

HÖGKLASSIG

pt

es



Design and Quality
IKEA of Sweden



PORTUGUÊS

Consulte a lista completa de Fornecedores de Serviços Pós-venda nomeados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais na última página deste manual.



ESPAÑOL

Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los proveedores de servicio técnico posventa autorizados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.

PORTUGUÊS	4
ESPAÑOL	32

Índice

Informações de segurança	4	Orientação sobre os recipientes	22
Instruções de segurança	6	Manutenção e limpeza	23
Instalação	9	Resolução de problemas	24
Ligação eléctrica	10	Dados técnicos	27
Descrição do produto	12	Eficiência energética	27
Utilização diária	13	Preocupações ambientais	29
Área de cozedura de indução flexível	16	GARANTIA IKEA	29
Tabela de cozedura	21		

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Não opere o aparelho mediante um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.

- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

Instruções de segurança

Instalação



AVISO! O aparelho deve ser instalado por um instalador autorizado.



Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Certifique-se de que o espaço por baixo da placa é suficiente para a circulação do ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que instala um painel de separação não combustível sob os aparelhos para prevenir acesso à parte inferior.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação eléctrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

Ligação eléctrica



AVISO! Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas pelo instalador autorizado.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.

Utilização

 **AVISO!** Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Isto evita choque elétrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

 **AVISO!** Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.

- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

 **AVISO!** Risco de danos no aparelho.

- Não coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer.
- Limpe o aparelho com um pano macio húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.

Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas

sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

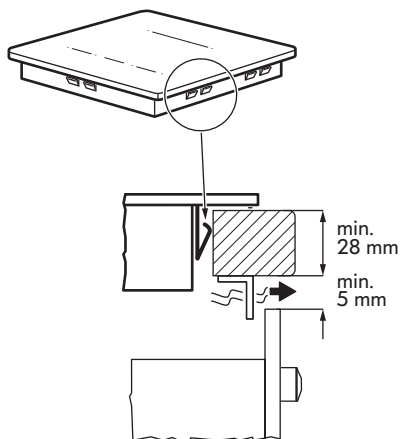
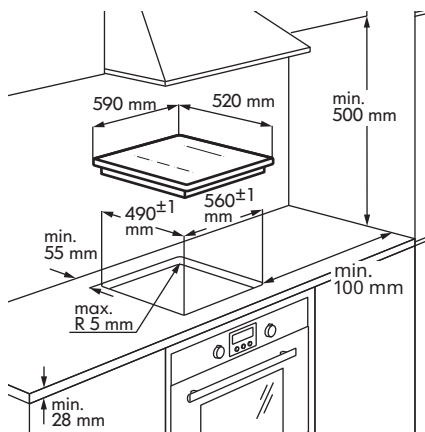
- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

Eliminação

 **AVISO!** Risco de ferimentos ou asfixia.

Instalação

Informações gerais



 O processo de instalação deve respeitar as leis, regras, directivas e normas (regras e regulamentos relativos à segurança eléctrica, reciclagem correcta de acordo com os regulamentos, etc.) em vigor no país de utilização.

- Para mais informações sobre a instalação, consulte as Instruções de montagem.

- Se não houver um forno por baixo da placa, instale um painel de separação sob o aparelho de acordo com as instruções de montagem.
- Não utilize vedante de silicone entre o aparelho e o tampo do balcão.

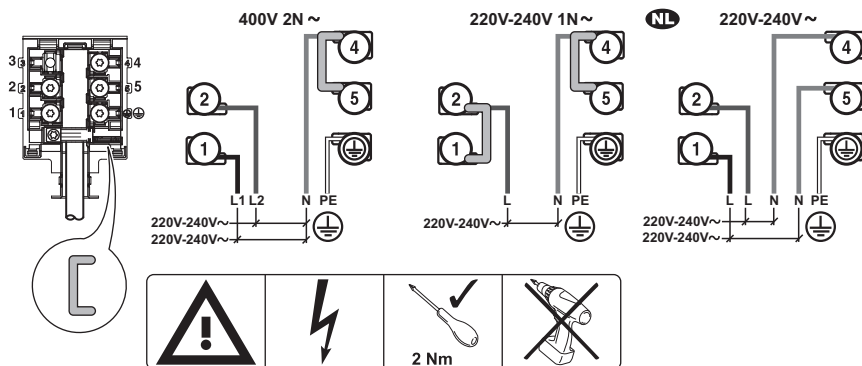
Ligação eléctrica

- ⚠ AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.
- ⚠ AVISO!** Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um instalador autorizado.

Ligação eléctrica

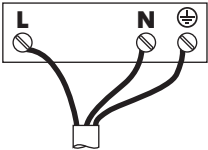
- Antes de efetuar a ligação, verifique se a tensão nominal do aparelho indicada na placa de características corresponde à tensão de alimentação disponível. A placa de características está localizada na parte de baixo da placa.
- Siga o diagrama de ligações (localizado na superfície inferior da estrutura exterior da placa).
- Utilize apenas peças de substituição originais fornecidas pelo serviço de peças de substituição.
- O aparelho é fornecido sem cabo de alimentação. Compre o cabo adequado num fornecedor especializado. No caso de uma ligação monofásica ou bifásica, é necessário utilizar um cabo de alimentação que seja estável a uma temperatura de, pelo menos, 70 °C. As mangas nas pontas do cabo são obrigatórias. Ligação monofásica de acordo com os regulamentos IEC: cabo de alimentação de 3 x 4 mm². Para ligação bifásica: cabo de alimentação de 4 x 2,5 mm². Respeite acima de tudo os regulamentos específicos do seu país.
- É obrigatório que a cablagem fixa possua meios de corte incorporados.
- As ligações têm de ser efetuadas conforme ilustradas no diagrama de ligações.
- O cabo de terra é ligado ao terminal e deve ser mais comprido do que os cabos que transportam corrente eléctrica.
- Fixe o cabo de ligação com as molas ou abraçadeiras de alívio de tensão.

Diagrama de ligações

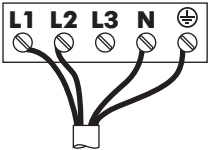


- i** Insira os shunts  ente os parafusos conforme exibido.

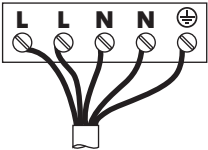
Ligação principal de potência monofásica Ligação principal de potência bifásica **NL** Ligação principal de potência bifásica



Cores dos fios:
⊕ Amarelo/verde
N Azul
L Preto ou castanho



Cores dos fios:
⊕ Amarelo/verde
N Azul
L1 Preto
L2 Castanho

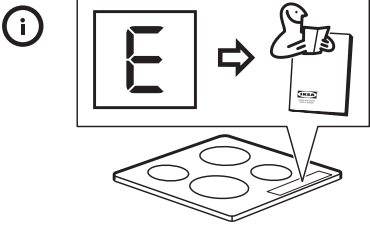
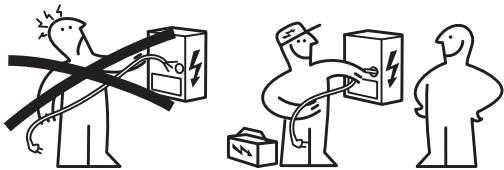


Cores dos fios:
⊕ Amarelo/verde
N Azul
N Azul
L Preto
L Castanho

i Aperte firmemente os parafusos dos terminais!

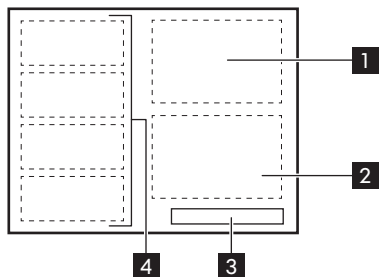
Depois de ligar a placa à corrente, verifique se todas as zonas de cozedura estão prontas a utilizar. Coloque uma panela com alguma água numa zona de cozedura e regule a definição de potência para cada zona para o nível máximo durante um curto período.

i Se o símbolo **E3** ou **EB** se acender no visor depois de ligar a placa pela primeira vez, consulte “Resolução de problemas”.



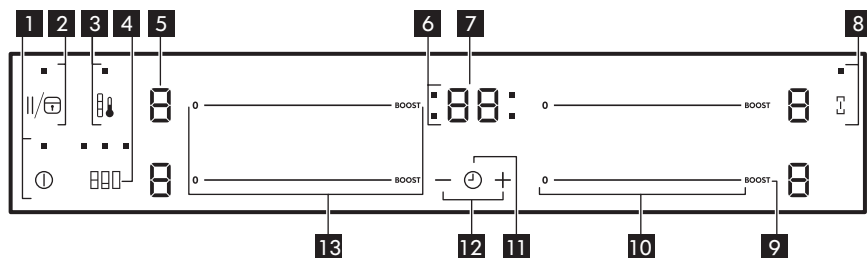
Descrição do produto

Disposição da superfície de cozedura



- 1** Zona de cozedura simples (170 x 265 mm) de 2300 W, com Booster de 3200 W
- 2** Zona de cozedura simples (170 x 265 mm) de 2300 W, com Booster de 3200 W
- 3** Painel de comandos
- 4** Área de cozedura de indução flexível (440 x 220 mm), com Booster 3600 W

Disposição do painel de comandos



- 1** Para ligar/desligar o aparelho.
- 2** Para ativar e desativar Pausa / Bloqueio para crianças.
- 3** Para ativar e desativar Regular previamente a confeção.
- 4** Para alternar entre os modos Multi-Flexi.
- 5** Para indicar o nível de potência.
- 6** Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
- 7** Visor do temporizador: 00 - 99 minutos.
- 8** Para ativar e desativar Bridge.
- 9** **BOOST** Para ativar Booster.
- 10** Para definir uma potência programada: 0 - 9.
- 11** Para selecionar as funções Temporizador.
- 12** Para aumentar e diminuir o tempo.
- 13** Para indicar a potência programada para a área de cozedura de indução flexível.

Indicações do nível de potência

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
	A zona de cozedura está em funcionamento.
	Pausa ativo.
	Booster ativo.
+ dígito	Existe uma anomalia. Consulte “Resolução de problemas”.
	Uma zona de cozedura ainda está quente (calor residual).
	Bloqueio para crianças funciona.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
	Desativação automática ativo.
	Regular previamente a confeção o modo está ativo.

Indicador de calor residual

Utilize o calor residual para derreter ou manter os alimentos quentes.

AVISO! Perigo de queimaduras devido ao calor residual! Após desligar o aparelho., as zonas de cozedura necessitam de algum tempo para arrefecer. Observe o indicador de calor residual .

Utilização diária

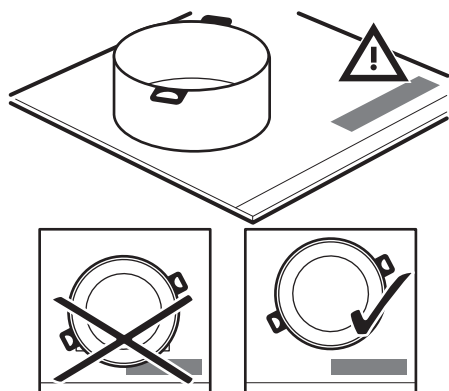
⌚ **Ligar/desligar**

Centre o tacho na zona selecionada. Certifique-se de que o tacho não ultrapassa a marcação da zona.

Toque em ⌚ durante 1 segundo para ligar/desligar o aparelho.

Posicionamento de tachos

Não cubra o painel de comandos com tachos ou outros objetos. Não coloque tachos quentes sobre o painel de comandos. Existe risco de queimaduras e danos nas peças eletrónicas.



Desativação automática

A função desliga automaticamente o aparelho se:

- se todas as zonas de cozedura forem desactivadas.
- não ocorrer uma seleção da potência após ligar o aparelho;
- se algum símbolo for coberto com um objecto (tacho, pano, etc.) durante mais de 10 segundos.
- se uma zona de cozedura não for desativada após um determinado tempo, se não houver alteração do nível de potência ou se ocorrer sobreaquecimento (por exemplo, quando o conteúdo de um tacho ferve até se evaporar). O símbolo  acende. Antes de utilizar novamente, deve regular a zona de cozedura para .

Regulação da potência	Desactivação automática após
  - 	6 horas
 - 	5 horas
	4 horas
 - 	1,5 horas

-  Se utilizar um tacho não adequado, o símbolo  acende no visor e, 2 minutos mais tarde, o indicador da zona de cozedura apaga-se.

Ajustar o nível de potência

Toque no nível de potência que pretender, no selector de potência. Se necessário, ajuste para a esquerda ou para a direita. Não levante o dedo antes de atingir o nível de potência que pretender.



Utilização da função Booster

A função Booster disponibiliza potência adicional para as zonas de cozedura de indução. Toque em **BOOST** para ativar a função e a indicação  acende no visor. Após um máximo de 10 minutos, as zonas de aquecimento por indução automaticamente voltam à regulação da potência .

Bridge Função

A função liga as duas zonas de cozedura da direita e estas funcionam como uma. Comece por definir o nível de potência para uma das zonas de cozedura.

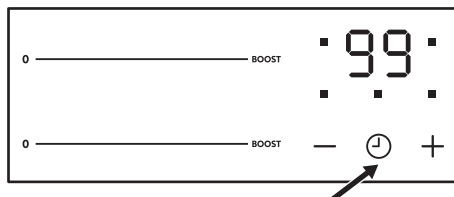
Para activar a função, toque em . Para seleccionar ou alterar o nível de potência, toque num dos símbolos.

Para desactivar a função, toque em . As zonas de cozedura funcionam de forma independente.

Utilizar o temporizador

Toque repetidamente em  até acender o indicador da zona de cozedura pretendida.

Por exemplo, **.00** para a zona dianteira direita.



Toque em **+** ou **-** do temporizador para seleccionar o tempo entre **00** e **99** minutos. Quando o indicador da zona de cozedura piscar mais lentamente, a contagem decrescente do tempo é iniciada. Defina o nível de potência.

Se estiver seleccionado um nível de potência e o tempo definido tiver decorrido, o aparelho emite um sinal sonoro, apresenta **00** a piscar e desactiva a zona de cozedura. Se a zona de cozedura não for utilizada e o tempo definido tiver decorrido, o aparelho emite um sinal sonoro e apresenta **00** a piscar.

Toque em **⌚** para desactivar a função para a zona de cozedura seleccionada e o indicador dessa zona de cozedura pisca mais rapidamente. Toque em **-** e o tempo restante entra em contagem decrescente até **00**. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

Pausa

A função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com o nível de potência mais baixo **⏻**. Quando a função está activa, não é possível alterar o nível de potência. A função não pára a função de temporizador.

- Para ativar esta função, toque em **⏻/⏻**. O símbolo **⏻** acende.
- Para desativar esta função, toque em **⏻/⏻**. O nível de potência definido anteriormente acende.

Bloqueio para crianças

Esta função evita o funcionamento accidental do aparelho.

Para ativar a função:

- Ligar o aparelho com **⌚**. Não defina o nível de potência.
- Toque em **⏻/⏻** durante 4 segundos. O símbolo **⏻** acende.
- Desligue o aparelho com **⌚**.

Para desativar a função:

- Ligar o aparelho com **⌚**. Não defina o nível de potência. Toque em **⏻/⏻** durante 4 segundos. O símbolo **⏻** acende.
- Desligue o aparelho com **⌚**.

Para desativar a função por apenas um período de confeção:

- Ligar o aparelho com **⌚**. O símbolo **⏻** acende.
- Toque em **⏻/⏻** durante 4 segundos. Defina o nível de potência em menos de 10 segundos. Pode utilizar o aparelho.
- Quando desligar o aparelho com **⌚**, a função fica novamente ativa.

OffSound Control - Desactivar e activar os sons

Desactivar os sons

Desligue o aparelho.

Toque em **⌚** durante 3 segundos. O visor acende e apaga. Toque em **⏻/⏻** durante 3 segundos. **⏻** acende-se e o som fica ativado. Toque em **+**. **⏻** acende-se e o som fica desactivado.

Quando esta função está activa, pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em **⌚**
- colocar algo sobre o painel de comandos.

Activar os sons

Desligue o aparelho.

Toque em ① durante 3 segundos. Os indicadores acendem-se e apagam-se. Toque em II/III durante 3 segundos. III acende-se e o som fica desativado. Toque em +, III acende-se. O som fica ativado.

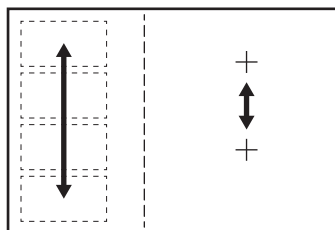
Função de troca de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura. A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases da placa. Cada fase tem um limite máximo de carga elétrica. Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- A definição de aquecimento da última zona de cozedura selecionada é sempre prioritária. A potência restante será dividida entre as zonas de cozedura anteriormente ativadas, por ordem inversa à seleção.

- A indicação da definição de aquecimento das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre a definição de aquecimento inicialmente selecionada e a definição de aquecimento reduzido.
- Aguarde até que o visor pare de piscar ou reduza a definição de aquecimento da última zona de cozedura selecionada. As zonas de cozedura continuarão a funcionar com a definição de aquecimento reduzida. Se necessário, altere as definições de aquecimento das zonas de cozedura.

Consulte a ilustração para ver as combinações possíveis em que a potência pode ser distribuída entre as zonas de cozedura.



Área de cozedura de indução flexível



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Multi-Flexi modo

A área de cozedura de indução flexível é composta por quatro secções. As secções podem ser combinadas de modo a formar duas zonas de cozedura com tamanho diferente ou apenas uma grande área de cozedura. Pode escolher a combinação das secções através da selecção do modo correspondente ao tamanho do tacho que pretende utilizar. Existem três modos de funcionamento: Multi-Flexi Modo 2 + 2 secções (activado automaticamente quando

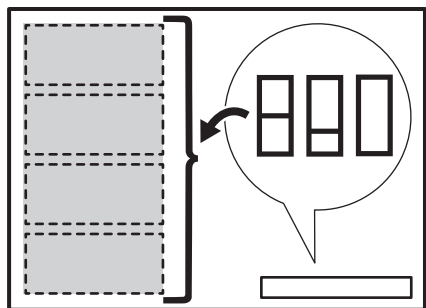
a placa é activada), Multi-Flexi modo 3 + 1 secções e Multi-Flexi modo 4 secções.



Para seleccionar o nível de potência, utilize os dois selectores de potência do lado esquerdo.

Mudar para outro modo de funcionamento

Para mudar para outro modo de funcionamento, utilize o símbolo: IIIII.

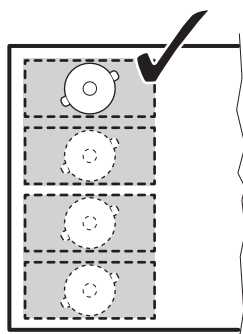


- i** Quando mudar para outro modo de funcionamento, o nível de potência volta a 0.

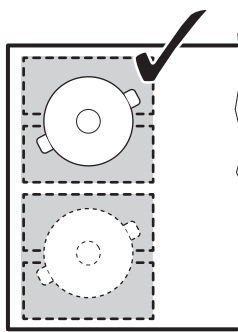
Diâmetro e posição do tacho

Escolha o modo correspondente ao tamanho e à forma do tacho. O tacho deve cobrir a área seleccionada tanto quanto possível. Coloque o tacho no centro da área seleccionada!

Se utilizar um tacho com diâmetro inferior a 160 mm, coloque-o no centro de apenas uma secção.

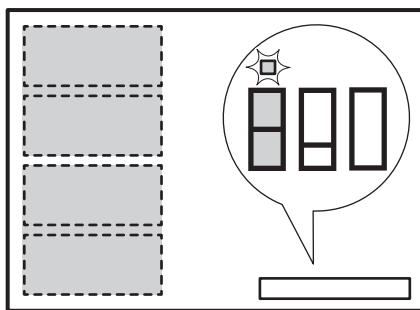


Se utilizar um tacho com diâmetro superior a 160 mm, coloque-o no centro entre duas secções.

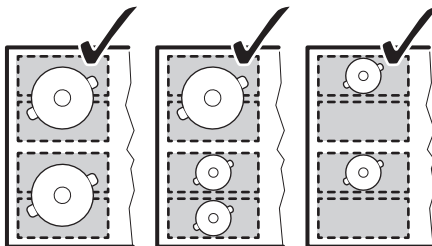


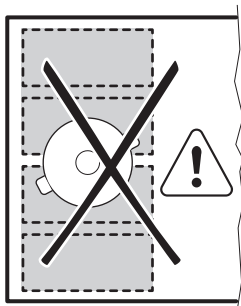
Multi-Flexi Modo 2 + 2 secções

Este modo está ativo quando liga a placa. Liga as secções de modo a formar duas zonas de cozedura separadas. Pode seleccionar o nível de potência de cada zona independentemente. Utilize os selectores de potência do lado esquerdo.

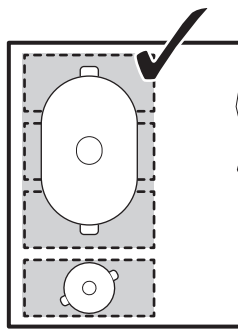


Posição correcta do tacho:

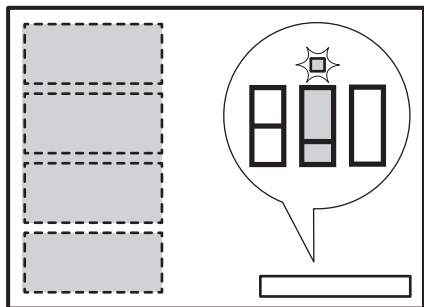


Posição incorrecta do tacho:

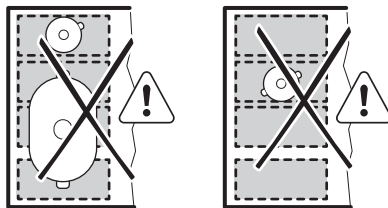
secções, o visor apresenta **F** e a zona é desactivada após 2 minutos.

**Multi-Flexi Modo 3 + 1 secções**

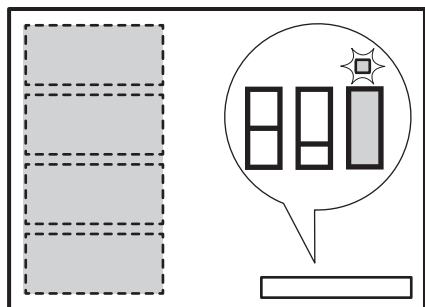
Para activar este modo, prima **□□□** té ver o indicador do modo correspondente. Este modo liga as três secções traseiras para formar uma zona de cozedura única. A secção dianteira não fica associada às outras e funciona como zona de cozedura independente. Pode seleccionar o nível de potência de cada zona independentemente. Utilize os selectores de potência do lado esquerdo.

**Posição correcta do tacho:**

Para utilizar este modo, deve colocar um tacho sobre as três secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que duas

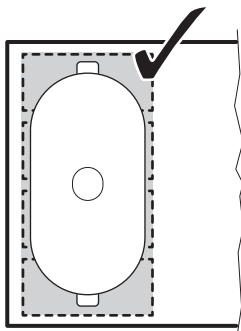
Posição incorrecta do tacho:**Multi-Flexi modo 4 secções**

Para activar este modo, prima **□□□** té ver o indicador do modo correspondente. Este modo liga todas as secções para formar uma zona de cozedura única. Para seleccionar o nível de potência, utilize um dos selectores de potência do lado esquerdo.

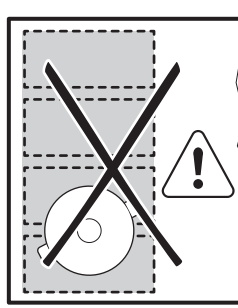


Posição correcta do tacho:

Para utilizar este modo, deve colocar um tacho sobre as quatro secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que três secções, o visor apresenta **F** e a zona é desactivada após 2 minutos.



Posição incorrecta do tacho:



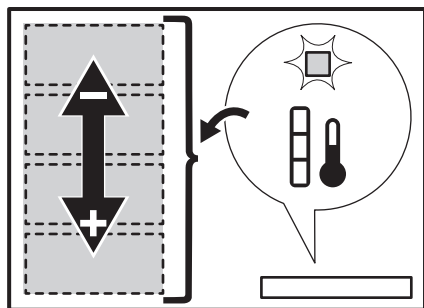
Regular previamente a confeção modo

Esta função permite ajustar a temperatura através da deslocação do tacho para outra posição sobre a área de cozedura de indução.

A função divide a área de cozedura de indução em três áreas com diferentes níveis de potência. A placa detecta a posição do tacho e selecciona o nível de potência correspondente à posição. Pode colocar o tacho na posição da frente, do centro ou de trás. Se colocar o tacho na posição da frente, obtém o nível de potência mais elevado. Pode diminuir o nível de potência movendo o tacho para a posição do centro ou de trás.

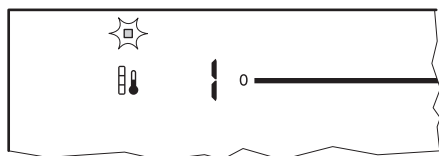


Utilize apenas um tacho com esta função.



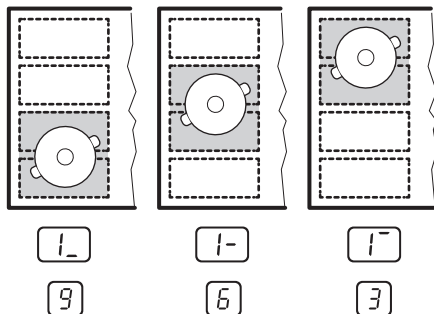
Informações gerais:

- 160 mm é o diâmetro mínimo da base do tacho para utilizar esta função.
- A indicação do nível de potência no selector de potência traseiro esquerdo indica a posição do tacho na área de cozedura de indução. Dianteira [1-], central [1-], traseira [1-].



- A indicação do nível de potência no selector de potência dianteiro esquerdo indica o nível de potência. **Para alterar o nível de potência, utilize o selector de potência dianteiro esquerdo.**
- Quando activar esta função pela primeira vez, obtém o nível de potência [9] para a

posição dianteira, [6] para a posição central e [3] para a posição traseira.



Pode alterar o nível de potência de cada posição independentemente. A placa memoriza os níveis de potência e aplica-os quando voltar a activar a função. Se houver um corte de energia, a placa irá restaurar as definições padrão da função.

Ativar a função

Para activar a função, coloque o tacho na posição correcta sobre a área de cozedura. Toque em [1-]. O indicador acima do símbolo acende. Se não colocar um tacho na área de cozedura, o indicador [F] acende e a área de cozedura de indução flexível é regulada para [0] após 2 minutos.

Desactivar a função

Para desactivar a função, toque em [1-] ou regule o nível de potência para [0]. O indicador acima do símbolo [1-] apaga-se.

Tabela de cozedura

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido
4 - 5	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux (mistura de farinha e manteiga), ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
	Ferver grandes quantidades de água. Booster está ativado.		



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Orientação sobre os recipientes

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Quais as painéis a utilizar

Utilize apenas recipientes que sejam adequados para placas de indução. O recipiente deve ser feito de um material ferromagnético, tal como:

- Ferro fundido;
- aço esmaltado;
- aço-carbono;
- aço inoxidável (a maioria dos tipos);
- alumínio com revestimento ferromagnético ou uma placa ferromagnética.

Para determinar se uma placa ou um tacho é adequado, verifique o símbolo  (habitualmente marcado na base do recipiente). Também pode prender um íman na base. Se se pegar ao lado de baixo, o recipiente funcionará na placa de indução.

Para garantir a eficiência ideal, utilize sempre painéis e tachos com uma base plana que distribua o calor uniformemente. Se a base não for uniforme, tal irá afetar a condução da potência e do calor.

Como utilizar

Diâmetro mínimo da base da placa/do tacho para as diferentes áreas de cozedura

Para garantir que a placa funciona adequadamente, os tachos devem ter um diâmetro mínimo adequado assim como cobrir um ou mais dos pontos de referência indicados na superfície da placa.

Utilize sempre o foco que melhor corresponde ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do tacho [mm]
Zona de cozedura de indução flexível	100 ¹⁾

Traseira direita	145 - 265
Dianteira direita	145 - 265

1) Diâmetro mínimo da base da placa/do tacho para uma só secção. Minimum diameter of pot / pan base for a single section.

Painéis/tachos vazios ou de fundo fino

Não utilize painéis/tachos ou recipientes com fundos finos na placa uma vez que esta não poderá monitorizar a temperatura, ou desligará automaticamente se a temperatura for demasiado alta. Tal pode resultar no dano do recipiente ou da superfície da placa. Se tal situação ocorrer, não toque em nada e aguarde que todos os componentes arrefeam.

Se aparecer uma mensagem de erro, consulte “Resolução de problemas”.

Sugestões/Dicas
Ruídos durante a cozedura

Quando uma zona de cozedura está ativa, pode emitir brevemente um som de zumbido. Esta é característica de todas as zonas de cozedura de indução e não compromete o funcionamento ou a vida útil do aparelho. O ruído depende dos recipientes utilizados. Se tal provocar perturbações consideráveis, pode ajudar mudar o recipiente.

Ruídos normais de funcionamento - placa de indução

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos para a geração de calor, diretamente no fundo dos utensílios. Os utensílios podem criar uma variedade de ruídos ou vibrações, dependendo do tipo de fabrico. Estes ruídos são descritos desta forma:

- **Zunido baixo (como um transformador):** Ouve-se este ruído ao cozinhar a um nível de calor elevado.

Baseia-se na quantidade de energia transferida da placa para o utensílio de cozinha. O ruído reduz de intensidade ou deixa de se ouvir quando se baixa o nível de calor.

- **Assobio baixo:** Este ruído é emitido quando o utensílio de cozinha está vazio. Deixa de se ouvir quando são colocados líquidos ou sólidos no utensílio.
- **Crepitação:** este ruído ocorre com tachos compostos por vários materiais dispostos em camadas, uns sobre os outros. Esta é causada pelas vibrações das superfícies onde diferentes materiais se unem. O ruído ocorre no tacho e pode variar dependendo da quantidade de alimentos ou líquidos e do método de cozedura (por exemplo, ferver, ferver em lume brando, fritar).
- **Assobio alto:** Este ruído ocorre quando os utensílios são compostos de materiais diferentes sobrepostos, e quando são usados na potência máxima e em duas zonas de cozedura. O ruído reduz de

intensidade ou deixa de se ouvir quando se baixa o nível de calor.

- **Ruídos de ventoinha:** Para o funcionamento correto do sistema eletrónico, é necessário regular a temperatura da placa. Para isso, a placa está equipada com uma ventoinha, que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. A ventoinha pode continuar em funcionamento depois de desligar o eletrodoméstico, caso a temperatura detetada da placa continuar muito elevada.
- **Sons ritmados, semelhantes a um relógio:** Este ruído surge quando estão em funcionamento no mínimo três zonas de cozedura, desaparecendo ou diminuindo de intensidade quando vão sendo desligadas. Os ruídos descritos são elementos normais da tecnologia de indução descrita e não devem ser considerados defeitos.

Manutenção e limpeza

Informações gerais

-  **AVISO!** Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
-  **AVISO!** Por motivos de segurança, não limpe o aparelho com jatos de vapor ou agentes de limpeza a alta pressão.
-  **AVISO!** Os objetos aguçados e os agentes de limpeza abrasivos danificam o aparelho. Limpe o aparelho e remova os resíduos com água e detergente da loiça após cada utilização. Remova todos os resíduos de detergente.
-  Eventuais riscos ou manchas escuras na vitrocerâmica que não consiga remover não afectam o funcionamento do aparelho.

Remover restos e resíduos persistentes

Alimentos com resíduos de açúcar, plásticos ou folhas de alumínio devem ser removidos imediatamente. Um raspador é a melhor ferramenta para limpar a superfície de vidro. Não é fornecido com o aparelho. Posicione o raspador sobre a superfície da placa em ângulo e remova os resíduos fazendo a lâmina deslizar sobre a superfície. Limpe o aparelho utilizando um pano húmido e algum detergente da loiça. Por fim, limpe a superfície de vidro até secar com um pano limpo.

Anéis de calcário, anéis de água, salpicos de gordura ou descolorações metálicas brilhantes devem ser removidas depois do aparelho arrefecer. Utilize apenas um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.

Resolução de problemas

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não é possível ligar ou utilizar o aparelho.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.	Verifique se a placa está ligada corretamente à corrente elétrica. Consulte o diagrama de ligação.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um instalador autorizado.
	Não definiu o nível de potência em menos de 10 segundos.	Ligue novamente a placa e defina o nível de potência em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais símbolos em simultâneo.	Toque apenas num símbolo de cada vez.
	Pausa ativo.	Consulte "Utilização diária".
	Existem manchas de água ou gordura no painel de controlo.	Limpe o painel de controlo e aguarde alguns segundos antes de o ativar novamente.
É emitido um sinal acústico e a placa desliga-se. Um sinal acústico é emitido quando a placa é desligada.	Colocou algo sobre um ou mais símbolos no painel de controlo.	Retire o objecto dos símbolos.
O aparelho desliga-se	Colocou algo sobre o símbolo ① ..	Retire o objecto dos símbolos.
Indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo.	Se a zona funcionar durante tempo suficiente para ficar quente, fale com o Serviço de após-venda.
O nível de potência alterna entre dois níveis.	Função de troca de potência ativo.	Consulte "Utilização diária".

Problema	Causa possível	Solução
Os símbolos estão quentes.	O recipiente é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o recipiente grande numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não há sons quando toca num símbolo do painel de comandos.	Os sinais sonoros estão desativados.	Ative os sons. Consulte "Utilização diária".
A zona de confeção de indução flexível não aquece o recipiente.	O recipiente não está na posição correta sobre a zona de aquecimento de indução flexível.	Coloque o recipiente na posição correta sobre a zona de confeção de indução flexível. A posição do recipiente depende da função que estiver ativada ou do modo da função. Consulte o capítulo "Zona de confeção de indução flexível".
	O diâmetro do fundo do recipiente não é correto para a função que está ativada ou para o modo da função.	Utilize um recipiente com diâmetro adequado à função que está ativada ou ao modo da função. Para utilizar apenas uma secção da zona de aquecimento de indução flexível, utilize um recipiente com diâmetro de 160 mm ou menos. Consulte o capítulo "Zona de confeção de indução flexível".
 acende-se.	Desativação automática ativada.	Desligue a placa e ligue-a novamente.

Problema	Causa possível	Solução
F acende-se.	Não existe qualquer recipiente na zona de aquecimento.	Coloque um recipiente na zona de aquecimento.
	O recipiente não é adequado.	Utilize um recipiente adequado. Consulte “Orientação para recipientes”.
	O diâmetro da base do recipiente é demasiado pequena para a zona.	Utilize um recipiente com as dimensões corretas. Consulte “Orientação para recipientes”.
	Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta.	Coloque o recipiente na zona para que cubra totalmente a zona de confeção.
	Multi-Flexi o modo está ativo. Uma ou mais secções do modo da função que está a funcionar não estão cobertas pelo tacho.	Coloque o recipiente sobre o número correto de secções do modo da função que está a funcionar ou altere o modo da função. Consulte o capítulo “Zona de confeção de indução flexível”.
	Regular previamente a confeção o modo está ativo. Estão dois recipientes na área de zona de confeção de indução flexível.	Utilize apenas um recipiente. Consulte o capítulo “Zona de confeção de indução flexível”.
E e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação elétrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro elétrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer E novamente, contacte um instalador autorizado.

Problema	Causa possível	Solução
E4 acende-se.	Existe um erro na placa porque um tacho ferveu até ficar sem água. Desativação automática e a proteção contra sobreaquecimento para as zonas está ativa.	Desligue a placa. Retire o recipiente quente. Após cerca de 30 segundos, ative novamente a zona. Se o problema era o recipiente, a mensagem de erro deve desaparecer. O indicador de calor residual pode permanecer ligado. Deixe o recipiente arrefecer o suficiente. Verifique se o recipiente é compatível com a placa. Consulte “Orientação para recipientes”.

Se houver uma avaria, tente resolvê-la seguindo as diretrizes da resolução de problemas Se o problema não puder ser resolvido, contacte a sua loja IKEA ou o Serviço de após-venda. Pode encontrar uma lista completa dos contactos indicados da IKEA no final deste manual do utilizador.



Se tiver utilizado o aparelho de forma errada ou se a instalação não tiver sido executada por um instalador autorizado, a visita do técnico do serviço de após-venda ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Dados técnicos

Placa de características

Country of origin

© Inter IKEA Systems B.V. 1999

000.000.00

21552

IKEA of Sweden AB
SE - 343 81 Älmhult



Design and Quality
IKEA of Sweden

PQM

Model 00000000 Typ 60 GAD DC AU 7.35kW

PNC 000 000 000 00 S No 220V-240V AC 50-60 Hz

O gráfico acima serve para representar a placa de características de um aparelho. A placa de características real encontra-se na parte de baixo do invólucro. O número de série é específico de cada produto.

Estimado cliente: guarde a placa de características adicional com o manual do

utilizador. A identificação exacta da sua placa ajuda-nos a prestar melhor assistência no caso de necessitar da nossa assistência no futuro. Obrigado pela sua ajuda!

Eficiência energética

Informação do produto de acordo com os regulamentos de design ecológico da UE e do Reino Unido

Identificação do modelo		HÖGKLASSIG 404.678.26
Tipo de placa		Placa encas- trada
Número de áreas de aquecimento		2
Tecnologia de aquecimento		Indução
Comprimento (C) e largura (L) da área de aqueci- mento	Esquerda	C 45.6 cm L 21.6 cm
Comprimento (C) e largura (L) da área de aqueci- mento	Direita	C 36.6 cm L 27.0 cm
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Esquerda	187.0 Wh/kg
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Direita	188.4 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		187.7 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 2: Pla- cas – Métodos para medir o desempenho.		
As medições de energia referentes às áreas de aquecimento são identificadas pelas marca- ções das respetivas zonas de aquecimento.		

Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.

- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia no modo desligado	0.3 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	2 min

Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante um período de 5 anos a partir da data de compra original do Seu aparelho no IKEA. O comprovativo de compra original (fatura) é necessário como prova de compra. Caso sejam efetuadas operações de assistência no âmbito da garantia, isso não implica a prorrogação do período de garantia para o aparelho.

Quem executará as operações de assistência?

O fornecedor de serviços de assistência IKEA disponibilizará a assistência através das respectivas operações de assistência ou da rede de parceiros de serviços de assistência autorizados.

O que é abrangido por esta garantia?

A garantia abrange avarias do aparelho, que tenham sido causadas por defeitos de fabrico ou de material a partir da data de compra no IKEA. Esta garantia aplica-se apenas à utilização doméstica. As excepções são especificadas sob o título "O que não é abrangido por esta garantia?" Durante o período de validade da garantia, os custos relativos à resolução da avaria, por exemplo reparações, peças, mão-de-obra e deslocações serão abrangidos, desde que o aparelho esteja acessível para reparação sem encargos especiais e a avaria esteja relacionada com os defeitos de fabrico ou material abrangidos pela garantia. Em conformidade com estas condições, são aplicáveis as directivas da UE (N.º 99/44/EG)

e os respectivos regulamentos locais. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

O que fará o IKEA para corrigir o problema?

O fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA examinará o produto e decidirá, consoante o que determinar adequado, se a situação em questão está abrangida por esta garantia. Caso se considere que a situação está abrangida, o fornecedor de serviços de assistência do IKEA ou o respectivo fornecedor de serviços de assistência autorizado através das suas operações de assistência, irá, consoante o que determinar adequado, reparar o produto com defeito ou substituí-lo por um produto igual ou semelhante.

O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a utilização

normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.

- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.
- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo da instalação inicial do aparelho da IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços IKEA ou um parceiro de serviço autorizado reparar ou substituir o aparelho ao abrigo dos termos da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro de serviço autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Esta restrição não se aplica ao trabalho isento de falhas executado por um especialista qualificado utilizando as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações de segurança técnicas de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que abrangem ou excedem todos os requisitos legais locais sujeitos à variação de país para país.

Área de validade

Para aparelhos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos no âmbito das condições de garantia normais no novo país. Uma obrigação para executar os serviços no âmbito da garantia apenas existe se:

- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as especificações técnicas do país em que ocorre a reclamação ao abrigo da garantia;
- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as Instruções de Montagem e as Informações de Segurança do Manual do Utilizador;

O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:

Não hesite em contactar o Serviço Pós-Venda IKEA para:

1. apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia;
2. solicitar esclarecimentos relativamente à instalação do aparelho IKEA no mobiliário de cozinha IKEA. O serviço não prestará esclarecimentos relativos a:
 - instalação geral da cozinha IKEA;
 - ligações eléctricas (se a máquina for fornecida sem ficha e cabo), ligações relativas a água e gás, uma vez que têm de ser executadas por um engenheiro de assistência autorizado.
3. Solicitação de esclarecimentos relativamente ao conteúdo e às especificações do manual do utilizador do aparelho IKEA.

Para assegurar que fornecemos o melhor serviço de assistência, leia atentamente as Instruções de Montagem e/ou a secção relativa ao Manual do Utilizador desta brochura antes de nos contactar.

Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços



Consulte a última página deste manual para obter a lista completa de contactos designados pela IKEA e respectivos números de telefone nacionais.

- i** Para lhe fornecer um serviço mais rápido, é recomendável utilizar os números de telefone específicos indicados no final deste manual. Consulte sempre os números indicados na brochura do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Antes de nos telefonar, verifique se tem perto de si o número de artigo da IKEA (código de 8 dígitos) e o Número de Série (código de 8 dígitos que pode ser encontrado na placa de classificação) do equipamento para o qual pretende assistência.

- i** **GUARDE O RECIBO DE COMPRA!**
Este recibo é a sua prova de compra e é necessário para a aplicação da garantia. Tenha em conta que o recibo indica também o nome e o número do artigo IKEA (código de 8 dígitos) para cada aparelho adquirido.

Necessita de ajuda adicional?

Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com o Serviço Pós-Venda dos seus aparelhos, contacte o centro de assistência da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia atentamente a

documentação do aparelho antes de nos contactar.

Contenido

Información sobre seguridad	32	Guía de utensilios de cocina	50
Instrucciones de seguridad	34	Mantenimiento y limpieza	51
Instalación	37	Solución de problemas	52
Conexión eléctrica	37	Datos técnicos	55
Descripción del producto	40	Eficacia energética	56
Uso diario	41	Aspectos medioambientales	57
Zona de cocción flexible de inducción	44	GARANTÍA IKEA	57
Tabla de cocción	49		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- No utilice el eparato con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.

- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de efectuar el mantenimiento.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, al servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA! El aparato debe instalarse por un instalador autorizado.



Siga las instrucciones de montaje suministradas con el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Asegúrese de que el espacio debajo de la placa de cocción es suficiente para la circulación del aire.
- La base del aparato se puede calentar. Si el aparato se instala sobre los cajones, asegúrese de instalar un panel de separación no combustible debajo de los aparatos para evitar el acceso al fondo.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas debe realizarlas un instalador autorizado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente
- ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.

Uso



ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.

- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras

aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

Eliminación

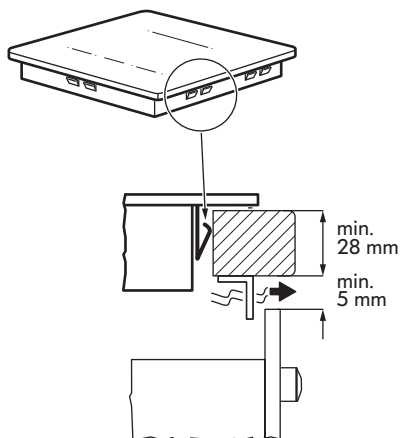
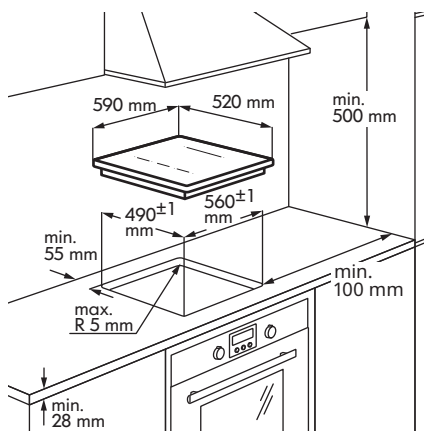


ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

Instalación

Información general



La instalación debe realizarse conforme a las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso (normas y reglamentos de seguridad eléctrica, reciclado correcto conforme a las disposiciones reglamentarias, etc.).

- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.

- Si no hay un horno debajo de la placa de cocción, instale un panel de separación debajo del aparato de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- No utilice sellante de silicona entre el aparato y la encimera.

Conexión eléctrica



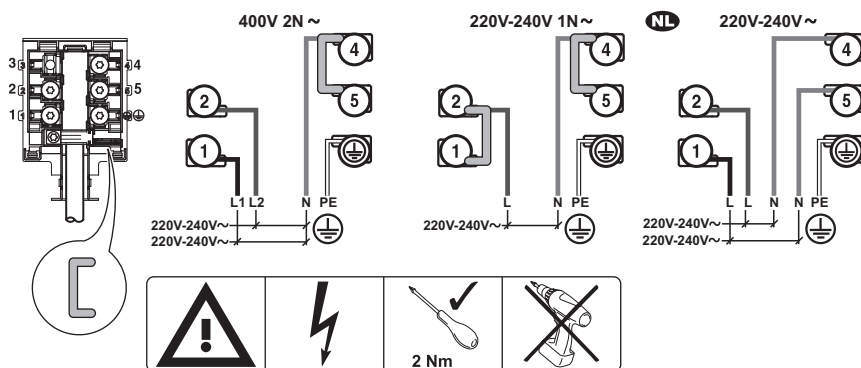
ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

⚠ ADVERTENCIA! Todas las conexiones eléctricas debe realizarlas un instalador autorizado.

Conexión eléctrica

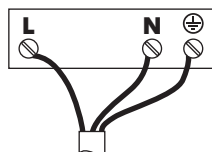
- Antes de conectar el aparato, compruebe si la tensión nominal del aparato indicada en la placa de características coincide con la tensión del suministro eléctrico. La placa de características está situada en la parte inferior de la carcasa de la placa.
- Utilice el diagrama de conexiones como referencia (el diagrama se encuentra en la superficie inferior de la placa).
- Utilice solo recambios originales suministrador por el servicio de recambios.
- Con el aparato no se proporciona el cable de conexión al suministro eléctrico. Adquiera uno adecuado en un establecimiento especializado. La conexión monofásica o bifásica precisa un cable de corriente con estabilidad térmica mínimo a 70 °C. El cable necesita casquillos de extremo obligatorios. Según las normas IEC, para la conexión monofásica use: cable de alimentación de 3 x 4 mm² y para la conexión bifásica: cable de alimentación de 4 x 2,5 mm². Consulte primero la normativa nacional correspondiente.
- El cableado fijo debe incorporar un medio de desconexión.
- La conexión y los empalmes se deben realizar como se muestra en el diagrama de conexiones.
- El cable de tierra se conecta al terminal y debe ser más largo que los cables que llevan corriente eléctrica.
- Sujete el cable de conexión con sujeciones o abrazaderas.

Diagrama de conexiones



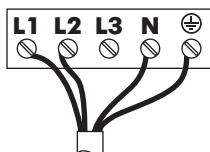
i Inserte los derivadores  entre los tornillos como se muestra.

Conexión de alimentación de red monofásica Conexión de alimentación de red bifásica **NL** Conexión de alimentación de red bifásica



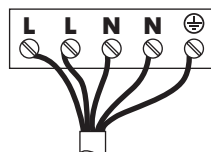
Colores del cableado:

	Amarillo/verde
N	Azul
L	Negro o marrón



Colores del cableado:

	Amarillo/verde
N	Azul
L1	Negra
L2	Marrón



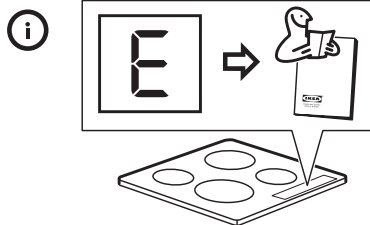
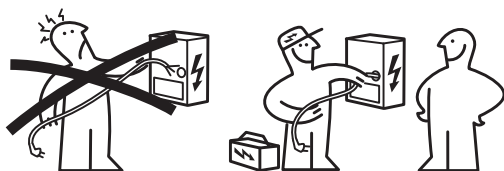
Colores del cableado:

	Amarillo/verde
N	Azul
N	Azul
L	Negra
L	Marrón

Apriete bien los tornillos.

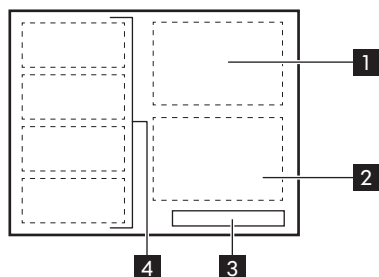
Una vez conectada la placa a la red eléctrica, compruebe que todas las zonas de cocción están listas para usarse. Ponga una cazuela con un poco de agua en una zona y ajuste el nivel de potencia para cada zona al nivel máximo durante unos instantes.

Si en la pantalla aparece el símbolo o después de encender la placa de cocción por primera vez, consulte "Solución de problemas".



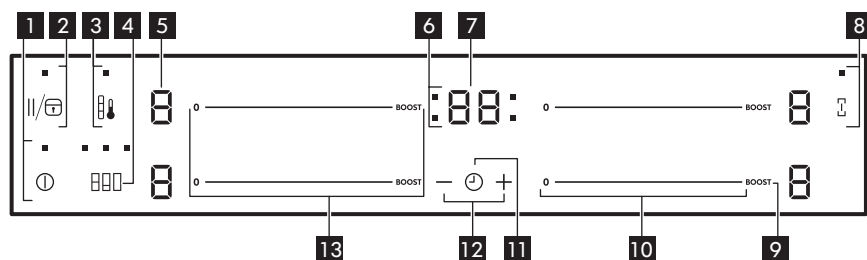
Descripción del producto

Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción individual (170 x 265 mm) a 2300 W, con Booster a 3200 W
- 2** Zona de cocción individual (170 x 265 mm) a 2300 W, con Booster a 3200 W
- 3** Panel de control
- 4** Zona de cocción por inducción flexible (440 x 220 mm), con Booster a 3600 W

Disposición del panel de control



- 1** Para encender / apagar el aparato.
- 2** Para activar y desactivar Pausa / Bloqueo infantil.
- 3** Para activar y desactivar Pre-Set Cooking.
- 4** Para cambiar entre modos Multi-Flexi.
- 5** Para mostrar el nivel de potencia.
- 6** Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
- 7** Indicador del temporizador: 00 - 99 minutos.
- 8** Para activar y desactivar Bridge.
- 9** **BOOST** Para activar Booster.
- 10** Para ajustar la potencia: 0 - 9.
- 11** Para seleccionar las funciones de Temporizador.
- 12** Para aumentar y disminuir el tiempo.
- 13** Para mostrar el ajuste de potencia de la zona de cocción de inducción flexible.

Imágenes de ajuste de potencia:

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Pausa está en funcionamiento.
	Booster está en funcionamiento.
	Hay un fallo de funcionamiento. Consulte “Solución de problemas”.
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
	Bloqueo infantil está en funcionamiento.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Apagado automático está en funcionamiento.
	El modo Pre-Set Cooking está funcionando.

Indicador de calor residual

ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras por el calor residual! Una vez apagadas, las zonas de cocción necesitan algo de tiempo para enfriarse. Observe el indicador de calor residual .

Utilice el calor residual para fundir y para mantener calientes los alimentos.

Uso diario

⌚ Encendido / apagado

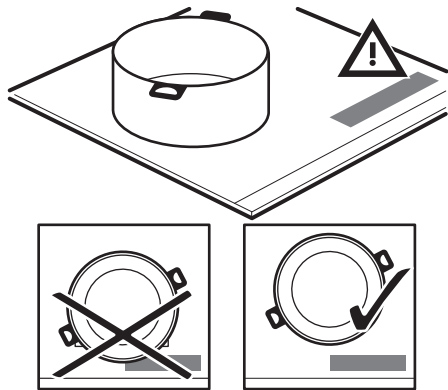
Toque ⌚ durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

Como colocar la batería de cocina

No cubras el panel de control con baterías de cocina ni con ningún otro objeto.
No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control. Existe el riesgo de quemar y dañar los componentes electrónicos.

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Asegúrate de que la

batería de cocina no sobresale de la marca de zona.



Apagado automático

La función apaga el aparato automáticamente si:

- todas las zonas de cocción están apagadas.
- no se ajusta un nivel de potencia después de encender el aparato.
- si se cubre cualquier símbolo con algún objeto (sartén, trapo, etc.) durante más de 10 segundos.
- si no se apaga una zona de cocción después de un intervalo de tiempo determinado, no se modifica el nivel de potencia o se produce recalentamiento (por ejemplo, una cacerola hierve sin líquido). Se encenderá el símbolo . Antes de utilizarla de nuevo, es necesario ajustar la zona de cocción en .

Ajuste de potencia	Desconexión automática después de
-	6 horas
-	5 horas
	4 horas

Ajuste de potencia	Desconexión automática después de
-	1,5 horas

Si el recipiente colocado sobre la zona de cocción no es adecuado, el indicador se enciende y muestra durante 2 minutos antes de desactivarse automáticamente.

Ajuste del nivel de potencia

Toque el selector de potencia en el ajuste que desee. Dado el caso, ajuste hacia la izquierda o la derecha. No suelte hasta que alcance el nivel de potencia que desee.



Uso de la función Booster

La función Booster suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. Toque **BOOST** para activar, en la pantalla aparece . Después de un máximo de 10 minutos, las zonas de cocción por inducción vuelven automáticamente al ajuste de potencia .

Función Bridge

La función conecta dos zonas de cocción del lado derecho de forma que funcionen como si fueran una. Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas.

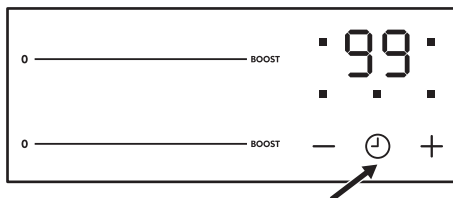
Para activar la función toque . Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse una de las barras de control.

Para desactivar la función toque . Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

⌚ Uso del temporizador

Toque ⌚ varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

Por ejemplo, **00** para la zona de cocción frontal derecha.



Toque los símbolos **+** o **-** del temporizador para programar la hora entre **00** y **99** minutos. La cuenta atrás comenzará en cuanto el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente. Ajuste el nivel de potencia que desee.

Cuando se ajusta un nivel de potencia y transcurre el tiempo establecido, suena una señal acústica, **00** parpadea y la zona de cocción se desactiva. Si la zona de cocción no se está utilizando y transcurre el tiempo establecido, suena una señal acústica y la indicación **00** parpadea.

Toque ⌚ para desactivar la función en la zona de cocción seleccionada y el indicador de esa zona parpadea más rápido. Toque **-** para iniciar la cuenta atrás del tiempo restante hasta **00**. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Pausa

La función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de potencia más bajo **00**. Cuando la función está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de potencia. La función no detiene la función del temporizador.

- Para activar esta función pulse **||/□**. Se encenderá el símbolo **□**.

- Para desactivar la función pulse **||/□**. Se activará la potencia que se haya seleccionado anteriormente.

Bloqueo infantil

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar la función:

- Encienda el aparato con ⌚. No configure los ajustes de potencia.
- Toque **||/□** durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo **□**.
- Apague el aparato con ⌚.

Para desactivar la función:

- Encienda el aparato con ⌚. No configure los ajustes de potencia. Toque **||/□** durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo **□**.
- Apague el aparato con ⌚.

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:

- Encienda el aparato con ⌚. Se encenderá el símbolo **□**.
- Toque **||/□** durante 4 segundos. Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos. Ya puede utilizar el aparato.
- Cuando apaga el aparato con ⌚, la función vuelve a activarse.

OffSound Control - Activación y desactivación de los sonidos

Desactivación de los sonidos

Apagar el aparato.

Toque ⌚ durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Pulse **||/□** durante 3 segundos. **□** se enciende; el sonido está activado. Pulse **+**; **□** se enciende y la señal acústica se desactiva.

Cuando está activa esta función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca ⌚

- se coloca algo en el panel de control.

Activación de los sonidos

Apagar el aparato.

Toque  durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan.

Toque  durante 3 segundos.  se enciende porque el sonido está desactivado.

Pulse ,  se enciende. El sonido está activado.

La función de intercambio de potencia

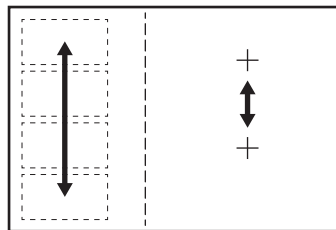
Si las zonas múltiples están activas y la potencia consumida supera la limitación de la alimentación eléctrica, esta función divide la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase soporta una carga eléctrica máxima. Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada siempre se prioriza.

La potencia restante se divide entre las zonas de cocción previamente activadas en orden inverso de selección.

- La pantalla de ajuste de calor de las zonas reducidas cambia entre el ajuste de calor seleccionado inicialmente y el ajuste de calor reducido.
- Espere a que la pantalla deje de parpadear o reduzca el ajuste de calor de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.

Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



Zona de cocción flexible de inducción



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Modo Multi-Flexi

El área de cocción por inducción flexible está formada por cuatro secciones. Las secciones pueden combinarse en dos zonas de cocción de tamaño diferente o en un área de cocción grande. La combinación de las secciones se elige al escoger el modo aplicable al tamaño del utensilio de cocina que va a emplear. Existen tres modos: Multi-Flexi secciones de modo 2 + 2 (se activan automáticamente al encender la placa), Multi-Flexi secciones de

modo 3 + 1 y Multi-Flexi secciones de modo 4.

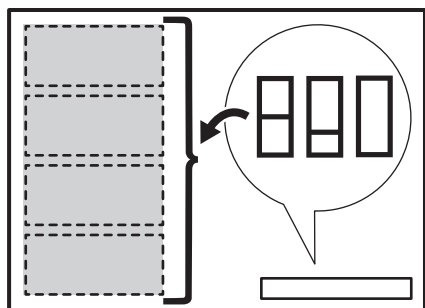


Para ajustar la potencia, utilice los dos selectores de potencia del lado izquierdo.

Cambio entre modos

Para cambiar de modo, utilice el símbolo:



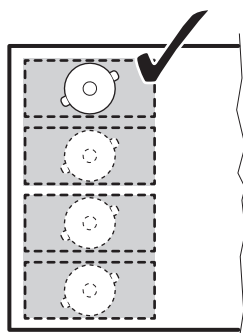


- i** Cuando se cambia entre modos, el ajuste de potencia vuelve a 0.

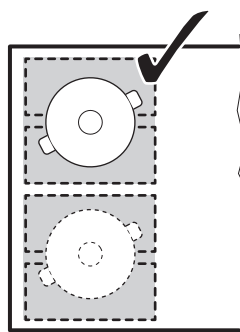
Diámetro y posición de los utensilios de cocina

Elija el modo correspondiente al tamaño y forma del utensilio de cocina. El utensilio de cocina debe cubrir lo máximo posible el área seleccionada. Coloque el utensilio de cocina centrado en el área seleccionada.

Coloque los utensilios de cocina con diámetro de base inferior a 160 mm centrados en una única sección.

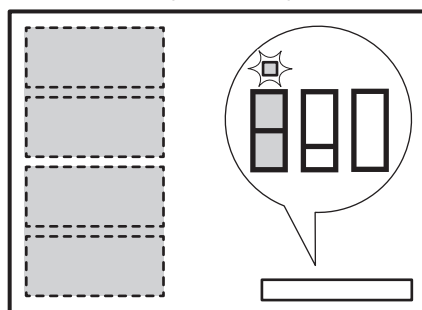


Coloque los utensilios de cocina con diámetro de base superior a 160 mm centrados entre dos secciones.

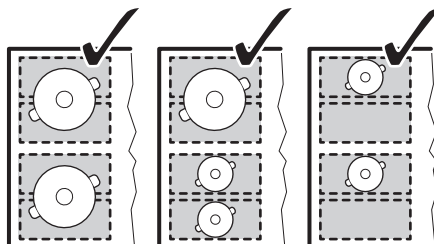


Multi-Flexi secciones de modo 2 + 2

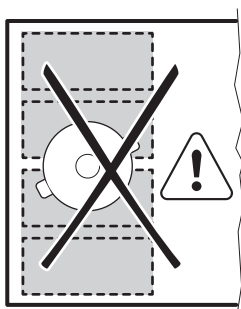
Este modo se activa al encender la placa de cocción. Conecta las secciones en dos zonas de cocción separadas. Puede ajustar por separado la potencia de cada zona. Utilice dos selectores de potencia izquierdos.



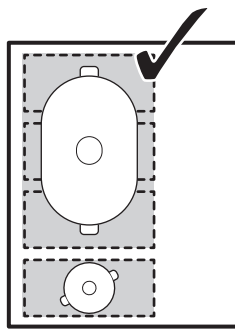
Posición correcta del utensilio de cocina:



Posición incorrecta del utensilio de cocina:

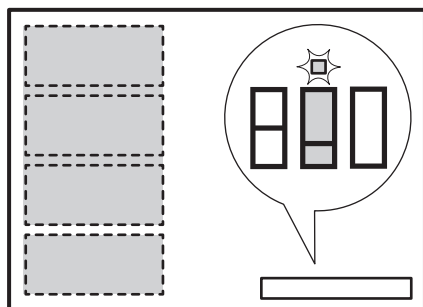


aparece **F** y la zona se desactiva tras 2 minutos.

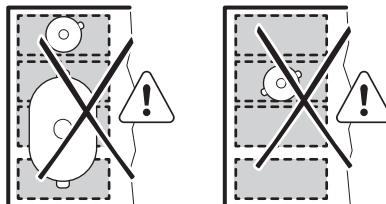


Multi-Flexi secciones de modo 3 + 1

Para activar el modo, pulse **000** hasta que aparezca el indicador de modo correspondiente. Este modo conecta las tres secciones traseras en un área de cocción. La sección delantera no se conecta y funciona como zona de cocción separada. Puede ajustar por separado la potencia de cada zona. Utilice dos selectores de potencia izquierdos.



Posición incorrecta del utensilio de cocina:

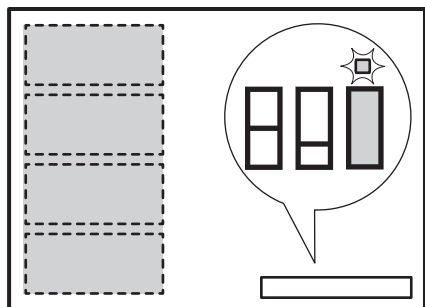


Multi-Flexi secciones de modo 4

Para activar el modo, pulse **000** hasta que aparezca el indicador de modo correspondiente. Este modo conecta todas las secciones en un área de cocción. Para ajustar la potencia, utilice uno de los selectores de potencia del lado izquierdo.

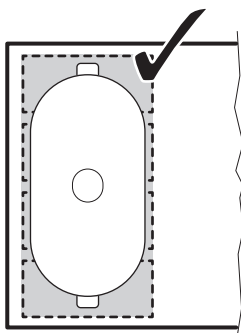
Posición correcta del utensilio de cocina:

Para utilizar este modo, debe colocar el utensilio de cocina en las tres secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que dos zonas, en la pantalla

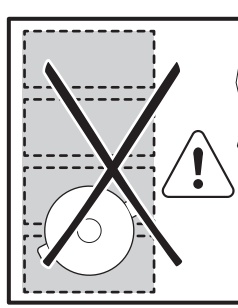


Posición correcta del utensilio de cocina:

Para utilizar este modo, debe colocar el utensilio de cocina en las cuatro secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que tres zonas, en la pantalla aparece **F** y la zona se desactiva tras 2 minutos.



Posición incorrecta del utensilio de cocina:



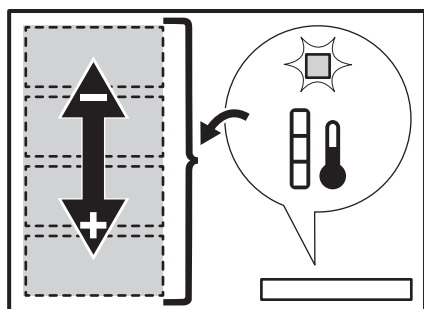
Modo Pre-Set Cooking

Esta función permite ajustar la temperatura desplazando el utensilio de cocción una posición distinta del área de cocción por inducción.

La función divide el área de cocción por inducción en tres áreas con diferentes ajustes de temperatura. La placa de cocción detecta la posición del utensilio de cocción y ajusta la potencia según ella. Puede colocar el utensilio de cocina en la parte delantera, media o trasera. Si coloca el utensilio de cocina en la parte delantera obtiene la potencia máxima. Puede reducir la potencia desplazando el utensilio de cocina a la posición media o trasera.

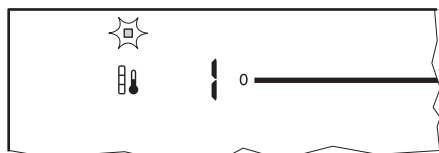


Utilice solo un utensilio cuando emplee esta función.

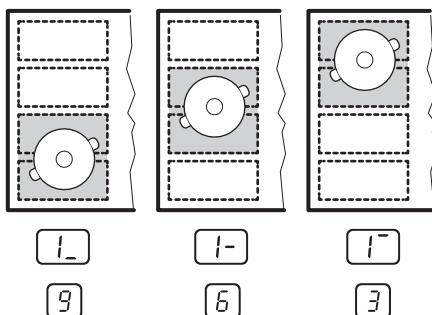


Información general:

- El diámetro mínimo de los utensilios de cocina debe ser 160 mm para esta función.
- El indicador de potencia del selector de la parte trasera izquierda muestra la posición del utensilio de cocina en el área de inducción. Delante , media , trasera .



- El indicador de potencia del selector de la parte delantera izquierda muestra el ajuste de potencia. **Para cambiar el ajuste de potencia, utilice el selector de potencia delantero izquierdo.**
- Cuando active la función por primera vez, verá el ajuste de potencia de la posición frontal , de la posición media y de la posición trasera .



Puede cambiar por separado el ajuste de potencia de cada posición. La placa de cocción conservará el ajuste de potencia la próxima vez que active la función. Si hay un corte de energía, la placa de cocción restaurará los ajustes predeterminados de la función.

Activación de la función

Para activar la función, coloque el utensilio de cocción en la posición correspondiente del área de cocción. Toque . Se enciende el indicador situado encima del símbolo. Si no ha colocado el utensilio de cocina sobre el área de cocción, se ilumina y tras 2 minutos, el área de cocción flexible por inducción se ajusta en .

Desactivación de la función

Para desactivar la función, toque o ajuste la potencia en . El indicador situado encima del símbolo se apaga.

Tabla de cocción

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido.
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
	Hervir grandes cantidades de agua. Booster está activado.		

 Los datos de la tabla son solo orientativos.

Guía de utensilios de cocina



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué utensilios usar

Solo use utensilios de cocina que sean adecuados para las placas de inducción. Los utensilios de cocina deben estar hechos de un material ferromagnético, como:

- hierro fundido;
- acero esmaltado;
- acero al carbono;
- acero inoxidable (la mayoría de los tipos);
- aluminio con revestimiento ferromagnético o una placa ferromagnética.

Para determinar si una olla o sartén es adecuada, busque el símbolo  (normalmente estampado en la base del utensilio de cocina). También puede sostener un imán en la base. Si se pega a la parte inferior, el utensilio funcionará en la placa de inducción.

Para asegurar una eficiencia óptima, use siempre ollas y sartenes con un fondo plano que distribuya el calor de manera uniforme. Si la base es desigual, afectará a la conducción de la energía y el calor.

Cómo utilizarlo

Diámetro mínimo de la base de la olla / sartén para las diferentes zonas de cocción

Para garantizar el buen funcionamiento de la placa de cocción, los utensilios de cocina deben tener un diámetro mínimo adecuado y cubrir uno o varios de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se corresponda con el diámetro del fondo de los utensilios de cocina.

Zona de cocción	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Zona de cocción por inducción flexible	100 ¹⁾
Parte trasera derecha	145 - 265
Parte delantera derecha	145 - 265

1) Diámetro mínimo de la base de la olla / sartén para una sola sección.

Utensilios vacíos o con base delgada

No utilice ollas o utensilios de cocina vacíos con bases finas en la placa de cocción, ya que no podrá controlar la temperatura, o se apagará automáticamente si la temperatura es demasiado alta. Esto puede hacer que se dañen los utensilios de cocina o la superficie de la placa de cocción. Si se produce tal situación, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.

Si aparece un mensaje de error, consulte "Solución de problemas".

Consejos
Ruidos durante la cocción

Cuando se activa una zona de cocción, puede que se escuche un breve zumbido. Esto es algo característico de todas las zonas de cocción por inducción y no afecta ni al funcionamiento ni a la vida útil del electrodoméstico. El ruido depende de los utensilios de cocina utilizados. Si causa muchas molestias, podría ayudar a cambiar el utensilio de cocina.

Ruidos de funcionamiento normales de la estufa

La tecnología de la inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que generan calor directamente en el fondo del recipiente de cocción. Las ollas y los sartenes

pueden generar diferentes ruidos o vibraciones en función de su técnica de fabricación. Estos ruidos se describen a continuación:

- **Zumbido leve (como un transformador):** Este ruido se produce cuando se cocina a una temperatura alta. Depende de la cantidad de energía transferida de la encimera al recipiente en el que se cocine. El ruido cesa o se atenúa cuando baja la temperatura.
- **Silbido suave:** Este ruido se produce cuando el recipiente está vacío. Cesa cuando se vierte líquido o comida en su interior.
- **Crujido:** Este ruido se produce cuando se utilizan recipientes hechos con capas de diferentes materiales. Está provocado por la vibración de las superficies de los materiales en contacto entre sí. El ruido se produce en el recipiente y puede variar según la cantidad de líquido o de comida contenida o en función del método de cocción (hervir, freír, cocer, etc.).
- **Silbido fuerte:** Este ruido se produce con recipientes hechos de diferentes materiales a capas y cuando se utilizan con la potencia máxima y en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se atenúa cuando baja la temperatura.
- **Ruido de ventilador:** Para que el sistema electrónico funcione correctamente, es necesario regular la temperatura de la placa. Por ello, la placa está equipada con un ventilador que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. El ventilador puede continuar funcionando una vez que la placa se apaga si la temperatura detectada sigue siendo elevada.
- **Ruido rítmico, como el tictac de un reloj:** Este ruido aparece únicamente cuando hay tres fogones funcionando y desaparece o baja de intensidad cuando uno de ellos se apaga. Los ruidos aquí descritos son normales, ya que forman parte de la tecnología de inducción y no deben considerarse como defectos.

Mantenimiento y limpieza

Información general

 **ADVERTENCIA!** Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.

 **ADVERTENCIA!** Por razones de seguridad, no limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.

 **ADVERTENCIA!** Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato. Después de cada uso, limpie el aparato y elimine los restos de comida con agua y lavavajillas. Elimine también cualquier resto de los productos de limpieza.

 Los rasguños o las manchas oscuras que no salen de la placa vitrocerámica no perjudican el funcionamiento del aparato.

Eliminación de residuos y restos quemados

Elimine de inmediato los restos de alimentos que contengan azúcar o cualquier residuo de plástico o papel de aluminio. Un rascador es la mejor herramienta para limpiar la superficie del vidrio. No se suministra con el aparato. Coloque el rascador en ángulo sobre la superficie de la placa y elimine la suciedad deslizando la hoja. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de detergente para lavavajillas. Por último, limpie la superficie de vidrio con un paño limpio.

Los restos de cal y agua, las salpicaduras de grasa o las decoloraciones metálicas brillantes deben eliminarse después de que el aparato se haya enfriado. Utilice solo un

limpiador comercial para vitrocerámicas o acero inoxidable.

Solución de problemas

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un instalador autorizado.
	No ha ajustado la potencia en menos de 10 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de potencia en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más símbolos al mismo tiempo.	Toque solo un símbolo a la vez.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control y espere unos segundos antes de activarlo de nuevo.
Suena una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado algo sobre uno o más símbolos del panel de control.	Quite el objeto que cubre los símbolos.
El aparato se apaga	Ha colocado algo sobre el símbolo  .	Quite el objeto que cubre los símbolos.
Indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, hable con el servicio posventa.

Problema	Posible causa	Solución
El valor de la potencia varía entre dos niveles.	La función de intercambio de potencia está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Los símbolos se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay señal alguna al tocar un símbolo del panel de control.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte "Uso diario".
La zona de cocción por inducción flexible no calienta el recipiente.	El recipiente está en una posición incorrecta en la zona de cocción por inducción flexible.	Coloque el utensilio en la posición correcta en la zona de cocción por inducción flexible. La posición del utensilio depende de la función activada o del modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
	El diámetro de la base del utensilio no es adecuado para la función activada o el modo de funcionamiento.	Use un utensilio con un diámetro aplicable a la función activada o el modo de funcionamiento. Use utensilios con un diámetro inferior a 160 mm en una sola sección de la zona de cocción por inducción flexible. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
 se enciende.	Apagado automático está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a ponerla en marcha.

Problema	Posible causa	Solución
F se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado. Consulte "Guía de utensilios de cocina".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte "Guía de utensilios de cocina".
	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El modo Multi-Flexi está funcionando. Una o varias secciones del modo de funcionamiento que opera no están cubiertas por el utensilio.	Coloque el utensilio en el número correcto de secciones del modo de funcionamiento que opera o cambie el modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
	El modo Pre-Set Cooking está funcionando. Dos recipientes se colocan en la zona de cocción por inducción flexible.	Use solo un recipiente. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
E y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer E , póngase en contacto con un instalador autorizado.

Problema	Posible causa	Solución
E4 se enciende.	Se ha producido un fallo en la placa porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Apagado automático y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas están activos.	Apague la placa de cocción. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. El indicador de calor residual puede mantenerse encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte "Guía de utensilios de cocina".

Si hay un fallo, trate de resolverlo siguiendo las pautas de solución de problemas. Si no se puede resolver el problema, póngase en contacto con su tienda IKEA o con el servicio posventa. Al final de este manual de usuario encontrará una lista completa de contactos IKEA autorizados.



Si el aparato se ha utilizado de forma incorrecta o si la instalación no ha sido realizada por un instalador autorizado, se facturará la visita del técnico del servicio o del distribuidor, incluso en el caso de que electrodoméstico se encuentre aún en garantía.

Datos técnicos

Placa de características

Country of origin

© Inter IKEA Systems B.V. 1999

000.000.00

21552

IKEA of Sweden AB
SE - 343 81 Älmhult

Design and Quality
IKEA of Sweden

PQM

Model 00000000 Typ 60 GAD DC AU 7.35kW

PNC 000 000 000 00 S No 220V-240V AC 50-60 Hz

El gráfico de arriba sirve para representar la placa de características del aparato. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción. El número de serie es específico para cada producto.

Estimado cliente, conserve la placa de características adicional con el manual de

instrucciones. En caso de necesitar nuestra asistencia en el futuro, esto nos permitirá ayudarle mejor al poder identificar la placa de cocción con precisión. Gracias por su ayuda.

Eficacia energética

Información del producto conforme a las normativas Ecodesign de la UE y el RU

Identificación del modelo		HÖGKLASSIG 404.678.26
Tipo de placa		Placa empo- trada
Número de áreas de cocción		2
Tecnología de calentamiento		Inducción
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 45.6 cm A 21.6 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Derecha	L 36.6 cm A 27.0 cm
Consumo energético del área de cocción (EC elec- tric cooking)	Izquierda	187.0 Wh/kg
Consumo energético del área de cocción (EC elec- tric cooking)	Derecha	188.4 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		187.7 Wh/kg
IEC/EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento		
Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.		

Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.

- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo apagado	0.3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía tiene una validez de 5 años a partir de la fecha de compra a IKEA. El recibo original es necesario como prueba de compra. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato.

¿Quién se hará cargo del servicio?

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado "¿Qué no cubre la garantía?" Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento,

siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (Nº 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por

reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.

- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.
- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de

servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas y de seguridad de otro país de la UE, siempre que sea efectuado por un profesional homologado en el que se utilicen piezas originales.

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o superan todos los requisitos legales locales y que pueden variar de un país a otro.

Área de validez

Para los aparatos comprados en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se facilitarán conforme a las condiciones de garantía normales vigentes en el nuevo país. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si:

- el aparato cumple y se ha instalado según las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;
- el aparato cumple y se ha instalado según las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio posventa de IKEA para:

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
 - la instalación general de la cocina IKEA;
 - la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable),

hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.

3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o la sección Manual del Usuario de este folleto antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?



Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los contactos designados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.

- i** Para poder ofrecerle el servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono específicos que encontrará en una lista al final del manual. Consulte siempre los números en el folleto del aparato específico para el que solicita asistencia. Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) y el Número de Serie (Código de 8 dígitos que puede encontrarse en la placa de características) del aparato para el que solicita asistencia.

i ¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!

Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida. Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

Si desea realizar alguna consulta no relacionada con el Servicio posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de llamadas de la tienda IKEA más próxima. Recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Necesita más ayuda?

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867384904-C-312025

