Mode neteja)" - "Child Lock (Seguretat nens)"
A - B - C - D	Indicador de posició de la zona de cocció
4	Tecla - (disminueix el nivell de potència de la placa de cocció)
5	Tecla + (augmenta el nivell de potència de la placa de cocció)
6	Tecles funció Extractor
7	Tecla funció Extractor automàtic
8	Tecla d'ON/Off Extractor i Primera velocitat.
9	Tecla On/Off Extractor i Segona Velocitat
10	Tecla On/Off Extractor i Tercera Velocitat
11	Tecla Booster (dura 5 min, després torna al nivell de potència 9 per a la placa de cocció, o a la Tercera velocitat per a l'extractor)
12	Indicador de saturació del filtre de greix (després de 40 hores d'ús)
13	Indicador de saturació del filtre de carbó (després de 160 hores d'ús)
14	Tecla - Temporitzador
15	Tecla On/Off Temporitzador
16	Tecla + Temporitzador
A1-B1-C1-D1	Indicador de posició de la zona de cocció A1-B1-C1-D1
T	El temps del temporitzador es pot ajustar d'1 a 99 minuts
17	Leds indicadors de les funcions actives seleccionades

Limitació de la potència



- Limitació de la potència (Power Limitation)

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 ja l'havíeu connectat, només cal desconnectar-lo i tornar-lo a connectar).

Si no és necessari, podeu encendre la placa de cocció directament amb la tecla **On/Off (1)**, o bé seguir el procediment que es descriu a continuació per accedir al menú.

El procediment d'accés al menú s'ha de fer en un temps limitat.

Després de connectar el dispositiu a la xarxa elèctrica domèstica, si no podeu accedir al menú en el temps previst, heu de desconnectar-lo i tornar a connectar.

Per configurar el producte, procediu de la manera següent:

1. Connecteu la placa de cocció a la xarxa domèstica.

2. Mantingueu premuda la tecla **Pausa (2)**, a continuació premeu en seqüència d'esquerra a dreta les tecles **+** **(5)** dels indicadors de cocció **A-B-C-D**. Cada vegada que premeu la tecla **+** **(5)** sona un senyal acústic breu. Un cop premudes totes les tecles dels indicadors, ja podeu deixar anar la tecla **Pausa (2)**.

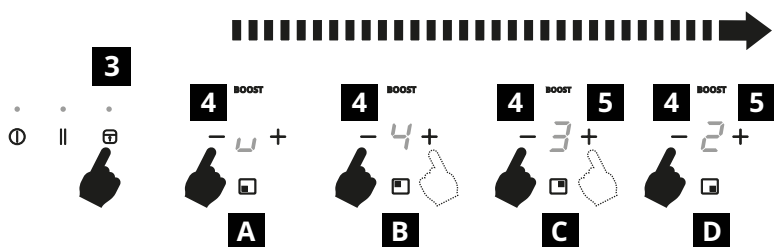
3. Apareixerà una **"C"** a la pantalla de la zona de cocció **(A)** i un **"0"** a la pantalla de la zona de cocció **(B)**. Premeu la tecla **+** **(5)** de la zona de cocció **(B)** fins que aparegui un **"7"** a la pantalla de la zona de cocció **(B)**.

4. En aquest instant entreu al menú per configurar la potència en funció de la càrrega de la vostra xarxa domèstica. Premeu la tecla **+** **(5)** de la zona de cocció **(C)** i apareix un **"0"** a la pantalla, continueu prement fins a assolir el valor desitjat. Per ajustar el valor de potència de **"0"** a **"6"** (vegeu la taula següent) heu de prémer les tecles **+** **(5)** o **- (4)**.

5. Per confirmar, premeu la tecla **Pausa (2)** durant 2 seg.

Codi	Potència màxima watt
0	7.400 W
1	6.000 W
2	5.000 W
3	4.000 W
4	3.500 W
5	3.000 W
6	2.500 W

Personalització del menú d'usuari



Per configurar el producte feu el següent:

- 1. Connecteu la placa de cocció a la xarxa domèstica.
- 2. Premeu i mantingueu premuda la tecla **Bloqueig (3)**, a continuació premeu en seqüència d'**esquerra a dreta** les tecles - (4) dels indicadors de cocció **A-B-C-D**. Cada vegada que premeu la tecla - (4) sona un senyal acústic breu. Un cop premudes totes les tecles dels indicadors, podeu deixar anar la tecla **Bloqueig (3)**.

- 3. A la pantalla de la zona de cocció (**A**) apareix una "U" i a la pantalla de la zona de cocció (**B**) apareix un número del "0" al "4" que indica el codi del menú (vegeu la taula següent).
- 4. Per regular o modificar el codi de menú, utilitzeu les tecles + (5) o - (4) de la zona de cocció (**B**).
- 5. Per regular els valors del menú useu les tecles + (5) o - (4) de la zona de cocció (**C**).
- 6. Per confirmar premeu la tecla **Bloqueig (3)** durant 2 seg.

Codi Menú	Descripció	Valor
U0	Menú configuració dels filtres	0 - Off (apagat) 1 - Només el filtre de carbó actiu 2 - Només el filtre de greix 3 - Tots dos filtres actius (Default - per defecte)
U1	Menú de gestió del volum del timbre elèctric.	0 - Off (apagat) 1 - Baix 2 - Mitjà 3 - Alt (Default - per defecte) Atenció! Alguns sons no es poden desactivar, de manera que amb la configuració a 0 es reproduïxen a un volum baix.
U2	Mode automàtic on/off de l'extractor	0 - Funció no habilitada quan s'encén. 1 - Funció habilitada quan s'encén (Default - per defecte)
U3	Funció de seguretat infantil quan s'encén	0 - Funció no habilitada quan s'encén (Default - per defecte) 1 - Funció habilitada quan s'encén.
U4	Menú del temporitzador	0 - 60 segons 1 - 30 segons (Default - per defecte) 2 - 10 segons

		3 – 0 segons
--	--	--------------

Ús diari

Què heu de saber abans de començar
Les funcions d'aquesta placa de cocció compleixen les normes de seguretat més estrictes.

Per aquest motiu:

- Algunes funcions no s'activen, o es desactiven automàticament, si sobre els cremadors no hi ha cap olla o estan mal col·locades.
- En altres casos, les funcions activades es desactiven automàticament al cap d'uns segons quan la funció seleccionada requereix una configuració addicional que heu de fer (p. ex. "Encendre la placa de cocció" sense "Seleccionar la zona de cocció" i "Nivell de potència", o la "Funció de bloqueig" o la del "Temporitzador"). Espereu que la pantalla s'apagui abans d'apropar-vos a la zona de cocció.

Atenció! En cas (p. ex.) d'ús prolongat, la zona de cocció potser no s'apaga immediatament perquè està en fase de refredament; a la pantalla de la zona de cocció apareix el símbol  per indicar que es troba en aquesta fase. Espereu que la pantalla s'apagui abans d'apropar-vos a la zona de cocció.

Pantalla zona de cocció
A les pantalles de la zona de cocció, s'indica:

Funció	Valor
Zona de cocció encesa	
Nivell de potència (Power Level)	<i>1..9-P</i>
Indicador de calor residual (Residual Heat Indicator)	<i>H</i>

Funció	Valor
Bloqueig de seguretat (Cleaning Mode-Child Lock)	
Indicador d'absència d'olla (No Pot indicator)	
Funció Pausa	<i> </i>

Activació segura (Safe Activation).
El producte només s'activa en presència d'olles a les zones de cocció: el procés d'escalfament no s'inicia ni s'atura si no hi ha olles o les retireu.
Si retireu la paella/olla durant el funcionament, o si s'utilitza una paella/olla inadequada, la pantalla al costat del gràfic de barres parpelleja amb el símbol .

Desconnexió de seguretat (Safety Shut Down).
Per raons de seguretat, cada zona de cocció té un temps màxim de funcionament que depèn del nivell de potència ajustat.

Nivell de cocció	Durada màxima (min)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90

Apagada automàtica (Automatic Switch Off).

L'apagada automàtica entra en funció quan el producte està encès, però ja no hi ha cap funció activa.

Indicador de calor residual (Residual Heat Indicator).

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 45 °C i, per tant, podria causar cremades en contacte amb les mans. La pantalla de la zona de

cocció corresponent indica .

- Funcionament de la placa de cocció

Nota: Per activar qualsevol funció, primer heu d'activar la zona desitjada.

- Nivell de potència (Power Level)

La placa de cocció té **9** nivells de potència. Per regular el nivell de potència desitjat seleccioneu les tecles **+** (5) o **-** (4).

- Encesa (1)

Premeu la tecla **On/Off (1)** per encendre la placa de cocció i l'extractor. Apareixerà un **0** fix a totes les pantalles (**A-B-C-D**) durant uns 20 segons. Si no feu cap operació durant aquest temps, la placa de cocció s'apagarà.

- Seleccioneu la zona de cocció desitjada i ajusteu el nivell de potència amb les tecles **+** (5) i **-** (4).

- Si el nivell de potència està ajustat a **0**, seleccionant la tecla **-** (4) passeu directament a **9**.

- Si el nivell de potència està ajustat a **9**, seleccionant la tecla **+** (5) passeu directament a **0**.

- Mantenint premuda la tecla **+** (5) o **-** (4) el nivell de potència augmenta/disminueix ràpidament i s'atura quan arriba **0** o **9**.

Per apagar la zona de cocció, premeu simultàniament les tecles **+** (5) i **-** (4) durant 1 segon.

- Power Booster (11)

El producte està equipat amb un sistema **Booster** que permet accelerar els temps de cocció aplicant una potència superior a la nominal dins d'un espai de temps definit.

- Per activar-lo, enceneu la zona de cocció que voleu i premeu la tecla **Booster (11)**. Apareix la lletra **P** a la pantalla.

- La funció **Booster** estarà activa durant 5 minuts, després dels quals la cocció continua al nivell **9**.

- Per desactivar la funció premeu **+** (5) o **-** (4) o "**Booster**".

Si la temperatura és massa alta, pot ser que el **Booster** no s'activi.

- Dispositius de seguretat (bloqueig (3))

La tecla de bloqueig **(3)** impedeix que tant la placa de cocció com l'extractor s'activin sense voler.

La podeu activar quan s'hagi de netejar la superfície de la placa de cocció durant la cocció (**Mode neteja - Cleaning Mode**), o per impedir l'accés de nens o persones que requereixin supervisió (**Child Lock - Bloqueig infantil**) a la placa / extractor.

- La placa de cocció es pot encendre, però no es pot seleccionar cap zona de cocció.

- El dispositiu de bloqueig de seguretat **(3)** queda desat encara que la placa de cocció estigui apagada o s'interromp el subministrament elèctric. Aquesta funció només està activa per a la seguretat dels nens (**Child Lock - Bloqueig infantil**).

- Si la placa de cocció està encesa i el dispositiu de bloqueig de seguretat està actiu, la tecla **ON/OFF** continua funcionant.

- Mode neteja (3) (Mode neteja)

Bloqueja les configuracions de la placa de cocció per evitar la manipulació accidental, **deixant actives les funcions ja establertes**.

- Per activar la funció, premeu el botó de bloqueig **(3)**. El led de la tecla s'encén seguit d'un senyal acústic.

- A la pantalla de les zones de cocció veureu una "**L**" durant 4 segons.

Si una o més zones continuen calentes, s'alternen la lletra "H" i "L" a les respectives pantalles.

- Per desactivar la funció, premeu la tecla **(3)** durant 2 segons. Sentireu un senyal acústic i el led corresponent s'apaga.

- Seguretat per a nens (3) (Child Lock).

Bloqueja totes les funcions inactives i evita que la placa de cocció/extractor s'encengui sense voler mitjançant el procediment següent:

- Enceneu la placa de cocció (si està apagada) seleccionant la tecla "**On/Off**" **(1)**.

- Premeu la tecla de bloqueig **(3)** durant 4 segons. El led del botó s'encén seguit d'un senyal acústic.

- La pantalla de les zones de cocció mostra una "**L**", que indica que la funció està activa.

Si una o més zones continuen calentes, s'alternen la lletra "H" i "L" a les respectives pantalles.

- Per desactivar la funció, premeu la tecla **(3)** durant 4 segons. La "**L**" deixa d'aparèixer a la pantalla i el led de la tecla s'apaga seguit d'un senyal acústic.

- Funció Pausa (2)

Aquesta funció permet **pausar** qualsevol funció activa a la placa, reduint la potència disponible a la(es) zona(es) de cocció al nivell 1.

Per activar-la, premeu la tecla **(2)**. A la

pantalla de la placa veureu el símbol ' ' que indica que la funció està activa.

Amb la funció pausa activada, els temporitzadors actius continuen funcionant.

Si no desactiveu la funció pausa **(2)** en 10 minuts, la placa s'apaga automàticament.

Per desactivar la funció, torneu a prémer la tecla **pausa (2)**.

Un cop desactivada la pausa, la placa de cocció torna a funcionar al nivell seleccionat anteriorment.

Cada operació va acompanyada d'un senyal acústic BIP.

- Temporitzador (15)

Aquesta funció permet programar el temps (d'1 a 99 minuts) per a la desconexió automàtica de la zona de cocció seleccionada.

El temporitzador es pot activar a totes les zones de cocció.

- Prement la tecla del temporitzador (15), els temporitzadors de les 4 zones de cocció **A1-B1-C1-D1** es desplacen en el sentit de les agulles del rellotge; les zones de cocció s'indiquen amb el led corresponent **(17)**.

- Utilitzeu les tecles **+** **(16)** i **-** **(14)** per ajustar el temps de desconexió de la zona de cocció, espereu 5 segons o premeu la tecla del temporitzador **(15)** per confirmar.

- Veureu els minuts que queden a la pantalla del temporitzador.

- Tot i que podeu ajustar més d'un temporitzador, només es mostrarà el més proper al final.

Per comprovar el temps restant de cada zona de cocció, premeu la tecla **(15)**.

- Quan finalitzis el temporitzador, sentireu un so i la zona de cocció corresponent s'apagarà.

- Funcionament de l'extractor (6)

Per activar l'extractor, cal que la placa de cocció estigui encesa.

Led **(17)** encès funció activa.

Led **(17)** apagat funció desactivada.

- Tecla **(7)** mode automàtic On/Off, la velocitat del ventilador augmenta o disminueix en funció de la temperatura de la placa i del consum d'energia.

- Tecla **(8)** On/Off Extractor i Primera velocitat.

- Tecla **(9)** On/Off Extractor i Segona velocitat.

- Tecla **(10)** On/Off Extractor i Tercera velocitat.

- Tecla **(11)** Booster (dura 5 min i després torna a la velocitat establerta anteriorment).

Atenció! Al final de la cocció, prement la tecla On/Off, l'extractor continua funcionant durant 5 minuts més a la primera velocitat, el led parpelleja fins que s'acaba el temps i l'extractor s'apaga.

- Indicador de saturació del filtre de greix (12)

Quan s'encengui el led cal fer el manteniment del filtre de greix.

- Per restablir-lo, premeu i mantingueu premudes les tecles 7-8 durant 3 segons. Un senyal acústic confirma el restabliment (els leds 12 -7-8 s'apaguen).

- Indicador de saturació del filtre de carbó (13)

Quan s'encengui el led cal fer el manteniment del filtre de carbó.

- Per restablir-lo, premeu i mantingueu premudes les tecles 7-9 durant 3 segons i els leds 7-9 parpellegen. Un senyal acústic confirma el restabliment (els leds 13 -7-9 s'apaguen).

Funció gestió de la potència

Aquest producte està equipat amb una funció de gestió de potència controlada electrònicament.

Aquesta funció controla el subministrament de la potència màxima entre les zones de cocció utilitzades, optimitza la distribució de la 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 la potència de les altres zones de cocció, 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 la potència de les altres zones de cocció sigui tan alta que superi el límit (per augmentar la potència d'una zona de cocció determinada, cal reduir manualment el nivell de potència ajustat per a les altres).

Exemple:

Si seleccioneu el nivell de potència addicional BOOST per a la zona de cocció **A**, la zona de cocció **B** no pot superar simultàniament el nivell de potència 9 i es limitarà automàticament.

Taula de cocció

Nivell de potència		Tipus de cocció	Ús (basat en l'experiència i els hàbits de cocció)
Màx. potència	P	Escalfar ràpidament	Apujar ràpidament la temperatura dels aliments fins a una ebullició ràpida si es tracta d'aigua o escalfar ràpidament els líquids de cocció
	8 - 9	Fregir - bullir	Daurar, començar una cocció, fregir productes congelats, bullir ràpidament
Potència alta	7 - 9	Daurar - sofregir - bullir - rostir a la graella	Sofregir, mantenir l'ebullició alta, coure i rostir a la graella (poc temps, 5-10 minuts)
	6 - 7	Daurar - coure - guisar - sofregir - rostir a la graella	Sofregir, mantenir l'ebullició baixa, coure i rostir a la graella (10-20 minuts), preescalfar accessoris
Potència mitjana	4 - 5	Cuinar - guisar - sofregir - rostir a la graella	Guisar, mantenir l'ebullició a foc lent, coure (durant temps), mantecar la pasta
	3 - 4	Coure - coure a foc lent - reduccions - mantecar	Cocció perllongada (arròs, salses, rostits, peix) amb líquids d'acompanyament (com aigua, vi, brou o llet), mantecar pasta
	2 - 3	Coure - coure a foc lent - reduccions - mantecar	Cocció perllongada (volums inferiors a un litre: arròs, salses, rostits, peix) amb líquids d'acompanyament (com aigua, vi, brou o llet)
Potència baixa	1 - 2	Fondre - descongelar - mantenir calent - mantecar	Fondre mantega, fondre xocolata suaument, descongelar productes petits
	1	Fondre - descongelar - mantenir calent - mantecar	Mantenir calentes petites porcions d'aliments acabats de cuinar o mantenir plats de servir a temperatura i mantecar risottos
OFF	0	Superfície de suport	Placa de cocció en posició d'espera o apagada (pot ser que al final de la cocció quedi calor residual, indicat per H-L-O)

Instruccions d'ús per a olles

Quines olles he d'utilitzar

Utilitzeu només olles amb el fons de material ferromagnètic apte per a plaques d'inducció:

- Ferro colat
- Acer esmaltat
- Acer al carboni
- Acer inoxidable (o parcialment)

• Alumini amb revestiment ferromagnètic o fons amb placa ferromagnètica.

Per determinar la idoneïtat d'una olla, comproveu si teniu el símbol  (normalment estampat al fons). També podeu acostar un imant al fons de l'olla. Si s'enganxa, vol dir que podeu fer servir l'olla en una placa d'inducció.

Per a un rendiment òptim, utilitzeu sempre olles i paelles amb fons plans que distribueixin la calor uniformement. Un fons que no sigui pla del tot pot afectar la potència i la conducció de 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 de cocció, l'olla/paella 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.

Zona de cocció	Diàmetre del fons del recipient	
	Ø mín. (aconsellat)	Ø màx. (recomanat)
Esquerra posterior	110 mm	160 mm
Esquerra anterior	120 mm	220 mm
Dreta posterior	120 mm	220 mm
Dreta anterior	110 mm	160 mm

Olles/paelles buides o amb un fons prim

No utilitzeu la vitroceràmica amb olles/ paelles buides o amb un fons prim perquè no podreu 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, vegeu la secció "Guia de resolució de problemes".

Consells/Suggeriments

Sorolls durant el funcionament Quan s'activa una zona de cocció, podeu sentir un brunzit breu. És normal en les zones de cocció vitroceràmiques i no afecta el

funcionament ni la vida útil de l'aparell. El soroll pot dependre de l'olla que utilitzeu. Si és molt molest, mireu de canviar la paella.

Sorolls normals de la placa d'inducció

La tecnologia d'inducció es basa en la creació de camps electromagnètics per generar calor directament al fons de les olles. Les olles i les paelles poden fer soroll o vibrar depenent de com estiguin fabricades. Podem descriure aquests sorolls de la següent manera:

Brunzit lleuger (com el d'un transformador)

Aquest soroll es produeix quan la temperatura de cocció és alta. Depèn de la quantitat d'energia transferida de la placa de cocció a l'olla. El soroll s'atura o disminueix quan es redueix el nivell de calor.

Xiulet fluixet

Aquest soroll es produeix quan el recipient de cocció és buit. El soroll para quan aboqueu líquids o aliments al recipient.

Espetecs

Aquest soroll es produeix quan l'olla s'ha fabricat amb diverses capes superposades. Es deu a les vibracions de les superfícies formades per diferents materials en contacte entre aquestes. El soroll el produeix l'olla i pot variar en funció de la quantitat d'aliment o de líquid i del mètode de cocció (per exemple, bullir, coure a foc lent, fregir).

Xiulet fort

Aquest soroll es produeix quan l'olla està feta de diferents materials, superposats l'un sobre l'altre, i quan s'utilitza a la placa de cocció a màxima potència i també a dues zones de cocció. El soroll s'atura o disminueix quan es redueix el nivell de calor.

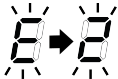
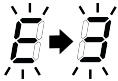
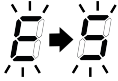
**Aquests sorolls són normals
Sorolls del ventilador**

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. El ventilador pot continuar funcionant fins i tot després d'apagar la placa si la temperatura detectada és massa alta.

Sorolls rítmics, semblants a les agulles d'un rellotge.

Aquest soroll només es produeix quan hi ha almenys tres zones de cocció en funcionament i desapareix o s'atenua quan se'n desconnecten dues. Aquests sorolls són normals quan utilitzeu la tecnologia d'inducció i no s'han de considerar avaries.

Resolució de problemes

Codi informatiu	Descripció	Possibles causes	Solució
	La zona de comandaments es desconnecta quan la temperatura és massa alta	La temperatura interna de les parts electròniques és massa alta	Espereu que es refredi la placa abans de tornar a fer-la servir
	Recipient inadequat	Pèrdua de propietats magnètiques	Traieu l'olla
	Problemes de comunicació entre la interfície d'usuari i el mòdul d'inducció	No arriba corrent al mòdul; el cable d'alimentació no s'ha connectat correctament o està fet malbé	Desconnecteu la placa de cocció de la xarxa elèctrica i proveueu la connexió
Per a tots els altres missatges d'error	Truqueu el servei d'assistència tècnica i indiqueu codi d'error		

Abans de posar-vos en contacte amb el servei d'assistència, proveueu si podeu solucionar el problema pel vostre compte seguint els passos descrits a "Cerca d'errors".
Si un cop feteu les comprovacions la placa no funciona i el problema persisteix, truqueu el servei d'assistència tècnica. Indiqueu:

- El model de màquina (Mod.)
 - El número de sèrie (S/N)
- Trobareu aquesta informació a la placa de característiques de l'aparell i/o a l'embalatge.
- Atenció! No truqueu mai tècnics no autoritzats i no feu servir peces de recanvi que no siguin originals.**

Dades tècniques

Dades tècniques de la placa de cocció			
		Unitat	Valor

Identificador del model			TACKNAN 00607287
Classe de producte			ENCASTAT
Dimensions	Amplària	mm	800
	Profunditat	mm	515
	Alçada	mm	255
Cabal d'aire màx. *- Instal·lació de l'extractor		m3/h	480
Soroll màx.* - Instal·lació de l'extractor			61
Cabal d'aire màx.** - Instal·lació dels filtres**			380
Soroll màx.* - Instal·lació dels filtres**			68
Potència nominal de l'extractor		W	160
Potència nominal de la placa de cocció		W	7240
Potència total màxima		W	7400
Consum d'energia	Mode off	Wh	0,49
	Stand By	Wh	N/A
Pes del producte		Kg	17,2
Eficiència energètica de l'extractor			
Informació del producte d'acord amb el Reglament (UE) núm. 65/2014 de la Comissió			
Nom del proveïdor		IKEA	IKEA
Consum anual d'energia - AEC		Kwh/any	34,5
Classe d'eficiència energètica			A
Eficiència dinàmica de fluids FDE		%	29
Classe d'eficiència dinàmica de fluids			A
Eficiència del filtratge de greix - GFE		%	85,1
Classe d'eficiència de filtratge de greix			B
Cabal d'aire mínim (potència normal)		m3/h	205
Cabal d'aire màxim (potència normal)		m3/h	480
Ajustament del cabal d'aire en mode boost		m3/h	590
Nivell de potència sonora ponderada A de les emissions sonores a velocitat mínima		dBA	44
Nivell de potència sonora ponderada A de les emissions sonores a velocitat màxima		dBA	61
Nivell de potència sonora ponderada A de les emissions sonores en mode boost		dBA	66
Consum d'energia en el mode apagat-P0		W	0,49
Consum d'energia en el mode d'espera-Ps		W	N/A
Informació del producte d'acord amb el Reglament (UE) núm. 66/2014 de la Comissió			

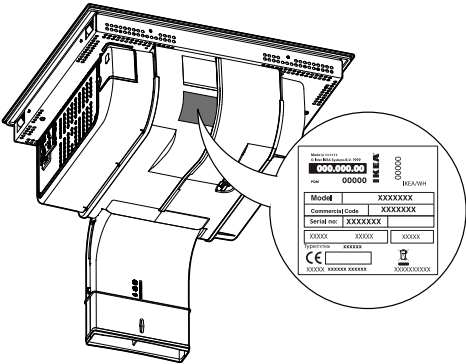
Factor d'augment de temps - f			1
Índex d'eficiència energètica - IEE			51,3
Cabal d'aire mesurat al punt de màxima eficiència - QBEP		m3/h	290
Pressió d'aire mesurada al punt de màxima eficiència - PBEP		Pa	340
Cabal d'aire màxim - Qmax		m3/h	480
Consum d'electricitat al punt de màxima eficiència - WBEP		W	94,5
Eficiència energètica de la placa de cocció			
Informació sobre el producte d'acord amb la Directiva núm. 66/2014 de la UE		Unitat	Valor
Identificador del model			TACKNAN 00607287
Classe de producte			Inducció
Nombre de zones de cocció			4
Tecnologia de cocció			Inducció
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Anterior Sx Posterior Sx Anterior Dx Posterior Dx	mm	160 220 160 220
Consum d'energia per zona de cocció (cocció elèctrica CE)	Anterior Sx Posterior Sx Anterior Dx Posterior Dx	Wh/Kg	184,4 173,4 183,0 172,8
Consum energètic total		Wh/Kg	178,4

EN 60350-2 - Aparells de cocció elèctrics -Part 2: Plaques de cocció - Mètodes per mesurar el rendiment

Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable	Unitat	Valor
Consum de potència en mode apagat	W	0,5
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum aplicable	Mín.	3

*Velocitat màxima (sense comptar el Boost)
** Instal·lació dels filtres - Valor del flux d'aire per a la instal·lació completa dels filtres amb kit de filtres NYTTIG 806-231-27 per a la placa de cocció

Trobareu les dades tècniques i el número de sèrie a la placa de característiques a l'interior de l'aparell.



Fabricant

Ikea of Sweden AB-SE-343 81 Älmhult,
Suècia

Garantia IKEA

Quant dura la garantia d'IKEA?

La garantia és vàlida durant 5 anys a partir de la data de compra/liurament de l'aparell a una botiga IKEA. Haureu de presentar el tiquet original com a comprovant de compra. La prestació d'un servei durant el període de garantia no n'amplia la validesa.

Qui presta el servei?

El servei d'assistència seleccionat i autoritzat per IKEA presta el servei a través de la xarxa de socis d'assistència autoritzats.

Què cobreix la garantia?

La garantia cobreix els problemes que pugui patir l'electrodomèstic per defectes de fabricació (defecte de funcionament), des de la data de compra/liurament de l'aparell. Aquesta garantia només s'aplica a l'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) van a càrrec del servei d'assistència, sempre que l'accés a l'aparell per reparar-lo no comporti despeses especials. Aquestes condicions s'ajusten a les directives de la UE (núm. 99/44/CE) i a la normativa local. Els components substituïts passen a ser propietat d'IKEA.

Com intervé IKEA en la resolució del problema?

El servei d'assistència contractat per IKEA per prestar el servei examina el producte i decideix, a la seva discreció, si la garantia cobreix el producte. El servei d'assistència 'IKEA o el seu soci de servei autoritzat, a través dels seus centres d'assistència reparen el producte defectuós o el substituiran per un producte de valor igual o equivalent, a la seva discreció.

Què no cobreix la garantia?

- El desgast normal per ús
- Els danys deliberats, els causats per no complir les instruccions d'ús, els atribuïts una instal·lació incorrecta o per la connexió a un voltatge inadequat. Els

danys causats per reaccions químiques o electroquímiques, oxidació, corrosió o per l'aigua, inclosos els danys causats per un excés de calç a les canonades. Els danys causats per condicions meteorològiques i fenòmens naturals.

- Les peces consumibles, incloses les piles i les bombetes.
- Els danys causats a les peces no funcionals i decoratives que no afecten l'ús normal de l'electrodomèstic, incloses les ratllades i les diferències de color.
- Els danys accidentals causats per cossos o substàncies estranyes i els causats per la neteja o desembossament dels filtres, sistemes de descàrrega o caixetins del detergent.
- Els danys a les peces següents: vitroceràmica, accessoris, cistelles de coberteria i vaixel·la, tubs d'alimentació i desguàs, juntes, bombetes i tapes de bombetes, reixetes, comandaments, revestiments i parts dels revestiments. Tret que es pugui demostrar que aquests danys es deuen a defectes de fabricació.
- Casos en els quals el tècnic no trobi cap defecte de funcionament durant la visita.
- Les reparacions no efectuades pel nostre Centre d'assistència autoritzat i/o un soci de serveis autoritzat o en cas de fer servir peces de recanvi no originals.
- Les reparacions causades per una instal·lació defectuosa o en les quals no s'han seguit les especificacions.
- Els casos d'ús inadequat i/o no domèstic de l'aparell, per exemple, ús professional.
- Danys causats pel transport. Si el client transporta el producte al seu domicili o una altra adreça, IKEA no es fa responsable dels possibles danys que es puguin produir durant el transport. Per contra, si és IKEA qui transporta el producte al domicili del client, aleshores cobreix qualsevol dany en el producte durant el lliurament.

- Costos de la primera instal·lació de l'electrodomèstic IKEA. Això no obstant, si un proveïdor de serveis d'IKEA o un dels seus socis autoritzats repara o substitueix l'aparell en virtut d'aquesta garantia, el proveïdor o el soci autoritzat tornarà a instal·lar l'aparell reparat o, si cal, el de substitució. Aquestes restriccions no s'apliquen a les intervencions regulars fetes per personal tècnic qualificat amb peces de recanvi originals per adaptar l'aparell a les disposicions tècniques de seguretat d'un altre país de la UE.

Aplicació de la legislació nacional

El client té els drets previstos pel Decret Legislatiu núm. 206/2005 i aquesta garantia IKEA de 5 (cinc) anys s'entén sense perjudici d'aquests drets, que responen o amplien els drets legals mínims de cada país en matèria de garantia. No obstant això, aquestes condicions no limiten de cap manera els drets del consumidor definits per la legislació local.

Àmbit de validesa

Per als aparells comprats a un país de la UE i transportats a un altre país de la UE, els serveis es presten d'acord amb les condicions de garantia aplicables al nou país. L'obligació de prestar el servei d'acord amb les condicions de la garantia només existeix si l'aparell compleix i s'instal·la d'acord amb:

- Les especificacions tècniques del país on se sol·licita l'aplicació de la garantia;
- Les indicacions de seguretat de les instruccions d'instal·lació i en el Manual de l'usuari.

Servei d'ASSISTÈNCIA per a aparells IKEA

No dubteu a posar-vos en contacte amb el Centre d'Assistència Autoritzat designat per IKEA per a:

- Sol·licitar assistència tècnica durant el període de garantia
- Demanar informació sobre el funcionament dels electrodomèstics IKEA.

Per assegurar-vos d'obtenir el millor servei, llegiu atentament les instruccions de muntatge i/o el manual d'instruccions del producte abans de posar-vos en contacte amb nosaltres.

Com podeu contactar amb nosaltres si necessiteu assistència



Poseu-vos en contacte amb el número d'assistència d'IKEA que trobareu a l'última pàgina d'aquest manual.

i Per poder oferir-vos un servei ràpid, us suggerim que utilitzeu els números de telèfon que apareixen en aquest manual. Consulteu els números indicats al manual de l'aparell per al qual necessiteu assistència. Us suggerim que tingueu sempre a mà el codi IKEA (8 xifres) i el codi de 12 xifres que teniu a l'etiqueta del vostre producte.

i CONSERVEU EL DOCUMENT DE COMPRA/LLIURAMENT!

És la prova de compra i l'haureu de mostrar perquè la garantia sigui vàlida. Al rebut també trobareu el nom i el número d'article IKEA (8 xifres) de l'aparell que haureu comprat.

Necessiteu més ajut?

Per a qualsevol informació no relacionada amb el servei, adreceu-vos al Servei d'Atenció al Client de la botiga IKEA corresponent. Llegiu atentament la documentació tècnica de l'electrodomèstic abans de posar-vos en contacte amb nosaltres.

Segurtasun-informazioa	61	Erabiltzailearen menuaren	76
Instalazioa	63	pertsonalizazioa	
Konexio elektrikoa	64	Eguneroko erabilera	77
Ingurumena babesteko aholkua	68	Potentzia kudeatzeko funtzioa	80
Erabiltzaileentzako aholkuak	69	Janaria prestatzeko taula	81
Erabilera	69	Eltzeak erabiltzeko jarraibideak	81
Garbiketa eta mantentzea	69	Arazoak konpontzea	83
Produktuaren deskribapena	72	Datu teknikoak	83
Kontrol-panela	73	Fabrikatzailea	86
Potentzia mugatzea	75	IKEA-REN BERMEA	87

Segurtasun-informazioa

Lehen aldiz erabili baino lehen

Zorrotz bete eskuliburu honetako jarraibideak.

Ez da erantzukizunik izango eskuliburu honetako aginduak ez betetzeagatik sortutako arazo, kalte edo suteengatik. Gailua etxean bakarrik erabiltzeko da, janaria prestatzeko eta sukaldean sortzen diren keak ateratzeko.

Ez da beste erabilerarik onartzen (adibidez, berogailu-gelak). Fabrikatzaileak ez du erantzukizunik izango erabilera desegokia edo kontrol-ezarpen okerrak egiteagatik. Gorde itzazu jarraibide hauek etxetresna elektrikoarekin batera, nahiz eta hirugarren bati transferitu. Garrantzitsua da erabiltzaileek gailuaren funtzionamendu- eta segurtasun-ezaugarri guztiak ezagutzea.

Irakurri arretaz jarraibideak: instalazioari, funtzionamenduari eta segurtasunari buruzko informazio garrantzitsua dute.

Ez egin aldaketa elektrikorik gailuan. Gailua instalatu aurretik, ziurtatu osagaiak ez daudela kaltetuta. Bestela, jarri harremanetan banatzailearekin eta ez jarraitu instalatzen.

Egiaztatu gailua osorik dagoela instalatu baino lehen. Bestela, jarri harremanetan banatzailearekin eta ez jarraitu instalatzen.

-  Segurtasunarekin erlazionatutako arrisku-ikurra da, eta erabiltzailearentzat eta beste batzuentzat izan daitezkeen arriskuez ohartarazten du. Segurtasunarekin erlazionatutako mezu guztien aurretik arrisku-ikurra eta termino hauek egongo dira:
-  **ARRISKUA:** egoera arriskutsu bat adierazten du, eta, saihesten ez bada, lesio larriak eragingo ditu.
-  **ADI:** egoera arriskutsu bat adierazten du, eta, saihesten ez bada, lesio larriak eragin ditzake.
-  **ADI:** jarraibideetan adierazitako torlojuak edo eusteko elementuak ez instalatzeak arrisku elektrikoak eragin ditzake.
-  **ADI:** Arreta handiz zaindu jarraibide hauek:
- Gailua energia-iturrietatik deskonektatu behar da edozein instalazio-lan egin aurretik.
- Instalazio eta mantentze-lan guztietarako, erabili beti laneko eskularruak.
- Instalazioa edo mantentze-lanak teknikari tituludun batek egin beharko ditu, fabrikatzailearen jarraibideak eta tokiko segurtasun-araudia betez.

- Produktuarekin hornitutako torlojuak instalatzeko bakarrik erabili, edo bestela torloju mota egokia erosi.
- Erabili luzera egokiko torlojuak, instalazioaren gidan adierazten den bezala.
- Ez konpondu edo ordeztu produktuaren zatirik, funtzionamendu-eskuliburuan berariaz adierazten ez bada.
- Zaindu haurrak gailuarekin jolasten ari ez direla ziurtatzeko.
- Mantendu haurrak distantzia seguruan eta gainbegiratu etengabe, zati irisgarriak asko berotu baitaitezke erabileran.
- Produktua 8 urtetik gorako haurrek eta gaitasun fisiko, sentorial edo mental murriztua edo esperientziarik edo beharrezko ezagutzarik ez duten pertsonak erabil dezakete, produktua segurtasunez nola erabili behar den eta berezko arriskuak nola ulertu behar diren behar bezala gainbegiratzen bada edo irakasten bazaie.
-  **ADI:** Produktua eta haren zati irisgarriak berotu egiten dira erabili bitartean. Ez ukitu berotzen diren elementuak.
- Ez ukitu produktuaren berotze-elementuak erabili bitartean eta ondoren.
- Ez ukitu sukaldeko eskuoihaletan edo beste material sukoi batzuekin produktuaren osagai guztiak behar bezala hoztu arte.
- Sute-arriskua: ez gorde gauzak janaria prestatzeko gainazaletan.
- Gantz eta olio berotuek su hartzen dute.
-  **ADI:** Plaka batean koipearekin edo olioarekin gainbegiratu gabe janaria prestatzea arriskutsua izan daiteke eta sua eragin dezake.
- Kontuz frijitzean, olio gehiegi berotu eta su har ez dezan.
-  **ADI:** Egosteko prozesua gainbegiratu behar da. Iraupen laburreko sukaldaritza etengabe gainbegiratu behar da.
- Inoiz ez saiatu suak itzaltzen ura erabiliz. Horren ordeztu, itzali produktua eta apaldu sugarrak, adibidez estalki batekin edo sutarako manta batekin.
- Eragotzi likidoak irakitea, eta, beraz, likidoak irakin edo berotzen direnean jaitsi beroa.
- Ez utzi berotze-elementuak piztuta eltze eta zartagin hutsekin edo sukaldeko tresnarik gabe.
- Ez berotu inoiz janari-potorik ireki gabe: lehertu egin liteke! Abisu hauek beste plaka mota guztiei ere aplika dakieke.
- Itzali janaria prestatzeko eremua amaitzen denean.
- Produktua ez da kanpoko tenporizadore batekin edo urrutiko kontrol-sistema batekin erabiltzeko diseinatu.
- Ez erabili lurrun-garbigailurik, deskarga elektrikoak izateko arriskua dago.
- Edozein garbiketa edo mantentze lan egin aurretik, deskonektatu gailua energia-horniduratik entxufea kenduz edo etengailua itzaliz.
- Garbiketa eta mantentzea ez dituzte inoiz haurrek egin behar, behar bezala gainbegiratzen ez badira.
- Produktua maiz garbitu behar da, bai barrutik eta bai kanpotik (HILEAN BEHIN, GUTXIENEZ); eta mantentze-eskuliburuan emandako jarraibideak bete behar dira beti.
- Taupada-markagailuak eta inplante aktiboak dituzten pertsonen indukzio-plaka erabili aurretik, beren taupada-markagailua produktuarekin bateragarria dela egiaztatu behar dute.
-  **ADI:** Gainazala piztatuta badago, itzali ekipoa deskarga elektrikorik ez izateko. Ekipoa lotura-kaxa baten bidez zuzenean konektatuta badago elektrizitate-hornidurara, fusibleak deskonektatu egin behar dira elektrizitate-horniduratik. Nolanahi ere, jar zaitez harremanetan Baimendutako zerbitzu-zentroarekin.
- Su-arriskua: ez jarri objekturik janaria prestatzeko eremuetan.

- Ez jarri metalezko objekturik, hala nola labanak, sardexkak, koilaratxoak edo estalkiak, berotu egin baitaitezke.
- Garrantzitsua: □ Erabili ondoren, itzali plaka bere kontrol-gailuaren bidez eta ez fidatu eltze-detektagailuaz.
- Ez erabili inoiz aluminiozko xaflarik janaria prestatzeko eta ez jarri zuzenean aluminioan ontziratutako produkturik plakaren gainean. Aluminioa urtu egingo litzateke eta zure produktua hondatuko luke.
- Potentzia-maila altuak, hala nola Indargailua funtzioa, ez dira erabili behar likido batzuk berotzeko, adibidez frijitzeko olioak. Gehiegizko beroa arriskutsua izan daiteke. Kasu hauetan, potentzia-maila baxuagoa erabiltzea gomendatzen dugu.
- Sukaldeko tresna zuzenean jarri behar da plakaren gainean, eta erdiratuta. Ezin da inola ere beste objekturik jarri eltzearen eta plakaren artean.
- Tenperatura altuegia bada, produktuak automatikoki gutxitzen du janaria presatzeko guneen potentzia-maila.
- **⚠ ADI!** Gailuaren zati irisgarriak berotu egin daitezke plaka piztuta dagoenean.
- Produktuak garbitzeko eta iragazkiak garbitzeko/ordezteko arauak betetzen ez badira, sute-arriskua sor daiteke.
- Erabat debekatuta dago flambè teknika erabiltzea.
- Sugar biluzia erabiltzeak iragazkiak kaltetu ditzake eta sute-arriskua eragin; beraz, kostatzen da ala kostatzen da saihestu behar da.
- Gela nahikoa aireztatuta egon behar da produktua gasarekin edo beste erregai batzuekin dabiltzan beste gailu batzuekin batera erabiltzen denean.
- Kea erazteko hartu beharreko neurri teknikoak eta segurtasun-neurriak dagokienez, tokiko agintariak emandako arauak zorrotz bete behar dira.
- Ateratako airea ez da garraiatu behar gas-errekuntzak edo bestelako errektuntza-gailuek sortutako keak ateratzeko erabiltzen diren hodi berberen bidez.
- Ez erabili produktua sareta behar bezala instalatu gabe!

Instalazioa

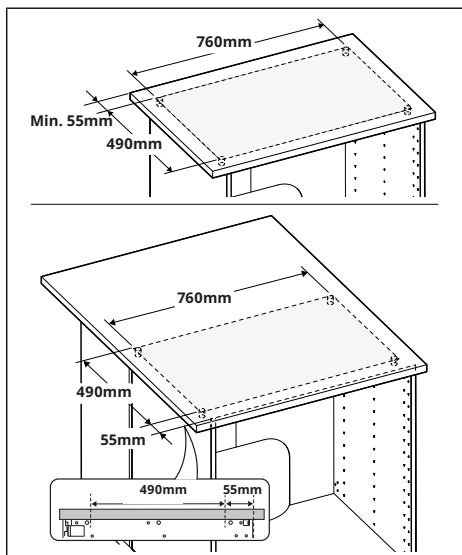
Sistema elektrikoa eta instalazioa elektrikari kualifikatu batek egin behar ditu.

Instalatzeko hasi aurretik: Produktua bilgarritik atera ondoren, egiaztatu ez dela hondatu garraioan eta, arazorik izanez gero, jarri harremanetan Bezeroaren arreta-zerbitzuarekin, instalazioari ekin aurretik. Egiaztatu erositako produktua aukeratutako instalazio-eremurako egokia dela. Egiaztatu ez dagoela material osagarriarik ontzi barruan (garraiatzeko jarritakoak) (adibidez, torlojuak dituzten poltsak, bermeak eta abar). Kendu eta gorde leku seguruan.

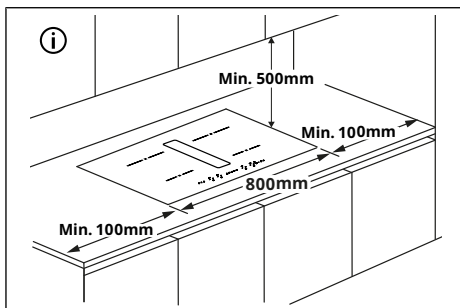
Gailua sukalde-gainekoan sartzeko diseinatu da, gutxienez 800 mm-ko zabalera duen oinarritzko unitate batean.

Ahokaturik instalatzeko oinarritzko-unitatearen prestaketa: produktua ez da instalatu behar hozteko gailuen, ontzi-garbigailuen, berogailuen, labeen, garbigailuen eta lehorgailuen gainetik; oinarritzko unitatearen ebaketa guztiak amaitu behar dira hodia sartu aurretik, eta zerrauts edo hondakin guztiak erabat kendu behar dira.

- Plakaren eta hormaren arteko gutxienezko distantzia gutxienez 55mm izan behar da eta gutxienez 100mm alboetatik, eta gutxienez 500mm hormako goiko unitateetatik.



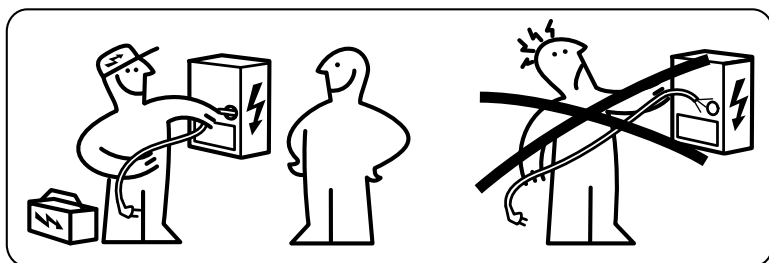
- NB: espazioa diseinatzean, sukaldeko fabrikatzailearen aginduak bete behar dira.



- Birzirkulazio-sistemen instalazioa optimizatzeko, oinarrian irekidura bat egitea gomendatzen da, NYTTIG hodian kitarekin hornitutako sareta egokitzeke.

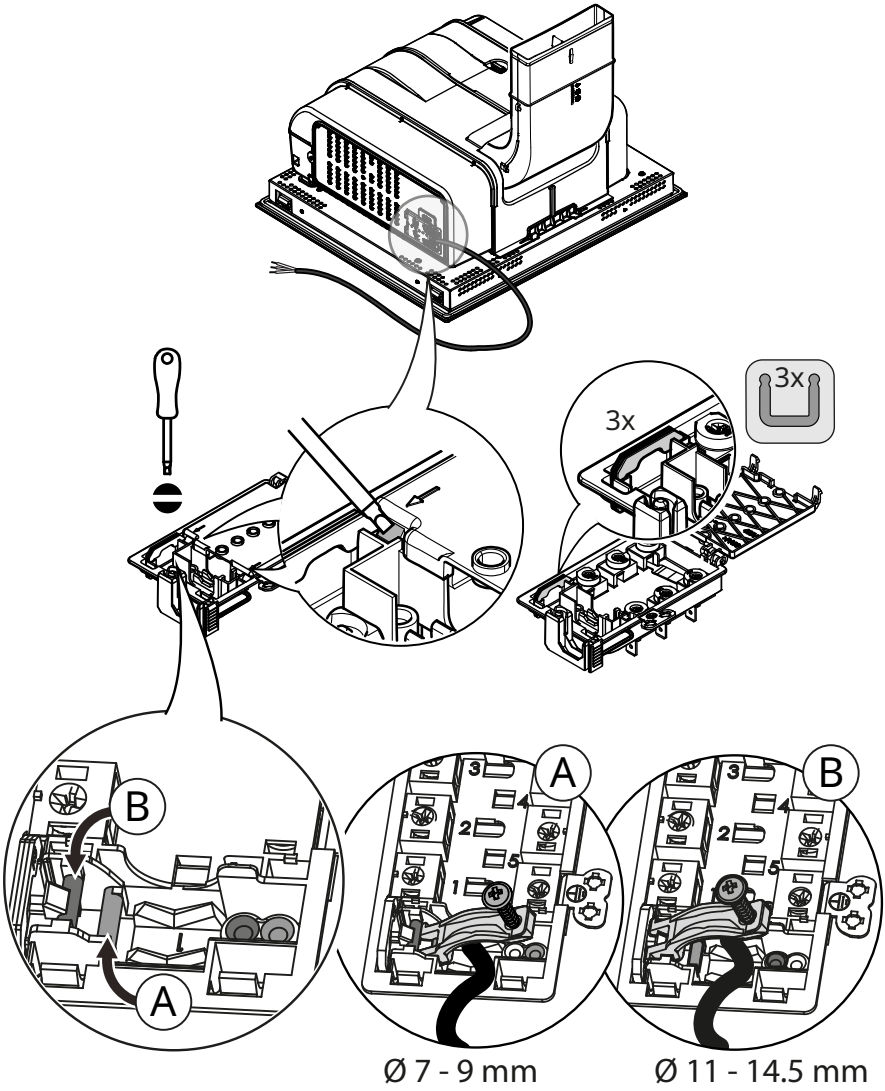
⚠ ADI: Jarraibide hauen arabera torlojuak eta larakoak ez instalatzeak arrisku elektrikoak ekar ditzake.

Konexio elektrikoak



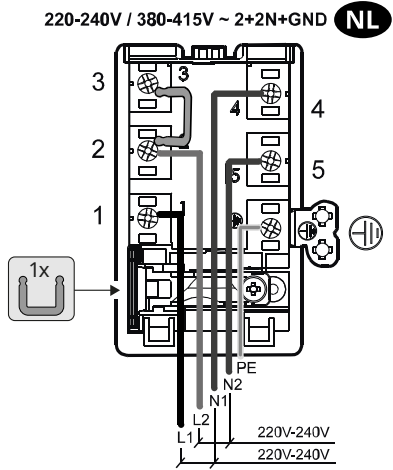
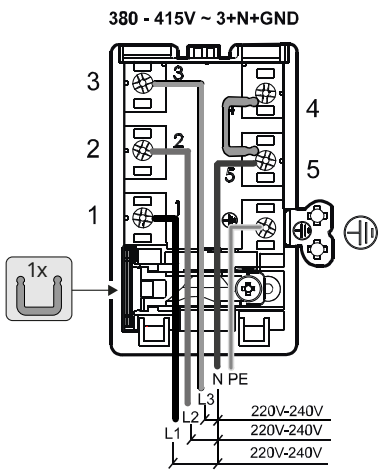
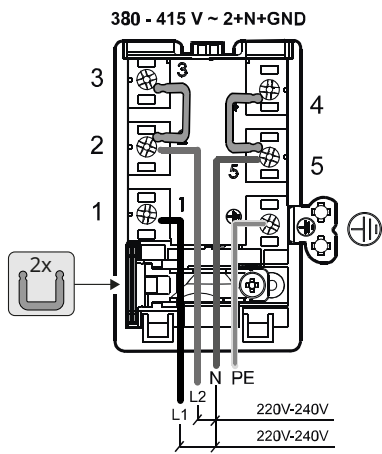
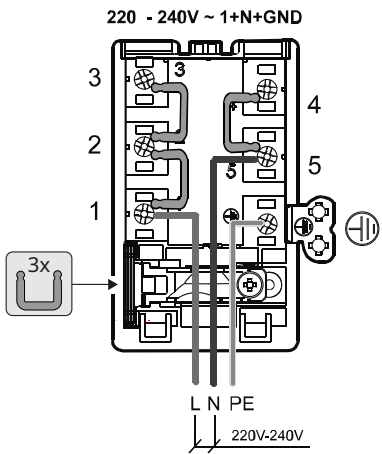
- **⚠ ADI:** Konexio elektriko guztiak instalatzaile baimendu batek egin behar ditu. Ziurtatu produktuaren plakan adierazitako tentsioa bat datorrela tentsio nagusiarekin.
- **⚠ ADI:** Ez soldatu kableak!
- **⚠ ADI:** Deskonektatu produktua hartunetik instalatu bitartean.
- Kapitulu honetan aurreikusitako jarraibideak betetzen ez badira, fabrikatzaileak ez du pertsonen, animalien edo ondasunen gaineko erantzukizunik izango.
- Legez, produktuari lurrerako hartunea egin behar zaio.
- Potentzia-kableak behar bezain luzea izan behar du produktua, oinarrizko unitatean txertatu ondoren, hartunera konektatu ahal izateko.
- Kable elektrikoa nahikoa luzea izan behar da plaka sukalde-gainetik kendu ahal izateko.
- Ez erabili konexio-blokerik edo hedapen-kablerik.

- Egiaztatu produktuaren beheko aldean dagoen ezaugarri-plakako tentsioa bat datorrela instalatuko den etxeko giroarekin.
- Lurrerako hartunerako kableak beste kableek baino 2 cm luzeagoa izan behar du.
- Tenperatura ez da 50 °C-ra iritsi behar kablearen edozein lekutan.
- Produktua etengabe hartunera konektatuta egoteko diseinatuta dago; hori dela eta, etengailu omnipolar baten bidez konektatu behar da hartunera, instalazio-arauen arabera; horrek bermatuko du III. kategoriako gaintentsio-baldintzetan dauden eta instalatu ondoren erraz eskura daitezkeen hartunearekiko deskonexio osoa.
- Behin instalazioa amaituta, osagai elektrikoak ez dira eskuragarri utzi behar erabiltzailearentzat.
-  **ADI:** Ez konektatu produktua hartunera instalazioa amaitu arte.
- Produktua hartunera konektatu aurretik: egiaztatu ezaugarri-plaka (produktuaren behealdean), tentsioa eta potentzia hartunearen hornidurarekin bat datozela eta entxufea egokia dela ziurtatzeko. Zalantzarik izanez gero, galdetu elektrikari kualifikatu bati.
- Etxetresna elektriko honek H05V2V2-F motako kable elektriko bat behar du. Kableak nahitaezko zorroak behar ditu. IEC estandarren arabera, erabili honako hau: konexio monofasikorako: 3 x 4 mm²-ko kable nagusia; fase anitzeko konexiorako: 4 edo 5 x 2,5 mm²-ko kable nagusia. Kablearen kanpoko diametroa: gutxienez 8 mm - gehienez 12 mm. Ziurtatu berariazko araudi nazionala betetzen dela.
- Gailuak ez du hartunerako kablerik. Erosi kable egokia banatzaile espezialista bati.
- Konektatu gailua kable-diagraman agertzen den moduan (hartuneen tentsio-arau nazionalak betez).
- Jarraitu kable-diagramari (produktuaren azpialdean dago).
- Kable elektrikoa hondatuta badago, langile kualifikatuek aldatu behar dute arriskurik ez izateko.
-  Kalteak izanez gero, deitu elektrikari kualifikatu bati.
-  **ADI:** Zirkuitua zentraletako energia hornidurara konektatu aurretik eta ondo dabilela ziurtatu aurretik, egiaztatu beti argindar kablea behar bezala instalatuta dagoela.



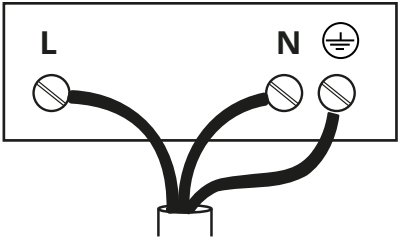
Kableen konexio-diagrama

Sartu zubi-loturak  torlojuen artean, ilustrazioan erakusten den moduan:

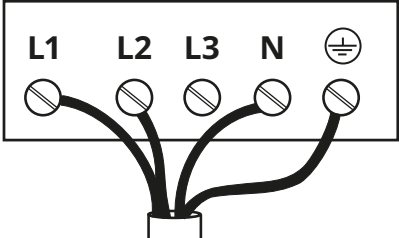


Etxeko kableen diagrama

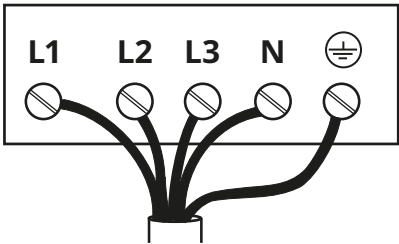
1 220V - 240V 1N ~



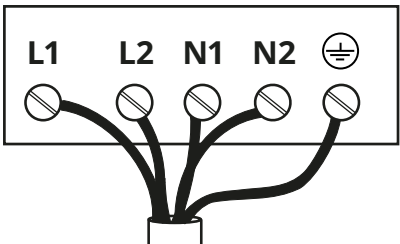
2 380V - 415V 2N ~



3 380V - 415V 3N ~



4 230V/400V 2N ~ **NL**



1	L	Marroia
	N	Urdina
		Horia/Berdea

3	L1	Beltza
	L2	Marroia
	L3	Grisa
	N	Urdina
		Horia/Berdea

2	L1	Beltza
	L2	Marroia
	N	Urdina
		Horia/Berdea

NL 4	L1	Beltza
	L2	Marroia
	N1	Urdina
	N2	Urdina
		Horia/Berdea

Ingurumena babesteko aholkua

Bilgarriaren materiala

Bilgarria % 100 birziklagarria da eta
birziklatzearen ikurrarekin markatuta
dago

Bilgarriaren zatiak ez dira naturan sakabanatu behar, tokiko agintariek ezarritako arauen arabera bota behar dira. Emandako produktuaren edo



dokumentazioaren  ikurrak produktu hori ez dela etxeko hondakin gisa tratatu behar adierazten du, baizik eta hondakinak biltzeko leku egoki batera eraman behar dela, tresna elektriko eta elektronikoak birziklatzeko.

Energia aurrezte

- Erabili janaria prestatzeko eremuaren diametro bera duten kazolak eta zartaginak;

- Hondo zapala duten eltzeak eta lapikoak bakarrik erabili;
- Ahal den guztietan, utzi tapa jarrita eltzeetan, janaria egiten ari zaren bitartean;
- Egosi barazkiak, patatak eta abar ahalik eta ur gutxiena erabiliz, egosketa-denbora murrizteko;
- Erabili presio-eltze bat, energia eta janari prestatzeko denbora gutxiago behar baita;
- Jarri lapikoa planaren gainean marraztutako janaria prestatzeko eremuaren erdian.

Erabiltzaileentzako aholkuak

Ingurumeneko eragina murrizteko behar bezala erabiltzeko gomendioak: Janaria prestatzen hasitakoan, gailua gutxieneko abiaduran piztu behar da, eta minutu batzuetan piztuta utzi, baita janaria prestatzen amaitu ondoren ere. Handitu abiadura ke eta lurrun asko badago bakarrik, eta erabili Indargailua funtzioa muturreko kasuetan bakarrik. Usainak

murrizteko sistema eraginkor mantentzeko, aldatu karbono-iragazkiak beharrezkoa denean. Koipe-iragazkiaren errendimendu handia bermatzeko, garbitu behar denean. Eraginkortasuna hobetzeko eta zarata gutxitzeko, erabili gidaliburu honetan adierazitako hodiaren gehieneko diametroa.

Erabiler

Indukziozko sukalde-sistema indukzio magnetikoaren fenomeno fisikoa oinarritzen da. Sistema honen ezaugarri nagusia da energia zuzenean transferitzen dela sorgailutik eltzera.

Abantailak: Plaka elektrikoekin alderatuz gero, zure indukzio-plakak ezaugarri hauek ditu: **Seguruagoa:** tenperatura baxuagoa

kristalezko gainazalean. **Azkarragoa:** janaria berotzeko denbora gutxiago behar da. **Zehatzagoa:** plakak berehala erreakzionatzen du zure aginduen aurrean. **Eraginkorragoa:** xurgatutako energiaren % 90 bero bihurtzen da. Gainera, eltzea plakatik kendu ondoren, beroaren transmisioa berehala eteten da, alferrikako bero-galerak saihestuz.

Garbiketa eta mantentzea

 **ADI:** Garbitu edo mantendu aurretik, ziurtatu janaria prestatzeko eremua itzalita dagoela eta bero-adierazlea itzali dela.

Indukzio-plaka garbitzea

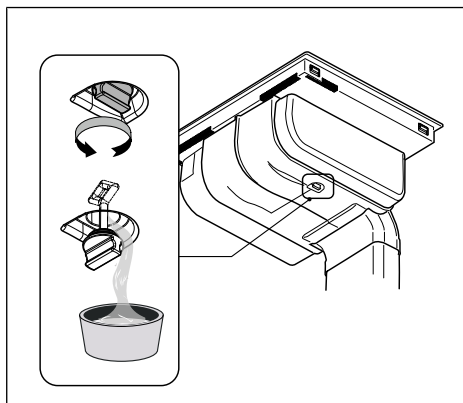
Plaka erabili ondoren garbitu egin behar da. **Garrantzitsua:**

- Ez erabili belaki edo espartzu urratzailerik. Horien erabilerak, denborarekin, kristala honda dezake.
- Ez erabili narritagarri kimikorik, labeko ihintzailuak edo orban-kentzailak.
- **EZ ERABILI LURRUN-ZURRUSTA DARIEN GARBIGAILURIK!!!**

Erabilera bakoitzaren ondoren, utzi plaka hozten eta garbitu gelditutako janari-hondarrak eta haiek eragindako orbanak kentzeko. Azukreak edo azukre asko duten elikagaiek kalte egiten diote plakari, eta berehala kendu behar dira. Gatzak, azukreak eta hareak kristalezko gainazala urratu dezakete. Erabili zapi bigun bat, paperezko eskuoihal bat edo berariazko produktuak plaka garbitzeko (bete fabrikatzailearen jarraibideak).

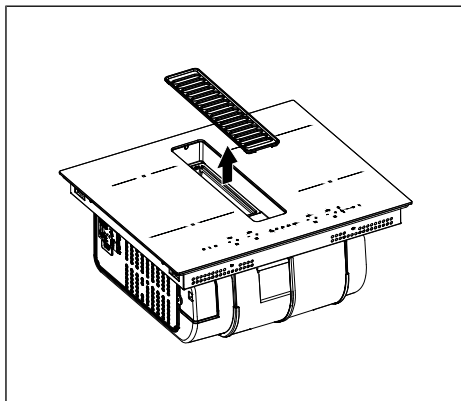
Likidoak biltzeko kanala garbitzea

Ontzietatik likido kantitate handiak isurtzen badira ustekabean, produktuaren beheko aldean dagoen hustubide-balbula erabiliz xukatu ahal izango dira, hondakin oro ezabatzeko eta higiene-maila maximoa bermatzeko.



Aireztapen-sareta garbitzea

Sareta eskuz garbitu behar da ur beroarekin eta garbigarri neutroekin eta belaki ez-urratzaileekin, akabera estetikoan urradurak edo kalteak saihesteko.



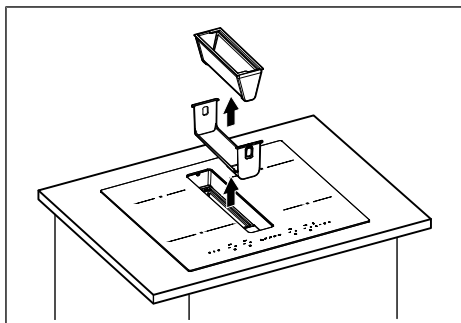
Erauzgailuaren haizagailua garbitzea

Garbitzeko, garbigarri likido neutro z bustitako oihal bat bakarrik erabili. EZ ERABILI GARBIKETARAKO TRESNARIK! Ez erabili urratzaileak dituzten produktuak. EZ ERABILI ALKOHOLIK!

Koipe-iragazkien mantentzea:

Janaria prestatzean sortutako koipe-partikulak harrapatzen ditu.

Hilean behin garbitu behar da (edo iragazkiaren saturazioa adierazteko sistemak hala agintzen duenean) garbigarri ez-erasokorrekin, eskuz edo ontzi-garbigailuan tenperatura baxuetan eta ziklo laburrean. Ontzi-garbigailuan garbitzen denean, koipe-iragazki metalikoa koloregabetu egin daiteke, baina iragazketa-ezaugarriak ez dira aldatzen.

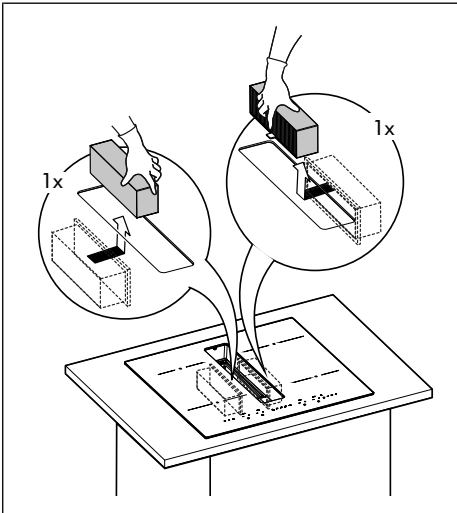


Birsorgarriak ez diren ikatz aktibatuzko iragazkiak mantentzea (bertsio birzirkulatzaileretan soilik):

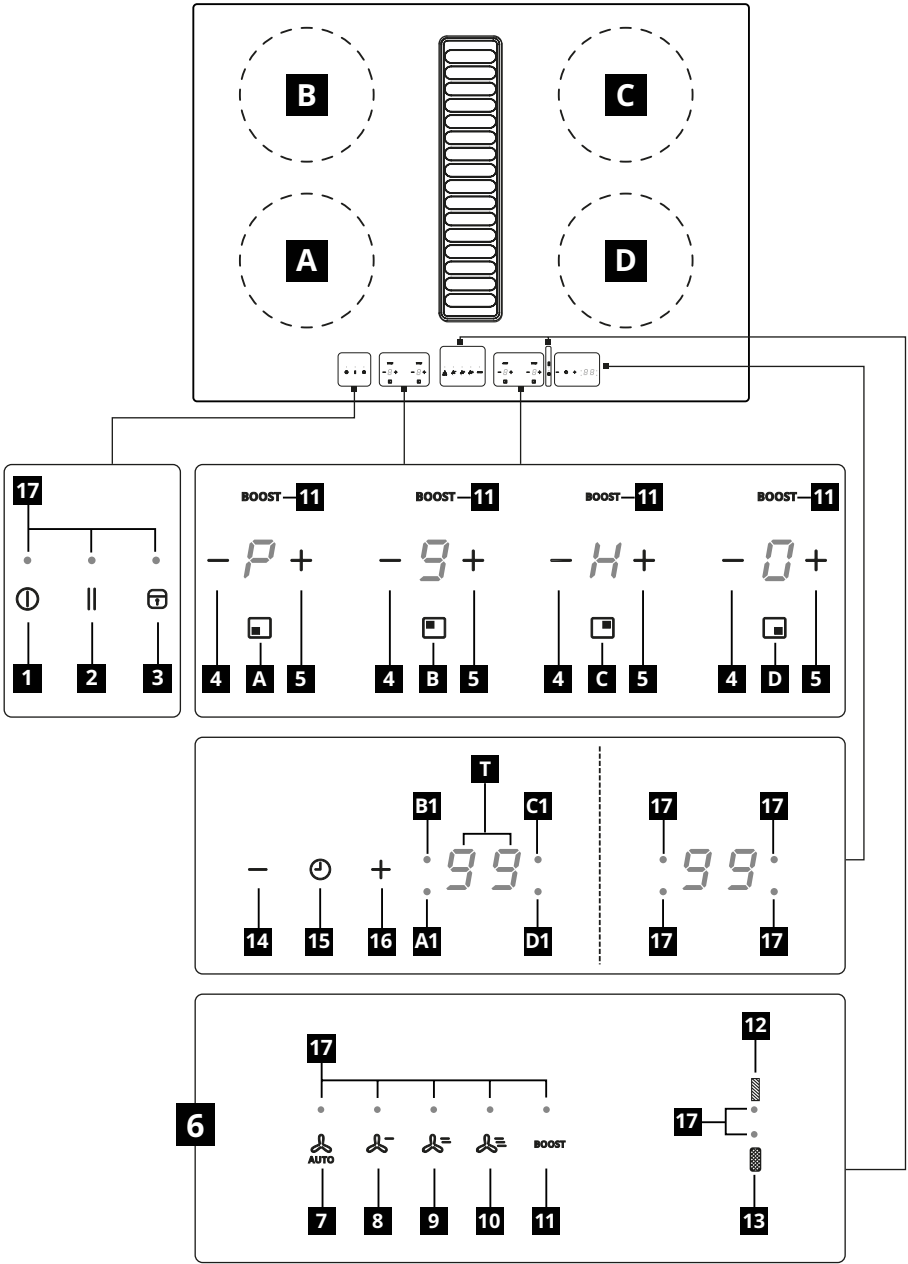
Janaria prestatzean sortzen diren usain desatseginak harrapatzen ditu. Produktua usain-iragazki multzo batekin dator.

Usaimen-iragazkien saturazioa gehixeago erabili ondoren gerta daiteke, janaria prestatzeko moduaren eta koipe-iragazkia erregulartasunez garbitzearen arabera.

"Ikatx aktibatuzko iragazkiaren saturazioa" argia pizten denean, iragazkiak aldatu behar dira. EZIN dira garbitu edo birsortu.

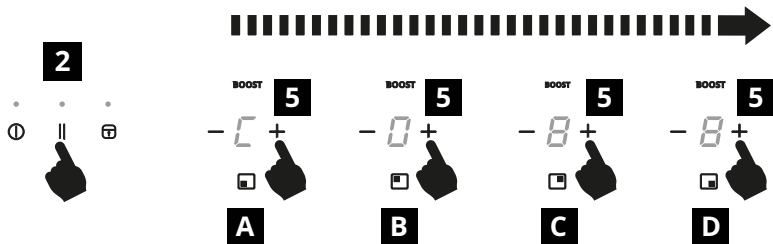


Kontrol-panela



Funtzioak	
1	Plakaren / Plakako erauzgailuaren haizagailuaren PIZTU/ITZALI tekla
2	Pausatzeko funtzioaren tekla
3	“Garbiketa modua” – “Haurren blokeoa” segurtasun-blokeoaren funtzioa
A – B –C - D	Janaria prestatzeko eremuaren posizioaren adierazlea
4	– tekla (plakako potentzia-maila jaisten du)
5	+ tekla (plakako potentzia-maila igotzen du)
6	Erauzgailuaren haizagailuaren funtzio-tekla
7	Erauzgailuaren haizagailu automatikoaren funtzio-tekla
8	Erauzgailuaren haizagailua eta lehen abiadura pizteko/itzaltzeko tekla.
9	Erauzgailuaren haizagailua eta bigarren abiadura pizteko/itzaltzeko tekla
10	Erauzgailuaren haizagailua eta hirugarren abiadura pizteko/itzaltzeko tekla
11	Indargailuaren tekla (5 minutu irauten ditu eta, gero, plakaren 9. mailara itzultzen da, edo erauzgailuaren haizagailuaren hirugarren abiadurara)
12	Koipearen aurkako iragazkiaren saturazio-adierazlea (40 ordu erabili ondoren)
13	Ikatz-iragazkiaren saturazio-adierazlea (160 ordu erabili ondoren)
14	- tenporizadorearen tekla
15	Tenporizadorea pizteko/itzaltzeko tekla
16	+ tenporizadorearen tekla
A1-B1-C1-D1	Janaria prestatzeko eremuaren posizioaren adierazlea A1-B1-C1-D1
T	Tenporizadorearen ezarpena, 1-99 minutu
17	Hautatutako funtzio aktiboak adierazten dituzten LEDak

Potentzia mugatzea



- **Potentzia mugatzea**

Gailua etxeko energia-hornidurara konektatzen den lehen aldian, instalatzaileak janaria prestatzeko eremuaren potentzia-maila ezarri behar du etxeko sistema elektrikoaren benetako ahalmenaren arabera (gailua dagoeneko hartunera konektatuta badago, deskonektatu eta berriro konektatu behar da).

Urrats hori egin behar ez bada, plaka zuzenean piztu ahal izango da **Piztu/Itzali** tekla (1) erabiliz, edo, bestela, jarraitu menura sartzeko prozedura honi. Menura sartzeko prozedura denbora-tarte mugatu batean egin behar da.

Gailua etxeko sare elektrikorako konektatu ondoren, aurreikusitako epean menura sartu ezin baduzu, gailua deskonektatu eta berriro konektatu behar da etxeko sare elektrikorako.

Produktua konfiguratzeko, hau egin behar da:

- 1. Konektatu plaka etxeko energia-hornidurarekin.
- 2. Sakatu eta eutsi **Pausatu (2)** teklari eta, gero, jarraian, ezkerretik eskuinera, sakatu **A-B-C-D** janaria prestatzeko eremuen adierazleen **+** (5) teklak. Bip labur bat entzungo da **+** (5) tekla sakatzen den bakoitzean. Adierazleen tekla guztiak sakatu ondoren, askatu **Pausatu (2) tekla**.
- 3. (A) janaria prestatzeko eremuaren pantailan **"C"** bat agertzen da, eta (B) janaria prestatzeko eremuaren pantailan **"0"** bat agertzen da; sakatu (B) janaria

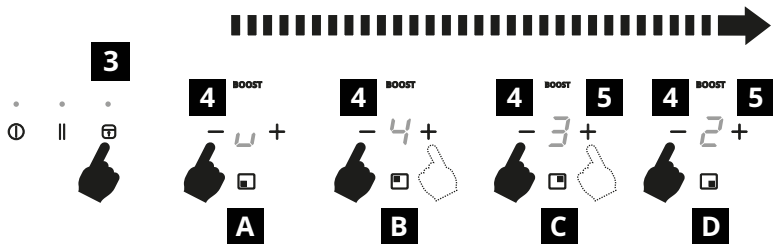
prestatzeko eremuaren **+** (5) tekla, (B) janaria prestatzeko eremuan **"7"** bat agertu arte.

4. Horrela, menua irekitzen da potentzia etxeko sarearen karga ahalmenaren arabera ezartzeko. Sakatu (C) janaria prestatzeko eremuaren **+** (5) tekla, pantailan **"0"** bat agertzen da; jarraitu nahi duzun balioa lortu arte. Doitu **"0"** tik **"6"** ra arteko potentzia-balioak (ikusitako beheko taula) **+** (5) edo **-** (4) teklak erabiliz.

5. Berresteko, sakatu **Pausatu (2)** tekla 2 segundoz.

Kodea	Gehieneko potentzia Watt-etan
0	7400 W
1	6000 W
2	5000 W
3	4000 W
4	3500 W
5	3000 W
6	2500 W

Erabiltzailearen menuaren pertsonalizazioa



Produktua konfiguratzeko, hau egin behar da:

- 1. Konektatu plaka etxeko energia-hornidurarekin.
- 2. Sakatu eta eutsi **Blokeatu (3)** teklari eta, gero, jarraian, **ezkerretik eskuinera**, sakatu **A-B-C-D** janaria prestatzeko eremuen adierazleen - **(4)** teklak. Bip labur bat entzungo da - **(4)** tekla sakatzen den bakoitzean. Adierazle-tekla guztiak sakatu ondoren, askatu **Blokeatu (3)** tekla.

- 3. **(A)** janaria prestatzeko eremuak **“U”** bat erakutsiko du, eta **(B)** janaria prestatzeko eremuak **“0”** eta **“4”** arteko zenbakia, menuaren kodea adieraziz (ikusi beheko taula).
- 4. Menuaren kodea egokitzeko edo aldatzeko, erabili **(B)** janaria prestatzeko eremuaren + **(5)** edo - **(4)** gakoak.
- 5. Menuaren balioak doitzeko, erabili **(C)** janaria prestatzeko eremuaren + **(5)** edo - **(4)** gakoak.
- 6. Berresteko, sakatu **Blokeatu (3)** 2 segundoz.

Menuaren kodea	Deskribapena	Balioa
U0	Iragazkia ezartzeko menua	0 – Itzalita 1 – Ikatz aktibatuzko iragazkia bakarrik 2 – Koipe-iragazkia bakarrik 3 – Bi iragazkiak aktibo (lehenetsia)
U1	Tinbrearen bolumenaren kontrol-menua.	0 – Itzalita 1 – Baxua 2 – Ertaina 3 – Altua (lehenetsia) Kontuz! Soinu batzuk ezin dira desgaitu. Beraz, 0 jartzen baduzu, Baxua bolumenean joko dira.
U2	Erauzgailuaren haizagailua automatikoki pizteko/itzaltzeko modua	0 – Funtzioa desgaituta abioan. 1 – Funtzioa gaitua abioan (lehenetsia)
U3	Haurren segurtasun-blokeoa abioan	0 – Funtzioa desgaituta abioan (lehenetsia) 1 – Funtzioa gaituta abioan.
U4	Tenporizadorearen iraupenaren menua	0 – 60 segundo 1 – 30 segundo (lehenetsia) 2 – 10 segundo 3 – 0 segundo

Eguneroko erabilera

Hasi aurretik jakin beharreko gauzak

Plaka honen funtzio guztiak segurtasun-
arau zorrotzenak betetzeko diseinatuta
daude.

Horregatik:

- Funtzio batzuk ez dira aktibatuko edo
automatikoki desaktibatuko dira,
erregailuetan eltzerik ez badago edo gaizki
kokatuta badaude.

- Beste kasu batzuetan, aktibatutako
funtzioak automatikoki desaktibatuko dira
segundo batzuk igarotzean, funtzio
espezifikoak hautatu ez den beste
konfigurazio bat eskatzen badu (adibidez:
"Piztu plaka", "Aukeratu janaria prestatzeko
eremua" eta "Potentzia-maila" gabe, edo
"Blokeo-funtzioa" edo "Tenporizadorea"
gabe).

Itxaron pantaila itzali arte janaria
prestatzeko eremura hurbildu aurretik.

Erne! Luzaroko erabilaren kasuan
(adibidez), janaria prestatzeko eremua ezin
izango da berehala itzali hozte-fasean
egongo delako; janaria prestatzeko

eremuaren pantailan  ikurra agertuko
da fase hori martxan dagoela adierazteko.
Itxaron pantaila itzali arte janaria
prestatzeko eremura hurbildu aurretik.

Janaria prestatzeko eremuaren pantaila

Honako hauek erakutsiko dira janaria
prestatzeko eremuaren pantailan:

Funtzioa	Balioa
Janaria prestatzeko eremua piztuta	
Potentzia-maila	
Hondar-beroaren adierazlea	

Funtzioa	Balioa
Garbiketa modua - Haurren blokeoa	
Ez dago eltzerik adierazlea	
Pausatu funtzioa	

Aktibazio segurua.

Janaria prestatzeko eremuan eltzeak
daudenean bakarrik aktibatzen da
produktua: berotze-prozesua ez da hasten
edo eten egiten da eltzerik ez badago, edo
horiek kentzen badira.

Funtzionatzen ari den bitartean lapikoa
kentzen bada, edo egokia ez den eltze bat
erabiltzen bada, barra-grafikoaren ondoan

dagoen pantailan  ikurra agertuko da.

Segurtasunezko itzaltzea.

Segurtasun-arrazoiengatik, janaria
prestatzeko eremuak gehieneko
funtzionamendu-denbora bat du, eta
ezarritako potentzia-mailaren arabera
izango da denbora hori.

Janaria prestatzeko maila	Gehieneko iraupena (min)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90

Automatikoki itzaltzea.

Produktua piztuta dagoenean, baina jada funtzio aktiborik ez dagoenean gertatzen da itzaltze automatikoa.

Hondar-beroaren adierazlea.

Hondar-beroaren adierazlea segurtasun-eginbide bat da, janaria prestatzeko eremuaren azalera 45 °C-koa edo hortik gorakoa dela eta esku hutsekin ukituz ger erredurak eragin ditzakeela ohartarazten dio erabiltzaileari. Dagokion janaria



prestatzeko eremuaren pantailan agertzen da.

- Plakaren funtzionamendua

Oharra: Edozein funtzio aktibatu aurretik, nahi den eremua gaitu behar da.

- Potentzia-maila

Plakak **9** potentzia-maila ditu.

Aukeratu **+** (5) edo **-** (4) teklak nahi duzun potentzia-maila doitzeko.

- Piztea (1)

Piztu/Itzali (1) tekla sakatuz gero, Plaka eta Erauzgailuaren haizagailua piztuko dira; **0** finko bat agertuko da pantaila guztietan (**A-B-C-D**) 20 segundoz gutxi gorabehera. Epe horretan ekintzarik egiten ez bada, plaka itzali egingo da.

- Aukeratu janaria prestatzeko erabili nahi den eremua eta ezarri potentzia-maila **+** (5) eta **-** (4) teklak erabiliz.

- Potentzia-maila **0** bada, **-** (4) tekla hautatuta zuzenean **9** ezarriko da.

- Potentzia-maila **9** bada, **+** (5) tekla hautatuta zuzenean **0** ezarriko da.

- **+** (5) edo **-** (4) sakatuta eutsiz gero, potentzia-maila azkar handituko/txikituko da, eta automatikoki geratuko da **0** edo **9** zenbakietan.

Janaria prestatzeko eremu bat itzaltzeko, sakatu eta eutsi giltzak **+** (5) eta **-** (4) teklak aldi berean segundo batez.

- Potentzia-indargailua (11)

Produktuak **Indargailua** sistema bat du, janaria prestatzeko denborak azkartzeko aukera ematen duena, potentzia estandarrari potentzia gehigarria gehituz aldi jakin batean.

- Aktibatzeko, piztu janaria prestatzeko eremua eta sakatu **Indargailua (11)** tekla; **P** letra agertuko da pantailan.

- **Indargailua** funtzioa 5 minutuz egongo da aktibo. Denbora hori igarota, **9.** mailan jarraituko du janaria prestatzeko eremuak.

- Sakatu **+** (5) edo **-** (4) edo **"Indargailua"** aukerak funtzioa desaktibatuko du.

Indargailua ezin da aktibatu tenperatura altuegi badago.

- Segurtasun-gailuak (blokeoa (3))

Blokeo-teklak **(3)** eragotzi egiten du plaka eta erauzgailuaren haizagailua ustekabeen piztea.

Janaria prestatzen ari den bitartean plakaren gainazala garbitu behar denean aktiba daiteke (**Garbiketa modua**), edo haurrak edo zaintza behar duten pertsonak plaka/erauzgailua erabili ez dezaten (**Haurren blokeoa**).

- Plaka pitz daiteke, baina ezin da aukeratu janaria prestatzeko gunerik.

- Gailuaren segurtasunezko blokeoa **(3)** memorian gordeta jarraitzen du, baita plaka itzaltzen denean edo argindarra eteten denean ere; funtzio hori haurren segurtasunerako baino ez da erabiltzen (**Haurren blokeoa**).

- Plaka piztuta badago eta blokeoaren segurtasun-ezarpina aktibatuta badago, **PIZTU/ITZALI** teklek funtzionatzen jarraituko dute.

- Garbiketa modua (3)

Plaka eta erauzgailuaren haizagailuaren konfigurazioa blokeatzen ditu ustekabea manipulazioak saihesteko, eta **aurrez ezarritako funtzioak aktibo uzten ditu**.

- Funtzioa aktibatzeko, sakatu blokeo-tekla **(3)**. Teklari dagokion LEDa piztuko da eta, ondoren, abisu-bip bat entzungo da.

- **"L"** letra 4 segundoz agertuko da janaria prestatzeko eremuaren pantailetan.

Eremu bat edo batzuk oraindik bero badaude, **"H"** eta **"L"** letrak agertuko dira dagozkien pantailetan.

- Funtzioa desaktibatzeke, sakatu tekla **(3)** 2 segundoz. Abisu-bip bat entzungo da eta dagokion LED argia itzaliko da.

- Haurren blokeoa (3).

Inaktibo dauden funtzio guztiak

blokeatzen ditu eta plaka/erauzgailuaren haizagailua nahi gabe erabiltzea eragozten du honako prozedura hauen bidez:

- piztu plaka (itzalita badago) **"Piztu/Itzali"** tekla (1) hautatuta.

- Sakatu eta eutsi blokeo-teklari **(3)** 4 segundoz, teklari dagokion LED argia piztu eta seinale akustiko bat entzun arte.

- **"L"** letra agertuko da janaria prestatzeko eremuaren pantailetan; horrek adierazten du funtzioa aktibo dela.

Eremu bat edo batzuk oraindik bero badaude, **"H"** eta **"L"** letrak agertuko dira dagozkien pantailetan.

- Funtzioa desaktibatzeke, sakatu eta eutsi teklari **(3)** 4 segundoz; **"L"** letra desagertu eta LEDa itzali egiten da, eta ondoren, bip bat entzuten da.

- Pausatu funtzioa (2)

Funtzio honek plakako edozein funtzio aktibo **pausatzen** du, janaria prestatzeko eremuen potentzia 1. mailara murriztuz.

Aktibatzeke, sakatu tekla **(2)**. **' '** ikurra plakako pantailan agertuko da, funtzioa gaituta dagoela adieraziz.

Pausatu funtzioarekin tenporizadore aktiboek funtzionatzen jarraitzen dute.

Pausatu funtzioa **(2)** 10 minutu barru desaktibatzen ez bada, plaka automatikoki itzaltzen da.

Funtzioa desaktibatzeke, sakatu berriro **pausatu** tekla **(2)**.

Pausatu funtzioa desgaitu ondoren, janaria prestatzeko eremu berriro martxan jartzen da lehen ezarritako mailan.

Eragiketa bakoitzean "bip" bat entzungo da.

- Tenporizadorea (15)

Eginbide hau erabiliz, denbora-tarte bat (1 eta 99 minutu artekoa) ezar dezakezu, eta ondoren, aukeratutako janaria prestatzeko eremua automatikoki itzaliko da.

Tenporizadorea janaria prestatzeko eremu guztietan aktiba daiteke.

- Sakatu tenporizadore-tekla (15) **A1-B1-C1-D1** janaria prestatzeko 4 eremuetako tenporizadoreetatik pasatzeko; janaria prestatzeko eremuak dagokion LEDarekin **(17)** adierazten dira.

- Jarri janaria prestatzeko eremuak itzaltzeko denbora **+** **(16)** eta **-** **(14)** teklak erabiliz; itxaron 5 segundo edo sakatu tenporizadore-tekla **(15)** berresteko.

- Geratzen den minutu kopurua erakutsiko da tenporizadorearen pantailan.

- Tenporizadore bat baino gehiago ezar daitezke, baina amaitzeko gutxien falta zaiona bakarrik erakutsiko da.

Janaria prestatzeko eremu bakoitzari geratzen zaion denbora egiaztatzeko, sakatu tekla **(15)**.

- Tenporizadore bat amaitzen denean, bip bat entzungo da eta dagokion janaria prestatzeko eremua itzali egingo da.

- Erauzgailuaren haizagailuaren (6) eragiketa

Erauzgailuaren haizagailua piztu ahal izateko, plaka piztuta egon behar da.

LEDa **(17)** piztuta, funtzioa gaituta dago.

LEDa **(17)** itzalita, funtzioa desgaituta dago.

- **(7)** tekla Pizteko/Itzaltzeko modu automatikoa, haizagailuaren abiadura handitu edo txikitu egiten da plakaren tenperaturaren eta energia-kontsumoaren arabera.

- **(8)** tekla Erauzgailuaren haizagailua eta lehen abiadura piztuta/itzalita.

- **(9)** tekla Erauzgailuaren haizagailua eta bigarren abiadura piztuta/itzalita.

- **(10)** tekla Erauzgailuaren haizagailua eta hirugarren abiadura piztuta/itzalita.

- **(11)** tekla Indargailua (5 minutu irauten ditu eta, gero, aurrez ezarritako abiadurara itzultzen da).

Erne! Janaria prestatzen amaitzean Piztu/ Itzali tekla sakatzen bada, erauzgailuaren haizagailuak beste 5 minutuz jarraituko du lehen abiaduran; LED argiak dirdir egingo du denbora pasa arte, eta, ondoren, erauzgailuaren haizagailua itzali egingo da.

- **Koipe-iragazkiaren saturazio-adierazlea (12)**

LEDaren argia pizten denean, koipe-iragazkiaren mantentzea egin behar da.

- Berrezartzeko, sakatu eutsi 7-8 teklei 3 segundoz; 7-8 teklen LED argiek dirdir egingo dute eta bip bat entzungo da berrezartzea berresteko (12-7-8 LEDak itzaliko dira).

- **Ikatz-iragazkien saturazio-adierazlea (13)**

LED argiak pizten direnean, ikatz-iragazkiaren mantentzea egin behar da.

- Berrezartzeko, sakatu eutsi 7-9 teklei 3 segundoz; 7-9 teklen LED argiek dirdir egingo dute eta bip bat entzungo da berrezartzea berresteko (13-7-9 LEDak itzaliko dira).

Potentzia kudeatzeko funtzioa

Produktu honek elektronikoki kontrolatutako potentzia kudeatzeko funtzioa du.

Funtzio horrek erabiltzen diren janaria prestatzeko eremuen arteko gehieneko potentzia kontrolatzen du, potentziaren banaketa optimizatuz eta sistemaren gainkarga egoerak saihestuz.

Plaka potentzia handiengan, funtzio horrek potentzia banatzen du erabilitako janaria prestatzeko eremuetan, eta automatikoki murrizten du gainerako janaria prestatzeko eremuen potentzia, beharrezkoa bada (lehentasuna ematen zaio agindu berrienari).

Potentzia-mugatzea duen plaka, funtzio horrek eskuragarri dagoen potentzia banatzen du janaria prestatzeko eremuetan, eta gainerako janaria prestatzeko eremuek ezarritako muga gainditzea eragozten du (janaria prestatzeko eremu jakin baten potentzia handitzeko, gainerakoetarako ezarritako potentzia-maila eskuz murriztu behar da).

INDARGAILUA potentzia-maila gehigarria aukeratzen bada, **A** janaria prestatzeko eremuan, **B** janaria prestatzeko eremuak ezin du aldi berean 9. potentzia-maila gainditu eta automatikoki mugatuko da.

Adibidez:

Janaria prestatzeko taula

Potentzia-maila		Janaria prestatzeko modua	Erabilera (janaria prestatzeko esperientziaren eta ohituren arabera)
Geh. potentzia	P	Bizkor berotu	elikagaien tenperatura denbora gutxian igotzen da, ura egosteko puntura edo sukaldeko likidoak azkar berotzera
	8 - 9	Frijitu - egosi	gorritu, egiten hasi, produktu izoztuak frijitu, azkar irakin
Potentzia handia	7 - 9	Gorritu - frijitu - egosi - parrillan egin	gorritu, brodatzea, irakin azkarra, egitea eta parrilla egitea (epe laburretan, 5-10 minutu)
	6 - 7	Gorritu - egin - erregosi - frijitu - parrillan egin	gorritu, irakin geldoa, egin eta parrillan egin (epe ertainetan, 10-20 minutu), osagarriak aurrez berotu
Potentzia ertaina	4 - 5	Egin - erregosi - frijitu - parrillan egin	erregosi, irakin arina, egin (denbora luzez), pasta hornitu
	3 - 4	Egin - su geldoan egosi - loditu - kremak egin	janari-prestaketa luzeagoak (arroza, saltsak, janari erreak, arraina), likidoekin lagunduta (adibidez, ura, ardoa, salda, esnea), pasta hornitu
	2 - 3	Egin - su geldoan egosi - loditu - kremak egin	denbora luzeagoan egin (litro bat baino gutxiagoko bolumenak: arroza, saltsak, janari erreak, arraina), likidoekin lagunduta (adibidez, ura, ardoa, salda, esnea)
Potentzia gutxi	1 - 2	Urtu - desizoztu - bero mantendu - biratu	gurina urtu, txokolatea emeki-emeki urtu, produktu txikiak desizoztu
	1	Urtu - desizoztu - bero mantendu - biratu	jaki prestatu berrien zati txikiak bero mantendu, platerak zerbitzatzeko tenperaturan mantendu edo risottoak krematsu egin
ITZALITA	0	Oinarriaren gainazala	Plaka egonean edo itzalita (prestaketa bukaerako hondar-beroa egon daiteke, H-L-Ok seinaleztatua)

Eltzeak erabiltzeko jarraibideak

Zein eltze erabili

Indukzio-plaketan erabiltzeko egokia den material ferromagnetikoz egindako hondo duten ontziak bakarrik erabili:

- burdina urtua
- altzairu esmaltatua
- karbono-altzairua
- altzairu herdoilgaitza (partzialki bada ere)
- aluminioa estaldura ferromagnetiko batekin edo plaka ferromagnetiko batekin.

Eltze bat egokia den ala ez egiaztatzeko, egiaztatu ~~xx~~ sinboloa (normalean behealdean zigilatuta) duen. Bestela, eutsi iman bati eltzearen azpialdetik gertu. Itsasten bada, eltzea indukzio-plakekin bateragarria da. Errendimendu onena bermatzeko, erabili beti hondo laua duten eltzeak eta zartaginak, beroa uniformeki banatzeko gai

direlako. Hondo irregularrak eragin negatiboa izan dezake potentzian eta beroaren eroapenean.

Nola erabili eltzeak

Janaria prestatzeko eremuetarako gutxieneko diametroa Plakaren funtzionamendu egokia bermatzeko, eltzeak plakaren gainazalean adierazitako erreferentzia-puntu bat edo batzuk estali beharko ditu, eta diametroaren gutxieneko baldintza bete beharko du. Eltzearen hondoaren diametroarekin ondoen datorren janaria prestatzeko eremua erabili behar da beti.

Janaria prestatzeko eremua	Eltzearen hondoaren diametroa	
	Ø min (gomendatua)	Ø max (gomendatua)
Atzealdea ezkerretara	110 mm	160 mm
Aurrealdea ezkerretara	120 mm	220 mm
Atzealdea eskuinetara	120 mm	220 mm
Aurrealdea eskuinetara	110 mm	160 mm

Hutsik edo hondo mehea duten eltzeak/zartaginak

Ez erabili eltzeak/zartagin hutsik edo meherik plaka gainean, horrek tenperatura behar bezala kontrolatzea eragozten baitu eta janaria prestatzeko eremuetako potentzia automatikoa inhibititu baitezake tenperatura altuegia bada, eltzean edo plakaren gainazalean kalteak eraginez. Hau gertatuz gero, ez ukitu ezer eta itxaron osagai guztiak hoztu arte. Errore-mezuren bat agertzen bada, ikusi “Arazoak konpontzeko gida”.

Aholkuak/Iradokizunak

Zaratak funtzionamenduan. Janaria prestatzeko eremu bat aktibatzen denean, burrunba hots labur bat entzun daiteke. Fenomeno hau ohikoa da beirazko eta

zeraimkazgo sukaldeetan, eta ez du eraginik etxetresnaren funtzionamenduan edo bizitza baliagarrian. Zarata eltze motaren arabera ere izan daiteke. Zarata bereziki handia bada, lagungarria izan daiteke beste eltze bat erabiltzea.

Indukzio-plakaren funtzionamenduko ohiko zaratak

Indukzio teknologiak eremu elektromagnetikoak sortuz funtzionatzen du, zuzenean beroa sortzen dutenak eltzeen hondoan. Eltzeek eta zartaginek zaratak edo bibrazioak igor ditzakete fabrikatzeko moduaren arabera. Zarata horiek honela deskriba daitezke:

Burrunba arina (transformadore baten antzekoa)

Soinu hau janaria prestatzeko tenperatura altuetan gertatzen da. Plakatik eltzera eramaten den energia kantitatearen arabera da. Zarata gelditu edo gutxitu egiten da bero-maila txikitzen denean.

Txistu arina

Soinu hori ontzia hutsik dagoenean gertatzen da. Zarata gelditu egiten da likidoak edo elikagaiak ontzian sartzen direnean.

Txinka

Eltzea geruza gainjarriekin egiten denean sortzen da soinu hau. Elkarren arteko kontaktuan dauden material ezberdinez osatutako gainazalen arteko bibrazioek eragiten dute. Eltzeak berak sortzen du zarata, eta aldatu egin daiteke elikagai edo likido kantitatearen eta janaria egiteko metodoaren arabera (adibidez, irakin, su geldoan egosi edo frijitu).

Txistu handia

Soinu hau eltzea geruzatutako dagoen material desberdinekin eginda dagoenean eta plakan potentzia handiaren erabiltzen denean gertatzen da, baita janaria

prestatzeko bi eremutan erabiltzen denean ere. Zarata gelditu edo gutxitu egiten da bero-maila txikitzen denean.

Soinu hauek normalak dira
Haizagailuaren soinuak

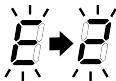
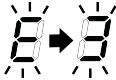
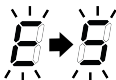
Sistema elektronikoak behar bezala funtziona dezan, plakaren tenperatura erregulatu behar da. Amaitzeko, plakak hozteko haizagailu bat du, eta sistema elektronikoaren tenperatura murrizteko eta erregulatzeko aktibatzen da. Haizagailuak

martxan jarrai dezake plaka itzali ondoren ere, detektatutako tenperatura oraindik altuegia bada.

Soinu erritmikoak, tik-tak egiten duen erloju baten antzekoak.

Soinu hau janaria prestatzeko hiru eremu gutxienez aktibo daudenean bakarrik gertatzen da, eta bi itzaltzen direnean desagertzen da. Soinu horiek, indukzioaren fenomeno teknologiko normalizat deskribatzen dira, eta ez dira akastzat hartzen.

Arazoak konpontzea

Informazio-kodea	Deskribapena	Balizko arrazoiak	Konponbidea
	Aginte-eremua itzali egiten da tenperatura altuegiaren ondorioz	Zati elektronikoen barruko tenperatura altuegia da	Itxaron hoztu arte berrerabili aurretik
	Ontzia ez da egokia	Propietate magnetikoen galera	Kendu eltzea
	Komunikazio-arazoak erabiltzailearen interfazearen eta indukzio-moduluaren artean	Ez dago elektrizitate-hornidurarik modulurako; kable elektrikoa ez da behar bezala konektatu edo akastuna da	Deskonektatu plaka sare elektrikotik eta egiaztatu konexioa
Gainerako errore-seinaleetarako	Deitu bezeroaren arreta-zentrora eta adierazi errore-kodea		

Zerbitzu-zentroarekin harremanetan jarri aurretik, ikusi arazoak norberak konpontzea posible den “Arazoak konpontzea” atalean deskribatutako puntuetan oinarrituta. Egiaztapen guztiak egin arren, plakak funtzionatzen ez badu eta arazoak bere horretan jarraitzen badu, deitu Zerbitzu-zentrora.
Jakinarazi:

- makinaren modeloa (Mod.)
 - serie-zenbakia (S/N)
- Serie-zenbakia gailuan eta/edo bilgarrian dagoen informazio-datuen etiketan aurki daiteke.
- Erne! Ez jo inoiz baimenik gabeko teknikariengana eta uko egin beti jatorrizkoak ez diren ordezeko piezak instalatzeari.**

Datu teknikoak

Plakako erauzgailuaren datu teknikoak

		Unitatea	Balioa
Identifikazio-modeloa			TACKNAN 00607287
Produktu mota			AHOKATUTA
Neurriak	Zabalera	mm	800
	Sakonera	mm	515
	Altuera	mm	255
Geh. aire-fluxuaren tasa* - Xurgatzailearen instalazioa		m3/h	480
Geh. zarata* - Xurgatzailearen instalazioa			61
Geh. aire-fluxuaren tasa* - Iragazkiaren instalazioa**			380
Geh. zarata* - Iragazkiaren instalazioa**			68
Ebaluatutako erauzketa-potentzia		W	160
Ebaluatutako plakaren-potentzia		W	7240
Gehieneko guztizko potentzia		W	7400
Energia-kontsumoa	Off modua	Wh	0,49
	Egonean	Wh	E/E
Produktuaren pisua		kg	17,2
Erauzgailuaren energia-efizientzia			
Produktuaren informazioa 65/2014 EB araudiaren arabera			
Hornitzailearen izena		IKEA	IKEA
Urteko energia-kontsumoa - UEK		Kwh/urtea	34,5
Energia-sailkapeneko klasea			-
Fluidoaren efizientzia dinamikoa - FED		%	29
Fluidoaren efizientzia dinamikoaren klasea			-
Koipea-iragazteko efizientzia - KIE		%	85,1
Koipea iragazteko efizientzia klasea			B
Gutxieneko aire-fluxua (potentzia normala)		m3/h	205
Gehieneko aire-fluxua (potentzia normala)		m3/h	480
Aire-fluxuaren ezarpena modu indartuan		m3/h	590
Soinu-emisioen soinuaren indar-maila pisatua gutxieneko abiaduran		dBa	44
Soinu-emisioen soinuaren indar-maila pisatua gehieneko abiaduran		dBa	61
Soinu-emisioen soinuaren indar-maila pisatua modu indartuan		dBa	66
Energia-kontsumoa itzalita-P0 moduan		W	0,49
Energia-kontsumoa egonean-Ps moduan		W	E/E

Produktuaren informazioa 66/2014 EB araudiaren arabera			
Denbora areagotzeko faktorea - f			1
Energia-efizientziaren indizea - EEI			51,3
Efizientzia-puntu onenean neurtutako aire-fluxua - QBEP		m ³ /h	290
Efizientzia-puntu onenean neurtutako aire-presioa - PBEP		Pa	340
Gehieneko aire-fluxua - Q _{max}		m ³ /h	480
Efizientzia-puntu oneneko elektrizitate-kontsumoa - WBEP		W	94,5
Planaren energia-efizientzia			
Produktuaren informazioa 66/2014 EB zuzentarauaren arabera		Unitatea	Balioa
Identifikazio-modeloa			TACKNAN 00607287
Produktu mota			Indukzioa
Janaria prestatzeko eremu kopurua			4
Janaria prestatzeko teknologia			Indukzioa
Janaria prestatzeko eremuen zirkuluen diametroa (Ø)	Aurrealdea ezkerretara Atzealdea ezkerretara Aurrealdea eskuinetara Atzealdea eskuinetara	mm	160 220 160 220
Janaria prestatzeko eremu bakoitzaren energia kontsumoa (EC, prestaketa elektrikoa)	Aurrealdea ezkerretara Atzealdea ezkerretara Aurrealdea eskuinetara Atzealdea eskuinetara	Wh/Kg	184,4 173,4 183,0 172,8
Energia-kontsumoa, guztira		Wh/Kg	178,4

EN 60350-2 - Janaria prestatzeko etxetresna elektrikoak - 2. zatia: Plakak - Errendimendua neurtzeko metodoak

Energia-kontsumoaren produktuaren informazioa eta energia baxuko modu aplikagarria iristeko gehieneko denbora	Unitatea	Balioa
Energia-kontsumoa itzalita moduan	W	0,5

Gailua energia baxuko modu aplikagarriara automatikoki iristeko
behar duen gehieneko denbora

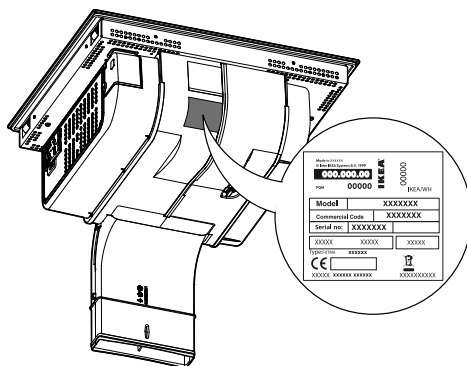
Min

3

*Gehieneko abiadura (Modu indartua izan ezik)

** Iragazkiaren instalazioa - Iragazkia instalatzeko aire-fluxuaren tasaren balioa plakarako NYTTIG 806-231-27 iragazki-kitarekin osatuta

Datu teknikoak eta serie-zenbakia etxetresnaren barruan dagoen plakan erakusten dira.



Fabrikatzailea

Ikea of Sweden AB-SE-343 81 Älmhult,
Suedia

IKEA-REN BERMEA

Zenbat irauten du IKEAren bermeak?

Berme honek 5 urterako balio du, zure etxetresna elektrikoak IKEAko denda batean erosi/ematen den egunetik kontatzen hasita. Jatorrizko ordainagiria erakutsi beharko duzu erosketaren froga gisa. Berme-epean egindako zerbitzu orok ez du berme-epea luzatzen.

Nork ematen du zerbitzua?

IKEAk aukeratutako eta baimendutako laguntza-zerbitzuak baimendutako zerbitzu-bazkideen sarearen bidez emango du zerbitzua.

Zer estaltzen du bermeak?

Bermeak edozein fabrikazio-akats (akats funtzionalak) estaltzen du, etxetresna elektrikoak erosi/entregatzen den egunetik aurrera. Bermea etxeko erabilerari bakarrik aplikatzen zaio. "Zer ez du bermeak estaltzen?" atalean deskribatzen dira salbuespenak. Bermeak dirauen bitartean, konponketa-gastuak

(ordezko piezak, eskulan-gastuak eta teknikarien joan-etorriak) laguntza-zerbitzuak ordainduko ditu, konponketa-lanetarako ekipamenduak kostu berezirik ez badakar. Baldintza horiek bat datoz EBko Zuzentarauekin (99/44/EE) eta tokiko araudiarekin. Aldatutako osagai guztiak IKEAren jabetzakoak dira.

Nola konponduko du IKEAk arazoa?

Esku hartzeko IKEAk izendatutako laguntza-zerbitzuak produktua aztertuko du eta, bere irizpide bakarrarekin, bermeak estaltzen duen ala ez erabakiko du. IKEAren Laguntza Zerbitzuak edo haren Zerbitzuko Bazkide baimenduak, beren Zerbitzu Zentroen bitartez, irizpide bakarrarekin, produktu akastuna konponduko du edo produktu berdinarekin edo balio baliokidearekin ordezkatzeko dute.

Zer ez du estaltzen bermeak?

- Higadura normala
- Nahita eragindako kalteak, funtzionamendu-jarraibideak ez-betetzeagatik, instalazio desegokia egiteagatik edo tentsio oker batekin

konektatzeagatik sortutako kalteak. Erreakzio kimiko edo elektrokimikoek, herdoilak, korrosioak edo urak eragindako kalteak eragindako kalteak, ur-hodietan gehiegizko kareak eragindako kalteak barne. Eguraldiak eta gertaera naturalek eragindako kalteak.

- Kontsumigarriak, pilak eta bonbillak barne.
- Gailuaren erabilera normalari eragiten ez dioten pieza ez-funtzional eta apaingarriei eragindako kalteak, urradurak eta kolore-desberdintasunak barne.
- Gorputz edo substantzia arrotzek eragindako ustekabeko kalteak, eta iragazkien, drainatze-sistemen edo detergenteen erretiluen buxadurak garbitzeak edo ezabatzeak eragindako kalteak.
- Kalteak honako osagai hauetan: beirazko zeramika, osagarriak, mahai-tresnen saskiak, hornidura- eta drainatze-hodiak, bonbillak eta bonbillen estalkiak, sareak, heldulekuak, estaldura eta estaldura-zatiak. Non eta ezin den frogatu kalte horiek fabrikazio-akatsak eragin zituztela.
- Teknikariak ikuskapenean detektagailu funtzionalak aurkitzen ez dituen kasuak.
- Baimendutako Laguntza Zerbitzuak eta/edo baimendutako Zerbitzu Laguntzaile batek egin ez dituen konponketak, edo jatorrizkoak ez diren ordezko piezak erabiltzen badira.
- Zehaztapenekin bat ez datorren instalazio edo instalazio oker batek eragindako konponketak.
- Gailuaren erabilera desegokia eta/edo etxekoa ez den erabilera, adibidez erabilera profesionala.
- Garraioko kalteak. Bezeroa bada produktua bere etxera edo beste helbide batera eramaten duena, IKEAk ez du bere gain hartzen garraioan gerta daitezkeen kalteen erantzukizuna. Bestalde, IKEAk produktua bezeroaren helbidean

entregatzen badu, IKEA bere gain hartuko ditu garraioan gertatzen diren kalteak.

- IKEA etxetresna elektrikoaren lehen instalazioari dagozkion gastuak. Hala ere, IKEAren zerbitzu-hornitzaile batek edo haren bazkide baimendu batek etxetresna elektriko berme honetan ezarritako baldintzetan konpondu edo ordeztu badu, zerbitzu-emeileak edo baimendutako bazkideak konpondutako aparatua berriro instalatuko du edo, beharrezkoa bada, ordeztu aparatua instalatuko du. Murrizketa horiek ez zaizkie aplikatuko jatorrizko ordeztu piezak dituzten teknikari tituludunek aparatua EBko beste herrialde bateko segurtasun-araudi teknikora egokitzeo egiten dituzten ohiko lanei.

Lege nazionalen aplikazioa

Bezera da Italiako 206/2005 Lege Dekretuak aurreikusitako eskubideen jabea, eta IKEAren 5 (bost) urteko bermeak ez die eragiten herrialde bakoitzaren gutxieneko legezko eskubideak betetzen edo zabalitzen dituzten eskubideei, bermeari dagokionez. Baldintza horiek, ordea, ez dituzte inola ere mugatzen bezeroaren eskubideak, tokiko legeek zehazten duten moduan.

Baliozkotasun-eremua

EBko herrialde batean erositako eta EBko beste herrialde batera eramandako etxetresna elektrikoaren kasuan, herrialde berrian aplikatu beharreko berme-baldintzen arabera emango dira zerbitzuak. Zerbitzua berme-baldintzetan oinarrituta emateko betebeharra soilik dago gailuak betetzen badu eta horren arabera instalatzen bada:

- bermea aplikatu behar den herrialdeko espezifikazio teknikoak;
- Batzarraren Jarraibideetan eta Erabiltzailearen Eskuliburuan jasotako segurtasun-informazioa.

IKEAren etxetresna elektrikoaren LAGUNTZA zerbitzua

Ez izan zalantzarik IKEA izendatutako Zerbitzu Zentro Baimenduarekin harremanetan jartzeko:

- bermeak irauten duen aldian laguntza tekniko eskatzeko
- IKEAren etxetresna elektrikoaren funtzionamenduari buruzko informazioa eskatzeko.

Laguntzarik onena lortuko duzula ziurtatzeko, irakurri muntaketako jarraibideak eta/edo produktuaren jarraibideen eskuliburua gurekin harremanetan jarri aurretik.

Nola jarri gurekin harremanetan laguntza behar baduzu



Jarri harremanetan IKEAren Zerbitzu-zentroarekin. Eskuliburuaren azken orrialdean aurkituko duzu telefono-zenbakia.

i Zerbitzu azkarragoa emateko, eskuliburu honetan zerrendatutako telefono-zenbakiak erabiltzea gomendatzen dizugu. Aipatu beti laguntza behar duzun gailuaren eskuliburuan adierazitako zenbakiak. IKEA kodea (8 digitu) beti eskura izatea eta zure produktuaren etiketan adierazitako 12 digituko kodea beti eskura izatea gomendatzen dizugu.

i GORDE EROSKETA/ENTREGA AGIRIA!

Zure erosketaren froga da, eta bermea ez da baliozkoa izango hura gabe. Ordainagiriak erositako etxetresna elektriko bakoitzaren izena eta IKEAren artikuluzenbakia (8 digitu) ere baditu.

Laguntza gehiago behar duzu?

Laguntza behar ez duen edozein informaziorako, zure IKEA dendako Bezeroaren arreta-zerbitzura jo behar duzu. Irakurri arretaz gailuarekin emandako dokumentazio tekniko gurekin harremanetan jarri aurretik.

Información de seguridade	89	Limitación de potencia	103
Instalación	91	Personalización do menú de usuario	104
Conexión eléctrica	92	Uso cotián	105
Consellos para a protección do medio natural	96	Función de xestión da potencia	108
Suxestións de uso	97	Táboa de cocción	109
Uso	97	Instrucións para o uso das potas	109
Limpeza e mantemento	97	Resolución de problemas	111
Descrición do produto	100	Datos técnicos	112
Panel de mandos	101	Fabricante	114
		GARANTÍA IKEA	115

Información de seguridade

Antes do primeiro uso

Siga estritamente as instrucións deste manual.

Declínase toda responsabilidade por calquera inconveniente, dano ou incendio causado ao aparello polo incumprimento das instrucións contidas neste manual. O aparello está destinado exclusivamente ao uso doméstico para cocinar alimentos e aspirar os fumes derivados da cocción.

Non se permiten outros usos (por exemplo, quentar ambientes). O fabricante declina toda responsabilidade por usos inadecuados ou axustes incorrectos dos mandos.

Conserve sempre estas instrucións xunto co aparello, mesmo en caso de cesión ou transferencia a terceiros. É importante que os usuarios coñezan todas as características de funcionamento e seguridade do aparello.

Lea atentamente as instrucións: conteñen información importante sobre a instalación, o uso e a seguridade.

Non realice modificacións eléctricas no aparello.

Antes de proceder á instalación do aparello, comprobe que todos os compoñentes estean en perfecto estado. En caso contrario, póñase en contacto co distribuidor e non continúe coa instalación.

Verifique a integridade do aparello antes de proceder coa instalación. En caso contrario, póñase en contacto co distribuidor e non continúe coa instalación.

-  Este é o símbolo de perigo, relativo á seguridade, que advirte dos riscos potenciais para o usuario e para outras persoas. Todas as mensaxes relacionadas coa seguridade irán precedidas do símbolo de perigo e dos seguintes termos:
-  **PERIGO:** indica unha situación perigosa que, se non se evita, provoca lesións graves.
-  **ADVERTENCIA:** indica unha situación perigosa que, se non se evita, podería provocar lesións graves.
-  **ADVERTENCIA:** a falta de instalación dos parafusos ou elementos de fixación segundo o indicado nestas instrucións pode provocar riscos eléctricos.
-  **ADVERTENCIA:** Siga escrupulosamente estas instrucións:
- O produto debe desconectarse da rede eléctrica antes de realizar calquera operación de instalación.
- Empregue levas de traballo para todas as operacións de instalación e mantemento.

- A instalación ou o mantemento deben ser realizados por un técnico especializado, de acordo coas instrucións do fabricante e respectando as normas locais vixentes en materia de seguridade.
- Utilice unicamente os parafusos de fixación subministrados co produto para a instalación ou, se non se inclúen, adquira parafusos do tipo adecuado.
- Empregue a lonxitude correcta para os parafusos que se indica na guía de instalación.
- Non repare nin substitúa ningunha peza do produto a menos que se indique especificamente no manual de instrucións.
- Os nenos deben estar supervisados para asegurarse de que non xogan co dispositivo.
- Manteña os nenos a unha distancia segura e asegúrese de que están constantemente supervisados, xa que as partes accesibles poden quentarse moito durante o uso.
- O produto pode ser empregado por nenos a partir dos 8 anos e por persoas con capacidades físicas, sensoriais ou mentais reducidas, ou sen experiencia ou coñecementos necesarios, sempre que estean baixo supervisión ou teñan recibido instrucións sobre o uso seguro do produto e comprendan os perigos que implica.
- **⚠ ADVERTENCIA:** O produto e as súas partes accesibles quéntanse durante o uso. Teña coidado de non tocar os elementos calefactores.
- Durante e despois do uso, non toque os elementos calefactores do produto.
- Evite o contacto con panos ou outros materiais inflamables ata que todos os compoñentes do produto se teñan arrefriado dabondo, xa que existe risco de incendio.
- Perigo de incendio: non coloque obxectos sobre as superficies de cocción.
- As graxas e os aceites demasiado quentes inflámanse de xeito doado.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Cocíñar sen supervisión nunha placa con graxa ou aceite pode ser perigoso e provocar un incendio.
- A fritura debe realizarse baixo supervisión para evitar que o aceite demasiado quente prenda lume.
- **⚠ ADVERTENCIA:** O proceso de cocción debe estar supervisado. Unha cocción breve debe supervisarse constantemente.
- Non intente NUNCA apagar as lumaradas con auga. Pola contra, apague o produto e sufoque as lumaradas, por exemplo, cunha tapa ou unha manta ignífuga.
- Evite as verteduras de líquido, polo tanto para ferver ou quentar líquidos, reduza a subministración de calor.
- Non deixe os elementos calefactores acendidos con potas ou tixolas baleiras ou sen recipientes.
- Nunca quente unha lata ou un bote de conserva que conteña alimentos sen abrilo primeiro: podería estourar! Esta advertencia aplícase a todos os demais tipos de placas de cocción.
- Unha vez rematada a cocción, apague a zona de cocción correspondente.
- O produto non está deseñado para funcionar cun temporizador externo nin cun sistema de control remoto independente.
- Non empregue limpadores a vapor, xa que existe risco de descargas eléctricas.
- Antes de calquera operación de limpeza ou mantemento, desconecte o produto da rede eléctrica desenchufándoo ou apagando o interruptor xeral da vivenda.
- A limpeza e o mantemento non deben ser realizados por nenos sen supervisión.
- O produto debe limparse con frecuencia, tanto por dentro como por fóra (POLO MENOS UNHA VEZ POR MES), respectando sempre as instrucións de mantemento.
- As persoas con marcapasos e implantes activos deben comprobar antes de empregar a placa de indución que o seu dispositivo é compatible co produto.

- **⚠ ADVERTENCIA:** Se la superficie está rachada, apague o aparello para evitar posibles descargas eléctricas. Se o aparello está conectado directamente á corrente mediante unha caixa de derivación, retire o fusible para desconectalo da alimentación. En calquera caso, póñase en contacto co Centro de Asistencia Autorizado.
- Perigo de incendio: non pouse obxectos sobre as superficies de cocción.
- Non pouse obxectos metálicos como coitelos, garfos, culleres e tapadeiras sobre a superficie da placa, xa que poderían queentarse.
- Importante: Despois de usar a placa, apáguea co dispositivo de control e non confíe no detector de potas.
- Nunca empregue papel de aluminio para cociñar nin coloque directamente sobre a placa produtos envasados con aluminio. O aluminio derreteríase e danaría irremediabilmente o produto.
- O emprego dunha potencia elevada, como a función Booster, non é adecuado para queantar algúns líquidos, como o aceite para fritir. O calor excesivo podería ser perigoso. Nestes casos, recoméndase empregar unha potencia menor.
- Os recipientes deben colocarse directamente sobre a placa e deben estar centrados. Non insira nunca outros obxectos entre a pota e a placa.
- No caso de temperaturas elevadas, o produto reduce automaticamente o nivel de potencia das zonas de cocción.
- **⚠ ADVERTENCIA!** Cando a placa está en funcionamento, as partes accesibles do aparello poden queentarse.
- O incumprimento das normas de limpeza do produto e de substitución e limpeza dos filtros implica riscos de incendio.
- Fica estritamente prohibido cociñar sobre a lumarada.
- O emprego de lumaradas libres é prexudicial para os filtros e pode provocar incendios, polo que debe evitarse en calquera caso.
- A estancia debe dispoñer de ventilación suficiente cando o produto se utilice simultaneamente con outros aparellos que funcionen con gas ou outros combustibles.
- No que respecta ás medidas técnicas e de seguridade que deben adoptarse para a descarga de fumes, siga estritamente as disposicións das normativas das autoridades locais competentes.
- O aire aspirado non debe dirixirse a un conduto empregado para a descarga de fumes producidos por aparellos de combustión de gas ou outros combustibles.
- Non empregue nunca o produto sen a grella montada correctamente!

Instalación

Tanto a instalación eléctrica como a montaxe deben ser realizadas por un electricista cualificado.

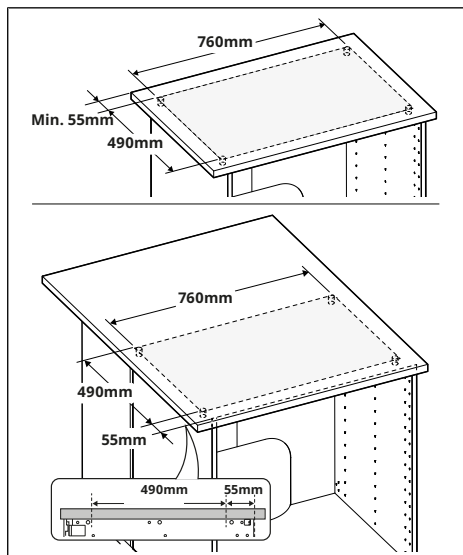
Antes de comezar a instalación: Despois de desembalar o produto, comprobe que non sufriu danos durante o transporte e, en caso de problemas, póñase en contacto co Servizo de Atención ao Cliente antes de proceder á instalación. Comprobe que o produto adquirido teña as dimensións adecuadas para a zona de instalación escollida. Comprobe que dentro da

embalaxe non haxa (por motivos de transporte) material accesorio (por exemplo, sobres con parafusos, garantías etc.). Qúitelo e gárdelo nun lugar seguro. O aparello está deseñado para encaixarse no mesado da cociña sobre un moble cun ancho igual ou superior a 800 mm.

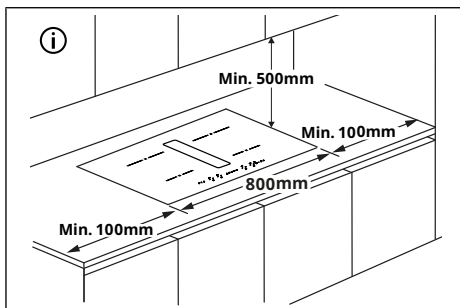
Preparación do moble para o encaixado: o produto non pode instalarse sobre aparellos de refrixeración, lavalouza, estufas, fornos, lavadoras nin secadoras; realice todos os traballos de corte do moble

antes de inserir a placa e elimine cuidadosamente as labras ou os restos de serradura.

- A distancia mínima entre a placa de cocción e a parede debe ser de polo menos 55mm, de polo menos 100mm lateralmente e de polo menos 500mm respecto dos mobles superiores.



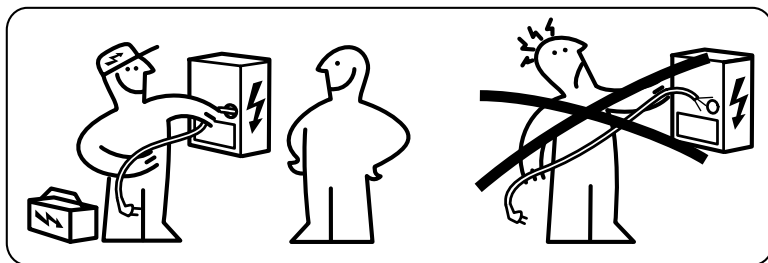
- Nota: no deseño dos espazos deberán seguir as indicacións do fabricante da cocíña.



- Para optimizar a instalación de filtrado, aconséllase realizar una renda no zócalo donde poder inserir a grella fornecida xunto ao kit canalizado NYTTIG.

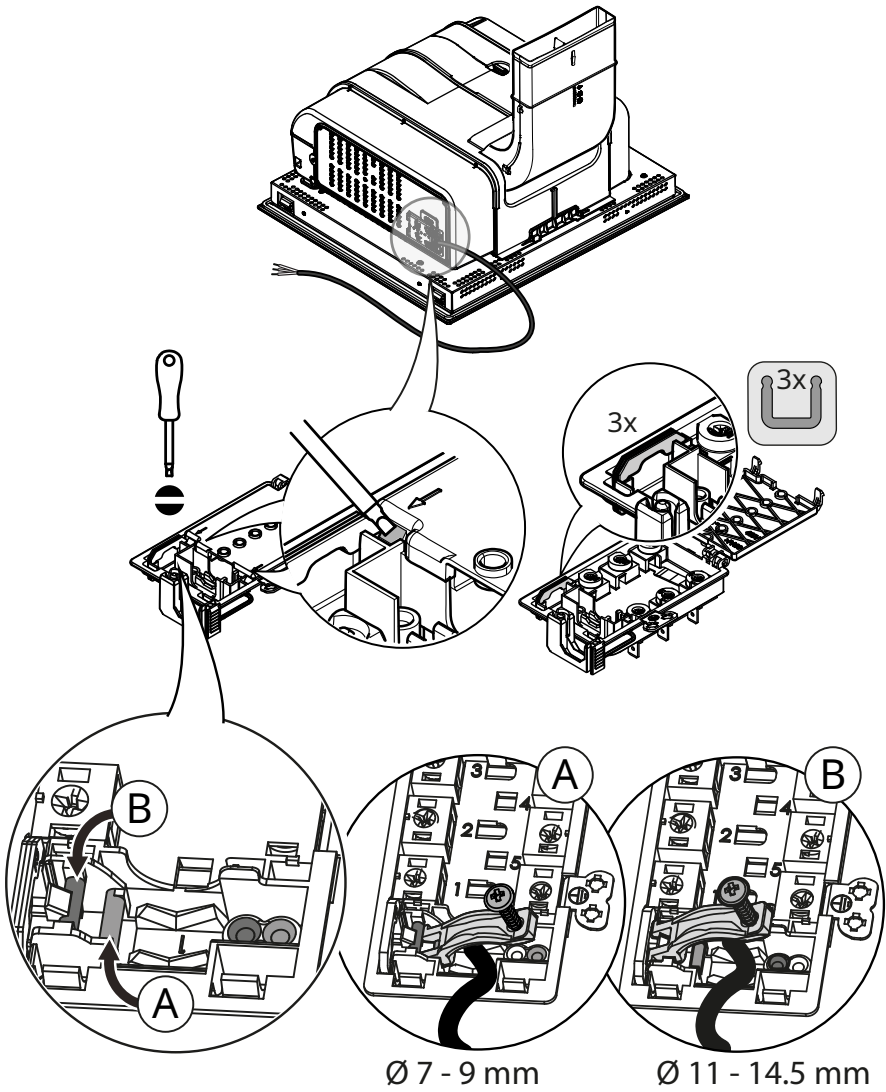
⚠ ADVERTENCIA: A non instalación de parafusos e dispositivos de fixación de acordo con estas instrucións pode supoñer riscos de natureza eléctrica.

Conexión eléctrica



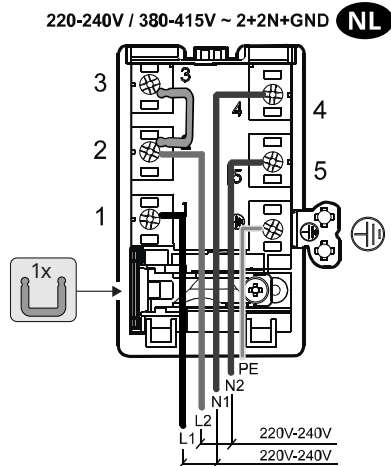
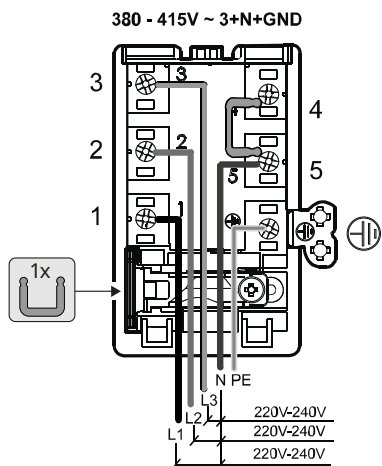
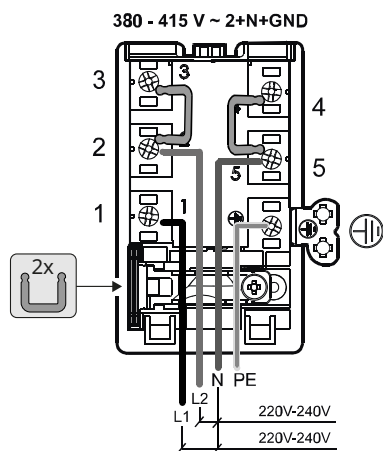
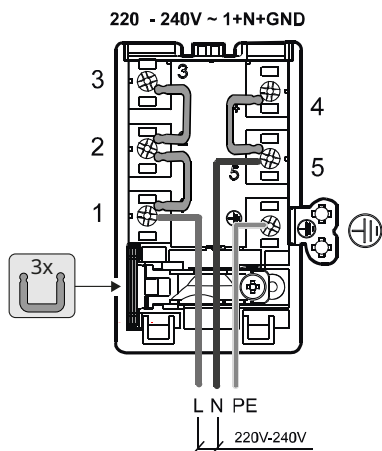
- **⚠ ADVERTENCIA:** Todas as conexións eléctricas deberán correr a cargo dun instalador autorizado. Comprobe que a tensión indicada na placa do produto sexa a mesma que a da rede eléctrica.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Non realice soldaduras nos cabos!
- **⚠ ADVERTENCIA:** Desconecte o produto da rede eléctrica durante a instalación.
- o fabricante declina toda responsabilidade perante persoas, animais ou cousas en caso de incumprimento das instrucións fornecidas neste capítulo.

- A posta a terra do produto é obrigatoria por lei.
- O cabo de alimentación debe ser longo dabondo para permitir a conexión do produto, encaixado no moble, á rede eléctrica.
- O cabo de alimentación debe ser longo dabondo para permitir retirar a placa de cocción do mesado.
- Non empregue enchufes múltiples nin alargadeiras.
- Asegúrese de que a tensión indicada na placa de características situada na parte inferior do produto coincide coa da vivenda na que se vai instalar.
- O cabo eléctrico de terra debe ser 2 cm máis longo que os demais cables.
- O cabo non debe atinxir en ningún punto unha temperatura 50 °C superior á temperatura ambiente.
- O produto está deseñado para estar conectado permanentemente á rede eléctrica, polo que debe conectarse á rede fixa mediante un interruptor omnipolar consonte as normas de instalación, que garanta a desconexión completa da rede en condicións de sobretensión de categoría III e que sexa doadamente accesible despois da instalación.
- Unha rematada a instalación, os compoñentes eléctricos non deben ser accesibles para o usuario.
-  **ADVERTENCIA:** Non conecte o produto á rede eléctrica ata que a instalación estea completamente rematada.
- Antes de conectar o produto á rede eléctrica: comprobe a placa de características (situada na parte inferior do produto) para asegurarse de que a tensión e a potencia corresponden ás da rede e que a toma de conexión é adecuada. En caso de dúbida, consulte a un electricista cualificado.
- Este aparello require un cabo de alimentación de tipo H05V2V2-F. O cabo precisa fundas protectoras obrigatorias. Segundo as normas IEC, empregue para a conexión monofásica: cabo de rede de 3 x 4 mm² e para a conexión multifásica: cabo de rede de 4 ou 5 x 2,5 mm². Diámetro externo do cabo: mín. 8 mm - máx. 12 mm. Respecte as normativas nacionais específicas.
- O aparello non está equipado con cabo de rede. Adquiera o cabo adecuado nun distribuidor especializado.
- Conecte o aparello tal e como se amosa no esquema (de acordo coas normas de referencia para a tensión de rede vixentes a nivel nacional).
- Siga o esquema de conexión (situado na parte inferior do produto).
- Se o cabo de alimentación está danado, debe ser substituído por persoal cualificado para evitar perigos.
-  En caso de danos, contacte a un electricista cualificado.
-  **ADVERTENCIA:** Antes de volver conectar o circuito á rede eléctrica e comprobar o seu correcto funcionamento, comprobe sempre que o cable de alimentación estea correctamente montado.



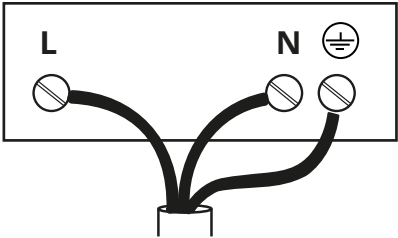
Esquema de conexão do cabo

Inserir as pontes  entre os parafusos como se amosa:

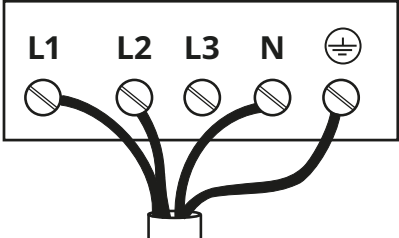


Esquema de conexión no lado da vivenda

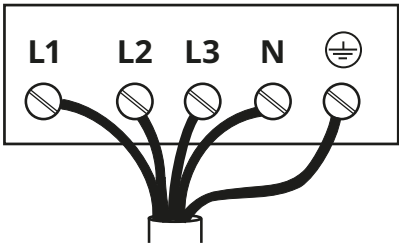
1 220V - 240V 1N ~



2 380V - 415V 2N ~



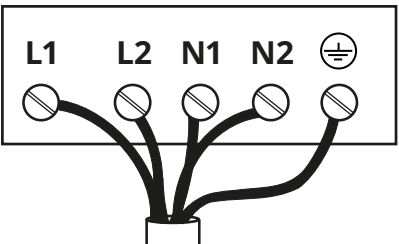
3 380V - 415V 3N ~



1	L	Marrón
	N	Azul
		Amarelo/Verde

2	L1	Negro
	L2	Marrón
	N	Azul
		Amarelo/Verde

4 230V/400V 2N ~ **NL**



3	L1	Negro
	L2	Marrón
	L3	Gris
	N	Azul
		Amarelo/Verde

NL 4	L1	Negro
	L2	Marrón
	N1	Azul
	N2	Azul
		Amarelo/Verde

Consellos para a protección do medio natural

O material de embalaxe

A embalaxe é 100 % reciclable e está
marcada co símbolo de reciclaxe

Polo tanto, as diferentes partes da embalaxe non deben dispersarse no medio natural, senón que deben desbotarse consonte as normas establecidas polas autoridades locais.



O símbolo  que aparece no produto ou na documentación achegada indica que este produto non debe tratarse como residuo doméstico, senón que debe entregarse nun punto de recollida adecuado para a reciclaxe de aparellos eléctricos e electrónicos.

Aforro enerxético

- Empregue tixolas e potas cun diámetro igual ao da zona de cocción;
- Empregue unicamente potas e tixolas con fondo plano;
- Sempre que sexa posible, manteña a tapadeira posta durante a cocción;
- Cociñe as verduras, as patacas etc. cunha pequena cantidade de auga para reducir o tempo de cocción;
- Empregue a pota a presión, xa que reduce aínda máis o consumo de enerxía e o tempo de cocción;
- Coloque a pota no centro da zona de cocción marcada na placa.

Suxestións de uso

Suxestións para un uso correcto co fin de reducir o impacto medioambiental: Cando comece a cociñar, acenda o aparello á velocidade mínima e déixeo acendido durante uns minutos mesmo despois de rematar de cociñar. Aumente a velocidade só en caso de grandes cantidades de fume e vapor, empregando a función booster unicamente en casos extremos. Para

manter o sistema de redución de cheiros en bo estado, substitúa o filtro ou os filtros de carbón cando sexa necesario. Para manter o filtro de graxa en bo estado, límpelo cando cumpra. Para optimizar a eficiencia e minimizar o ruído, empregue o diámetro máximo do sistema de canalización indicado neste manual.

Uso

O sistema de cocción por indución baséase no fenómeno físico da indución magnética. A característica fundamental deste sistema é a transferencia directa de enerxía do xerador á pota.

Vantaxes: En comparación coas placas eléctricas, a súa placa de indución é: **Máis segura:** menor temperatura na superficie

de vidro. **Máis rápida:** tempos de quecemento da comida inferiores. **Máis precisa:** a placa reacciona de inmediato aos seus mandos. **Máis eficiente:** o 90 % da enerxía absorbida transfórmase en calor. Ademais, unha vez retirada a pota do fogón, a transmisión da calor interrómpese inmediatamente, evitando perdas innecesarias de calor.

Limpeza e mantemento

⚠ ADVERTENCIA: Antes de realizar calquera operación de limpeza ou mantemento, asegúrese de que as zonas de cocción estean apagadas e de que o indicador de calor teña desaparecido.

Limpeza da placa de indución

A placa de indución debe limparse despois de cada uso.

Importante:

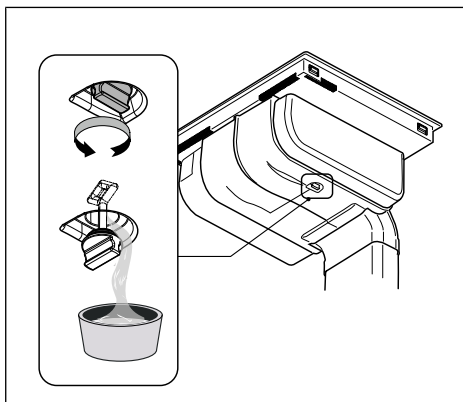
- Non empregue esponxas abrasivas nin estropallos. O seu uso, co tempo, podería danar o cristal.

- Non empregue deterxentes químicos irritantes, como pulverizadores para forno ou quitamanchas.
- **NON EMPREGUE LIMPADORES A VAPOR!**

Despois de cada uso, deixe arrefriar a placa e límpela para eliminar incrustacións e manchas debidas a residuos de alimentos. O azucre ou os alimentos con alto contido en azucre danan a placa de cocción e deben eliminarse inmediatamente. O sal, o azucre e a area poderían raiar a superficie do vidro. Empregue un pano suave, papel absorbente de cocíña ou produtos específicos para a limpeza da superficie (siga as instrucións do fabricante).

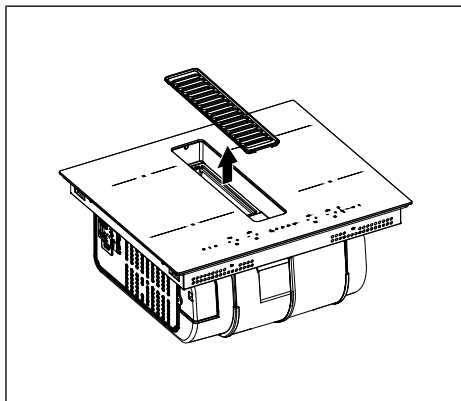
Limpeza do recipiente colector de líquidos

En caso de verteduras accidentais e abundantes de líquidos das potas, pódese intervir a través da válvula de descarga, situada na parte inferior do produto, para eliminar calquera residuo e garantir a máxima seguridade hixiénica.



Limpeza da grella de ventilación

A grella debe lavarse a man con auga quente, deterxente neutro e esponxas non abrasivas para evitar rabuñadas e danos no acabado estético.



Limpeza do extractor

Para a limpeza, empregue **EXCLUSIVAMENTE** un pano mollado con deterxentes líquidos neutros.

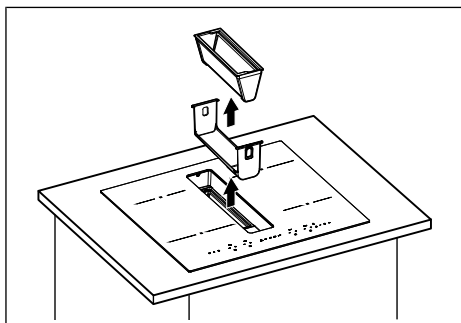
NON EMPREGUE UTENSILIOS NIN FERRAMENTAS PARA A LIMPEZA!

Evite o uso de produtos que conteñan abrasivos. **NON EMPREGUE ALCOHOL!**

Mantemento dos filtros antigraza:

Retén as partículas de graxa derivadas da cocción.

Debe limparse unha vez por mes (ou cando o sistema indicador de saturación dos filtros o indique), con deterxentes non agresivos, manualmente ou no lavalouzas a baixa temperatura e cun ciclo curto. Co lavado no lavalouzas, o filtro antigraza metálico pode perder cor, pero as súas características de filtrado non cambian en absoluto.

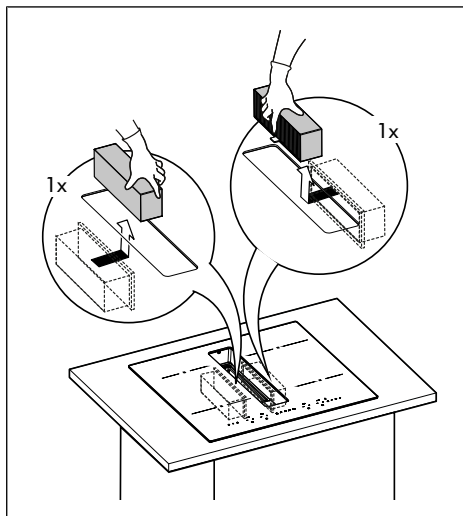


Mantemento do filtro de carbón activo non rexenerable (só para a versión con filtro):

Retén os cheiros desagradables derivados da cocción. O produto está equipado cun xogo de filtros de cheiros.

A saturación dos filtros de cheiros prodúcese tras un uso máis ou menos prolongado, dependendo do tipo de cociña e da regularidade coa que se limpe o filtro de graxa.

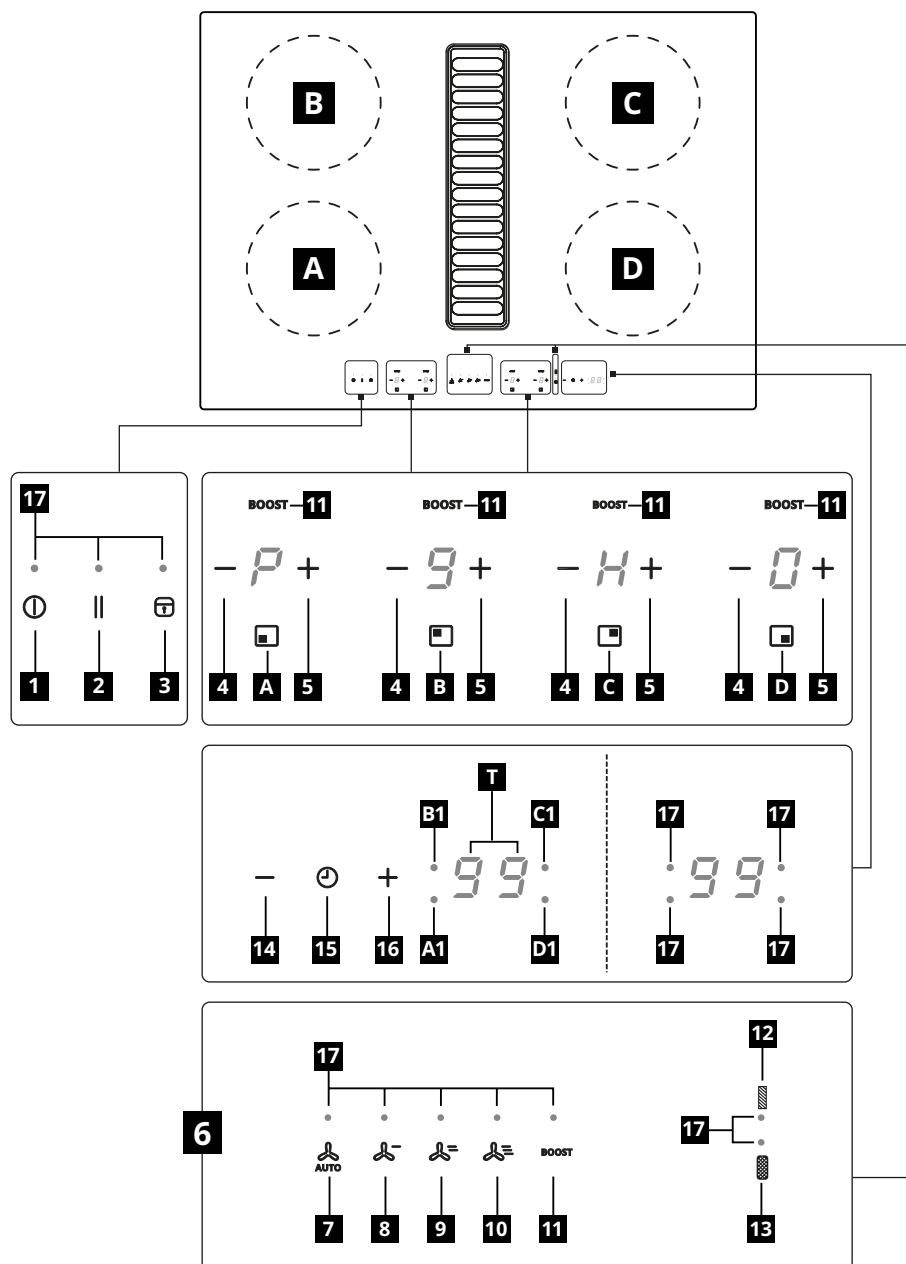
Cando se acende o indicador «**saturación dos filtros de carbón activo**», hai que substituír os filtros. NON poden levarse nin rexenerarse.



Descripción do produto

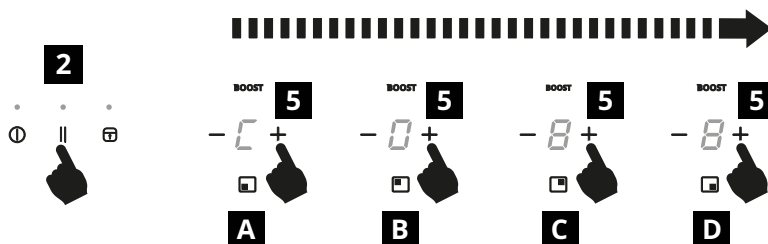
A	Zona de cocción (diámetro 160 mm) 1200 W con función Booster de 1400W
B	Zona de cocción (diámetro 220 mm) 2300 W con función Booster de 3000W
C	Zona de cocción (diámetro 220 mm) 2300 W con función Booster de 3000W
D	Zona de cocción (diámetro 160 mm) 1200 W con función Booster de 1400W
E	Panel de mandos
F	Extractor

Panel de mandos



Funcións	
1	Tecla ON/OFF da placa de cocción / extractor para placa de cocción
2	Tecla función Pausa
3	Tecla da función Bloqueo de seguridade «Cleaning Mode (Modo limpeza)» – «Child Lock (Seguridade para nenos)»
A – B – C – D	Indicador de posición da zona de cocción
4	Tecla – (diminúe o nivel de potencia da placa de cocción)
5	Tecla + (aumenta o nivel de potencia da placa de cocción)
6	Teclas da función Extractor
7	Tecla da función Aspirador Automático
8	Tecla On/Off Extractor e Primeira velocidade.
9	Tecla On/Off Extractor e Segunda velocidade
10	Tecla On/Off Extractor e Terceira velocidade
11	Tecla Booster (dura 5 min, despois volve ao nivel de potencia 9 a placa de cocción, ou a Terceira velocidade o extractor)
12	Indicador de saturación do filtro antigraza (tras 40 horas de uso)
13	Indicador de saturación do filtro de carbón (despois de 160 horas de uso)
14	Tecla – Temporizador
15	Tecla Acendido/Apagado Temporizador
16	Tecla + Temporizador
A1-B1-C1-D1	Indicador de posición da zona de cocción A1-B1-C1-D1
T	O tempo do Temporizador pódese configurar de 1 ata 99 minutos
17	Lámpadas que indican as funcións seleccionadas activas

Limitación de potencia



- Limitación de potencia (Power limitation)

A primeira vez que se conecta o aparello á rede eléctrica doméstica, o instalador debe axustar a potencia das zonas de cocción en función da capacidade real da instalación eléctrica doméstica (se o aparello xa foi conectado á rede doméstica, basta con desconectalo e volver conectalo).

Se non cómpre, pode acender directamente a placa de cocción empregando a tecla **On/Off (1)** ou, alternativamente, seguir o procedemento descrito a continuación para acceder ao menú.

O procedemento de acceso ao menú debe realizarse nun intervalo de tempo limitado. Despois de conectar o dispositivo á rede eléctrica doméstica, se non se pode acceder ao menú no tempo previsto, cómpre desconectar e volver conectar o dispositivo á rede eléctrica doméstica.

Para configurar o produto, proceda do seguinte xeito:

1. Conecte a placa de cocción á rede doméstica.

2. Prema a manteña premida a tecla **Pausa (2)**, despois en secuencia de esquerda a dereita prema as teclas **+** **(5)** dos indicadores de cocción **A-B-C-D**, cada vez que se preme a tecla **+** **(5)** emítese un breve sinal acústico. Una vez premidas todas las teclas dos indicadores, pódese soltar a tecla **Pausa (2)**.

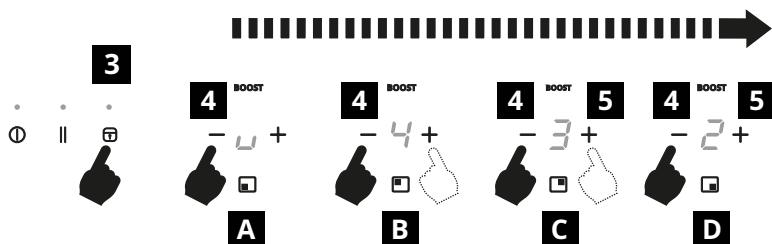
3. No Visor da zona de cocción **(A)** aparece un «**C**» e no visor da zona de cocción **(B)** aparece un «**0**», prema a tecla **+** **(5)** da zona de cocción **(B)** ata que apareza no visor da zona de cocción **(B)** un «**7**».

4. Neste momento accédese ao menú para configurar a potencia en función da carga da súa rede doméstica. Prema a tecla **+** **(5)** da zona de cocción **(C)** no visor visualízase un «**0**», siga premendo ata chegar ao valor desexado. Pode regular os valores de potencia de «**0**» a «**6**» (Véxase a táboa seguinte) premendo as teclas **+** **(5)** ou **-** **(4)**.

5. Para confirmar prema a tecla **Pausa (2)** durante 2 seg.

Código	Potencia máxima Watt
0	7400 W
1	6000 W
2	5000 W
3	4000 W
4	3500 W
5	3000 W
6	2500 W

Personalización do menú de usuario



Para configurar o produto, realice as seguintes operacións:

1. Conecte a placa de cocción á rede doméstica.
2. Prema e manteña premida a tecla **Bloqueo (3)**, despois en secuencia de **esquerda a dereita** prema as teclas - (4) dos indicadores de cocción **A-B-C-D**, cada vez que se preme a tecla - (4) emítese un breve sinal acústico. Una vez premidas todas las teclas dos indicadores pódese soltar a tecla **Bloqueo (3)**.

3. No Visor da zona de cocción (A) aparece un «U» e no visor da zona de cocción (B) aparecerá un número que vai de «0» a «4» que indica o código do menú (véxase a táboa seguinte).

4. Para cambiar o código do menú, use as teclas + (5) ou - (4) da zona de cocción (B).

5. Para regular os valores do menú use as teclas + (5) ou - (4) da zona de cocción (C).

6. Para confirmar prema a tecla **Bloqueo (3)** durante 2 seg.

Código Menú	Descrición	Valor
U0	Menú de configuración de filtros	0 – Off (Apagado) 1 – Só filtro de carbón activo 2 – Só filtro antigraza 3 – Ambos filtros activos (Por defecto)
U1	Menú de xestión do volume da campaña.	0 – Off (Apagado) 1 – Baixo 2 – Medio 3 – Alto (Por defecto) Atención! Algúns sons non se poden desactivar, polo que co axuste en 0 reproduciranse a baixo volume.
U2	Modalidade automática do extractor on/off	0 – Función non habilitada no acendido. 1 – Función habilitada no acendido (Por defecto)
U3	Función seguridade infantil no acendido	0 – Función non habilitada no acendido (Por defecto) 1 – Función habilitada no acendido.
U4	Menú de duración do Temporizador	0 – 60 segundos 1 – 30 segundos (Por defecto) 2 – 10 segundos 3 – 0 segundos

Uso cotián

O que debe saber antes de comezar

Todas as funcións desta placa de cocción están deseñadas para cumprir coas normas de seguridade máis estritas.

Por este motivo:

- Algunhas funcións non se activan ou se desactivan automaticamente cando non hai potas sobre os fogóns ou cando estas están mal colocadas.

- Noutros casos, as funcións habilitadas desactívanse automaticamente ao cabo duns segundos cando a función seleccionada require un axuste adicional que non se realizou (por exemplo: «Acender a placa» sen «Seleccionar a zona de cocción» e o «Nivel de potencia», ou a «Función Lock» ou a «Temporizador»).

Agarde a que se apague a pantalla antes de achegarse á zona de cocción.

Atención! En caso de uso prolongado (por exemplo), é posible que a zona de cocción non se apague inmediatamente porque se atopa en fase de arrefriamento; na pantalla das zonas de cocción aparece o símbolo

 para indicar que se atopa nesta fase. Agarde a que se apague a pantalla antes de achegarse á zona de cocción.

Visor da zona de cocción

nos visores das zonas de cocción indícase:

Función	Valor
Zona de cocción acendida	
Nivel de potencia (Power Level)	
Indicador de calor residual (Residual Heat Indicator)	
Bloqueo de seguridade (Cleaning Mode-Child Lock)	

Función	Valor
Indicador de ausencia de potas (No Pot indicator)	
Función Pausa	

Activación segura (Safe Activation).

O produto só se activa cando hai potas nas zonas de cocción: o proceso de quecemento non comeza ou interrompese se non hai potas ou se retiran.

Se se retira a pota durante o funcionamento ou se se emprega unha pota non adecuada, a pantalla situada xunto ao gráfico de barras latexa co

símbolo .

Parada de seguridade (Safety Shut Down).

Por motivos de seguridade, cada zona de cocción ten un tempo máximo de funcionamento que depende do nivel de potencia seleccionado.

Nivel de cocción	Duración máxima (min)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90

Apagado automático (Automatic Switch Off).

O apagado automático prodúcese cando o produto está acendido pero non hai ningunha función activa.

Indicador de calor residual (Residual Heat Indicator).

O indicador de calor residual é unha función de seguridade que avisa de que a superficie da zona de cocción aínda se atopa a unha temperatura igual ou superior a 45 °C e, polo tanto, podería provocar queimaduras ao entrar en contacto coas mans núas. O visor da

correspondente zona de cocción indica .

- Funcionamento da placa de cocción

Nota: Para activar calquera función primeiro cómpre activar a zona desexada.

- Nivel de potencia (Power Level)

A placa ten **9** niveis de potencia.

Para regular o nivel de potencia desexado seleccione as teclas **+** (5) ou **-** (4).

- Acendido (1)

Premar a tecla **On/Off** (1) acende a Placa de Cocción e o Extractor, en todos os visores **(A-B-C-D)** aparecerán durante aproximadamente 20 segundos **0** fixos. Se non se realiza ningunha operación nese tempo, a placa apágase.

- Selecciona a zona de cocción desexada e axuste o nivel de potencia mediante as teclas **+** (5) e **-** (4).

- Se o nivel de potencia está configurado a **0** seleccionando a tecla **-** (4) pásase directamente a **9**.

- Se o nivel de potencia está configurado a **9** seleccionando a tecla **+** (5) pásase directamente a **0**.

- Mantendo premido **+** (5) o **-** (4) auméntase/diminúese rapidamente o nivel de potencia, deténdose cando se atinxe **0** ou **9**.

Para apagar a zona de cocción, prema ao mesmo tempo durante 1 segundo as teclas **+** (5) e **-** (4).

- Power Booster (11)

O produto está equipado cun sistema **Booster** que permite acelerar os tempos de cocción, aplicando unha potencia superior á nominal durante un período de tempo definido.

- Para accionalo acenda a zona de cocción en cuestión e prema a tecla **Booster** (11) no visor visualizarase a tecla **P**.

- A función **Booster** estará activa durante 5 minutos, ao termo dos cales a cocción continuará a nivel **9**.

- Premendo **+** (5) ou **-** (4) ou «**Booster**», desactívase a función.

O **Booster** podería non activarse en caso de temperatura excesivamente elevada.

- Dispositivos de seguridade (bloqueo (3))

a tecla bloqueo (3) impide un funcionamento involuntario da placa de cocción e do extractor.

Pódese activar cando cómpre limpar a superficie da placa durante a cocción (**Cleaning Mode**), ou para impedir o acceso á placa/campá extractora por parte de nenos ou persoas que requiran supervisión (**Child Lock**).

- A placa pódese acender, pero non é posible seleccionar ningunha zona de cocción.

- O dispositivo de seguridade de bloqueo (3) mantense na memoria mesmo cando se apaga a placa e se interrompe a subministración eléctrica. Esta función só está activa por motivos de seguridade infantil (**Child Lock**).

- Se a placa está acendida e o dispositivo de seguridade está activado, a tecla **ON/OFF** funciona igualmente.

- Modalidade de limpeza (3) (Cleaning Mode)

Bloquea os axustes da placa de cocción e do extractor para evitar manipulacións accidentais, **deixando activas as funcións xa seleccionadas**.

- Para activar a función, prema a tecla de bloqueo (3), a LÁMPADA correspondente á tecla acenderase e remitirase un asubío.

- Nos visores das zonas de cocción aparece a letra «L» durante 4 segundos.

Se unha ou máis zonas seguen quentes, nos visores correspondentes alternaranse as letras «H» e «L».

- Para desactivar a función, prema durante 2 segundos a tecla **(3)**, remitirase un asubío e a lámpada correspondente apagarase.

- Seguridade infantil (3) (Child Lock).

Bloquea todas as funcións non activas e impide o funcionamento involuntario da placa de cocción/extractor mediante o seguinte procedemento:

- acenda a placa (se está apagada) seleccionando a tecla «On/Off» **(1)**.

- Prema a tecla de bloqueo **(3)** durante 4 segundos, a lámpada correspondente á tecla acéndese despois dun sinal acústico.

- Nos visores das zonas de cocción visualízase a letra «L», esta indica que a función está activa.

Se unha ou máis zonas seguen quentes, nos visores correspondentes alternaranse as letras «H» e «L».

- Para desactivar a función, preme durante 4 segundos a tecla **(3)**, o «L» desaparecerá da pantalla, a LÁMPADA da tecla apagarase despois dun sinal acústico.

- Función Pausa (2)

Esta función permite **deter** calquera función activa na placa de cocción, reducindo a nivel 1 a potencia dispoñible na zona ou zonas de cocción.

Para activala, prema a tecla **(2)**. No visor da

placa de cocción aparecerá o símbolo ' ' , que indica que a función está activada.

Coa función de pausa activada, os temporizadores activos seguirán funcionando.

Se a función de pausa **(2)** non se desactiva nun prazo de 10 minutos, a placa apagarase automaticamente.

Para desactivar a función, prema de novo a tecla **pausa (2)**.

Unha vez desactivada a pausa, a zona de cocción volve funcionar co nivel seleccionado anteriormente.

Cada operación irá acompañada dun sinal acústico «BIP».

- Temporizador (15)

Esta función permite establecer o tempo (de 1 a 99 minutos) para o apagado automático da zona de cocción seleccionada.

O Temporizador pódese activar en todas as zonas de cocción.

- Premendo a tecla do temporizador **(15)**, desprázanse en sentido horario os temporizadores das 4 zonas de cocción **A1-B1-C1-D1**; as zonas de cocción indícanse mediante a LÁMPADA correspondente **(17)**.

- Coas teclas **+** **(16)** e **-** **(14)** regule o tempo de apagado da zona de cocción, agarde 5 segundos ou prema a tecla temporizador **(15)** para confirmar.

- Os minutos restantes amosaranse no visor do temporizador.

- Pódense configurar varios temporizadores, aínda que só se amosará o que estea a piques de rematar.

Para comprobar o tempo restante de cada zona de cocción, prema a tecla **(15)**.

- Cando remate o temporizador, emitirase un son e a zona de cocción correspondente apagarase.

- Funcionamento do extractor (6)

Para activar o extractor, a placa de cocción debe estar acendida.

Lámpada **(17)** acendida función activa.

Lámpada **(17)** apagada función desactivada.

- Tecla **(7)** modalidade automática On/Off, a velocidade do ventilador aumenta ou diminúe en función da temperatura da placa e do consumo enerxético.

- Tecla **(8)** On/Off Extractor e Primeira velocidade.

- Tecla **(9)** On/Off Extractor e Segunda velocidade.

- Tecla **(10)** On/Off Extractor e Terceira velocidade.
- Tecla **(11)** Booster (dura 5 min e despois volve á velocidade configurada anteriormente).

Atención! Ao rematar a cocción, ao premer a tecla On/Off, o extractor segue funcionando durante outros 5 min. á primeira velocidade, a LÁMPADA latexa ata que remata o tempo, tralo cal o extractor apágase.

- Indicador de saturación do filtro antigraxa (12)

Cando se acende a LÁMPADA, cómpre realizar o mantemento do filtro antigraxa.

- Para reiniciar, manteña premidas as teclas 7-8 durante 3 seg.; as LÁMPADAS das teclas 7-8 latexan e un sinal acústico confirmará o reinicio (as LÁMPADAS 12 -7-8 apagaranse).

- Indicador de saturación do filtro de carbón (13)

Cando se acende a LÁMPADA, cómpre realizar o mantemento do filtro de carbón.

- Para reiniciar, manteña premidas as teclas 7-9 durante 3 segundos; as LÁMPADAS das teclas 7-9 latexarán e o sinal acústico confirmará o reinicio (as LÁMPADAS 13-7-9 apagaranse).

Función de xestión da potencia

Este produto incorpora unha función de xestión de potencia con control electrónico. Esta función controla a distribución da potencia máxima entre as zonas de cocción empregadas, optimizando a distribución da potencia e evitando situacións de sobrecarga do sistema.

Placa de cocción ao máximo nivel de potencia, a función distribúe a potencia entre as zonas de cocción empregadas e reduce automaticamente a potencia das demais zonas de cocción, se cómpre (a última orde ten a máxima prioridade).

Placa de cocción con limitación de potencia: a función distribúe a potencia entre as zonas de cocción, impedindo que se axuste unha potencia nas demais zonas que supere o límite (para aumentar a potencia dunha zona de cocción concreta, cómpre reducir manualmente o nivel de potencia axustado para as demais).

Exemplo:

Se se selecciona o nivel de potencia adicional BOOST para a zona de cocción **A**, a zona de cocción **B** non poderá superar ao mesmo tempo o nivel de potencia 9 e limitarase automaticamente.

Táboa de cocción

Nivel de potencia		Tipoloxía de cocción	Emprego (segundo a experiencia e os costumes de cocción)
Máx. potencia	P	Quentar rápido	eleva rapidamente a temperatura dos alimentos ata que fervan en caso de auga ou quentar de contado líquidos de cocción
	8 - 9	Fritir - cocer	dourar, iniciar a cocción, fritir produtos conxelados, ferver rapidamente
Alta potencia	7 - 9	Dourar – sofritir – ferver – asar á grella	Sofritir, manter ao lume vivo, cocer e asar á grella (durante pouco tempo, 5-10 minutos)
	6 - 7	Dourar - cocer - guisar - sofritir - asar á grella	sofritir, manter a lume lento, cocer e asar á grella (durante un tempo medio, entre 10 e 20 minutos), quentar previamente os accesorios
Media potencia	4 - 5	Cociñar – guisar – sofritir – asar á grella	guisar, manter a lume lento, cocer (durante moito tempo), emulsionar a pasta
	3 - 4	Cociñar – ferver a lume lento – espesar – remover	cocción prolongada (arroz, salsas, asados, peixe) en presenza de líquidos acompañantes (por exemplo: auga, viño, caldo, leite), para emulsionar pasta
	2 - 3	Cociñar – ferver a lume lento – espesar – remover	cocción prolongada (volumes inferiores a un litro: arroz, salsas, asados, peixe) en presenza de líquidos acompañantes (por exemplo: auga, viño, caldo, leite)
Baixa potencia	1 - 2	Fundir – desconxelar – manter quente – emulsionar	derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, desconxelar produtos de pequeno tamaño
	1	Fundir – desconxelar – manter quente – emulsionar	manter quentes pequenas porcións de comida acabada de cociñar ou manter a temperatura os pratos servidos e remover o arroz
OFF	0	Superficie de apoio	Placa en posición de espera ou apagada (pode haber calor residual tras rematar a cocción, o que se indica con H-L-O)

Instrucións para o uso das potas

Cantas potas empregar

Empregue exclusivamente potas con fondo de material ferromagnético apto para cociñas de indución:

- ferro fundido
- aceiro esmaltado
- aceiro ao carbono
- aceiro inoxidable (tamén parcialmente)

- aluminio con revestimento ferromagnético ou fondo con placa ferromagnética.

Para determinar se unha pota é idónea, comprobe que leve o símbolo  (normalmente estampado no fondo).

Tamén pode chegar un imán ao fondo da pota. Se fica pegado, significa que a olla pódese empregar nunha placa de indución. Para garantir unha eficiencia óptima, empregue sempre potas e tixolas con fondo plano que distribúan a calor de xeito uniforme. Un fondo que non sexa perfectamente plano pode afectar á condución da potencia e a calor.

Como empregar as potas

Diámetro mínimo da pota para as diferentes zonas de cocción. Para garantir o correcto funcionamento da placa, a pota debe cubrir un ou varios dos puntos de referencia indicados na superficie da placa e debe ter un diámetro mínimo adecuado. Empregue sempre a zona de cocción que mellor se adapte ao diámetro do fondo da pota.

Zona de cocción	Diámetro do fondo da pota	
	Ø mín. (aconsellado)	Ø máx. (aconsellado)
Posterior esquerda	110 mm	160 mm
Anterior esquerda	120 mm	220 mm
Posterior dereita	120 mm	220 mm
Anterior dereita	110 mm	160 mm

Potas/tixolas baleiras ou con fondo fino

Non empregue pota/tixolas baleiras ou con fondo fino sobre a placa, xa que isto impediría controlar a temperatura ou apagar automaticamente a zona de cocción se a temperatura é demasiado alta, co risco de estragar a pota ou a superficie da placa. Se isto acontece, non toque nada e agarde a que todos os compoñentes se arrefrién. Se aparece unha mensaxe de erro, consulte a sección «Guía de resolución de problemas».

Consellos/suxestións

Ruídos durante o funcionamento. Ao activar unha zona de cocción, é posible que se oia un breve zunido. Este fenómeno é típico das zonas de cocción de vitrocerámica e non afecta ao funcionamento nin á vida útil do aparello. O ruído pode depender da pota empregada. Se o ruído é moi molesto, pode ser útil substituír a pota.

Ruídos normais da placa de indución

A tecnoloxía de indución baséase na creación de campos electromagnéticos para xerar calor directamente no fondo das potas. As potas e tixolas poden producir ruídos ou vibracións dependendo de como fosen fabricadas. Estes ruídos pódense describir do seguinte xeito:

Lixeiro zunido (semellante ao dun transformador)

Este ruído prodúcese cando a temperatura de cocción é elevada. Depende da cantidade de enerxía transferida desde a placa de cocción á pota. O ruído cesa ou atenuase cando se reduce o nivel de calor.

Lixeiro asubío

Este ruído prodúcese cando o recipiente de cocción está baleiro. O ruído cesa cando se verte líquido ou alimentos no recipiente.

Renxido

Este ruído prodúcese cando a pota está formada por varias capas superpostas. Está causado polas vibracións das superficies formadas por diferentes materiais en contacto entre si. O ruído é producido pola pota e pode variar en función da cantidade de alimentos ou líquidos e do método de cocción (por exemplo, ferver, cocer a lume lento, fritir).

Asubío forte

Este ruído prodúcese cando a pota está fabricada con materiais diferentes, superpostos entre si, e cando se emprega na placa de cocción a máxima potencia e,

además, en dúas zonas de cocción. O ruído cesa ou atenúase cando se reduce o nivel de calor.

Estes ruídos son normais Ruídos do ventilador

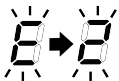
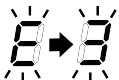
Para que o sistema electrónico funcione correctamente, cómpre regular a temperatura da placa de cocción. Para facelo, a placa de cocción está equipada cun ventilador de refrixeración que se activa para reducir e regular a temperatura do sistema electrónico. O ventilador pode

seguir funcionando mesmo despois de apagar a placa de cocción se a temperatura detectada segue sendo demasiado alta.

Ruídos rítmicos, semellantes aos das agullas dun reloxo.

Este ruído só se produce cando hai polo menos tres zonas de cocción en funcionamento e desaparece ou atenúase cando se apagan dous. Estes ruídos, descritos como fenómenos normais da tecnoloxía de indución, non deben considerarse defectos.

Resolución de problemas

Código informativo	Descrición	Posibles causas	Solución
	O panel de control apágase por mor dunha temperatura demasiado alta	A temperatura interna dos compoñentes electrónicos é demasiado alta	Agarde a que a placa se arrefría antes de volver empregala
	Recipiente inadecuado	Perda das propiedades magnéticas	Retire a pota
	Problemas de comunicación entre a interface de usuario e o módulo de indución	Non chega corrente eléctrica ao módulo; o cabo de alimentación non está conectado correctamente ou é defectuoso	Desconecte a placa da rede eléctrica e comprobe a conexión
Para calquera outro aviso de erro	Chame ao servizo técnico e comunique o código de erro		

Antes de poñerse en contacto co servizo de asistencia, comprobe que non é posible resolver o problema pola súa conta seguindo os pasos descritos en «Busca de avarías».

Se malia ter realizado todas as comprobacións, a placa non funciona e o problema persiste, chame ao Centro de Asistencia Técnica.

Comunicar:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de serie (S/N)

Esta última información atópase na placa de características situada no aparello e/ou na embalaxe.

Atención! Nunca recorra a técnicos non autorizados e rexeite sempre a instalación de pezas de recambio non orixinais.

Datos técnicos

Datos técnicos do extractor para placa de cocción			
		Unidade	Valor
Modelo identificativo			TACKNAN 00607287
Tipo de produto			ENCAIXADO
Dimensións	Ancho	mm	800
	Profundidade	mm	515
	Altura	mm	255
Caudal de aire máx.* - Instalación extractora		m3/h	480
Ruído máx.* - Instalación extractora			61
Caudal de aire máx.* - Instalación filtrante**			380
Ruído máx.* - Instalación filtrante**			68
Potencia nominal do extractor		W	160
Potencia nominal da placa de cocción		W	7240
Potencia total máxima		W	7400
Consumo enerxético	Off Mode	Wh	0,49
	Stand By	Wh	N/A
Peso do produto		Kg	17,2
Eficiencia enerxética do aspirador			
Información sobre o produto de conformidade co Regulamento (UE) n.º 65/2014 da Comisión			
Nome do provedor		IKEA	IKEA
Consumo enerxético anual - AEC		Kwh/ano	34,5
Clase de eficiencia enerxética			A
Eficiencia fluidodinámica FDE		%	29
Clase de eficiencia fluidodinámica			A
Eficiencia de filtración das graxas - GFE		%	85,1
Clase de eficiencia de filtración das graxas			B
Caudal de aire mínimo (potencia normal)		m3/h	205
Caudal de aire máximo (potencia normal)		m3/h	480
Axuste do caudal de aire en modalidade boost		m3/h	590
Nivel de potencia sonora ponderado A das emisións sonoras á velocidade mínima		dBA	44
Nivel de potencia sonora ponderado A das emisións sonoras á velocidade máxima		dBA	61

Nivel de potencia sonora ponderado A das emisións sonoras en modo boost	dBA	66
Consumo enerxético en Modalidade off-P0	W	0,49
Consumo enerxético en modalidade standby-Ps	W	N/A
Información sobre o produto de conformidade co Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comisión		
Factor de incremento no tempo – f		1
Índice de eficiencia enerxética – EEI		51,3
Caudal de aire medido no punto de eficiencia máxima - QBEP	m3/h	290
Presión do aire medida no punto de eficiencia máxima - PBEP	Pa	340
Caudal máximo de aire - Qmax	m3/h	480
Consumo de enerxía eléctrica no punto de eficiencia máxima - WBEP	W	94,5
Eficiencia enerxética da placa de cocción		
Información sobre o produto segundo a Directiva UE n.º 66/2014		Unidade Valor
Modelo identificativo		TACKNAN 00607287
Tipo de produto		Indución
Número de zonas de cocción		4
Tecnoloxía de cocción		Indución
Diámetro das zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior Esq Posterior Der Anterior Der Posterior Der	mm 160 220 160 220
Consumo enerxético por zona de cocción (CE cocción eléctrica)	Anterior Esq Posterior Der Anterior Der Posterior Der	Wh/Kg 184,4 173,4 183,0 172,8
Consumo enerxético total		Wh/Kg 178,4

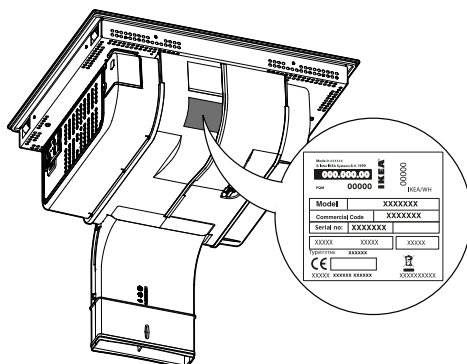
EN 60350-2 - Aparellos eléctricos para a cocción - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición das prestacións

Información sobre o produto relativa ao consumo enerxético e ao tempo máximo para atinxir o modo de baixo consumo aplicable	Unidade	Valor
Consumo de potencia en modalidade apagado	W	0,5
Tempo máximo necesario para que o dispositivo atinxa automaticamente o modo de baixo consumo aplicable	Min	3

*Velocidade máxima (excluído Boost)

** Instalación - Valor do fluxo de aire para a instalación filtrante completa con kit filtrante NYTTIG 806-231-27 para placa de cocción

Os datos técnicos e o número de serie figuran na placa situada no interior do aparello.



Fabricante

Ikea of Sweden AB-SE-343 81 Älmhult,
Suecia

GARANTÍA IKEA

Canto dura a garantía IKEA?

Esta garantía é válida durante 5 anos a partir da data de compra/entrega do teu electrodoméstico nunha tenda IKEA. Cómpre presentar o ticket de compra orixinal como documento que acredite a compra. As intervencións de asistencia realizadas durante o período de garantía non ampliarán a súa validez.

Quen presta o servizo?

O servizo de asistencia seleccionado e autorizado por IKEA prestará o servizo a través da súa rede de socios de asistencia autorizados.

Que cobre esta garantía?

A garantía cobre os defectos do electrodoméstico causados por defectos de fabricación (defecto funcional), a partir da data de compra/entrega do electrodoméstico. Esta garantía só é aplicable ao uso doméstico. As excepcións descríbense no apartado «Que non cobre a garantía?». Durante o período de validez da garantía, os gastos de reparación (pezas de recambio, 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 gastos especiais. Estas condicións axústanse ás directivas da UE (n.º 99/44/CE) e á normativa local. Os compoñentes substituídos pasan a ser propiedade de IKEA.

Como intervirá IKEA para resolver o problema?

O servizo de asistencia designado por IKEA para a prestación do servizo examinará o produto e decidirá, á súa enteira discreción, se está cuberto pola garantía. O Servizo de Asistencia de IKEA ou o seu socio de asistencia autorizado a través dos seus respectivos centros de asistencia, á súa enteira discreción, reparará o produto defectuoso ou substituirao por outro idéntico ou de igual valor.

Que non cobre a garantía?

- Desgaste normal
- Danos causados deliberadamente, danos causados polo incumprimento das instrucións de funcionamento, por unha instalación incorrecta ou como consecuencia dunha conexión a unha tensión incorrecta. Danos causados por reaccións químicas ou electroquímicas, óxido, corrosión ou danos causados pola auga, incluídos os danos causados pola presenza excesiva de cal nas tubaxes de auga. Danos causados por fenómenos atmosféricos e naturais.
- As pezas suxeitas a desgaste, incluídas as baterías e as lámpadas.
- Danos en pezas non funcionais e decorativas que non afectan o uso normal do electrodoméstico, incluídos rabuñadas e diferenzas de cor.
- Danos accidentais causados por corpos ou substancias estrañas e danos causados pola limpeza ou eliminación de obstrucións en filtros, sistemas de descarga ou caixóns de deterxente.
- Danos nos seguintes compoñentes: vitrocerámica, accesorios, cestas para cubertos e vaixela, tubos de alimentación e drenaxe, xuntas, lámpadas e cubertas de lámpadas, grellas, mandos, revestimento e partes do revestimento. A menos que se poida demostrar que estes danos foron causados por defectos de fabricación.
- Casos nos que non se detectan defectos funcionais durante a visita dun técnico.
- Reparacións non realizadas polo noso Servizo de Asistencia autorizado e/ou por un socio de asistencia autorizado ou en caso de empregar pezas de reposto non orixinais.
- Reparacións causadas por unha instalación incorrecta ou non conforme coas especificacións.
- Casos de uso indebido e/ou non doméstico do aparello, por exemplo, uso profesional.

- Danos ocasionados durante o transporte. Se o cliente transporta o produto ao seu domicilio ou a outro enderezo, IKEA declina toda responsabilidade polos danos que poidan producirse durante o transporte. Pola contra, se IKEA se encarga do transporte do produto ao enderezo do cliente, IKEA farase cargo dos danos que poida sufrir o produto durante a entrega.
- Custos relacionados coa primeira instalación do electrodoméstico IKEA. Porén, se un provedor de servizos de IKEA ou un dos seus socios autorizados arranxa ou substitúe o aparello en virtude da presente garantía, o provedor ou o socio autorizado volverá instalar o aparello reparado ou instalará o aparello de substitución, se fose preciso. Estas restricións non se aplican ás intervencións regulares realizadas por persoal técnico cualificado con pezas de reposo orixinais para adaptar o aparello das disposicións técnicas de seguridade doutro país da UE.

Aplicación das leis nacionais

O cliente é titular dos dereitos previstos no Decreto Lexislativo n.º 206/2005 e a presente garantía IKEA de 5 (cinco) anos non afecta aos devanditos dereitos, que responden ou amplían os dereitos mínimos legais de cada país en materia de garantía. Con todo, estas condicións non limitan en modo ningún os dereitos do consumidor definidos pola lexislación local.

Área de validez

Para os electrodomésticos mercados nun país da UE e levados a outro país da UE, os servizos prestaranse segundo as condicións de garantía aplicables no novo país. A obriga de prestar o servizo segundo as condicións da garantía só existe se o electrodoméstico é conforme e está instalado consonte:

- as especificacións técnicas do país no que se solicita a aplicación da garantía;
- a información de seguridade contida nas instrucións de montaxe e no manual do usuario.

O servizo de ASISTENCIA dedicado aos aparellos IKEA

Non dubide en poñerse en contacto co Centro de Asistencia Autorizado designado por IKEA para:

- solicitar asistencia técnica durante o período de garantía
- solicitar información sobre o funcionamento dos electrodomésticos IKEA.

Para garantirlle a mellor asistencia, pregámoslle que lea rogamos que lea atentamente as instrucións de montaxe e/ou o manual de instrucións do produto antes de poñerse en contacto connosco.

Como pode contactarnos se precisa asistencia



Póñase en contacto co número do servizo de atención ao cliente de IKEA que figura na última páxina deste manual.

i Para garantirlle un servizo máis rápido, recomendámoslle que empregue os números de teléfono que figuran neste manual. Consulte sempre os números indicados no manual do aparello para o que precisa asistencia. Recomendámoslle que teña sempre a man o código IKEA (8 díxitos) e o código de 12 díxitos que figuran na etiqueta do seu produto.

i CONSERVE O DOCUMENTO DE COMPRA/ENTREGA!

É a proba da túa compra e debes presentala para que a garantía sexa válida. No ticket tamén figuran o nome e o código IKEA (8 díxitos) de cada aparello adquirido.

Necesitas máis axuda?

Para calquera información non relacionada coa asistencia, póñase en contacto co Servizo de Atención ao Cliente da súa tenda IKEA. Lea atentamente a documentación técnica do electrodoméstico antes de poñerse en contacto connosco.

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer:	026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif	
Openingstijd:	Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536
Тарифа:	Локална тарифа
Работно време:	понеделник - петък 8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400
Sazba:	Místní sazba
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek 8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909
Takst:	Lokal takst
Åbningstid:	Mandag - fredag 9.00 - 20.00 Lørdag 9.00 - 18.00 (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602
Tarif:	Ortstarif
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497
Χρέωση:	Τοπική χρέωση
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή 8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126 (España Continental)
Tarifa:	Tarifa local
Horario:	Lunes - Viernes 8.00 - 20.00

EESTI

<http://www.ikea.com>

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513
Tarif:	Prix d'un appel local
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona:	0800 3636
Tarifa:	Localna tarifa
Radno vrijeme:	Ponedjeljak - Petak 8.00 - 20.00

ISLAND

Símanúmer:	5852409
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga 9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334
Tariffa:	Tariffa locale
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

LATVIJA

<http://www.ikea.com>

LIETUVIJA

Telefono numeris:	(0) 520 511 35
Skambučio kaina:	Vietos mokestis
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki penktadienio 8.00 - 20.00

LUXEMBOURG

Numéro de téléphone:	035220882569
Tarif:	Prix d'un appel local
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 8.00 - 18.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308
Tarifa:	Helyi tarifa
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől - Péntekig 8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA 0031-50 316 8772 international
Tarief:	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 21.00 Zaterdag 9.00 - 21.00 Zondag / Feestdagen 10.00 - 18.00

**NORGE**

Telefon nummer:	23500112
Takst:	Lokal takst
Åpningstider:	Mandag - Fredag 8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	01360 2771461
Tarif:	Ortstarif
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203
Stawka operatora:	Koszt połączenia według taryfy
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek 8.00 - 20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011
Tarifa:	Tarifa local
Horario:	Segunda - Sexta 9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276
Rate:	Local Rate:
Opening hours:	Monday - Friday 8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888
Tarif:	Tarif local
Orar:	Luni - Vineri 8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка
Время работы:	Понедельник - Пятница 9.00 - 21.00 (Московское время)

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono:	0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa:	Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 7.30-12.00/13.00-17.30
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 7.30-12.00/13.00-17.30
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì 7.30-12.00/13.00-17.30

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor
Pracovná doba:	Pondelok až piatok 8.00 - 20.00

SLOVENIJA

<http://www.ikea.com>

SRBIJA

Број телефона:	011 7 555 444
стопа:	lokalna курс
Радно време:	Понедељак - субота 9.00 - 20.00 недеља 9.00 - 18.00

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374
Hinta:	Yksikköhinta
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500
Taxa:	Lokal samtal
Öppet tider:	Måndag - Fredag 8.30 - 20.00 Lördag - Söndag 9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517
Rate:	Local rate
Opening hours:	Monday - Friday 8.30am - 6.30pm Saturday 8.30am - 5.30pm Sunday 9.30am - 3.30pm

