

# HÖGKLASSIG

EU

CA

GL



Design and Quality  
IKEA of Sweden



### **EUSKARA**

Kontsultatu eskuliburu honen azken orrialdea. Bertan, IKEA-k baimendutako saldu osteko zerbitzu teknikoko hornitzaileen zerrenda osoa aurkituko duzu, baita dagozkien telefono-zenbakiak ere.



### **CATALÀ**

Consulta l'última pàgina d'aquest manual, on trobaràs una llista completa dels proveïdors de servei tècnic postvenda autoritzats per IKEA i els números de telèfon corresponents.



### **GALEGO**

Consulta a última páxina deste manual, onde atoparás unha lista completa dos provedores de servizo técnico posvenda autorizados por IKEA e os números de teléfono correspondentes.

|                |           |
|----------------|-----------|
| <b>EUSKARA</b> | <b>4</b>  |
| <b>CATALÀ</b>  | <b>31</b> |
| <b>GALEGO</b>  | <b>58</b> |

**Edukia**

|                                 |    |                               |    |
|---------------------------------|----|-------------------------------|----|
| Segurtasun-informazioa          | 4  | Sukaldeen instalazio-gida     | 10 |
| Segurtasun-jarraibideak         | 6  | Mantentze-lanak eta garbiketa | 11 |
| Instalazioa                     | 9  | Arazoen konponketa            | 11 |
| Konexio elektrikoa              | 10 | Datu teknikoak                | 15 |
| Produktuaren deskribapena       | 12 | Energia-eraginkortasuna       | 16 |
| Eguneroko erabilera             | 13 | Ingurumen-gaiak               | 16 |
| Indukzio bidezko egosketa-eremu |    | IKEA BERMEA                   | 17 |
| malgua                          | 5  |                               |    |
| Egosketa-aula                   | 9  |                               |    |

Aldaketarik ezean.

 **Segurtasun-informazioa**

Gailua instalatu eta erabili aurretik, irakurri arretaz emandako jarraibideak. Fabrikatzaileak ez du bere gain hartuko instalazio batek eragindako kalte eta lesioen eta erabilera okerrean erantzukizuna. Gorde beti jarraibideak gailuarekin batera etorkizuneko kontsultetarako.

**Haurren eta pertsona zaurgarrien segurtasuna**

- Gailua 8 urtetik gorako hurrek eta gaitasun fisiko, sensorial edo mentala urrituta duten pertsonen erabil dezakete, edo hura maneiatzeko esperientzia eta ezagutza nahikorik ez dutenek, betiere etxetresna elektrikoaren erabilerari buruzko jarraibideak edo gainbegiratzea modu seguruan badute eta arriskuak ulertzen badituzte. Mantendu gailutik urrun 8 urtetik beherako haurrak, bai eta desgaitasun handiak eta konplexuak dituzten pertsonak ere, baldin eta etengabe gainbegiratzen ez badira.
- Haurrak zaindu behar dira, gailuarekin jolastu ez dezaten.
- Eduki bilgarri-material guztia haurren irismenetik kanpo, eta bota ezazu behar bezala.
- KONTUZ: Labea eta pieza irisgarriak asko berotzen dira funtzionamenduan zehar. Mantendu haurrak eta maskotak gailutik urrun, erabiltzen den eta hozten den bitartean.

- Gailuak haurrentzako segurtasun-blokeoa badu, aktibatu egin behar duzu.
- Produktuaren garbiketa- eta mantentze-lanak ezin izango dute ikuskatu gabeko haurrek egin.

## **Segurtasun-jarraibide orokorrak**

- Gailu hau janaria prestatzeko soilik diseinatu da.
- Gailu hau etxe barruan erabiltzeko diseinatu da.
- Gailu hau bulegoetan, hotel-logeletan, Bed&Breakfast-etako geletan, landetxeetan eta bestelako ostatuetan erabil daiteke, baldin eta etxeko zereginetarako soilik (batezbestekoan) erabiltzen bada.
- KONTUZ: Labea eta pieza irisgarriak asko berotzen dira funtzionamenduan zehar. Jarri arreta handia erresistentziak ez ukitzeko.
- Ez erabili gailua kanpoko tenporizadore edo urrutiko kontrol-sistema independente batekin.
- OHARRA: Koipea presente egon gabe prestatzea arriskutsua izan daiteke, sutea sortzeko arriskua dagoelako.
- Ez erabili inoiz ura egosketa-sua itzaltzeko. Itzali gailua eta estali gailuko sugarrak suaren aurkako tapaki edo estalkiarekin.
- KONTUZ: Egosketa-prozesua gainbegiratu behar du. Egosketa-prozesu laburra une oro gainbegiratu behar da.
- OHARRA: Sute-arriskua. Ez utzi objekturik egosketa-gainazalen gainean.
- Ez kokatu objektu metalikorik (hala nola aiztoak, sardexkak, koilarak edo estalkiak) plakaren gainazalean, gehiegi berotu baitaitezke.
- Ez erabili gailua landatuko egituran instalatu aurretik.
- Deskonektatu gailua elektrizitate-horniduratik mantentze-lanak egin aurretik.

- Ez erabili lurrun bidezko garbigarririk gailua garbitzeko.
- Erabili ondoren, itzali erresistentzia agintearekin eta ez jarri arretarik tamaina-detektagailuari.
- Bitrozeramikazko/beirazko gainazala pitzatuta badago, itzali gailua eta desentxufa ezazu elektrizitate-saretik. Gailua elektrizitate-sarera juntura-kaxa baten bidez zuzenean konektatuta badago, kendu fusiblea elikadura elektrikotik deskonektatzeko. Jar zaitez harremanetan baimendutako zerbitzu teknikoarekin.
- Elikadura-kableak kalterik izanez gero, fabrikatzaileak, baimendutako zerbitzu teknikoak edo profesional batek aldatu egin beharko dute, arriskuak saihesteko.
- OHARRA: Erabili soilik gailuaren fabrikatzaileak diseinatutako edo gailuaren erabilera-argibideetan egoki gisa adierazitako egosketa-plakarako babesak edo, bestela, erabili gailuak dakartzan babesak. Babes ezegokiak erabiltzeak istripuak sor ditzake.

## Segurtasun-jarraibideak

### Instalazioa



**ADI!** Gailua instalatzaile baimendu batek instalatu behar du.



Jarraitu gailuarekin emandako muntaketa-argibideei.

- Kendu bilgarri guztia.
- Ez instalatu eta ez erabili kaltetutako gailurik.
- Errespetatu beti gailuaren eta gainerako etxetresna elektrikoen eta altzarien arteko gutxieneko distantzia.
- Kontuz ibili gailua mugitzean, astuna baita. Erabili beti babes-eskularruak eta oinetako itxiak.
- Babestu moztutako gainazalak material zigilatzaile batekin, hezeak putzu ez ditzan.
- Babestu gailuaren beheko aldea lurrun eta hezetasunetik.
- Ez instalatu gailua ate baten ondoan edo leiho baten azpian. Horrela, sukaldeko tresna beroak atea edo leihoa irekita dagoenean gailutik erortzea saihestuko duzu.
- Ziurtatu egosketa-plakaren azpian dagoen lekua airea zirkulatzeko nahikoa dela.
- Gailuaren oinarria bero daiteke. Gailua tiraderen gainean instalatuz gero, ziurtatu gailuen azpian erregaia ez den bereizketa-panela instalatzen duzula, hondoan irisgarri gera ez dadin.

## Konexio elektrikoak

 **KONTUZ!** Suteak eta deskarga elektrikoak gertatzeko arriskua.

- Konexio elektriko guztiak elektrikari kualifikatuak egin behar dituzte.
- Gailua lurrera konektatu behar da.
- Edozein eragiketa egin aurretik, egiaztatu gailua korrante elektrikoetik desentxufatuta dagoela.
- Ziurtatu ezaugarrien plakaren parametroak bateragarriak direla hornidura elektrikoaren balio elektrikoekin.
- Ziurtatu gailua behar bezala instalatuta dagoela. Sare-kable edo entxufe (kasu honetan) lasai edo ezegokiak terminala berotzea eragin dezake.
- Erabili sare-elikadura kable egokia.
- Ez utzi elikadura elektrikoak kablea korapilatzen.
- Ziurtatu deskarga elektrikoaren aurkako babes instalatuta dagoela.
- Erabili kablearen tentsioa murrizteko brida.
- Ziurtatu kableak edo entxufeak (kasu honetan) gailua gertuko harguneetan konektatzen duzunean gailu beroa edo bero dauden sukaldeko tresnak ukitzen ez dituela.
- Ez erabili entxufe anizkoitzen egokigailurik, ezta kable luzatzailerik ere.
- Ziurtatu sare-entxufeak (kasu honetan) edo sare-kablea kaltetzen ez duzula. Jarri harremanetan elektrikari batekin edo gure zerbitzu tekniko baimenduarekin hondatutako elikadura-kable bat aldatzeko.
- Korrantea duten eta isolatuta dauden osagarrien deskarga elektrikoaren aurkako babes-mekanismoak finkatu egin behar dira, tresnarik erabili gabe lasaitu ezin daitezen.
- Konektatu entxufeak korrante-hargunera, instalazioa amaitutakoan bakarrik. Ziurtatu sare-horniduraren entxuferako sarbidea duzula instalazioa amaitutakoan.
- Korrante-hargunea ahul badago, ez

konektatu entxufeak.

- Ez deskonektatu gailua sarera konektatzeko kabletik tiraka. Tiratu beti entxufetik.
- Erabili soilik isolamendu-gailu egokiak: zirkuitulaburren aurkako babesak duen linea, fusibleak (euskarririk ken daitezkeen torloju motakoak), lurrera ihes egiteko gailuak eta kontaktoreak.
- Instalazio elektrikoak isolamendu-gailu bat izan behar du, gailua sareko polo guztietatik deskonektatzeko. Isolamendu-gailuak gutxienez 3 mm-ko irekidura izan behar du kontaktuen artean.

## Erabilera

 **KONTUZ!** Lesio, erredura eta deskarga elektrikoak edo leherketak izateko arriskua.

- Ez aldatu gailu honen zehaztapenak.
- Kendu bilgarria, etiketak eta geruza babesgarria (halakorik balego) lehen aldiz erabili aurretik.
- Ziurtatu aireztapen-irekidurak ez daudela blokeatuta.
- Ez utzi gailua arretarik gabe funtzionamenduan dagoen bitartean.
- Itzali egosketa-eremuak erabilera bakoitzaren ondoren.
- Ez kokatu mahai-tresnak edo estalkiak egosketa-eremuen gainean. Berotzeko arriskua dago.
- Ez erabili gailua eskuak bustita edukita edo ura ukitzen duzun bitartean.
- Ez erabili gailua lan-azalera gisa, ezta objektuak uzteko ere.
- Gailuaren gainazala pitzatuta badago, deskonektatu gailua berehala hargunetik. Hori deskarga elektrikoak saihesteko egin behar da.
- Gailua martxan dagoenean, taupada-markagailua duten erabiltzaileek gutxienez 30 cm-ko distantzia gorde behar dute indukzio bidezko egosketa-eremuekiko.
- Janaria olio beroan jartzen denean, zipriztintzeko arriskua dago.



**KONTUZ!** Sute- edo erretze-arriskua.

- Koipeek eta olioak lurrin sukoiak aska ditzakete berotzen direnean. Eduki sugarrak edo objektu beroak koipe eta olioetatik urrun janaria prestatzeko erabiltzen dituzunean.
- Oso bero dauden olioek askatzen dituzten lurrunek errekontza espontaneoak sor ditzakete.
- Janari-hondarrak izan ditzakeen olio erabiliak sutea sor dezake tenperatura baxuagoan, lehen aldiz erabiltzen den olioarekin konparatuta.
- Ez jarri produktu sukoiak edo produktu sukoeikin bustitako gaiak gailuaren barruan, inguruan edo gainean.



**ADI!** Gailuari kalte egin diezaioke.

- Ez kokatu bero dauden sukaldeko tresnak kontrol-panelaren gainean.
- Ez kokatu bero dagoen estalkia egosketa-plakaren kristalezko gainazalaren gainean.
- Ez egosi ontzietako edukia lurrundu arte.
- Ez utzi objektuak edo sukaldeko tresnak gailuaren gainean erortzen. Gainazala kalte daiteke.
- Ez piztu egosketa-eremuak hutsik dauden sukaldeko tresnak jarritz edo sukaldeko tresnarik gabe.
- Ez jarri aluminio-paperik gailuaren gainean.
- Oinarria hondatuta duten burdinurtuzko sukaldeko tresnek marradurak sor ditzakete beiran edo beira-zeramikan. Altxatu beti objektu horiek egosketa-gainazaletik mugitzeko.

## Mantentze-lanak eta garbiketa

- Garbitu gailua aldian-aldian, gainazaleko materiala ez hondatzeko.
- Itzali gailua eta utzi hozten garbitu aurretik.
- Ez erabili langargailuak edo ur-lurruna gailua garbitzeko.
- Garbitu gailua zapi heze batekin. Erabili detergente neutroak soilik. Ez erabili produktu urratzaileak, espartzu gogorrak, disolbatzaileak edo objektu metalikoak.

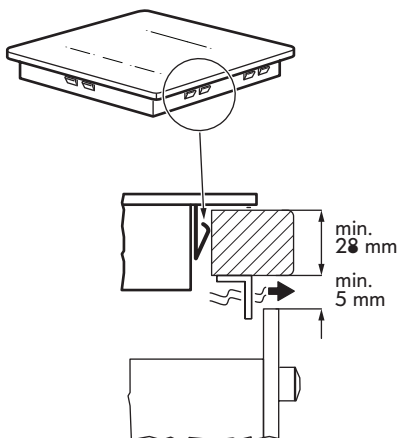
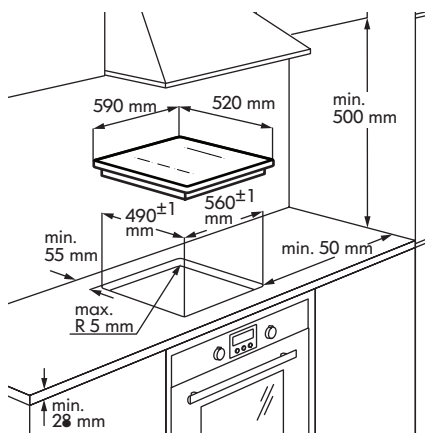
## Laguntza teknikoa

- Gailua konpontzeko, jar zaitez harremanetan baimendutako zerbitzu-zentroarekin. Erabili soilik jatorrizko ordezko piezak.
- Produktu honen bonbilla(k) eta bereizita saldutako ordezko bonbilla(k): bonbilla horiek etxeko gailuetan muturreko baldintza fisikoak jasateko erabiltzen dira (hala nola tenperatura, bibrazioa edo hezetasuna), edo gailuaren funtzionamendu-egoerari buruzko informazioa emateko. Ez dira beste aplikazio batzuetan erabiltzeko zuzenduta, eta ez dira egokiak etxeko gelak argiztatzeko.

**Baztertzea**

**⚠ KONTUZ!** Lesioak izateko edo itotzeko arriskua dago.

- Jarri harremanetan tokiko agintaritzekin gailua nola ezabatu behar duzun jakiteko.
- Deskonektatu gailua saretik.

**Instalazioa****Informazio orokorra**

- Erabilera-herrialdean indarrean dauden arau, ordenantza eta zuzentarauen arabera instalatu behar da (segurtasun-elektrikoko arau eta araudiak, legezko arauen arabera birziklapen egokia, etab.).
- Instalazioari buruzko informazio gehiago lortzeko, kontsultatu muntaketa-argibideak.

- Moztu kable elektrikoa gailutik gertu eta bota.

- Egosketa-plakaren azpian laberik ez badago, instalatu bereizketa-panela gailuaren azpian, muntaketa-argibideei jarraikiz.
- Ez erabili produktu zigilatzailerik gailuaren eta sukalde-gainekoaren artean.

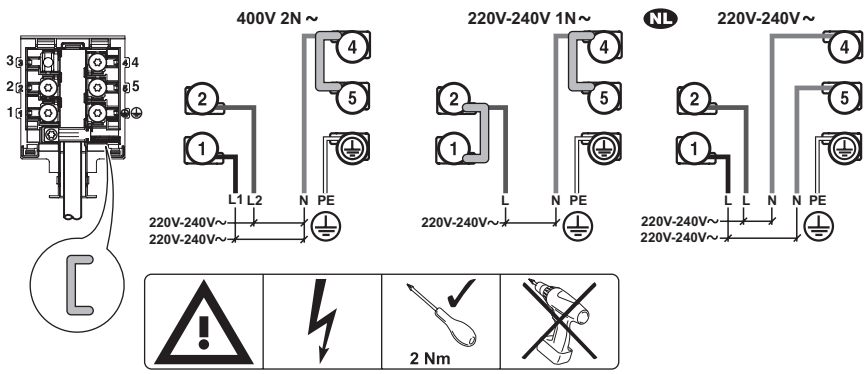
Konexio elektrikoa

-  **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.
-  **KONTUZ!** Konexio elektriko guztiak elektrikari kualifikatuak egin behar dituzte.

Konexio elektrikoa

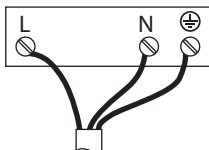
- Gailua konektatu aurretik, egiaztatu gailuko ezaugarrien planak adierazitako tentsio nominala bat datorren elektrizitate-horniduraren tentsioarekin. Ezaugarrien plaka plakaren karkasaren behealdean dago.
  - Erabili konexio-diagrama erreferentzia gisa (diagrama plakaren beheko gainazalean dago).
  - Erabili ordezeko-piezen zerbitzuak hornitutako ordezeko originalak soilik.
  - Gailuak ez dakar elektrizitate-hornidurara konektatzeko kablea.
- Eskuratu egokia den bat denda espezializatu batean. Konexio monofasikoa edo bifasikoa egiteko, gutxienez 70 °C-ko egonkortasun termikoa duen korrante-kablea behar da. Kableak mutur-zorroak eduki behar ditu derrigorrez. IEC arauen arabera, konexio monofasikoa egiteko 3 x 4 mm<sup>2</sup>-ko elikadura-kablea behar da, eta konexio bifasikoa egiteko, berriz, 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>-koa. Kontsultatu lehenik dagokion araudi nazionala.
  - Kableatu finkoak deskonexio-metodoa eduki behar du.
  - Konexioa eta junturak konexio-diagraman erakusten den moduan egin behar dira.
  - Lur-kablea terminalera konektatu behar da, eta korrante elektrikoa daramaten kableak baino luzeagoa izan behar du.
  - Eutsi konexio-kableari euskarri edo bridekin.

Konexio-diagrama



 Txertatu deribatzaileak  torlojuen artean, erakusten den moduan.

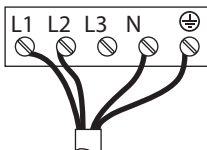
Sare monofasikoko  
elikadura-konexioa



Kableatuaren koloreak:

|   |                    |
|---|--------------------|
|   | Horia/berdea       |
| N | Urdina             |
| L | Beltza edo marroia |

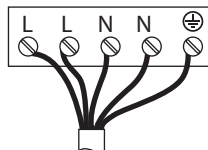
Sare bifasikoko  
elikadura-konexioa



Kableatuaren koloreak:

|    |              |
|----|--------------|
|    | Horia/berdea |
| N  | Urdina       |
| L1 | Beltza       |
| L2 | Marroia      |

**NL** Sare bifasikoko  
elikadura-konexioa



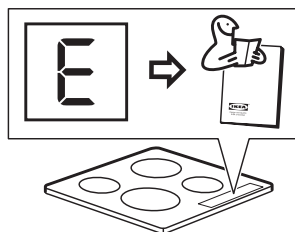
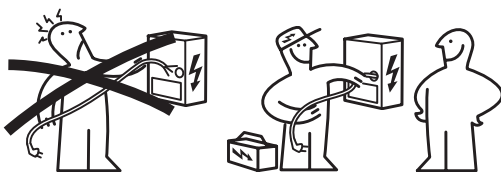
Kableatuaren koloreak:

|   |              |
|---|--------------|
|   | Horia/berdea |
| N | Urdina       |
| N | Urdina       |
| L | Beltza       |
| L | Marroia      |

**i** Estutu torlojuak irmoki.

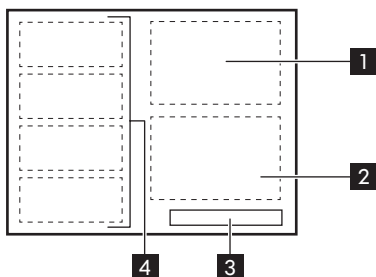
Plaka sare elektrikora konektatu ondoren, egiaztatu egosketa-eremu guztiak erabiltzeko prest daudela. Jarri eltzea ur pixka batekin eremuetako batean eta doitu eremu bakoitzaren potentzia-maila gorenera unetxo batez.

**i** Pantailan **E3** edo **E8** ikurra agertzen bada egosketa-plaka lehen aldiz pizten duzunean, kontsultatu "Arazoen konponketa" atala.



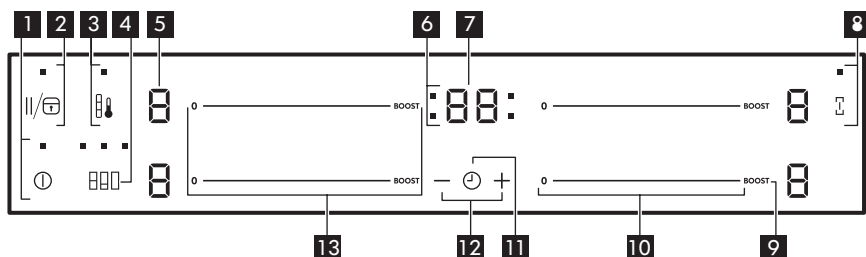
## Produktuaren deskribapena

### Egosteko guneak antolatzea



- 1** Egosteta-eremu indibiduala (170 x 265 mm) 2.300 W-etan, 3.200 W-eko Booster funtzioarekin
- 2** Egosteta-eremu indibiduala (170 x 265 mm) 2.300 W-etan, 3.200 W-eko Booster funtzioarekin
- 3** Kontrol-panela
- 4** Indukzio bidezko egosteta-eremu malgua (440 x 220 mm), 3.600 W-eko Booster funtzioarekin

### Kontrol-panelaren antolaketa



- 1** ① Gailua pizteko/itxaltzeko.
- 2** ||/⊞ Pausatu/Haurren blokeoa aktibatzeko eta desaktibatzeko.
- 3** ⚙ Pre-Set Cooking aktibatzeko eta desaktibatzeko.
- 4** □□□ Multi-Flexi moduen artean aldatzeko.
- 5** Potentzia-maila erakusteko.
- 6** Ordua doitu den eremua erakusten du.
- 7** Tenporizadorearen adierazlea: 00-99 minutu.
- 8** ⚡ Bridge aktibatu eta desaktibatzeko.
- 9** **BOOST** Booster aktibatzeko.
- 10** Potentzia doitzeko: 0-9.
- 11** ⌚ Tenporizadore-funtzioak hautatzeko.
- 12** + / - Denbora igo eta murrizteko.
- 13** Indukzio bidezko egosteta-eremua malguaren potentziaren doikuntza erakusteko.

**Potentzia-doikuntzaren irudiak:**

| Pantaila   | Deskribapena                                                                     |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|            | Egosceta-eremua itzalita dago.                                                   |
|            | Egosceta-eremua martxan dago.                                                    |
|            | Gelditzeko aukera martxan dago.                                                  |
|            | Booster martxan dago.                                                            |
| + zenbakia | Funtzionamendu-akatsa dago. Kontsultatu "Arazoen konponketa".                    |
|            | Egosceta-eremuak bero jarraitzen du (hondar-beroa).                              |
|            | Haurren blokeoa abian dago.                                                      |
|            | Ontzia ez da egokia edo txikiegia da, edo ez da ontzirik jarri egosceta-eremuan. |
|            | Itzaltze automatikoa martxan dago.                                               |
| /  /       | Pre-Set Cooking modua martxan dago.                                              |

**Hondar-beroaren adierazlea**

Erabili hondar-beroa elikagaiak urtzeko eta bero mantentzeko.

**⚠ KONTUZ!** Hondar-beroak eragindako erreduren arriskua! Itzali ondoren, egosceta-eremuek hozteko denbora behar dute. Begiratu hondar-beroaren adierazleari: .

**Eguneroko erabilera****① Piztea/itzaltzea**

Ukitu ① 1 segundoz gailua piztu edo itzaltzeko.

**Itzaltze automatikoa**

**Funtzioak gailua kasu hauetan soilik itzaliko du:**

- Egosceta-eremu guztiak itzalita daude.
- Gailua piztu ondoren ez da potentzia-mailarik doitzen.
- Edozein ikur objekturen batekin

(zartagina, zapia, etab.) 10 segundo baino gehiagoz estaltzen baduzu.

- Egosceta-eremua denbora-tarte zehatz baten ondoren itzaltzen ez baduzu, potentzia-maila aldatzen ez baduzu edo gehiegi berotzen bada (adibidez, eltze bat dago likidorik gabe irakiten), ikurra piztuko da. Berriz erabili aurretik, doitu egosceta-eremua hemen: .

| Potentziaren doikuntza | Deskonexio automatikoa denbortarte honen ondoren: |
|------------------------|---------------------------------------------------|
| [1], [1] - [2]         | 6 ordu                                            |
| [3] - [4]              | 5 ordu                                            |
| [5]                    | 4 ordu                                            |
| [6] - [9]              | 1,5 ordu                                          |

- i** Egosceta-eremuan jarritako ontzia egokia ez bada, adierazlea piztuko da eta [F] bistaratu du 2 minutuz, automatikoki desaktibatu aurretik.

### Potentzia-mailaren doikuntza

Ukitu potentzia-hautagailua jarri nahi duzun doikuntzan. Beharrezkoa bada, doitu ezkerrera edo eskuinera. Ez askatu nahi duzun potentzia-mailara iritsi arte.



### Booster funtzioa erabiltzea

Booster funtzioak potentzia gehigarria ematen die indukzio bidezko egosceta-eremuei. Ukitu **BOOST** aktibatzen; pantailan [P] agertuko da. Gehienez 10 minutu igaro ondoren, indukzio bidezko egosceta-eremuak automatikoki itzuliko dira honako potentzia-doikuntzara: [9].

### Bridge funtzioa

Funtzioak eskuineko bi egosceta-eremu konektatzen ditu, bakar baten modura funtziona dezaten. Lehenik, hautatu eremuetako baten bero-maila.

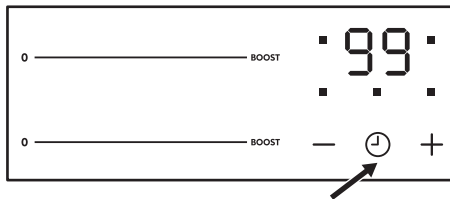
Funtzioa aktibatzen, ukitu [I]. Bero-maila doitu edo aldatu nahi baduzu, sakatu kontrol-barretako bat.

Funtzioa desaktibatzen, ukitu [I]. Egosceta-eremuek modu independentean funtzionatzen dute.

### ⌚ Tenporizadorea erabiltzea

Ukitu ⌚ zenbait aldiz, nahi duzun egosceta-eremuaren adierazlea dir-dir egiten hasten den arte.

Adibidez, **00** aurrealdeko eskuineko egosceta-eremurako.



Ukitu tenporizadorearen **+** edo **-** ikurrak, ordua **00** eta **99** minutuen artean programatzeko. Atzerako kontaketa egosceta-eremuaren adierazleak dir-dir motelago egiten duenean hasiko da. Doitu nahi duzun potentzia-maila.

Potentzia-maila doitu bada ezarritako denbora igaro ondoren soinua entzungo da, **00** zenbakiak dir-dir egingo du eta egosceta-eremua desaktibatu egingo da. Egosceta-eremua erabiltzen ari ez bazara eta ezarritako denbora igarotzen bada, soinua entzungo da eta **00** adierazleak dir-dir egingo du.

Ukitu ⌚ hautatutako egosceta-eremuko funtzioa desaktibatzen; eremu horren adierazleak azkarrago egingo du dir-dir. Ukitu **00**-ra iristeko geratzen den denboraren atzerako kontaketa hasteko. Egosceta-eremuaren adierazlea itzaliko da.

### Gelditu

Funtzioak martxan dauden egosceta-eremu guztiak potentzia-mailarik baxuenean ([U]) jartzen ditu. Funtzioa martxan dagoenean, ezin da potentzia aldatu. Funtzioak ez du tenporizadore-funtziorik.

- Funtzioa aktibatzeke, sakatu  $\parallel/\text{Ⓢ}$ .  $\text{Ⓢ}$  ikurra piztuko da.
- Funtzioa desaktibatzeke, sakatu  $\parallel/\text{Ⓢ}$ . Aurrez hautatutako potentzia aktibatuko da.

### Haurrentzako blokeoa

Funtzio honek gailua nahi gabe erabiltzea saihesten du.

Funtzioa aktibatzeke:

- Piztu gailua honekin:  $\text{Ⓢ}$ . Ez konfiguratu potentzia-doikuntzak.
- Ukitu  $\parallel/\text{Ⓢ}$  4 segundoz.  $\text{Ⓢ}$  ikurra piztuko da.
- Itzali gailua honekin:  $\text{Ⓢ}$ .

Funtzioa desaktibatzeke:

- Piztu gailua honekin:  $\text{Ⓢ}$ . Ez konfiguratu potentzia-doikuntzak. Ukitu  $\parallel/\text{Ⓢ}$  4 segundoz.  $\text{Ⓢ}$  ikurra piztuko da.
- Itzali gailua honekin:  $\text{Ⓢ}$ .

Funtzioa egosketan zehar soilik bertan behera uzteko:

- Piztu gailua honekin:  $\text{Ⓢ}$ .  $\text{Ⓢ}$  ikurra piztuko da.
- Ukitu  $\parallel/\text{Ⓢ}$  4 segundoz. Doitu tenperatura 10 segundo igaro baino lehen. Gailua erabiltzeko prest dago.
- Gailua  $\text{Ⓢ}$ -(r)ekin itzaltzen duzunean, funtzioa berriz aktibatzen da.

### OffSound Control: soinuak aktibatu eta desaktibatzea

#### Soinuak desaktibatzea

Itzali gailua.

Ukitu  $\text{Ⓢ}$  3 segundoz. Pantaila piztu eta itzaliko da. Sakatu  $\text{Ⓢ}$  3 segundoz.  $\text{Ⓢ}$  piztuko da; soinua aktibatuta dagoela esan nahi du. Sakatu  $\text{Ⓢ}$ ;  $\text{Ⓢ}$  piztuko da eta seinale akustikoa desaktibatuko.

Funtzioa aktibatzen duzunean, soinua kasu hauetan soilik entzungo da:

- $\text{Ⓢ}$  ukitzen da
- kontrol-panelaren gainean zerbait jartzen da

#### Soinuak aktibatzea

Itzali gailua.

Ukitu  $\text{Ⓢ}$  3 segundoz. Adierazleak piztu eta itzaliko dira.

Ukitu  $\parallel/\text{Ⓢ}$  3 segundoz.  $\text{Ⓢ}$  piztuko da soinua desaktibatuta dagoelako.

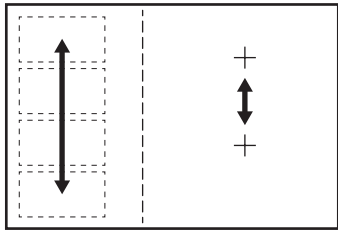
Sakatu  $\text{Ⓢ}$ ,  $\text{Ⓢ}$  piztuko da. Soinua aktibatuta dago.

#### Potentzia trukatzeko funtzioa

Eremu anitzak aktibo badaude eta kontsumitutako potentziak elikadura elektrikoaren mugaketa gainditzen badu, funtzioak erabilgarri dagoen potentzia egosketa-eremu guztien artean banatzen du. Plakak bero-doikuntzak kontrolatzen ditu, etxeko instalazioko fusibleak babesteko.

- Egosketa-eremuak kokapenaren eta plakako fase kopuruaren arabera taldekatzen dira. Fase bakoitzak gehieneko karga elektriko bat jasaten du. Plaka fase batean erabilgarri dagoen gehieneko potentzia-mugara iristen bada, egosketa-eremuetako potentzia automatikoki murrizten da.
- Hautatutako egosketa-eremuaren tenperaturaren doikuntzari lehentasuna emango zaio beti. Gainerako potentzia aurrez aktibatutako egosketa-eremuen artean zatituko da, alderantzizko hautaketa-ordenan.
- Eremu murriztuetako beroa doitzeko pantaila hasiera batean hautatutako bero-doikuntzaren eta bero murriztuko doikuntzaren artean aldatzen da.
- Itxaron pantailak dir-dir egiteari utzi arte edo murriztu bero-doikuntza hautatutako egosketa-eremuan. Egosketa-eremuak bero-doikuntza murriztuz ere funtzionatzen jarraitzen dute. Beharrezkoa bada, aldatu eskuz egosketa-eremuen tenperatura-doikuntzak.

Kontsultatu irudia elikadura egosketa-eremuen artean bana daitekeen konbinazio ezberdinak ikusteko.



Indukzio bidezko egosketa-eremu malgua

**⚠ KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

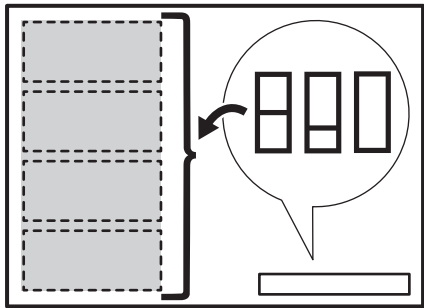
Multi-Flexi modua

Indukzio bidezko egosketa-eremu malgua lau sailek osatzen dute. Sailak tamaina ezberdineko bi egosketa-eremutan konbina daitezke, baita egosketa-eremu handi bakarrean bilakatu ere. Sailen konbinazioaren hautaketa erabiliko duzun sukaldeko tresnaren tamainaren arabera modua hautatzerakoan egiten da. Hiru modu daude: 2 + 2 Multi-Flexi modu-sailak (automatikoki pizten dira plaka pizterakoan), 3 + 1 Multi-Flexi modu-sailak eta 4 Multi-Flexi modu-sailak.

**i** Potentzia doitzeko, erabili ezker aldeko bi potentzia-hautagailuak.

Moduen artean aldatzea

Moduz aldatzeko, erabili honako ikur hau:

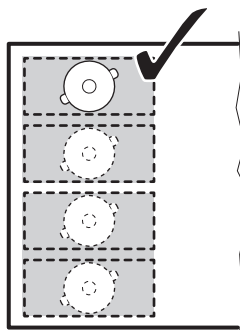


**i** Moduen artean aldatzen denean, potentziaren doikuntza hona itzultzen da: **0**.

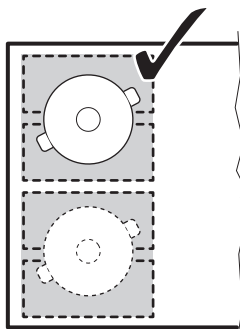
Sukaldeko tresnen diametroa eta kokapena

Hautatu sukaldeko tresnaren tamaina eta formaren arabera modua. Sukaldeko tresnak ahalik eta gehien estali behar du hautatutako eremua. Kokatu sukaldeko tresna hautatutako eremuaren erdian.

Kokatu 160 mm baino gutxiagoko diametroko oinarria duten sukaldeko tresnak eremu bakarrean erdian.

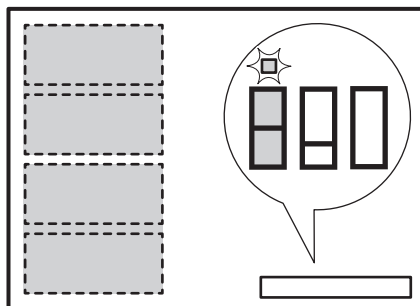


Kokatu 160 mm baino gehiagoko diametroko oinarria duten sukaldeko tresnak bi eremuren artean, erdian.

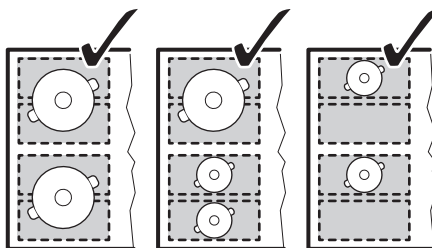


### 2 + 2 Multi-Flexi modu-sailak

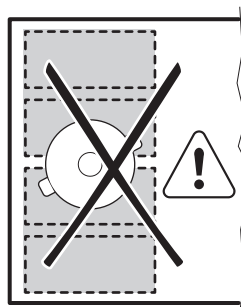
Modu hau egosketa-plaka piztean aktibatzen da. Bereizita dauden bi egosketa-eremuetako sailak konektatzen ditu. Eremu bakoitzaren potentzia bereiz doi dezakezu. Erabili ezkerreko bi potentzia-hautagailuak.



Sukaldeko tresnaren kokapen zuzena:



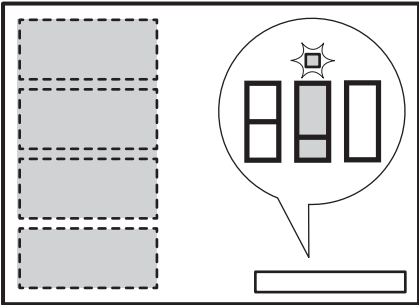
Sukaldeko tresnaren kokapen okerra:



### 3 + 1 Multi-Flexi modu-sailak

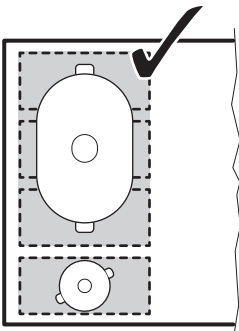
Modu hau aktibatzeko, sakatu  dagokion modu-adierazlea agertzen den arte. Modu

honek egosketa-eremu bateko atzeko hiru sailak konektatzen ditu. Aurreko saila ez da konektatuko, eta egosketa-eremu bereizi gisa funtzionatuko du. Eremu bakoitzaren potentzia bereiz doi dezakezu. Erabili ezkerreko bi potentzia-hautagailuak.

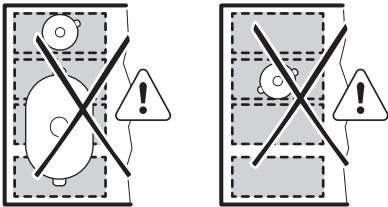


**Sukaldeko tresnaren kokapen zuzena:**

Modu hau erabiltzeko, kokatu sukaldeko tresna konektatutako hiru sailetan. Bi eremu baino txikiagoa den sukaldeko tresna erabiliz gero, pantailan **F** agertuko da, eta eremua 2 minutu igaro ondoren desaktibatuko da.

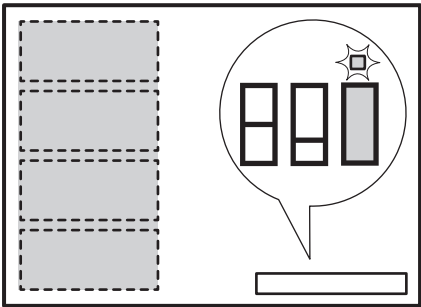


**Sukaldeko tresnaren kokapen okerra:**



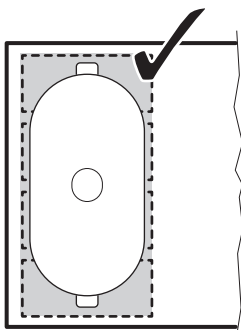
**4 Multi-Flexi modu-sailak**

Modu hau aktibatzeko, sakatu  dagokion modu-adierazlea agertzen den arte. Modu honek egosketa-eremu bateko sail guztiak konektatzen ditu. Potentzia doitzeko, erabili ezkerreko bi potentzia-hautagailuetako bat.

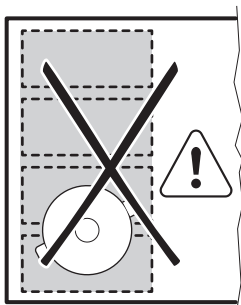


**Sukaldeko tresnaren kokapen zuzena:**

Modu hau erabiltzeko, kokatu sukaldeko tresna konektatutako lau sailetan. Hiru eremu baino txikiagoa den sukaldeko tresna erabiliz gero, pantailan **F** agertuko da, eta eremua 2 minutu igaro ondoren desaktibatuko da.



**Sukaldeko tresnaren kokapen okerra:**



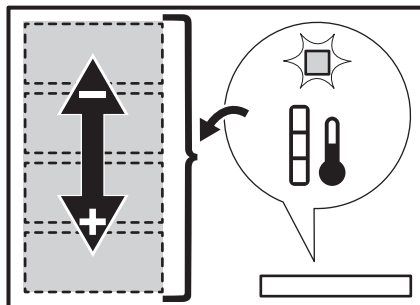
### **Pre-Set Cooking modua**

Funtzio honen bidez, temperatura egosketa-tresna indukzio bidezko egosketa-eremua ez den beste kokapen batetik mugituz doitzeko aukera ematen du.

Funtzioak indukzio bidezko eremua temperatura-doikuntza ezberdinak dituzten hiru eremuetan zatitzen du. Egosketa-plakak egosketa-tresnaren kokapena hautemango du, potentzia horren arabera doituz. Sukaldeko tresna aurrealdean, erdialdean edo atzealdean koka dezakezu. Sukaldeko tresna aurrealdean kokatuz gero, gehieneko

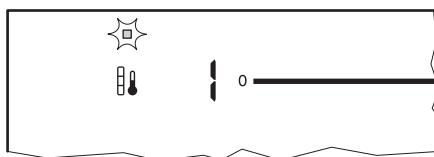
potentzia lortuko duzu. Potentzia murrizteko, mugitu sukaldeko tresna erdialdera edo atzealdera.

 Erabili tresna bakarra funtzio hau erabiltzen ari zarenean.

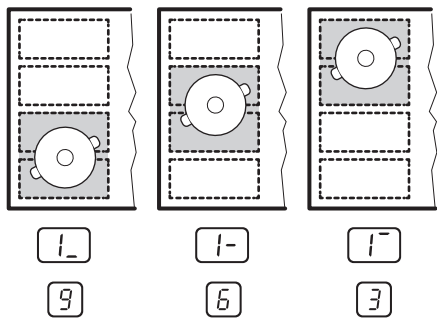


Informazio orokorra:

- Sukaldeko tresnen gutxieneko diametroa 160 mm-koa izan behar du funtzio hau erabiltzeko.
- Atzeko ezker aldeko hautagailuaren potentzia-adierazleak sukaldeko tresna indukzio bidezko eremuaren zein lekutan dagoen bistaratzen du. Aurrean , erdian , atzean .



- Aurreko ezker aldeko hautagailuaren potentzia-adierazleak potentziaren doikuntza bistaratzen du. **Potentzia aldatzeko, erabili aurreko ezker aldeko potentzia-hautagailua.**
- Funtzioa lehen aldiz aktibatzen duzunean, aurreko , erdiko  eta atzeko  potentzia-doikuntzak ikusiko dituzu.



Kokapen bakoitzeko potentzia bereiz alda dezakezu. Egosketa-plakak potentziaren doikuntza izango du gordeta funtzioa aktibatzen duzun hurrengoan. Elektrizitatea mozten bada, egosketa-plakak funtzioaren doikuntza lehenetsiak berrezarriko ditu.

Funtzioa aktibatzea

Funtzioa aktibatzeko, kokatu egosketa-tresna dagokion kokapenean egosketa-eremuan. Ukitu . Ikurraren gaineko adierazlea piztuko da. Sukaldeko tresna egosketa-eremuan kokatu ez baduzu, piztuko da eta, 2 minutu igaro ondoren, indukzio bidezko egosketa-eremua aukeran doituko da.

Funtzioa desaktibatzea

Funtzioa desaktibatzeko, ukitu edo doitu potentzia aukeran. ikurraren gaineko adierazlea itzali egingo da.

Egosketa-taula

| Bero-maila<br>doitzea | Erabili gauza hauetarako:                                                                   | Denbora<br>(min)           | Iradokizunak                                                                                               |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                     | Elikagaiak bero mantentzeko.                                                                | nahiago<br>duzun<br>moduan | Estali sukaldeko tresnak.                                                                                  |
| 1-2                   | Saltsa holandarra egiteko,<br>urtzeko: gurina, txokolatea,<br>gelatina.                     | 5-25                       | Irabiatu noizean behin.                                                                                    |
| 1-2                   | Mamitzeko: tortilla, arrautza-<br>nahaskia.                                                 | 10-40                      | Janaria estalkiarekin prestatzeko.                                                                         |
| 2-3                   | Arrozak eta esnearekin<br>prestatutako platerak, aurrez<br>prestatutako janariak berotzeko. | 25-50                      | Gehitu gutxienez arroza baino<br>likido bikoitza; esne-platerak<br>egosketa erdian irabiatu behar<br>dira. |
| 3-4                   | Barazkiak, arrainak edo haragiak<br>lurrunean prestatzeko.                                  | 20-45                      | Gehitu likido koilarakada pare<br>bat.                                                                     |
| 4-5                   | Patatak lurrunean prestatzeko.                                                              | 20-60                      | Erabili gehienez 1/4 l ur 750 g<br>patata prestatzeko.                                                     |

| Bero-maila<br>doitzea                                                            | Erabili gauza hauetarako:                                                                                                                 | Denbora<br>(min)           | Iradokizunak                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| 4-5                                                                              | Elikagai kantitate handiak, erregosiak eta zopak prestatzeko.                                                                             | 60-150                     | 3 litro likidora arte, osagaiez gain. |
| 6-7                                                                              | Pixka bat frijitzeko: eskalopeak, "cordon bleu" txahala, txuletak, hanburgesak, saltxitxak, gibela, arrautzak, opil txikiak, erroskillak. | nahiago<br>duzun<br>moduan | Eman buelta egosketa erdian.          |
| 7-8                                                                              | Erreki handiak, patata-bolak, solomo-xerrak eta xerrak prestatzeko.                                                                       | 5-15                       | Eman buelta egosketa erdian.          |
| 9                                                                                | Ura irakiteko, pasta egosteko, haragia txigortzeko (gulash-a, errekia), patatak frijitzeko.                                               |                            |                                       |
|  | Ur kantitate handiak irakiteko. Booster aktibatuta dago.                                                                                  |                            |                                       |

 Taulako datuak gutxi gorabeherakoak dira.

Sukaldeen instalazio-gida

 **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Zer tresnak erabili

Erabili soilik indukzio bidezko plaketakoko egokiak diren sukaldeko tresnak. Sukaldeko tresnek material ferromagnetikoz eginak egon behar dute, esaterako:

- burdinurtua;
- altzairu esmaltatua;
- altzairua ikatzetan;
- altzairu herdoilgaitza (mota gehienak);
- aluminioa estaldura ferromagnetikoarekin edo plaka ferromagnetikoa.

Eltze edo zartagin bat egokia den jakiteko, bilatu  ikurra (normalean sukaldeko tresnaren oinarrian dago estanpatuta). Oinarriak iman bati ere eutsi diezaioke. Beheko aldean itsasten bada, tresnak indukzio bidezko plakan funtzionatuko du.

Efizientziarik onena bermatzeko, erabili beti beroa uniformeki banatzen duen hondo laua duten eltze eta zartaginak. Oinarria malkarra bada, horrek eragina izango du energia eta beroaren zirkulazioan.

Nola erabili

Eltzearen/zartaginaren oinarriaren gutxieneko diametroa egosketa-eremuaren arabera

Egosketa-plakak behar bezala funtzionatzen duela bermatzeko, sukaldeko tresnek gutxieneko diametro egokia izan behar dute, eta plakaren gainazalean adierazitako erreferentzia-puntu bat edo gehiago estali.

Erabili beti sukaldeko tresnen oinarriaren diametroari ongien egokitzen den egosketa-eremua.

| Egosteko gunea                         | Sukaldeko tresnen diametroa [mm] |
|----------------------------------------|----------------------------------|
| Indukzio bidezko egosketa-eremu malgua | 100 <sup>1)</sup>                |

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Atzeko eskuineko aldea  | 145-265 |
| Aurreko eskuineko aldea | 145-265 |

1) Eltzearen/zartaginaren oinarriaren gutxieneko diametroa sail bakarerrako.

**Hutsik dauden edo oinarri mehea duten tresnak**

Ez erabili oinarri meheak dituzten eta hutsik dauden sukaldeko tresnak edo eltzeak egosketa-plakan, tenperatura kontrolatzeko gai ez zarelako izango edo, bestela, tenperatura altuegia bada, plaka automatikoki itzaliko delako. Horrek sukaldeko tresnak edo egosketa-plakaren

gainazala kalte ditzake. Egoera hori ematen bada, ez ukitu ezer eta itxaron osagarri guztiak hoztu arte.

Errore-mezua agertzen bada, kontsultatu "Arazoen konponketa".

**Aholkuak**  
**Zaratak egosketan zehar**

Egosketa-eremu bat aktibatzean, baliteke burrunba laburra entzutea. Hori bitrozeramikazko egosketa-eremu guztien ezaugarria da, eta ez du eraginik etxetresna elektrikoaren balio-bizitzan, ezta funtzionamenduan ere. Zarata erabiltzen dituzun sukaldeko tresnen araberakoa izango da. Oso deserosoa bada, aldatu sukaldeko tresna.

**Mantentze-lanak eta garbiketa**

**Informazio orokorra**

-  **KONTUZ!** Itzali gailua eta utzi hozten garbitu aurretik.
-  **KONTUZ!** Segurtasun-arrazoiak direla eta, ez garbitu gailua lurrun-zurrusta bidezko edo presio altuko garbigarriekin.
-  **KONTUZ!** Garbiketa-produktu korrosibo eta urratzaileek gailua hondatzen dute. Erabilera bakoitzaren ondoren, garbitu gailua eta kendu janari-hondarrak urarekin eta baxera-detergentearekin. Kendu baita ere gera daitezkeen garbigarri-hondarrak.
-  Plaka bitrozeramikitik ateratzen ez diren urradurek edo orban ilunek ez dute eraginik gailuaren funtzionamenduan.

**Hondarrak eta hondar erreak kentzea**

Kendu berehala azukrea duten janari-hondarrak edo gera daitezkeen plastiko- edo aluminio-hondarrak. Beirazko gainazala garbitzeko tresnarik onena arraspa da. Ez dator gailuarekin. Kokatu arraska angeluan plakaren gainazalaren gainean eta kendu zikinkeria xafila irristatuz. Garbitu gailua zapi hezearekin eta baxera-detergente apur batekin. Azkenik, garbitu beirazko gainazala zapi garbi batekin.

Kare- eta ur-hondarrak, koipe-zipriztinak edo dekolrazio metaliko distiratsuak gailua hoztu ondoren garbitu behar dira. Erabili soilik bitrozeramiketarako edo altzairu herdoilgaitzerako garbigarri komertzialak.

**Arazoen konponketa**

-  **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

## Zer egin honako hau gertatzen bada?

| Arazoa                                                                                | Kausa posiblea                                                                   | Konponbidea                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gailua ez da pizten edo ez du funtzionatzen.                                          | Plaka ez dago elektrizitate-hornidurara konektatuta edo gaizki konektatuta dago. | Egiaztatu plaka sare elektrikora behar bezala konektatuta dagoen. Kontsultatu konexio-diagrama.                                                 |
|                                                                                       | Fusibleak salto egin du.                                                         | Egiaztatu fusiblea funtzionamendu-arazoaren arrazoia den. Fusiblea bat-batean erretzen bada, jarri harremanetan instalatzaile baimendu batekin. |
|                                                                                       | Ez duzu potentzia 10 segundo baino gutxiagotan doitu.                            | Piztu plaka berriz eta doitu potentzia-maila 10 segundo igaro baino lehen.                                                                      |
|                                                                                       | 2 ikur edo gehiago sakatu dituzu aldi berean.                                    | Ukitu aldi berean ikur bakarra.                                                                                                                 |
|                                                                                       | Gelditzeko aukera martxan dago.                                                  | Kontsultatu "Eguneroko erabilera".                                                                                                              |
|                                                                                       | Ura edo koipe-zipriztinak daude kontrol-panelean.                                | Garbitu kontrol-panela eta itxaron segundo batzuk berriz aktibatu aurretik.                                                                     |
| Soinu bat entzuten da eta plaka itzaltzen da. Plaka itzaltzean soinu bat entzuten da. | Zerbait jarri duzu kontrol-paneleko ikur bat edo gehiagoren gainean.             | Kendu ikurrak estaltzen dituen objektua.                                                                                                        |
| Gailua itzaltzen da                                                                   | Zerbait jarri duzu ❶ ikurraren gainean.                                          | Kendu ikurrak estaltzen dituen objektua.                                                                                                        |
| Hondar-beroaren adierazlea ez da pizten.                                              | Eremua ez dago bero, denbora gutxi egon delako martxan.                          | Eremua bero egoteko behar adina denbora egon bada martxan, jarri harremanetan Saldu osteko zerbitzuarekin.                                      |
| Potentziaren balioa bi mailaren artean dago.                                          | Potentzia trukatzeko funtzioa martxan dago.                                      | Kontsultatu "Eguneroko erabilera".                                                                                                              |

| Arazoa                                                                                        | Kausa posiblea                                                                                     | Konponbidea                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ikurrak berotzen dira.                                                                        | Sukaldeko tresna handiegia da edo aginteetatik hurbilegi dago.                                     | Kokatu sukaldeko tresna handiak atzeko guneeetan, posible bada.                                                                                                                                                                                                                   |
| Ez da seinalerik entzuten kontrol-paneleko ikur bat ukitzean.                                 | Seinaleak desaktibatuta daude.                                                                     | Aktibatu seinaleak.<br>Kontsultatu "Eguneroko erabilera".                                                                                                                                                                                                                         |
| Indukzio bidezko egosketa-eremu malguak ez du ontzia berotzen.                                | Ontzia kokapen okerrean dago indukzio bidezko egosketa-eremu malguan.                              | Kokatu tresna ondo indukzio bidezko egosketa-eremu malguan. Tresnaren kokapena aktibatutako funtzioaren edo funtzionamendu-moduaren araberakoa da.<br>Kontsultatu "Indukzio bidezko egosketa-eremu malgua" kapitulua.                                                             |
|                                                                                               | Tresnaren oinarriaren diametroa ez da egokia aktibatutako funtziorako edo funtzionamendu-modurako. | Erabili aktibatutako funtziorako edo funtzionamendu-modurako egokia den diametroa duen tresna. Erabili 160 mm baino gutxiagoko diametroa duten tresnak indukzio bidezko egosketa-eremu malguko sail bakarrean.<br>Kontsultatu "Indukzio bidezko egosketa-eremu malgua" kapitulua. |
|  pizten da. | Itzaltze automatikoa martxan dago.                                                                 | Itzali plaka eta jarri martxan berriro.                                                                                                                                                                                                                                           |

| Arazoa                                       | Kausa posiblea                                                                                               | Konponbidea                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>F</b> pizten da.</p>                   | <p>Ez dago sukaldeko tresnarik eremuan.</p>                                                                  | <p>Kokatu ontzi bat eremuaren gainean.</p>                                                                                                                                                                 |
|                                              | <p>Sukaldeko tresna ez da egokia.</p>                                                                        | <p>Erabili sukaldeko tresna egokia. Kontsultatu "Sukaldeko tresnen gida".</p>                                                                                                                              |
|                                              | <p>Sukaldeko tresnaren oinarriaren diametroa txikiegia da eremurako.</p>                                     | <p>Erabili tamaina egokiko sukaldeko tresna. Kontsultatu "Sukaldeko tresnen gida".</p>                                                                                                                     |
|                                              | <p>Ez dago sukaldeko tresnarik eremuan, edo eremua ez dago guztiz estalita.</p>                              | <p>Kokatu egosketa-eremua erabat estaltzen duen tresna.</p>                                                                                                                                                |
|                                              | <p>Multi-Flexi modua martxan dago. Tresnak ez du funtzionamendu-moduaren sail bat edo gehiago estaltzen.</p> | <p>Kokatu tresna martxan dagoen funtzionamendu-moduaren sail kopuru zuzenean edo aldatu funtzionamendu-modua. Kontsultatu "Indukzio bidezko egosketa-eremu malgua" kapitulua.</p>                          |
|                                              | <p>Pre-Set Cooking modua martxan dago. Bi ontzi jarri dira indukzio bidezko egosketa-eremuan.</p>            | <p>Erabili ontzi bakarra. Kontsultatu "Indukzio bidezko egosketa-eremu malgua" kapitulua.</p>                                                                                                              |
| <p><b>E</b> eta zenbaki bat pizten dira.</p> | <p>Ustekabeko errore bat gertatu da plakan.</p>                                                              | <p>Desentxufatu plaka hargunetik minutu batzuek. Deskonektatu fusiblea sistema elektrikotik. Konekta ezazu berriz. <b>E</b> berririo agertzen bada, jarri harremanetan instalatzaile baimendu batekin.</p> |

| Arazoa                   | Kausa posiblea                                                                                                                                                                 | Konponbidea                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>E4</div> pizten da. | Errore bat gertatu da plakan, sukaldeko tresna likidoa erabat lurrundu arte egon baita irakiten. Itzaltze automatikoa eta eremuen gainberotzearen aurkako babesa aktibo daude. | Itzali egosketa-plaka. Kendu bero dagoen sukaldeko tresna. Itxaron 30 segundo inguru eremua piztu aurretik. Arazoa sukaldeko tresna bazen, errore-mezua desagertuko da. Hondar-beroaren adierazlea piztuta manten daiteke. Utzi sukaldeko tresna nahikoa hozten. Egiatzatu sukaldeko tresna plakarekin bateragarria den. Kontsultatu "Sukaldeko tresnen gida". |

Akatsen bat badago, saiatu arazoan konponketarako urratsak jarraituz konpontzen. Arazoa ezin baduzu konpondu, jarri harremanetan IKEA dendarekin edo Saldu osteko zerbitzuarekin. Erabiltzailearen eskuliburu honen amaieran IKEA-ren kontaktu baimenduen zerrenda osoa aurkituko duzu.



Gailua oker erabili bada edo instalazioa instalatzaile baimendu batek egin ez badu, zerbitzuaren edo banatzailearen teknikariaren bisita fakturatu egingo da, baita bermea etxetresna elektrikoa oraindik estaltzen badu ere.

Datu teknikoak

Ezaugarrien plaka

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













Goiko grafikoak gailuaren ezaugarrien plaka irudikatzen du. Ezaugarrien plaka egosketa-plakaren behealdean dago. Serie-zenbakia espezifikoa da produktu bakoitzerako.

Bezero agurgarria, gorde ezaugarrien plaka gehigarria argibideen eskuliburuarekin

batera. Horrela, etorkizunean gure laguntza behar baduzu, hobe laguntzeko gai izango gara, egosketa-plaka zehaztasunez identifikatu ahal izango dugulako. Eskerrik asko zure laguntzagatik!

Energia-eraginkortasuna

Produktuaren informazio-orria, diseinu ekologikoaren araudiaren arabera

|                                                               |         |                           |
|---------------------------------------------------------------|---------|---------------------------|
| Modeloaren identifikatzailea                                  |         | HÖGKLASSIG<br>404.678.26  |
| Plaka mota                                                    |         | Altzarian sartutako plaka |
| Egosceta-eremuaren kopurua                                    |         | 2                         |
| Berotze-teknologia                                            |         | Indukzioa                 |
| Egosceta-eremuaren luzera (L) eta zabalera (Z)                | Ezkerra | L 45,6 cm<br>Z 21,6 cm    |
| Egosceta-eremuaren luzera (L) eta zabalera (Z)                | Eskuina | L 36,6 cm<br>Z 27,0 cm    |
| Egosceta-eremuaren energia-kontsumoa<br>(EC electric cooking) | Ezkerra | 187,0 Wh/kg               |
| Egosceta-eremuaren energia-kontsumoa<br>(EC electric cooking) | Eskuina | 188,4 Wh/kg               |
| Egosceta-plakaren energia-kontsumoa (EC electric hob)         |         | 187,7 Wh/kg               |

IEC/EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Etxetresna elektrikoak - sukalde-gaueko elektrikoak - 2. atala - Plakak: Errendimendua neurtzeko metodoak

Egosceta-eremuari dagozkion energia-neurketak dagozkien egosceta-eremuetako marken bidez identifikatzen dira.

Energia aurrezte

Aholku horiek energia aurrezten lagunduko dizute egunero janaria prestatzean.

- Ura berotzen duzunean, erabili behar duzun kantitatea soilik.

- Ahal dela, janaria prestatzean, estali beti sukaldeko tresnak.
- Jarri sukaldeko tresna egosceta-eremuaren gainean hura piztu aurretik.
- Kokatu sukaldeko tresnarik txikienak egosceta-eremu txikienetan.
- Kokatu sukaldeko tresna zuzenean egosceta-eremuaren erdian.
- Erabili hondar-beroa janaria bero mantentzeko edo urtzeko.

Ingurumen-gaiak

Birziklatu  ikurra duten materialak. Bota bilgarria birziklatzeko ontzi egokietan. Lagundu ingurumena eta osasun publikoa zaintzen eta gailu elektriko eta elektronikoen hondarrak birziklatzen. Ez bota  ikurra

duten gailuak etxeko hondakinekin batera. Eraman produktua tokiko birziklapen-zentrora edo jarri harremanetan udal-bulegoarekin.

## IKEA BERMEA

### Zenbat denborarako bermea ematen du IKEA-k?

Bermeak 5 urteko indarraldia du, IKEA-ri erosketa egin zenion datatik aurrera. Frogagiri originala beharrezkoa da erosketaren froga gisa. Berme-aldian gailuan egindako edozein konponketa egiteak ez du gailuaren bermea luzatuko.

### Nor arduratzen da zerbitzuaz?

IKEA zerbitzu-hornitzailea arduratuko da gailua konpontzeaz, bai bere zerbitzuko langileen bai zerbitzu-zentro baimendu baten bidez.

### Zer estaltzen du bermeak?

Bermeak IKEA-n erosketa egin ostean material- edo fabrikazio-akatsak eragindako gailuaren akatsak estaltzen ditu. Bermea etxeko tresnetarako soilik da aplikagarria. Salbuespenak "Zer ez du bermeak estaltzen?" atalean zehazten dira. Berme-aldian akatsa konpontzeak eragindako kostuak estaltzen ditu, hala nola konponketak, piezak, eskulana eta garraioa, baldin eta gailua kostu gehigarriak ordaindu gabe iragarri badago eta akatsa bermeak estaltzen duen fabrikazio- edo material-akats baten ondorioa bada. Baldintza horien pean aplikatuko dira EBren zuzentarauak (99/44/GE zk.) eta herrialde bakoitzean indarrean dagoen legeria. Ordezkatuko piezak IKEA-ren jabetzakoak izatera pasatuko dira.

### Zer egingo du IKEA-k arazoa konpontzeko?

IKEA-k izendatutako zerbitzu-hornitzaileak aztertuko du produktua eta, ondoren, eta bere irizpideei jarraikiz, bermeak estaltzen duen erabakiko du. Bermeak estaltzen duela badio, IKEA-ko zerbitzu-hornitzaileak edo bere zerbitzuaren kide baimenduak, bere instalazioetan eta bere irizpideei jarraikiz, produktu akastuna konpondu edo berdina edo antzekoa den beste batekin ordezkatuko du.

### Zer ez du bermeak estaltzen?

- Higadura eta haustura arruntak.
- Nahita edo arduragabekeriarengatik eragindako kalteak, funtzionamendu-argibideak ez betetzearen ondoriozko kalteak, instalazio okerra edo tentsioa oker konektatuz egindako instalazioa, erreakzio kimikoak edo elektrokimikoak eragindako kalteak, oxido, korrosio edo uraren ondoriozko kalteak, ur-hornidurako gehiegiko kare-inkrustazioengatik egon daitezkeen kalteak barne, eta ezohiko ingurune-baldintzek eragindako kalteak.
- Atal suntsikorrak, pilak eta bonbillak barne.
- Gailuaren ohiko erabileran eraginik ez duten pieza ez-funtzionalak eta apaingarriak, marradurak eta kolore-ezberdintasun posibleak barne.
- Garbitzeko erabiltzen diren objektu edo substantzia arrotzek eragindako istripuzko kalteak edo iragazki, drainatze-sistema edo detergente-kutxak libratzerakoan eragindako kalteak.
- Honako pieza hauetako kalteak: bitrozeramika, osagarriak, mahai-tresnetarako eta baxerarako saskiak, elikadura- eta hustubide-hodiak, material zigitatzaile eta isolatzaileak, bonbillak eta bonbillen estalkiak, bisore digitalak, aginteak, karkasa eta karkasaren piezak. Kalte horiek fabrikazio-akatsen eraginez sortu direla frogatu ahal bada salbu.
- Zerbitzu-teknikariaren aurrean akatsik hauteman ezin izan den kasuak.
- Hornitzaileak baimendu ez duen zerbitzu teknikoko zentro batek egindako edo pieza originalak erabili ez diren konponketak.
- Instalazio okerraren edo zehaztapenak betetzen ez dituen instalazioaren ondoriozko konponketak.

- Etxetresna elektrikoak etxean erabiltzen ez badira, adibidez, esparru profesionalean erabiltzen badira.
- Garraioak eragindako kalteak. Bezero batek produktua bere etxera edo beste helbide batera eramaten badu, IKEA-k ez du bere gain hartuko garraioan zehar sor daitezkeen kalteen erantzukizuna. Hala ere, IKEA produktua bezeroak emandako helbidean entregatzeaz arduratzen bada, bermeak garraioan zehar sor daitezkeen kalteak estaliko ditu.
- IKEA-ko etxetresna elektrikoak hasierako instalazioa egiteagatiko kostua. Dena den, IKEA-ko zerbitzu-hornitzaile batek edo bere zerbitzuaren kide baimenduak gailua bermearen baldintzei jarraikiz konpondu edo ordezkatzeko badu, zerbitzu-hornitzaileak edo zerbitzuaren kide baimenduak konpondutako edo ordezeko gailua instalatuko du, behar denaren arabera.

Murrizketa hori ez zaio gailua EBko beste herrialde bateko segurtasun-zehaztapen eta zehaztapen teknikoetara egokitzeko egindako lanari aplikatzen, baldin eta profesional homologatu batek egiten badu eta pieza originalak erabiltzen badira.

### **Nola aplikatzen da herrialdeetako legedia?**

IKEA-ren bermeak tokiko betekizun legal guztiak estali edo gaingitzen dituzten legezko eskubide espezifikoak ematen dizkizu. Baliteke betekizun horiek herrialdearen arabera aldatzea.

### **Balio-eremuak**

EBko herrialde batean erositako eta EBko beste herrialde batera eramandako gailuen kasuan, zerbitzuak helburu-herrialdean indarrean dauden berme-baldintza arruntan arabera emango dira. Bermeak barne hartzen dituen zerbitzuak burutzeko obligazioa honako kasu hauetan soilik eskaintzen dira:

- gailuak erreklamazioa egin nahi den herrialdeko zehaztapen teknikoak betetzen ditu eta horien arabera instalatu da;

- gailuak erabiltzailearen segurtasun-informazioaren eta muntaketa-argibideen arabera instalatu da eta horiek betetzen ditu;

### **IKEA-ren gailuetarako Saldu osteko zerbitzu espezializatua:**

Jarri harremanetan IKEA-ren Saldu osteko zerbitzuarekin honako gauza hauetarako:

1. Bermearen baldintzen arabera erreklamazio bat jarri.
2. IKEA sukalde-altzari egokietan IKEA-ren gailua instalatzeari buruzko argibideak eskatu. Zerbitzuak ez du hauekin lotutako informaziorik eskainiko:
  - IKEA sukaldearen instalazio orokorra;
  - konexio elektrikoak (makina entxufe edo kablerik gabe badator) edo hidraulikoak edo gas-konexioak, tekniko profesional homologatu batek burutu behar baititu.
3. IKEA-ren gailuaren erabiltzailearen eskuliburuko edukiari eta zehaztapenei buruzko azalpenak.

Laguntzarik onena eskaini diezazugun, irakurri arretaz liburuxka honetako Muntaketa-argibideak eta/edo Erabiltzailearen eskuliburua gurekin harremanetan jarri aurretik.

### **Nola jar zaitezke harremanetan gurekin gure laguntza behar duzunean?**



Kontsultatu eskuliburu honetako azken orrialdea; bertan IKEA-k izendatutako kontaktuen eta euren telefono-zenbakien zerrenda osoa aurkituko duzu.

 Zerbitzu azkarragoa eskaini diezazugun, erabili eskuliburuaren amaieran aurkituko duzun zerrendako telefono-zenbaki espezifikoak. Kontsultatu beti laguntza behar duzun gailu espezifikoaren liburuxkako zenbakiak. Deitu aurretik, eduki eskura IKEA-ren gaiaren zenbakia (8 digituko kodea) eta laguntza behar duzun gailuaren serie-zenbakia (ezaugarrien plakan aurki dezakezun 8 digituko kodea).

 **GORDE EROSKETA-FROGAGIRIA!**  
Erosketaren frogagiria eta bermea indarrean jartzeko ezinbesteko dokumentua da. Egiatzatu baita ere frogagiriak IKEA-n erosi dituzun gailu guztien izena eta zenbakia (8 digituko kodea) adierazten dituela.

### **Laguntza gehiago behar duzu?**

Gailuen Saldu osteko zerbitzuarekin lotuta ez dagoen galderaren bat baduzu, jarri harremanetan gertuen duzun IKEA dendaren dei-zentroarekin. Gurekin harremanetan jarri aurretik, gailuaren dokumentazioa arretaz irakurtzea gomendatzen dugu.

## Contingut

|                                    |    |                         |    |
|------------------------------------|----|-------------------------|----|
| Informació sobre seguretat         | 20 | Manteniment i neteja    | 38 |
| Instruccions de seguretat          | 22 | Solució de problemes    | 38 |
| Instal·lació                       | 25 | Dades tècniques         | 42 |
| Connexió elèctrica                 | 26 | Eficàcia energètica     | 43 |
| Descripció del producte            | 28 | Aspectes mediambientals | 43 |
| Ús diari                           | 29 | GARANTIA IKEA           | 44 |
| Zona de cocció flexible d'inducció | 32 |                         |    |
| Taula de cocció                    | 36 |                         |    |
| Guia d'estris de cuina             | 37 |                         |    |

Excepte modificacions.

## Informació sobre seguretat

Abans d'instalar i utilitzar l'aparell, llegeix atentament les instruccions proporcionades. El fabricant no es fa responsable dels danys i lesions causats per una instal·lació i un ús incorrectes. Guarda sempre les instruccions juntament amb l'aparell per fer consultes en el futur.

## Seguretat d'infants i persones vulnerables

- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens i nenes a partir de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals disminuïdes o que no tinguin l'experiència i els coneixements suficients per manejar-lo, sempre que comptin amb les instruccions o la supervisió sobre l'ús de l'electrodomèstic de forma segura i comprenguin els riscos. Cal mantenir els infants de menys de 8 anys allunyats de l'aparell, així com les persones amb una minusvalidesa important i complexa, excepte si estan sota supervisió contínua.
- Cal vigilar els infants perquè no juguin amb l'aparell.
- Mantén tot el material d'emballatge fora de l'abast dels nens i elimina'l de forma adequada.
- ADVERTÈNCIA: El forn i les peces accessibles s'escalfen molt

durant el funcionament. Mantén els infants i les mascotes allunyats de l'aparell quan estigui en ús i mentre es refredi.

- Si aquest aparell té un bloqueig de seguretat per a infants, has d'activar-lo.
- La neteja i el manteniment d'usuari del producte no podran ser duts a terme per infants sense supervisió.

## **Instruccions generals de seguretat**

- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per cuinar.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar en oficines, habitacions d'hotel, habitacions de bed & breakfast, cases de camp i altres allotjaments similars on aquest ús no excedeixi (de mitjana) els nivells d'ús domèstic.
- ADVERTÈNCIA: El forn i les peces accessibles s'escalfen molt durant el funcionament. Posa molta atenció per tal de no tocar les resistències.
- No utilitzis l'aparell amb un temporitzador extern ni amb un sistema de control remot independent.
- ADVERTÈNCIA: Cuinar amb greix sense estar present pot resultar perillós, ja que podria ocasionar-se un incendi.
- No utilitzis mai aigua per apagar el foc de cocció. Apaga l'aparell i cobreix les flames de l'aparell amb una manta ignífuga o una tapa.
- PRECAUCIÓ: El procés de cocció ha de ser supervisat. El procés de cocció breu ha de ser supervisat permanentment.
- ADVERTÈNCIA: Perill d'incendi: no guardi objectes sobre les superfícies de cocció.
- No colloquis objectes metàl·lics, com ganivets, forquilles, culleres o tapadores, sobre la superfície de la placa, ja que podrien escalfar-se massa.

- No utilitzis l'aparell abans d'instal·lar-lo en l'estructura encastada.
- Desconnecta l'aparell del subministrament elèctric abans d'efectuar el manteniment.
- No utilitzis un netejador a vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apaga la resistència amb el comandament i no prestis atenció al detector de grandària.
- Si la superfície de vitroceràmica/vidre està esquerdada, apaga l'aparell i desendolla'l de la xarxa elèctrica. Si l'aparell està connectat directament a la xarxa elèctrica mitjançant una caixa de connexió, trau el fusible per desconnectar-lo de l'alimentació elèctrica. En qualsevol cas, posa't en contacte amb el servei tècnic autoritzat.
- Si el cable d'alimentació pateix cap dany, el fabricant, el seu servei tècnic autoritzat o un professional hauran de canviar-lo per tal d'evitar riscos.
- **ADVERTÈNCIA:** Utilitza exclusivament proteccions per a la placa de cocció dissenyades pel fabricant de l'aparell o indicades a les instruccions d'ús com apropiades, o bé les proteccions incloses amb l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

## Instruccions de seguretat

### Instal·lació



**ADVERTÈNCIA!** Un instal·lador autoritzat ha d'instal·lar l'aparell.



Segueix les instruccions de muntatge subministrades amb l'aparell.

- Retira tot l'embalatge.
- No instal·lis ni utilitzis un aparell malmès.
- Respecta sempre la distància mínima entre l'aparell i els altres electrodomèstics i mobiliari.
- Ves amb compte en moure l'aparell, perquè és pesat. Utilitza sempre guants de protecció i calçat tancat.
- Protegeix les superfícies tallades amb un material segellant per evitar que la humitat els influi.
- Protegeix la part inferior de l'aparell del vapor i la humitat.
- No instal·lis l'aparell al costat d'una porta ni sota una finestra. D'aquesta manera, s'evita que els estris de cuina calents

caiguin de l'aparell quan la porta o la finestra estiguin obertes.

- Assegura't que l'espai sota la placa de cocció sigui suficient per a la circulació de l'aire.
- La base de l'aparell es pot escalfar. Si l'aparell s'installa sobre els calaixos, assegura't d'instalar un panell de separació no combustible sota els aparells per evitar l'accés al fons.

## Connexió elèctrica

 **ADVERTÈNCIA:** Risc d'incendis i descàrregues elèctriques.

- Totes les connexions elèctriques ha de realitzar-les un instal·lador autoritzat.
- L'aparell ha de connectar-se a terra.
- Abans d'efectuar qualsevol tipus d'operació, comprova que l'aparell estigui desendollat del corrent elèctric.
- Assegura't que els paràmetres de la placa de característiques són compatibles amb els valors elèctrics del subministrament elèctric.
- Assegura't que l'aparell estigui instal·lat correctament. Un cable de xarxa o endoll flux o inadequat (si és procedent) pot provocar que el terminal s'escalfi.
- Utilitza el cable d'alimentació de xarxa correcte.
- No deixis que el cable d'alimentació elèctrica s'enredi.
- Assegura't que hagi una protecció contra descàrregues elèctriques instal·lada.
- Utilitza l'abraçadora d'alleujament de tensió del cable.
- Assegura't que el cable o l'endoll (si és procedent) no toquin l'aparell calent ni estris de cuina calents quan connectis l'aparell a les preses properes.
- No utilitzis adaptadors d'endolls múltiples ni cables prolongadors.
- Assegura't de no danyar l'endoll de xarxa (si és procedent) ni el cable de xarxa. Posa't en contacte amb un electricista o amb el nostre servei tècnic autoritzat per canviar un cable d'alimentació danyat.

- Els mecanismes de protecció contra descàrregues elèctriques de components amb corrent i aïllats s'han de fixar de manera que no puguin esfluïxar sense utilitzar eines.
- Connecta l'endoll a la presa de corrent únicament quan la instal·lació hagi acabat. Assegura't de tenir accés a l'endoll del subministrament de xarxa un cop finalitzada la instal·lació.
- Si la presa de corrent està fluïxa, no connectis l'endoll.
- No desconnectis l'aparell estirant el cable de connexió a la xarxa. Tira sempre l'endoll.
- Utilitza únicament dispositius d'aïllament apropiats: línia amb protecció contra els curtcircuits, fusibles (tipus cargol que puguin retirar-se del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de tots els pols de la xarxa. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una obertura mínima entre contactes de 3 mm com a mínim.

## Ús

 **ADVERTÈNCIA:** Risc de lesions, cremades i descàrregues elèctriques.

- No canviis les especificacions d'aquest aparell.
- Retira tot l'embalatge, l'etiquetatge i la pel·lícula protectora (si és procedent) abans del primer ús.
- Assegura't que les obertures de ventilació no estiguin bloquejades.
- No deixis l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apaga les zones de cocció després de cada ús.
- No col·loquis coberts ni tapadores sobre les zones de cocció. Poden escalfar-se.
- No utilitzis l'aparell amb les mans mullades ni en contacte amb l'aigua.
- No utilitzis l'aparell com a superfície de treball ni per dipositar objectes.

- Si la superfície de l'aparell està esquarterada, desconnecta immediatament l'aparell de la presa de corrent. Això s'ha de fer per evitar descàrregues elèctriques.
- Els usuaris que tinguin marcapassos implantats hauran de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Quan es col·loca menjar en oli calent, pot saltar.



**ADVERTÈNCIA:** Risc d'incendi i explosions

- Els greixos i l'oli poden alliberar vapors inflamables quan s'escalfen. Mantén qualsevol flama o objecte calent allunyat de greixos i olis quan els utilitzis per cuinar.
- Els vapors que alliberen olis molt calents poden provocar combustions espontànies.
- L'oli emprat, que pot contenir restes d'aliments, pot provocar foc a menor temperatura que l'oli que s'usa per primera vegada.
- No col·loquis productes inflamables o articles mullats amb productes inflamables dins, a prop o sobre l'aparell.



**ADVERTÈNCIA!** Pots malmetre l'aparell.

- No col·loquis estris de cuina calents sobre el panell de control.
- No col·loquis una tapa calenta sobre la superfície de vidre de la placa de cocció.
- No deixis que el contingut dels recipients bulli fins a evaporar-se.
- Ves amb compte de no deixar caure objectes ni estris de cuina sobre l'aparell. La superfície pot danyar-se.
- No encenguis les zones de cocció sense res a sobre ni amb estris de cuina buits.
- No col·loquis paper d'alumini sobre l'aparell.
- Els estris de cuina de ferro colat que tinguin la base malmesa poden causar esgarrapades en el vidre o la ceràmica de vidre. Aixeca sempre aquests

objectes quan hagis de moure'ls sobre la superfície de cocció.

## Manteniment i neteja

- Neteja l'aparell periòdicament per evitar que el material de la superfície es deteriori.
- Apaga l'aparell i deixa que es refredi abans de netejar-lo.
- No utilitzis polvoritzadors ni vapor d'aigua per netejar l'aparell.
- Neteja l'aparell amb un drap suau humitejat. Utilitza només detergents neutres. No utilitzis productes abrasius, fregalls durs, dissolvents ni objectes metàl·lics.

## Assistència tècnica

- Per reparar l'aparell, posa't en contacte amb el centre de servei autoritzat. Utilitza només peces de recanvi originals.
- Pel que fa a les bombetes d'aquest producte i les bombetes de recanvi venudes per separat: aquestes bombetes estan destinades a suportar condicions físiques extremes dins dels aparells domèstics (com ara la temperatura, la vibració, la humitat), o estan pensades per oferir informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per utilitzar-se en altres aplicacions i no són adequades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

## Eliminació



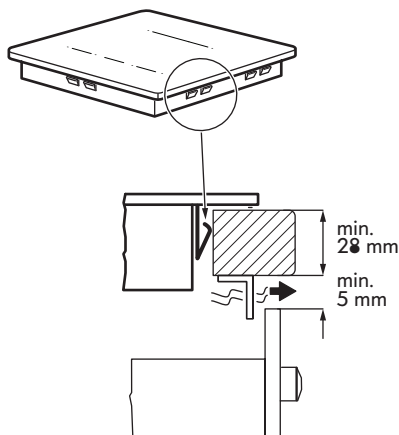
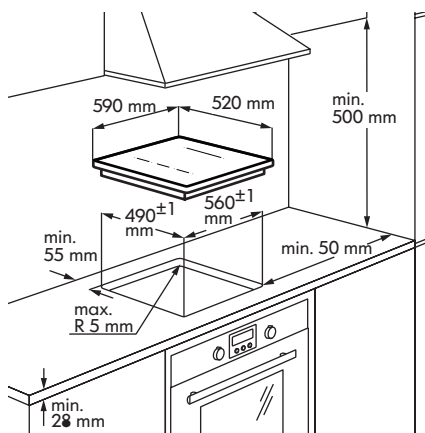
**ADVERTÈNCIA:** Hi ha risc de lesions o asfíxia.

- Contacte amb les autoritats locals per saber com rebutjar correctament l'aparell.

- Desconnecta l'aparell de la xarxa.
- Talla el cable elèctric prop de l'aparell i elimina'l.

## Instal·lació

### Informació general



La instal·lació s'ha de fer acord amb les lleis, ordenances, directives i normes en vigor al país d'ús (normes i reglaments de seguretat elèctrica, reciclat correcte d'acord amb les disposicions reglamentàries, etc.).

- Per a més informació sobre la instal·lació, consulta les instruccions de muntatge.
- Si no hi ha un forn sota la placa de cocció, installa un panell de separació sota l'aparell, d'acord amb les instruccions de muntatge.
- No utilitzis material de segellat de silicona entre l'aparell i el taulell.

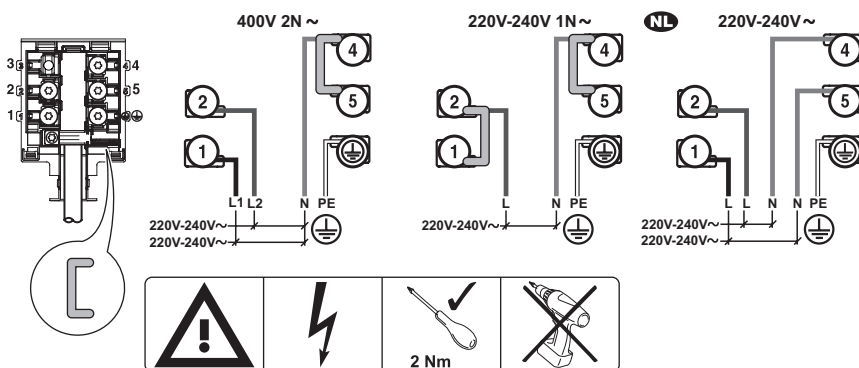
## Connexió elèctrica

- ⚠ ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.
- ⚠ ADVERTÈNCIA:** Totes les connexions elèctriques ha de realitzar-les un instal·lador autoritzat.

### Connexió elèctrica

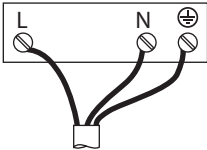
- Abans de connectar l'aparell, comprova si la tensió nominal de l'aparell indicada a la placa de característiques coincideix amb la tensió del subministrament elèctric. La placa de característiques es troba a la part inferior de la carcassa de la placa.
- Utilitza el diagrama de connexions com a referència (el diagrama es troba a la superfície inferior de la placa).
- Utilitza només recanvis originals que hagin estat subministrats pel servei de recanvis.
- Amb l'aparell no es proporciona el cable de connexió al subministrament elèctric.
- Adquireix un d'adequat en un establiment especialitzat. La connexió monofàsica o bifàsica necessita un cable de corrent amb estabilitat tèrmica mínim a 70 °C. El cable necessita casquets d'extrem obligatoris. Segons les normes IEC, per a la connexió monofàsica USE: cable d'alimentació de 3 x 4 mm<sup>2</sup> i per a la connexió bifàsica: cable d'alimentació de 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>. Consulta primer la normativa nacional corresponent.
- El cablejat fix ha d'incorporar un mitjà de desconexió.
- La connexió i les juntures s'han de realitzar com es mostra al diagrama de connexions.
- El cable de terra es connecta al terminal i ha de ser més llarg que els cables que porten corrent elèctric.
- Subjecta el cable de connexió amb subjeccions o abraçadores.

### Diagrama de connexions



- i** Insereix els derivadors  entre els cargs com es mostra.

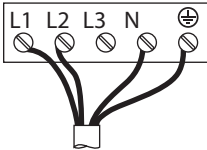
Connexió d'alimentació de xarxa monofàsica



Colors del cablejat:

|   |               |
|---|---------------|
|   | Groc/verd     |
| N | Blau          |
| L | Negre o marró |

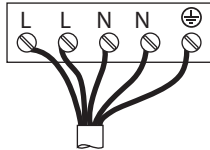
Connexió d'alimentació de xarxa bifàsica



Colors del cablejat:

|    |           |
|----|-----------|
|    | Groc/verd |
| N  | Blau      |
| L1 | Negra     |
| L2 | Marró     |

**NL** Connexió d'alimentació de xarxa bifàsica



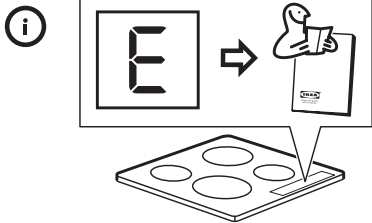
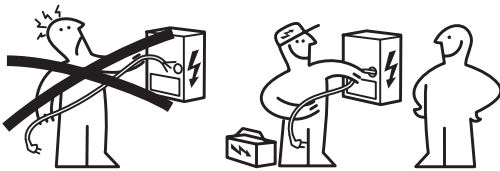
Colors del cablejat:

|   |           |
|---|-----------|
|   | Groc/verd |
| N | Blau      |
| N | Blau      |
| L | Negra     |
| L | Marró     |

**i** Estreny bé els cargols.

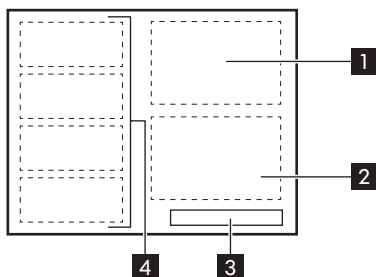
Un cop connectada la placa a la xarxa elèctrica, comprova que totes les zones de cocció estiguin llestes per usar-se. Posa una cassola amb una mica d'aigua en una zona i ajusta el nivell de potència de cada zona al nivell màxim durant uns instants.

**i** Si a la pantalla apareix el símbol o després d'encendre la placa de cocció per primera vegada, consulta "Solució de problemes".



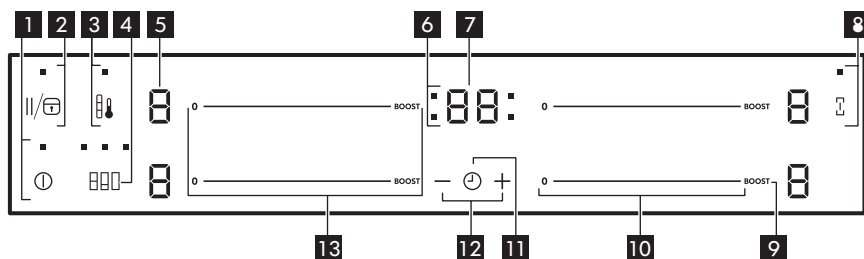
## Descripció del producte

### Disposició de les zones de cocció



- 1** Zona de cocció individual (170 x 265 mm) a 2300 W, amb Booster a 3.200 W
- 2** Zona de cocció individual (170 x 265 mm) a 2300 W, amb Booster a 3.200 W
- 3** Tauler de control
- 4** Zona de cocció per inducció flexible (440 x 220 mm), amb Booster a 3.600 W

### Disposició del panell de control



- 1** Per encendre/apagar l'aparell.
- 2** Per activar i desactivar Pausa/ Bloqueig infantil.
- 3** Per activar i desactivar Pre-Set Cooking.
- 4** Per canviar entre modes Multi-Flexi.
- 5** Per mostrar el nivell de potència.
- 6** Mostra la zona per a la qual s'ha ajustat l'hora.
- 7** Indicador del temporitzador: 00-99 minuts.
- 8** Per activar i desactivar Bridge.
- 9** **BOOST** Per activar Booster.
- 10** Per ajustar la potència: 0-9.
- 11** Per seleccionar les funcions de Temporitzador.
- 12** Per augmentar i disminuir el temps.
- 13** Per mostrar l'ajust de potència de la zona de cocció d'inducció flexible.

Imatges d'ajust de potència:

| Pantalla | Descripció                                                                                          |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | La zona de cocció està apagada.                                                                     |
|          | La zona de cocció està funcionant.                                                                  |
|          | Pausa està en funcionament.                                                                         |
|          | Booster està en funcionament.                                                                       |
| + número | Hi ha una fallada de funcionament. Consulta "Solució de problemes".                                 |
|          | La zona de cocció continua mentre està calent (calor residual).                                     |
|          | Bloqueig infantil està en funcionament.                                                             |
|          | El recipient és inadequat o massa petit, o no s'ha col·locat cap recipient sobre la zona de cocció. |
|          | Apagat automàtic està en funcionament.                                                              |
|          | El mode Pre-Set Cooking està funcionant.                                                            |

Indicador de calor residual

Utilitza la calor residual per fondre i per mantenir calents els aliments.

**ADVERTÈNCIA:** Risc de cremades per la calor residual! Un cop apagades, les zones de cocció necessiten una mica de temps per refredar-se. Observa l'indicador de calor residual .

Ús diari

① Encès/apagat

Toca ① durant 1 segon per encendre o apagar l'aparell.

Apagat automàtic

La funció apaga l'aparell automàticament si:

- totes les zones de cocció estan apagades.
- no s'ajusta un nivell de potència després d'encendre l'aparell.

- si es cobreix qualsevol símbol amb algun objecte (paella, drap, etc.) durant més de 10 segons.
- si no s'apaga una zona de cocció després d'un interval de temps determinat, no es modifica el nivell de potència o es produeix reescalfament (per exemple, una cassola bull sense líquid). S'encendrà el símbol . Abans de tornar a utilitzar-la, cal ajustar la zona de cocció en .

| Ajust de potència | Desconnexió automàtica després de |
|-------------------|-----------------------------------|
| ,  -              | 6 hores                           |
| -                 | 5 hores                           |
|                   | 4 hores                           |
| -                 | 1,5 hores                         |

**i** Si el recipient col·locat sobre la zona de cocció no és adequat, l'indicador s'encén i mostra durant 2 minuts abans de desactivar automàticament.

### Ajust del nivell de potència

Toc el selector de potència en l'ajust que vulguis. Donat el cas, ajust cap a l'esquerra o la dreta. No deixis anar fins que arribi al nivell de potència que desitgi.



### Ús de la funció Booster

La funció Booster subministra potència addicional a les zones de cocció per inducció. Toca **BOOST** per activar, a la pantalla apareix . Després d'un màxim de 10 minuts, les zones de cocció per inducció tornen automàticament a l'ajust de potència .

### Funció Bridge

La funció connecta dues zones de cocció del costat dret de manera que funcionin com si fossin una. Selecciona en primer lloc el nivell de calor d'una de les zones.

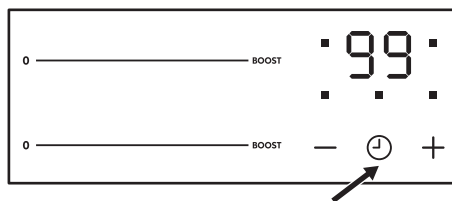
Per activar la funció, toca . Si vols ajustar o canviar el nivell de calor, prem una de les barres de control.

Per desactivar la funció, toca . Les zones de cocció funcionen de manera independent.

### Ús del temporitzador

Toca diverses vegades fins que parpellegi l'indicador de la zona de cocció que vulguis activar.

Per exemple, per a la zona de cocció frontal dreta.



Toca els símbols o del temporitzador per programar l'hora entre **00** i **99** minuts. El compte enrere començarà quant l'indicador de la zona de cocció parpellegi més lentament. Ajusta el nivell de potència desitjat.

Quan s'ajusta un nivell de potència i transcorre el temps establert, se sent un senyal acústic, **00** parpelleja i la zona de cocció es desactiva. Si la zona de cocció no s'està utilitzant i transcorre el temps establert, se sentirà un senyal acústic i l'indicador **00** parpellejarà.

Toca per desactivar la funció a la zona de cocció seleccionada i l'indicador de la zona parpellejarà més ràpid. Toca per iniciar el compte enrere del temps restant fins a **00**. L'indicador de la zona de cocció s'apaga.

### Pausa

La funció ajusta totes les zones de cocció en funcionament al nivell de potència més baix . Quan la funció està en funcionament, no es pot canviar l'ajust de potència. La funció no atura la funció del temporitzador.

- Per activar aquesta funció, prem  $\parallel/\text{Ⓢ}$ . S'encendrà el símbol  $\text{Ⓢ}$ .
- Per desactivar la funció, prem  $\parallel/\text{Ⓢ}$ . S'activarà la potència que s'hagi seleccionat anteriorment.

## Bloqueig infantil

Aquesta funció impedeix l'ús accidental de l'aparell.

Per activar la funció:

- Encén l'aparell amb  $\text{Ⓢ}$ . No configuris els ajustos de potència.
- Toca  $\parallel/\text{Ⓢ}$  durant 4 segons. S'encendrà el símbol  $\text{Ⓢ}$ .
- Apaga l'aparell mitjançant  $\text{Ⓢ}$ .

Per desactivar la funció:

- Encén l'aparell amb  $\text{Ⓢ}$ . No configuris els ajustos de potència. Toca  $\parallel/\text{Ⓢ}$  durant 4 segons. S'encendrà el símbol  $\text{Ⓢ}$ .
- Apaga l'aparell mitjançant  $\text{Ⓢ}$ .

Per anul·lar la funció només durant el temps de cocció:

- Encén l'aparell amb  $\text{Ⓢ}$ . S'encendrà el símbol  $\text{Ⓢ}$ .
- Toca  $\parallel/\text{Ⓢ}$  durant 4 segons. Ajusta la temperatura abans que transcorrin 10 segons. Ja pots utilitzar l'aparell.
- Quan apagues l'aparell mitjançant  $\text{Ⓢ}$ , la funció torna a activar-se.

## OffSound Control (activació i desactivació dels sons)

### Desactivació dels sons

Apaga l'aparell.

Toca  $\text{Ⓢ}$  durant 3 segons. La pantalla s'encén i s'apaga. Prem  $\text{Ⓢ}$  durant 3 segons.  $\text{Ⓢ}$  s'encén; el so està activat. Prem  $\text{Ⓢ}$ ;  $\text{Ⓢ}$  s'encén i el senyal acústic es desactiva.

Quan aquesta funció està activada, només se sent el so quan:

- es toca  $\text{Ⓢ}$
- es col·loca alguna cosa sobre el panell de control.

### Activació dels sons

Apaga l'aparell.

Toca  $\text{Ⓢ}$  durant 3 segons. Els indicadors s'encenen i s'apaguen.

Toca  $\parallel/\text{Ⓢ}$  durant 3 segons.  $\text{Ⓢ}$  s'encén perquè el so està desactivat.

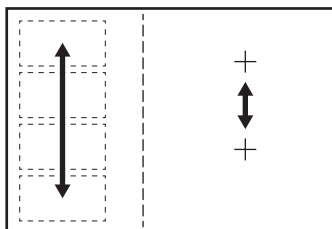
Prem  $\text{Ⓢ}$ ;  $\text{Ⓢ}$  s'encén. El so està activat.

## La funció d'intercanvi de potència

Si les zones múltiples estan actives i la potència consumida supera la limitació de l'alimentació elèctrica, aquesta funció divideix la potència disponible entre totes les zones de cocció. La placa controla els ajustaments de calor per protegir els fusibles de la instal·lació domèstica.

- Les zones de cocció s'agrupen segons la ubicació i el nombre de fases de la placa. Cada fase suporta una càrrega elèctrica màxima. Si la placa arriba al límit màxim de potència disponible en una fase, la potència de les zones de cocció es redueix automàticament.
- L'ajust de temperatura de la zona de cocció seleccionada sempre es prioritza. La potència restant es divideix entre les zones de cocció prèviament activades en ordre invers de selecció.
- La pantalla d'ajust de calor de les zones reduïdes canvia entre l'ajust de calor seleccionat inicialment i l'ajust de calor reduïda.
- Espera que la pantalla deixi de parpellejar o redueix l'ajust de calor de la zona de cocció seleccionada. Les zones de cocció segueixen funcionant amb l'ajust de calor reduïda. Si fos necessari, canvia manualment els ajustos de temperatura de les zones de cocció.

Consulta la il·lustració per veure possibles combinacions en què es pot distribuir l'alimentació entre les zones de cocció.



## Zona de cocció flexible d'inducció

**⚠ ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

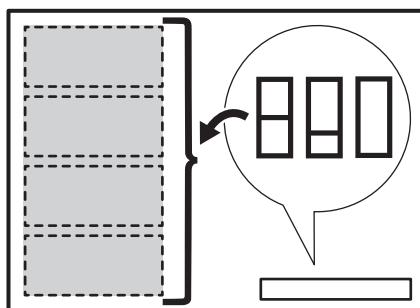
### Mode Multi-Flexi

L'àrea de cocció per inducció flexible està formada per quatre seccions. Les seccions poden combinar-se en dues zones de cocció de mida diferent o en una àrea de cocció gran. La combinació de les seccions s'elegeix en escollir la manera aplicable a la mida de l'estri de cuina que s'utilitzarà. Hi ha tres modes: Multi-Flexi seccions de manera 2 + 2 (s'activen automàticament en encendre la placa), Multi-Flexi seccions de mode 3 + 1 i Multi-Flexi seccions de mode 4.

**i** Per ajustar la potència, utilitza els dos selectors de potència del costat esquerre.

### Canvi entre modes

Per canviar de mode, utilitza el símbol:

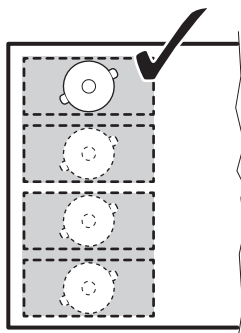


**i** Quan es canvia entre modes, l'ajust de potència torna a 0.

### Diàmetre i posició dels estris de cuina

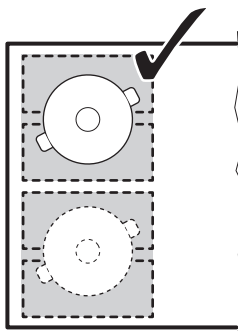
Selecciona el mode corresponent a la grandària i forma de l'estri de cuina. L'estri de cuina ha de cobrir el màxim possible l'àrea seleccionada. Col·loca l'estri de cuina centrat en l'àrea seleccionada.

Col·loca els estris de cuina amb diàmetre de base inferior a 160 mm centrats en una única secció.



100-160mm

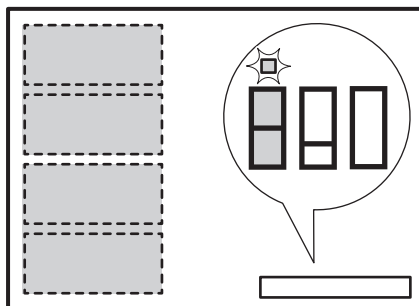
Col·loca els estris de cuina amb diàmetre de base superior a 160 mm centrats entre dues seccions.



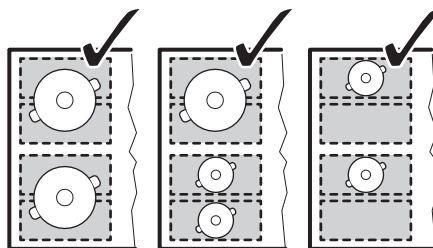
&gt; 160 mm

### Multi-Flexi seccions de mode 2 + 2

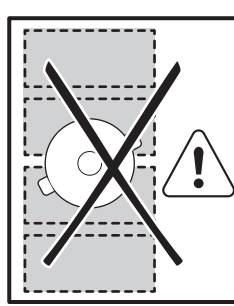
Aquest mode 'activa en encendre la placa de cocció. Connecta les seccions en dues zones de cocció separades. Pots ajustar per separat la potència de cada zona. Utilitza dos selectores de potència esquerres.



Posició correcta de l'estri de cuina:



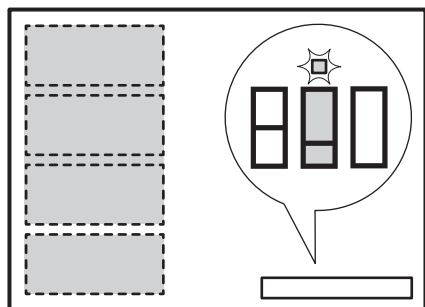
Posició incorrecta de l'estri de cuina:



### Multi-Flexi seccions de mode 3 + 1

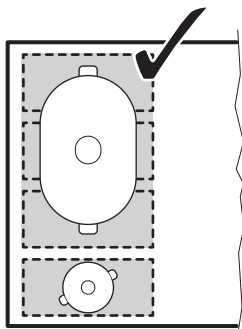
Per activar el mode, prem  fins que aparegui l'indicador de mode

corresponent. Aquest mode connecta les tres seccions posteriors en una àrea de cocció. La secció davantera no es connecta i funciona com a zona de cocció separada. Pots ajustar per separat la potència de cada zona. Utilitza dos selectors de potència esquerres.

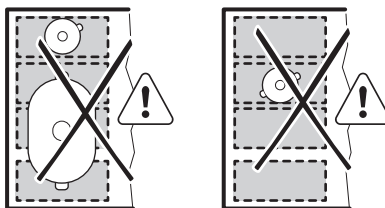


#### Posició correcta de l'estri de cuina:

Per utilitzar aquest mode, has de col·locar l'estri de cuina en les tres seccions connectades. Si fas servir un estri de cuina més petit que dues zones, a la pantalla apareix **F** i la zona es desactiva després de 2 minuts.

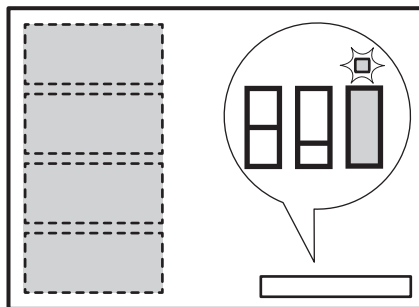


#### Posició incorrecta de l'estri de cuina:



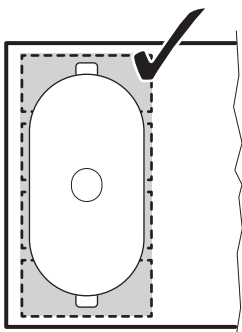
#### Multi-Flexi seccions de mode 4

Per activar el mode, prem **888** fins que aparegui l'indicador de mode corresponent. Aquest mode connecta totes les seccions en una àrea de cocció. Per ajustar la potència, utilitza un dels selectors de potència del costat esquerre.

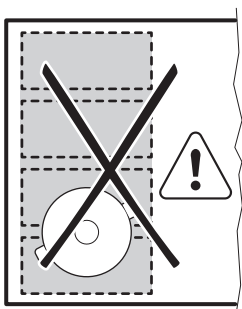


#### Posició correcta de l'estri de cuina:

Per utilitzar aquest mode, has de col·locar l'estri de cuina en les quatre seccions connectades. Si utilitzes un estri de cuina més petit que tres zones, a la pantalla es mostra **F** i la zona es desactiva després de 2 minuts.



**Posició incorrecta de l'estri de cuina:**



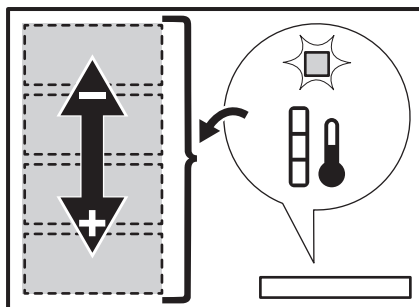
### Mode Pre-Set Cooking

Aquesta funció permet ajustar la temperatura desplaçant l'estri de cocció una posició diferent de l'àrea de cocció per inducció.

La funció divideix l'àrea de cocció per inducció en tres àrees amb diferents ajustos de temperatura. La placa de cocció pot detectar la posició de l'estri de cocció i ajusta la potència en conseqüència. Pots col·locar l'estri de cuina a la part davantera, mitjana o posterior. Si col·loques l'estri de cuina a la part davantera, es farà servir la potència màxima.

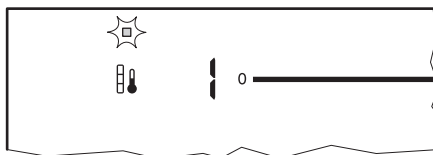
Pots reduir la potència desplaçant l'estri de cuina a la posició mitjana o posterior.

-  Utilitza només un estri quan facis servir aquesta funció.

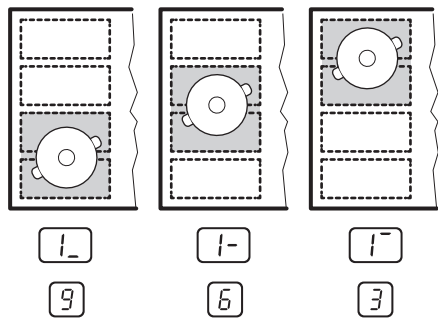


Informació general:

- El diàmetre mínim dels estris de cuina ha de ser 160 mm per a aquesta funció.
- L'indicador de potència del selector de la part posterior esquerra mostra la posició de l'estri de cuina en l'àrea d'inducció. Davantera , mitjana , posterior .



- L'indicador de potència del selector de la part davantera esquerra mostra l'ajust de potència. **Per canviar l'ajust de potència, utilitza el selector de potència davanter esquerre.**
- Quan actives la funció per primera vegada, veuràs l'ajust de potència de la posició frontal , de la posició mitjana  i de la posició posterior .



Pots canviar l'ajust de potència de cada posició individualment. La placa de cocció conservarà l'ajust de potència la propera vegada que actives la funció. Si hi ha un tall d'energia, la placa de cocció restaurarà els ajustos predeterminats de la funció.

Activació de la funció

Per activar la funció, col·loca l'estri de cocció en la posició corresponent de l'àrea de cocció. Toca . S'encendrà l'indicador situat a sobre del símbol. Si no has col·locat l'estri de cuina sobre l'àrea de cocció, s'il·luminarà i, després de 2 minuts, l'àrea de cocció flexible per inducció s'ajusta en .

Desactivació de la funció

Per desactivar la funció, toca o ajusta la potència en . L'indicador situat a sobre del símbol s'apaga.

Taula de cocció

| Ajust del nivell de calor | Utilitza'l per a:                                              | Temps (min)              | Suggeriments                                                                                     |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                         | Mantenir calents els aliments.                                 | com consideris necessari | Tapa els estris de cuina.                                                                        |
| 1 - 2                     | Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata o gelatina.         | 5 - 25                   | Remenar de tant en tant.                                                                         |
| 1 - 2                     | Quallar: truita, ous remenats.                                 | 10 - 40                  | Cuinar amb tapa.                                                                                 |
| 2 - 3                     | Arrossos i plats cuinats amb llet, escalfar menjars preparats. | 25 - 50                  | Afegir almenys el doble de líquid que d'arròs; els plats lactis s'han de remenar a mitja cocció. |
| 3 - 4                     | Cuinar amb vapor verdures, peix o carns.                       | 20 - 45                  | Afegeix un parell de cullerades de líquid.                                                       |
| 4 - 5                     | Cuinar patates amb vapor.                                      | 20 - 60                  | Utilitza com a màxim un quart de litre l d'aigua per a 750 g de patates.                         |

| Ajust del nivell de calor                                                         | Utilitza'l per a:                                                                                                                           | Temps (min)              | Suggeriments                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------|
| 4 - 5                                                                             | Grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.                                                                                              | 60 - 150                 | Fins a 3 litres de líquid a més dels ingredients. |
| 6 - 7                                                                             | Fregir lleugerament: escalops, Cordon Bleu de vedella, costelles, hamburgueses, salsitxes, fetge, filets russos, ous, coquetes, rosquilles. | com consideris necessari | Gira l'aliment a mitjan cocció.                   |
| 7 - 8                                                                             | Rostit fort, boles de patata, filets de llom, filets.                                                                                       | 5 - 15                   | Gira l'aliment a mitjan cocció.                   |
| 9                                                                                 | Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulasch, rostit), fregir patates.                                                                   |                          |                                                   |
|  | Bullir grans quantitats d'aigua. Booster està activat.                                                                                      |                          |                                                   |

 Les dades de la taula són únicament orientatius.

Guia d'estris de cuina

 **ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

Què estris utilitzar

Només has d'utilitzar estris de cuina que siguin adequats per a les plaques d'inducció. Els estris de cuina han d'estar fets d'un material ferromagnètic, com ara:

- ferro colat;
- acer esmaltat
- acer al carboni;
- acer inoxidable (la majoria dels tipus);
- alumini amb revestiment ferromagnètic o una placa ferromagnètica.

Per determinar si una olla o paella és adequada, cerca el símbol  (normalment estampat a la base de l'estri de cuina). També pot sostenir un imant a la base. Si s'enganxa a la part inferior, l'estri funcionarà a la placa d'inducció.

Per garantir una eficiència òptima, utilitza sempre olles i paelles amb un fons pla que distribueixin la calor de manera uniforme. Si la base és desigual, afectarà la conducció de l'energia i la calor.

Com utilitzar-lo

**Diàmetre mínim de la base de l'olla/paella per a les diferents zones de cocció**

Per a garantir el bon funcionament de la placa de cocció, els estris de cuina han de tenir un diàmetre mínim adequat i cobrir un o diversos dels punts de referència indicats a la superfície de la placa.

Utilitza sempre la zona de cocció que millor es correspongui amb el diàmetre del fons dels estris de cuina.

| Zona de cocció                       | Diàmetre dels estris de cuina [mm] |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| Zona de cocció per inducció flexible | 100 <sup>1)</sup>                  |

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Part posterior dreta | 145 - 265 |
| Part davantera dreta | 145 - 265 |

1) Diàmetre mínim de la base de l'olla/paella per a una sola secció.

### Estris buits o amb base prima

No utilitzis olles o estris de cuina buits amb bases fines a la placa de cocció, ja que no podràs controlar la temperatura, o s'apagarà automàticament si la temperatura és massa alta. Això pot fer que es facin malbé els estris de cuina o la superfície de la placa de cocció.

Si es produeix aquesta situació, no toquis res i espera que tots els components es refredin.

Si apareix un missatge d'error, consulta "Solució de problemes".

### Consells Sorolls durant la cocció

Quan es connecta una zona de cocció, pot ser que s'escolti un breu brunzit. Això és una característica de totes les zones de cocció vitroceràmiques i no afecta el funcionament ni la vida útil de l'electrodomèstic. El soroll depèn dels estris de cuina utilitzats. Si causa moltes molèsties, canviar l'estri de cuina podria ser útil.

## Manteniment i neteja

### Informació general

-  **ADVERTÈNCIA:** Apaga l'aparell i deixa que es refredi abans de netejar-lo.
-  **ADVERTÈNCIA:** Per raons de seguretat, no netegis l'aparell amb netejadors de raig de vapor ni d'alta pressió.
-  **ADVERTÈNCIA:** Els productes de neteja corrosius i abrasius danyen a l'aparell. Després de cada ús, neteja l'aparell i elimina les restes de menjar amb aigua i rentaplats. Elimina també qualsevol resta dels productes de neteja.
-  Les rascades o les taques fosques que no surten de la placa vitroceràmica no perjudiquen el funcionament de l'aparell.

### Eliminació de residus i restes cremades

Elimina immediatament les restes d'aliments que continguin sucre o qualsevol residu de plàstic o paper d'alumini. Un rascador és la millor eina per netejar la superfície del vidre. No se subministra amb l'aparell. Col·loca el rascador en angle sobre la superfície de la placa i elimina la brutícia lliscant el full. Neteja l'aparell amb un drap humit i una mica de detergent per a rentaplats. Per últim, neteja la superfície de vidre amb un drap net.

Les restes de calç i aigua, les esquitxades de greix o els descoloriments metàl·lics brillants s'han d'eliminar després que l'aparell s'hagi refredat. Utilitza només un netejador comercial per a vitroceràmiques o acer inoxidable.

## Solució de problemes

-  **ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

Què fer si...

| Problema                                                                                    | Possible causa                                                                   | Solució                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'aparell no s'encén o no funciona.                                                         | La placa no està connectada a un subministrament elèctric o està mal connectada. | Comprova si la placa s'ha connectat correctament a la xarxa elèctrica. Consulta el diagrama de connexions.                                  |
|                                                                                             | Ha saltat el fusible.                                                            | Comprova si el fusible és la causa de la fallada de funcionament. Si el fusible es fon repetidament, consulta a un instal·lador autoritzat. |
|                                                                                             | No has ajustat la potència en menys de 10 segons.                                | Torna a encendre la placa i ajusta el nivell de potència abans de 10 segons.                                                                |
|                                                                                             | Has premut 2 o més símbols al mateix temps.                                      | Toca només un símbol alhora.                                                                                                                |
|                                                                                             | Pausa està en funcionament.                                                      | Consulta "Ús diari".                                                                                                                        |
| Sona un senyal acústic i la placa s'apaga.<br>Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga. | Hi ha aigua o esquixades de greix al panell de control.                          | Neteja el panell de control i espera uns segons abans de tornar a activar-lo.                                                               |
|                                                                                             | Has col·locat alguna cosa sobre un o més símbols del panell de control.          | Trau l'objecte que cobreix els símbols.                                                                                                     |
| L'aparell s'apaga                                                                           | Has col·locat alguna cosa sobre el símbol ①.                                     | Trau l'objecte que cobreix els símbols.                                                                                                     |
| L'indicador de calor residual no s'encén.                                                   | La zona no està calenta perquè ha funcionat poc temps.                           | Si la zona ha funcionat el temps suficient com per estar calenta, posa't en contacte amb el servei postvenda.                               |
| El valor de la potència varia entre dos nivells.                                            | La funció d'intercanvi de potència està en funcionament.                         | Consulta "Ús diari".                                                                                                                        |

| Problema                                                                                    | Possible causa                                                                                           | Solució                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Els símbols s'escalfen.                                                                     | L'estri de cuina és massa gran o està col·locat massa a prop dels comandaments.                          | Col·loca els estris de cuina grans a les zones posteriors si és possible.                                                                                                                                                                                      |
| No hi ha cap senyal en tocar un símbol del tauler de control.                               | Els senyals estan desactivats.                                                                           | Activa els senyals. Consulta "Ús diari".                                                                                                                                                                                                                       |
| La zona de cocció per inducció flexible no escalfa el recipient.                            | El recipient està en una posició incorrecta a la zona de cocció per inducció flexible.                   | Col·loca l'estri en la posició correcta a la zona de cocció per inducció flexible. La posició de l'estri depèn de la funció activada o de la manera de funcionament. Consulta el capítol "Zona de cocció flexible d'inducció".                                 |
|                                                                                             | El diàmetre de la base de l'utensili no és adequat per a la funció activada o la manera de funcionament. | Usa un estri amb un diàmetre aplicable a la funció activada o la manera de funcionament. Usa estris amb un diàmetre inferior a 160 mm en una sola secció de la zona de cocció per inducció flexible. Consulta el capítol "Zona de cocció flexible d'inducció". |
|  s'encén. | Apagat automàtic està en funcionament.                                                                   | Apaga la placa i torna a posar-la en marxa.                                                                                                                                                                                                                    |

| Problema                                                                                                  | Possible causa                                                                                                                             | Solució                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  s'encén.                 | No hi ha cap estri de cuina sobre la zona.                                                                                                 | Posa un recipient sobre la zona.                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                           | L'estri de cuina no és adequat.                                                                                                            | Utilitza l'estri de cuina adequat.<br>Consulta "Guia d'estris de cuina".                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                           | El diàmetre de la base de l'estri de cuina és massa petit per la zona.                                                                     | Utilitza un estri de cuina de la mida adequada. Consulta "Guia d'estris de cuina".                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                           | No hi ha cap estri de cuina sobre la zona o la zona no està totalment coberta.                                                             | Col·loca un estri que cobreixi totalment la zona de cocció.                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                           | El mode Multi-Flexi està en funcionament. Una o diverses seccions de la manera de funcionament que opera no estan cobertes per l'utensili. | Col·loca l'utensili en el nombre correcte de seccions de la manera de funcionament que opera o canvia la manera de funcionament.<br>Consulta el capítol "Zona de cocció flexible d'inducció".                                                                                                  |
|                                                                                                           | El mode Pre-Set Cooking està funcionant. Dos recipients es col·loquen a la zona de cocció per inducció flexible.                           | Fas servir només un recipient. Consulta el capítol "Zona de cocció flexible d'inducció".                                                                                                                                                                                                       |
|  i un número s'encenen. | S'ha produït un error en la placa.                                                                                                         | Desendolla la placa de la presa de corrent durant uns minuts. Desconnecta el fusible del sistema elèctric. Torna a connectar-lo. Si torna a aparèixer  , posa't en contacte amb un instal·lador autoritzat. |

| Problema               | Possible causa                                                                                                                                                                        | Solució                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>E4</div> s'encén. | S'ha produït una fallada a la placa perquè l'estri de cuina ha bullit fins a esgotar el líquid. Apagat automàtic i la protecció contra el sobreescalfament de les zones estan actius. | Apaga la placa de cocció. Retira l'estri de cuina calent. Espera uns 30 segons abans de tornar a encendre la zona. Si l'estri de cuina era el problema, el missatge d'error desapareixerà. L'indicador de calor residual pot mantenir-se encès. Deixa que l'estri de cuina es refredi prou. Comprova si l'estri de cuina és compatible amb la placa. Consulta "Guia d'estris de cuina". |

Si hi ha una fallada, tracta de resoldre-la seguint les pautes de solució de problemes. Si no es pot resoldre el problema, posa't en contacte amb la teva botiga IKEA o amb el servei postvenda. Al final d'aquest manual d'usuari trobaràs una llista completa de contactes IKEA autoritzats.



Si l'aparell s'ha utilitzat de forma incorrecta o si la instal·lació no ha estat realitzada per un instal·lador autoritzat, es facturarà la visita del tècnic del servei o del distribuïdor, inclús si l'electrodomèstic encara està en garantia.

Dades tècniques

Placa de característiques

**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 000000000    Typ 60 GAD DC AU    7.35kW

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



El gràfic de dalt representa la placa de característiques de l'aparell. La placa de característiques es troba a la part inferior de la placa de cocció. El número de sèrie és específic per a cada producte.

Si necessites la nostra assistència en el futur, això ens permetrà ajudar-te millor, ja que podrem identificar la placa de cocció amb precisió. Gràcies per la teva ajuda.

Has de conservar la placa de característiques adicional amb el manual d'instruccions.

Eficàcia energètica

Full d'informació del producte segons la normativa de disseny ecològic

|                                                               |          |                          |
|---------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|
| Identificació del model                                       |          | HÖGKLASSIG<br>404.678.26 |
| Tipus de placa                                                |          | Placa encastada          |
| Nombre de àrees de cocció                                     |          | 2                        |
| Tecnologia d'escalfament                                      |          | Inducció                 |
| Llarg (L) i ample (A) de l'àrea de cocció                     | Esquerra | L 45,6 cm<br>A 21,6 cm   |
| Llarg (L) i ample (A) de l'àrea de cocció                     | Dreta    | L 36,6 cm<br>A 27,0 cm   |
| Consum energètic de l'àrea de cocció<br>(EC electric cooking) | Esquerra | 187,0 Wh/kg              |
| Consum energètic de l'àrea de cocció<br>(EC electric cooking) | Dreta    | 188,4 Wh/kg              |
| Consum energètic de la placa de cocció (EC electric hob)      |          | 187,7 Wh/kg              |

IEC/EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Aparells electrodomèstics: plaques de cocció elèctriques - Part 2: Plaques: mètodes de mesura del rendiment

Els mesuraments d'energia referides a l'àrea de cocció s'identifiquen mitjançant les marques de les zones de cocció respectives.

Estalvi d'energia

Aquests consells t'ajudaran a estalviar energia al cuinar cada dia.

- Quan escalfis aigua, fes servir només la quantitat que necessitis.

- En la mesura que sigui possible, cuina sempre amb els estris de cuina tapats.
- Col·loca l'estri de cuina sobre la zona de cocció abans d'encendre-la.
- Col·loca els estris de cuina petits en zones de cocció petites.
- Col·loca l'estri de cuina directament al centre de la zona de cocció.
- Utilitza la calor residual per mantenir calents els aliments o fondre'ls.

Aspectes mediambientals

Recicla els materials amb el símbol .  
Diposita el material d'embalatge als contenidors adequats per reciclar-los. Ajuda a protegir el medi ambient i la salut pública, així com a reciclar residus d'aparells elèctrics

i electrònics. No dipositis els aparells marcats amb el símbol  juntament amb els residus domèstics. Porta el producte al teu centre de reciclatge local o posa't en contacte amb l'oficina municipal.

## GARANTIA IKEA

### Què termini de validesa té la garantia d'IKEA?

Aquesta garantia té una validesa de 5 anys a partir de la data de compra a IKEA. El rebut original és necessari com a prova de compra. Qualsevol reparació efectuada en l'aparell durant el període de garantia no comporta l'ampliació del seu termini.

### Qui es farà càrrec del servei?

El proveïdor de serveis IKEA es farà càrrec de la reparació de l'aparell, sigui per personal de servei propi o d'un centre de servei autoritzat.

### Què cobreix la garantia?

La garantia cobreix defectes de l'aparell causats per fallades de material o de fabricació a partir de la data de compra a IKEA. La garantia només és vàlida per a aparells d'ús domèstic. Les excepcions s'especifiquen en l'apartat "Què no cobreix la garantia?". Durant el termini de la garantia queden coberts els costos que comporti la correcció de la fallada, com ara: reparacions, peces, mà d'obra i desplaçament, sempre que per accedir a l'aparell no hagi calgut incórrer en despeses especials i que la fallada estigui relacionat amb algun defecte de fabricació o material cobert per la garantia. De conformitat amb aquestes condicions s'aplicaran les directrius de la UE (Núm. 99/44/GE) i la legislació vigent a cada país. Les peces substituïdes es convertiran en propietat d'IKEA.

### Què farà IKEA per corregir el problema?

El proveïdor de servei indicat per IKEA examinarà el producte i decidirà, segons el propi criteri, si està cobert per la garantia. Si es considera cobert, el proveïdor de servei d'IKEA o el seu centre de servei autoritzat repararà el producte defectuós o el substituirà per un altre producte igual o similar en les seves instal·lacions i segons el seu criteri.

### Què no cobreix la garantia?

- El desgast i els trencaments normals.
- El dany deliberat o negligent, el dany causat per incompliment de les instruccions de funcionament, instal·lació incorrecta o connexió a un voltatge incorrecte, el dany originat per reaccions químiques o electroquímiques, òxid, corrosió o danys produïts per aigua, incloent-hi els danys causats per excés de calç, sense limitar-se només a aquests, el dany causat per condicions ambientals anormals.
- Les parts fungibles, incloses les piles i les bombetes.
- Les peces no funcionals i decoratives que no afecten l'ús normal de l'aparell, incloent-hi les ratllades les possibles diferències en el color.
- El dany accidental causat per objectes o substàncies estranyes o per la neteja o desmuntatge de filtres, sistemes de descàrrega o dosificadors de detergent.
- El dany de les peces següents: vitroceràmica, accessoris, cistells de coberts i vaixel·la, tubs d'alimentació i descàrrega, material segellant o aïllant, bombetes i tapes de bombeta, visors digitals, comandaments, carcassa i peces de la carcassa. Llevat que es pugui provar que aquests danys han estat causats per defectes de fabricació.
- Casos en què no s'ha pogut apreciar una fallada durant la visita del tècnic de servei.
- Reparacions realitzades per un centre de servei tècnic no autoritzat pel proveïdor o en què no s'hagin utilitzat peces originals.
- Reparacions causades per una instal·lació defectuosa o que no estigui d'acord amb les especificacions.
- L'ús de l'aparell en un entorn no domèstic, per exemple, per a ús professional.
- Danys causats durant el transport. Si un client transporta el producte al seu

domicili o a una altra adreça, IKEA no es farà responsable dels danys que puguin produir-se durant el transport. No obstant això, si IKEA s'encarrega de lliurar el producte a l'adreça subministrada pel client, aquesta garantia cobrirà els danys que puguin produir-se durant el transport.

- Cost per realitzar la instal·lació inicial de l'aparell d'IKEA. No obstant això, si un proveïdor de servei d'IKEA o el seu centre de servei autoritzat repara o substitueix l'aparell d'acord amb les condicions d'aquesta garantia, el proveïdor de servei o el centre de servei autoritzat reinstal·laran l'aparell reparat o instal·laran l'aparell de substitució, segons sigui necessari.

Aquesta restricció no s'aplica al treball realitzat per adaptar l'aparell a les especificacions tècniques i de seguretat d'un altre país de la UE, sempre que sigui efectuat per un professional homologat en el qual s'utilitzin peces originals.

### Com s'aplica la legislació dels països?

La garantia d'IKEA t'atorga drets legals específics que cobreixen o superen tots els requisits legals locals i que poden variar d'un país a un altre.

### Àrea de validesa

Per als aparells comprats a un país de la UE i traslladats a un altre país de la UE, els serveis es facilitaran d'acord amb les condicions de garantia normals vigents al nou país. L'obligació de realitzar els serveis compresos en la garantia només existeix si:

- l'aparell compleix i s'ha instal·lat segons les especificacions tècniques del país en el qual es planteja la reclamació;
- l'aparell compleix i s'ha instal·lat segons les instruccions de muntatge i la informació de seguretat per a l'usuari;

### Servei postvenda especialitzat en aparells d'IKEA:

No dubtis a posar-te en contacte amb el Servei postvenda d'IKEA per:

1. plantejar una reclamació d'acord amb els termes de la garantia;
2. sol·licitar ajuda en relació amb la instal·lació d'un aparell d'IKEA en el moble de cuina d'IKEA adequat. El servei no oferirà informació relacionada amb:
  - la instal·lació general de la cuina IKEA;
  - les connexions elèctriques (si la màquina es facilita sense endoll ni cable), hidràuliques o de gas, ja que han de ser realitzades per un tècnic professional homologat.
3. aclariments sobre el contingut i les especificacions del manual de l'usuari de l'aparell IKEA.

Per poder oferir-te la millor assistència, et preguem que llegeixis atentament les instruccions de muntatge i/o la secció "Manual de l'Usuari" d'aquest fullet abans de posar-te en contacte amb nosaltres.

### Com pots localitzar-nos quan necessitis el nostre servei?



Consulta l'última pàgina d'aquest manual, on trobarà una llista completa dels contactes designats per IKEA i els números de telèfon corresponents.

**i** Per poder oferir-te el servei més ràpid possible, recomanem utilitzar els números de telèfon específics que trobaràs a la llista que hi ha al final del manual. Consulta sempre els números al fullet de l'aparell específic per al qual vols sol·licitar assistència. Abans de trucar, tingues a mà el número d'article IKEA (codi de 8 dígits) i el número de sèrie (codi de 8 dígits que pots trobar a la placa de característiques) de l'aparell per al qual vols sol·licitar assistència.

**i** **GUARDA EL REBUT DE COMPRA!**  
És la teva prova de compra i el document imprescindible perquè la garantia sigui vàlida. Assegura't també que el rebut indiqui el nom i el número d'article IKEA (codi de 8 dígits) de cada aparell que hakis comprat.

### **Necessites més ajuda?**

Si vols efectuar alguna consulta no relacionada amb el Servei postvenda dels teus aparells, posa't en contacte amb el centre de trucades de la botiga IKEA més propera. Et recomanem que llegeixis atentament la documentació de l'aparell abans de posar-te en contacte amb nosaltres.

Contido

|                                      |    |                       |    |
|--------------------------------------|----|-----------------------|----|
| Información sobre seguridade         | 47 | Mantemento e limpeza  | 65 |
| Instrucións de seguridade            | 49 | Solución de problemas | 65 |
| Instalación                          | 52 | Datos técnicos        | 69 |
| Conexión eléctrica                   | 53 | Eficacia enerxética   | 70 |
| Descrición do produto                | 55 | Aspectos ambientais   | 70 |
| Uso diario                           | 56 | GARANTÍA IKEA         | 71 |
| Zona de cocción flexible de indución | 59 |                       |    |
| Táboa de cocción                     | 63 |                       |    |
| Guía de utensilios de cociña         | 64 |                       |    |

Salvo modificacións.

 Información sobre seguridade

Antes de instalar e utilizar o aparello, le atentamente as instrucións fornecidas. O fabricante non se fai responsable dos danos e lesións causados por unha instalación e uso incorrectos. Garda sempre as instrucións xunto co aparello para futuras consultas.

Seguridade de nenos e persoas vulnerables

- Este aparello pode ser utilizado por nenos de 8 anos en diante e persoas con capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas ou que carezan da experiencia e os coñecementos suficientes para manexalo, sempre que contén coas instrucións ou a supervisión sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e comprendan os riscos. É necesario manter os nenos de menos de 8 anos afastados do aparello, así como as persoas con minusvalías importantes e complexas, salvo que estean baixo supervisión continua.
- É necesario vixiar os nenos para que non xoguen co aparello.
- Mantén todo o material de embalaxe fóra do alcance dos nenos e desbótao segundo corresponda.

- **ADVERTENCIA:** O forno e as pezas accesibles quéntanse moito durante o funcionamento. Mantén os nenos e as mascotas lonxe do aparello cando estea en uso e cando arrefría.
- Se este aparello ten un bloqueo de seguridade para nenos, debes activalo.
- A limpeza e o mantemento de usuario do produto non poderán ser realizados por nenos sen supervisión.

## **Instrucións xerais de seguridade**

- Este aparello está deseñado exclusivamente para cociñar.
- Este aparello está deseñado para un uso doméstico en interiores.
- Este aparello pódese utilizar en oficinas, habitacións de hotel, servizos de aloxamento e almorzo, casas de campo e outros aloxamentos similares onde o seu uso non exceda (en media) os niveis de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** O forno e as pezas accesibles quéntanse moito durante o funcionamento. Presta moita atención para non tocar as resistencias.
- Non utilices o aparello cun temporizador externo nin cun sistema de control remoto independente.
- **ADVERTENCIA:** Cociñar con graxa sen estar presente pode resultar perigoso, posto que podería ocasionarse un incendio.
- Nunca utilices auga para apagar o lume de cocción. Apaga o aparello e cubre as lapas do aparello cunha manta ignífuga ou unha tampa.
- **PRECAUCIÓN:** O proceso de cocción debe ser supervisado. O proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Perigo de incendio. Non gardes obxectos sobre as superficies de cocción.

- Non coloques obxectos metálicos, como coitelos, garfos, culleres ou tampas, sobre a superficie da placa, posto que poderían quentarse demasiado.
- Non utilices o aparello antes de instalalo na estrutura encaixada.
- Desconecta o aparello da subministración eléctrica antes de efectuar o mantemento.
- Non utilices un limpador a vapor para limpar o aparello.
- Tras o uso, apaga a resistencia co mando e non prestes atención ao detector de tamaño.
- Se a superficie de vitrocerámica/vidro está fendida, apaga o aparello e desenchúfao da rede eléctrica. Se o aparello está conectado directamente á rede eléctrica mediante unha caixa de empalmes, quita o fusible para desconectalo da alimentación eléctrica. En calquera caso, contacta co servizo técnico autorizado.
- Se o cable de alimentación sofre algún dano, o fabricante, o servizo técnico autorizado ou un profesional terán que cambiálo para evitar riscos.
- **ADVERTENCIA:** Utiliza exclusivamente protecciónes para a placa de cocción deseñadas polo fabricante do aparello ou indicadas nas instrucións de uso como apropiadas, ou ben as protecciónes incluídas co aparello. O uso de protectores desaxeitados pode provocar accidentes.

## Instrucións de seguridade

### Instalación



**ADVERTENCIA!** O aparello debe instalalo un instalador autorizado.



Sigue as instrucións de montaxe subministradas co aparello.

- Retira toda a embalaxe.
- Non instales nin utilices un aparello danado.
- Respecta sempre a distancia mínima entre o aparello e os demais electrodomésticos e mobiliario.
- Ten coidado ao mover o aparello, pois é pesado. Utiliza sempre luvas de protección e un calzado cerrado.

- Protexe as superficies cortadas cun material selante para evitar que a humidade as inche.
- Protexe a parte inferior do aparello do vapor e a humidade.
- Non instales o aparello xunto a unha porta nin debaixo dunha fiestra. Deste xeito, evítase que os utensilios de cociña quentes caian do aparello cando a porta ou a fiestra estean abertas.
- Asegúrate de que o espazo debaixo da placa de cocción é suficiente para a circulación do aire.
- A base do aparello pode quentarse. Se o aparello se instala sobre os caixóns, asegúrate de instalar un panel de separación non combustible debaixo dos aparellos para evitar o acceso ao fondo.

## Conexión eléctrica

 **ADVERTENCIA!** Risco de incendios e descargas eléctricas.

- Todas as conexións eléctricas debe realizalas un instalador autorizado.
- O aparello debe conectarse a terra.
- Antes de efectuar calquera tipo de operación, comproba que o aparello estea desenchufado da corrente eléctrica.
- Asegúrate de que os parámetros da placa de características son compatibles cos valores eléctricos da subministración eléctrica.
- Asegúrate de que o aparello está instalado correctamente. Un cable de rede ou enchufe (no seu caso) frouxo ou desaxitado pode facer que o terminal se quente.
- Utiliza o cable de alimentación de rede correcto.
- Non deixes que o cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrate de que haxa instalada unha protección contra descargas eléctricas.
- Utiliza a abrazadeira de alivio de tensión do cable.
- Asegúrate de que o cable ou o enchufe (no seu caso) non toquen o aparello quente nin utensilios de cociña quentes

cando conectes o aparello ás tomas próximas.

- Non utilices adaptadores de enchufes múltiples nin alargadeiras.
- Asegúrate de non danar o enchufe de rede (no seu caso) nin o cable de rede. Contacta cun electricista ou co noso servizo técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación danado.
- Os mecanismos de protección contra descargas eléctricas de compoñentes con corrente e illados deben fixarse de xeito que non se poidan afrouxar sen utilizar ferramentas.
- Conecta o enchufe á toma de corrente unicamente cando termine a instalación. Asegúrate de ter acceso ao enchufe da subministración de rede unha vez finalizada a instalación.
- Se a toma de corrente está frouxa, non conectes o enchufe.
- Non desconectes o aparello tirando do cable de conexión á rede. Tira sempre do enchufe.
- Usa unicamente dispositivos de illamento apropiados: liña con protección contra os cortocircuitos, fusibles (tipo parafuso que poidan retirarse do soporte), dispositivos de fuga a terra e contactores.
- A instalación eléctrica debe ter un dispositivo de illamento que permita desconectar o aparello de todos os polos da rede. O dispositivo de illamento debe ter unha abertura mínima entre contactos de 3 mm.

## Uso

 **ADVERTENCIA!** Risco de lesións, queimaduras e descargas eléctricas.

- Non cambies as especificacións deste aparello.
- Retira toda a embalaxe, o etiquetado e a película protectora (se procede) antes do primeiro uso.
- Asegúrate de que as aberturas de ventilación non estean bloqueadas.
- Non deixes o aparello desatendido durante o funcionamento.

- Apaga as zonas de cocción despois de cada uso.
- Non coloques cubertos nin tampas sobre as zonas de cocción. Poden quentarse.
- Non utilices o aparello coas mans molladas nin con auga en contacto.
- Non utilices o aparello como superficie de traballo nin para depositar obxectos.
- Se a superficie do aparello está fendida, desconecta inmediatamente o aparello da toma de corrente. Isto debe facerse para evitar descargas eléctricas.
- Os usuarios que teñan marcapasos implantados deberán manter unha distancia mínima de 30 cm das zonas de cocción por indución cando o aparello estea a funcionar.
- Cando se coloca comida en aceite quente, pode saltar.

 **ADVERTENCIA!** Risco de incendio e explosións

- As graxas e o aceite poden liberar vapores inflamables ao quentarse. Mantén calquera lapa ou obxecto quente afastado de graxas e aceites cando os uses para cociñar.
- Os vapores que liberan os aceites moi quentes poden provocar combustións espontáneas.
- O aceite usado, que pode conter restos de alimentos, pode provocar lume a menor temperatura que o aceite que se usa por primeira vez.
- Non coloques produtos inflamables ou artigos mollados con produtos inflamables dentro, preto ou sobre o aparello.

 **ADVERTENCIA!** Podería danar o aparello.

- Non coloques utensilios de cociña quentes sobre o panel de control.
- Non coloques unha tampa quente sobre a superficie de vidro da placa de cocción.
- Non deixes que o contido dos recipientes ferva ata evaporarse.
- Ten coidado de non deixar caer obxectos nin utensilios de cociña sobre o aparello. A superficie pode danarse.

- Non acendas as zonas de cocción con utensilios de cociña baleiros nin sen utensilios de cociña.
- Non coloques papel de aluminio sobre o aparello.
- Os utensilios de cociña de ferro fundido que teñan a base danada poden rascar o vidro ou a cerámica de vidro. Levanta sempre estes obxectos cando teñas que moveelos sobre a superficie de cocción.

## Mantemento e limpeza

- Limpa periodicamente o aparello para evitar o deterioro do material da superficie.
- Apaga o aparello e deixa que arrefreie antes de limpalo.
- Non utilices pulverizadores nin vapor de auga para limpar o aparello.
- Limpa o aparello cun pano suave humedecido. Utiliza só deterxentes neutros. Non utilices produtos abrasivos, estropallos duros, disolventes nin obxectos metálicos.

## Asistencia técnica

- Para reparar o aparello, contacta co centro de servizo autorizado. Utiliza soamente pezas de recambio orixinais.
- No que respecta á(s) lámpada(s) deste produto e as de reposto vendidas por separado: estas lámpadas están destinadas a soportar condicións físicas extremas nos aparellos domésticos, como a temperatura, a vibración e a humidade, ou están destinadas a sinalar información sobre o estado de funcionamento do aparello. Non se deben utilizar noutras aplicacións e non son axeitadas para iluminar estancias domésticas.

## Eliminación

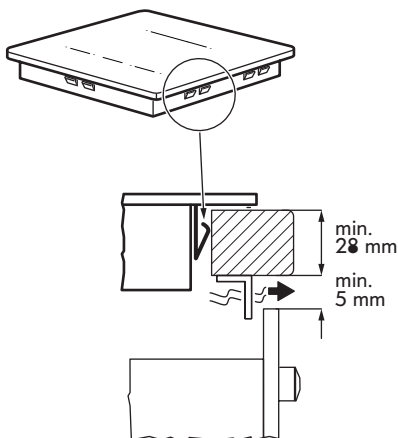
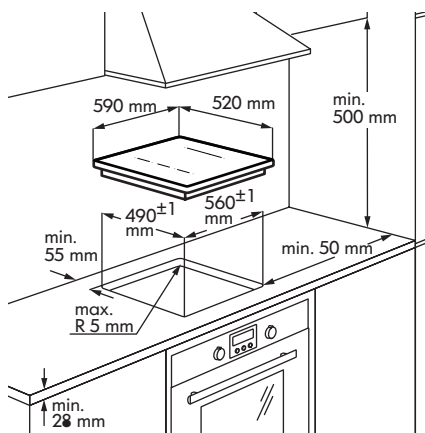
**⚠ ADVERTENCIA!** Existe risco de lesións ou asfixia.

- Contacta coas autoridades locais para saber como desbotar correctamente o aparello.

- Desconecta o aparello da rede.
- Corta o cable eléctrico preto do aparello e desbótalo.

## Instalación

### Información xeral



- i** A instalación debe realizarse conforme ás leis, ordenanzas, directivas e normas en vigor no país de uso (normas e regulamentos de seguridade eléctrica, reciclado correcto conforme ás disposicións regulamentarias, etc.).
- Para máis información sobre a instalación, consulta as instrucións de montaxe.

- Se non hai un forno debaixo da placa de cocción, instala un panel de separación debaixo do aparello de acordo coas instrucións de montaxe.
- Non utilices selante de silicona entre o aparello e o mesado.

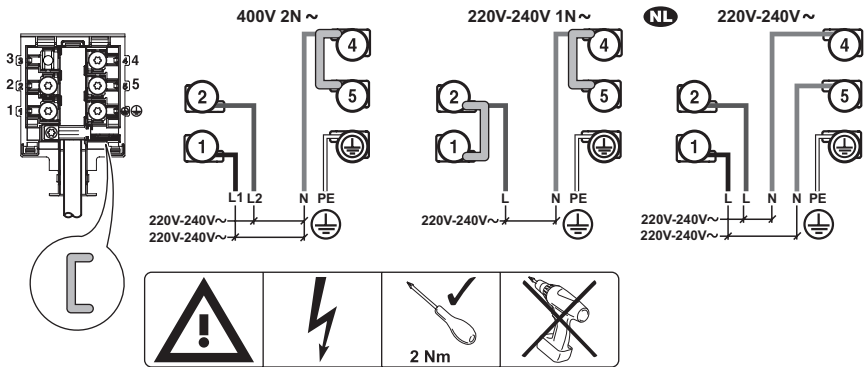
Conexión eléctrica

-  **ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.
-  **ADVERTENCIA!** Todas as conexións eléctricas debe realizalas un instalador autorizado.

Conexión eléctrica

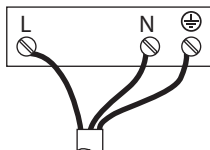
- Antes de conectar o aparello, comproba se a tensión nominal do aparello indicada na placa de características coincide coa tensión da subministración eléctrica. A placa de características está situada na parte inferior da carcasa da placa.
  - Utiliza o diagrama de conexións como referencia (o diagrama atópase na superficie inferior da placa).
  - Utiliza só recambios orixinais subministrados polo servizo de recambios.
  - Non se proporciona o cable de conexión á subministración eléctrica co aparello.
- Merca un axeitado nun establecemento especializado. A conexión monofásica ou bifásica precisa dun cable de corrente cunha estabilidade térmica de polo menos 70 °C. O cable necesita cascos de extremo obrigatorios. Segundo as normas IEC, para a conexión monofásica debes usar un cable de alimentación de 3 x 4 mm<sup>2</sup>, e para a conexión bifásica un cable de alimentación de 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>. Consulta primeiro a normativa nacional correspondente.
  - Os cables fixos deben incorporar un medio de desconexión.
  - A conexión e os empalmes débense realizar como se mostra no diagrama de conexións.
  - O cable de terra conéctase ao terminal e debe ser máis longo que os cables que levan corrente eléctrica.
  - Suxeita o cable de conexión con suxeicións ou abrazadeiras.

Diagrama de conexións



 Insire os derivadores  entre os parafusos, tal como se mostra.

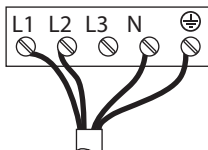
Conexión de alimentación de rede monofásica



Cores dos cables:

 Amarelo/verde  
 N Azul  
 L Negro ou marrón

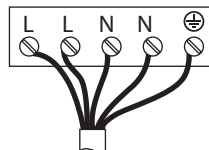
Conexión de alimentación de rede bifásica



Cores dos cables:

 Amarelo/verde  
 N Azul  
 L1 Negro  
 L2 Marrón

**NL** Conexión de alimentación de rede bifásica



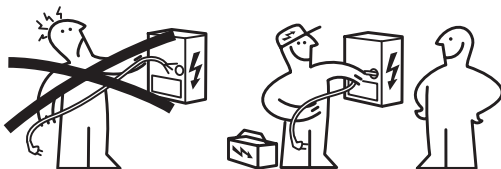
Cores dos cables:

 Amarelo/verde  
 N Azul  
 N Azul  
 L Negro  
 L Marrón

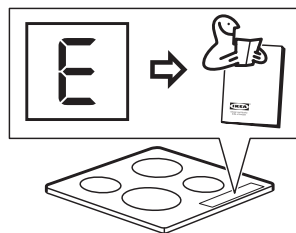
**i** Aperta ben os parafusos.

Unha vez conectada a placa á rede eléctrica, comproba que todas as zonas de cocción están listas para usarse. Pon unha cazola cun chisco de auga nunha zona e axusta o nivel de potencia de cada zona ao nivel máximo durante uns instantes.

**i** Se na pantalla aparece o símbolo  ou  despois de acender a placa de cocción por primeira vez, consulta "Solución de problemas".

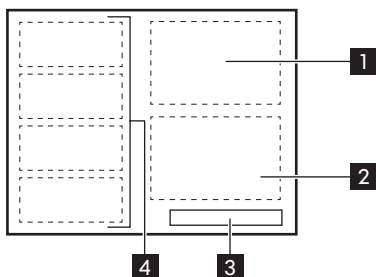


**i**



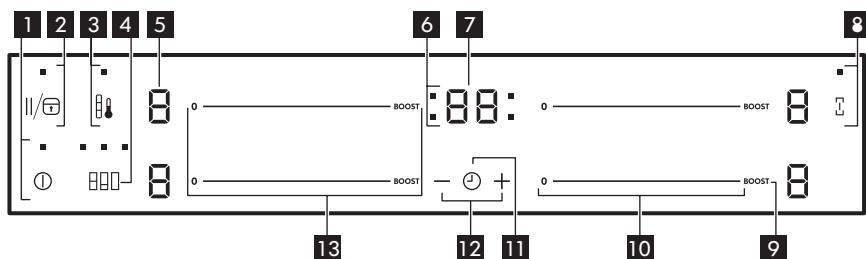
## Descrición do produto

### Disposición das zonas de cocción



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

### Disposición do panel de control



- 1** ① Para acender/apagar o aparello.
- 2** II/⏸ Para activar e desactivar Pausa/Bloqueo infantil.
- 3** ⏲ Para activar e desactivar Pre-Set Cooking.
- 4** ⏻ Para cambiar entre os modos Multi-Flexi.
- 5** Para mostrar o nivel de potencia.
- 6** Mostra a zona para a que se axustou a hora.
- 7** Indicador do temporizador: 00-99 minutos.
- 8** ⚡ Para activar e desactivar Bridge.
- 9** **BOOST** Para activar Booster.
- 10** Para axustar a potencia: 0-9.
- 11** ⌚ Para seleccionar as funcións de Temporizador.
- 12** + / - Para aumentar e diminuír o tempo.
- 13** Para mostrar o axuste de potencia da zona de cocción de indución flexible.

Imaxes do axuste de potencia:

| Pantalla | Descrición                                                                                                   |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | A zona de cocción está apagada.                                                                              |
|          | A zona de cocción está a funcionar.                                                                          |
|          | A función Pausa está a funcionar.                                                                            |
|          | A función Booster está a funcionar.                                                                          |
| + número | Hai un fallo de funcionamento. Consulta "Solución de problemas".                                             |
|          | A zona de cocción segue estando quente (calor residual).                                                     |
|          | Bloqueo infantil está a funcionar.                                                                           |
|          | O recipiente é inadecuado ou demasiado pequeno, ou non se colocou ningún recipiente sobre a zona de cocción. |
|          | O apagado automático está a funcionar.                                                                       |
|          | O modo Pre-Set Cooking está a funcionar.                                                                     |

Indicador de calor residual

Utiliza a calor residual para fundir e para manter quentes os alimentos.

**ADVERTENCIA!** Perigo de queimaduras pola calor residual! Unha vez apagadas, as zonas de cocción necesitan algo de tempo para arrefriar. Observa o indicador de calor residual .

Uso diario

① Acendido/apagado

Toca ① durante 1 segundo para acender ou apagar o aparello.

Apagado automático

A función apaga o aparello automaticamente:

- Se todas as zonas de cocción están apagadas.
- Se non se axusta un nivel de potencia despois de acender o aparello.

- Se se cobre calquera símbolo con algún obxecto (tixola, trapo, etc.) durante máis de 10 segundos.
- Se non se apaga unha zona de cocción despois dun intervalo de tempo determinado, non se modifica o nivel de potencia ou se produce un requecemento (por exemplo, unha cazarola ferve sen líquido). Acenderase o símbolo . Antes de utilizala de novo, é necesario axustar a zona de cocción en .

| Axuste de potencia                                                                                                                                                                                                                                        | Desconexión automática despois de |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|  ,  -  | 6 horas                           |
|  -                                                                                      | 5 horas                           |
|                                                                                                                                                                          | 4 horas                           |
|  -                                                                                      | 1,5 horas                         |

 Se o recipiente colocado sobre a zona de cocción non é axeitado, o indicador acéndese e mostra  durante 2 minutos antes de desactivarse automaticamente.

**Axuste do nivel de potencia**

Toca o selector de potencia no axuste desexado. Dado o caso, axusta cara a esquerda o a dereita. Non soltes ata que alcance o nivel de potencia desexado.



**Uso da función Booster**

A función Booster subministra potencia adicional ás zonas de cocción por indución. Toca **BOOST** para activala. Na pantalla aparece . Despois dun máximo de 10 minutos, as zonas de cocción por indución volven automaticamente ao axuste de potencia .

**Función Bridge**

A función conecta dúas zonas de cocción do lado dereito de xeito que funcionen coma se fosen unha. Selecciona en primeiro lugar o nivel de calor dunha das zonas.

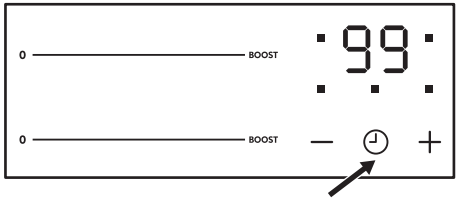
Para activar a función, toca . Se desexas axustar ou cambiar o nivel de calor, preme unha das barras de control.

Para desactivar a función, toca . As zonas de cocción funcionan de xeito independente.

 **Uso do temporizador**

Toca  varias veces ata que pestanexe o indicador da zona de cocción desexado.

Por exemplo,  para a zona de cocción frontal dereita.



Toca os símbolos  ou  do temporizador para programar a hora entre **00** e **99** minutos. A conta atrás comezará en canto o indicador da zona de cocción pestanexe máis lentamente. Axusta o nivel de potencia que desexes.

Cando se axusta un nivel de potencia e transcorre o tempo establecido, soa un sinal acústico, **00** comeza a pestanexar e desactívase a zona de cocción. Se a zona de cocción non se está a utilizar e transcorre o tempo establecido, soa un sinal acústico e a indicación **00** pestanexa.

Toca  para desactivar a función na zona de cocción seleccionada; o indicador desa zona pestanexará máis rápido. Toca  para iniciar a conta atrás do tempo restante ata **00**. Apágase o indicador da zona de cocción.

**Pausa**

A función axusta todas as zonas de cocción en funcionamento ao nivel de potencia máis baixo . Cando a función está en funcionamento, non se pode cambiar o axuste de potencia. A función non detén a función do temporizador.

- Para activar esta función, preme . Acenderase o símbolo .
- Para desactivar a función, preme . Activarase a potencia que se seleccionou anteriormente.

### Bloqueo infantil

Esta función impide o uso accidental do aparello.

Para activar a función:

- Acende o aparello con . Non configures os axustes de potencia.
- Toca durante 4 segundos. Acenderase o símbolo .
- Apaga o aparello con .

Para desactivar a función:

- Acende o aparello con . Non configures os axustes de potencia. Toca durante 4 segundos. Acenderase o símbolo .
- Apaga o aparello con .

Para anular a función só durante o tempo de cocción:

- Acende o aparello con . Acenderase o símbolo .
- Toca durante 4 segundos. Axusta a temperatura antes de que transcorran 10 segundos. Xa podes utilizar o aparello.
- Cando apagas o aparello con , a función vólvese activar.

### OffSound Control: activación e desactivación dos sons

#### Desactivación dos sons

Apaga o aparello.

Toca durante 3 segundos. A pantalla acéndese e apágase. Preme durante 3 segundos. acéndese; o son está activado. Preme ; acéndese e o sinal acústico desactívase.

Cando está activa esta función, só se emite o son cando:

- se toca .
- se coloca algo sobre o panel de control.

#### Activación dos sons

Apaga o aparello.

Toca durante 3 segundos. Os indicadores acéndense e apáganse.

Toca durante 3 segundos. acéndese porque o son está desactivado.

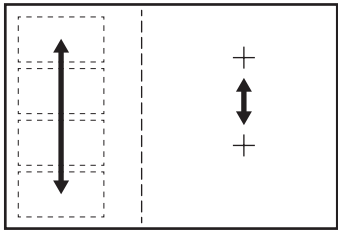
Preme ; acéndese. O son está activado.

### A función de intercambio de potencia

Se as zonas múltiples están activas e a potencia consumida supera a limitación da alimentación eléctrica, esta función divide a potencia dispoñible entre todas as zonas de cocción. A placa controla os axustes de calor para protexer os fusibles da instalación doméstica.

- As zonas de cocción agrúpanse segundo a situación e o número de fases da placa. Cada fase soporta unha carga eléctrica máxima. Se a placa alcanza o límite máximo de potencia dispoñible nunha fase, a potencia das zonas de cocción redúcese automaticamente.
- O axuste de temperatura da zona de cocción seleccionada sempre se prioriza. A potencia restante divídese entre as zonas de cocción previamente activadas en orde inversa de selección.
- A pantalla de axuste de calor das zonas reducidas cambia entre o axuste de calor seleccionado inicialmente e o axuste de calor reducido.
- Espera a que a pantalla deixe de pestanexar ou reduce o axuste de calor da zona de cocción seleccionada. As zonas de cocción seguen funcionando co axuste de calor reducido. Se fose necesario, cambia manualmente os axustes de temperatura das zonas de cocción.

Consulta a ilustración para ver posibles combinacións nas que se pode distribuír a alimentación entre as zonas de cocción.



## Zona de cocción flexible de indución

**⚠ ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

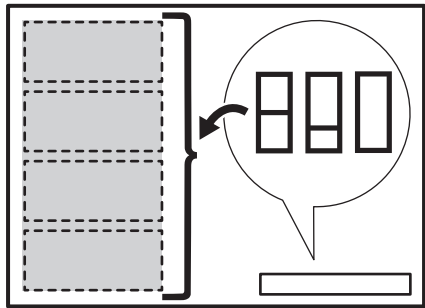
### Modo Multi-Flexi

A área de cocción por indución flexible está formada por catro seccións. As seccións poden combinarse en dúas zonas de cocción de tamaño diferente ou nunha área de cocción grande. A combinación das seccións escólllese ao escoller o modo aplicable ao tamaño do utensilio de cociña que vas empregar. Existen tres modos: Multi-Flexi seccións de modo 2 + 2 (actívanse automaticamente ao acender a placa), Multi-Flexi seccións de modo 3 + 1 e Multi-Flexi seccións de modo 4.

**i** Para axustar a potencia, utiliza os dous selectores de potencia do lado esquerdo.

### Cambio entre modos

Para cambiar de modo, utiliza o símbolo:

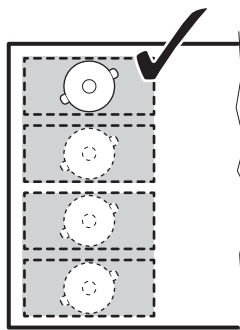


**i** Cando se cambia entre modos, o axuste de potencia volve a **0**.

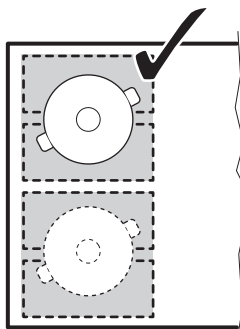
### Diámetro e posición dos utensilios de cociña

Escolle o modo correspondente ao tamaño e forma do utensilio de cociña. O utensilio de cociña debe cubrir o máximo posible a área seleccionada. Coloca o utensilio de cociña centrado na área seleccionada.

Coloca os utensilios de cociña con diámetro de base inferior a 160 mm centrados nunha única sección.

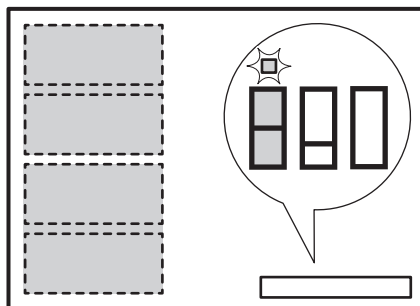


Coloca os utensilios de cociña con diámetro de base superior a 160 mm centrados entre dúas seccións.

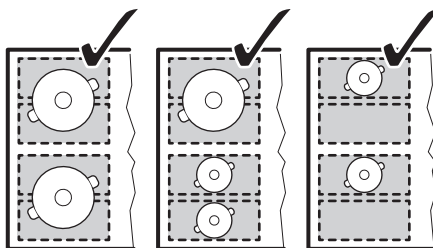


### Multi-Flexi seccións de modo 2 + 2

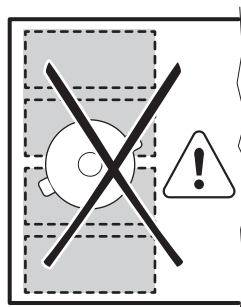
Este modo actívase ao acender a placa de cocción. Conecta as seccións en dúas zonas de cocción separadas. Podes axustar por separado a potencia de cada zona. Utiliza dous selectores de potencia esquerdos.



Posición correcta do utensilio de cociña:



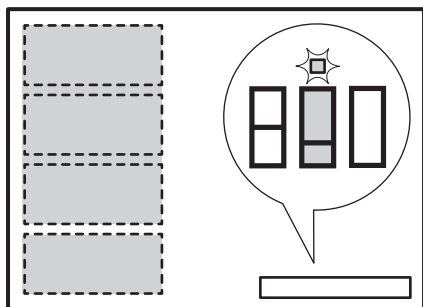
Posición incorrecta do utensilio de cociña:



### Multi-Flexi seccións de modo 3 + 1

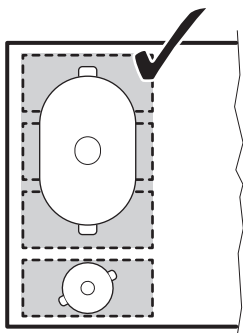
Para activar o modo, preme  ata que apareza o indicador de modo

correspondente. Este modo conecta as tres seccións traseiras nunha área de cocción. A sección dianteira non se conecta e funciona como zona de cocción separada. Podes axustar por separado a potencia de cada zona. Utiliza dous selectores de potencia esquerdos.

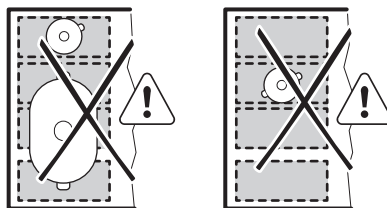


#### Posición correcta do utensilio de cociña:

Para utilizar este modo, debes colocar o utensilio de cociña nas tres seccións conectadas. Se utilizas un utensilio de cociña máis pequeno que dúas zonas, na pantalla aparece **F** e a zona desactívase tras 2 minutos.

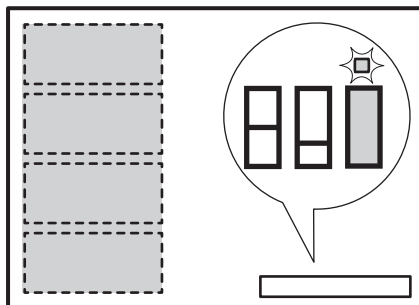


#### Posición incorrecta do utensilio de cociña:



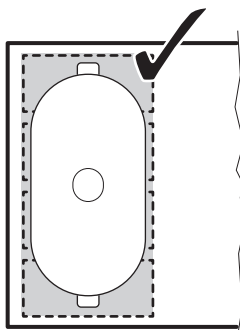
#### Multi-Flexi seccións de modo 4

Para activar o modo, preme **||||** ata que apareza o indicador de modo correspondente. Este modo conecta todas as seccións nunha área de cocción. Para axustar a potencia, utiliza un dos selectores de potencia do lado esquerdo.

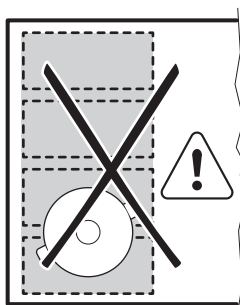


#### Posición correcta do utensilio de cociña:

Para utilizar este modo, debes colocar o utensilio de cociña nas catro seccións conectadas. Se utilizas un utensilio de cociña máis pequeno que tres zonas, na pantalla aparece **F** e a zona desactívase tras 2 minutos.



Posición incorrecta do utensilio de cociña:



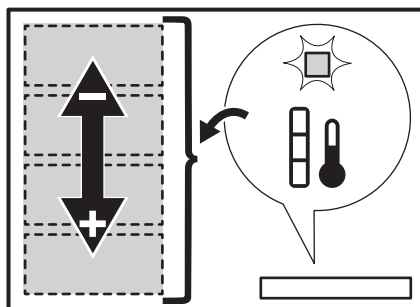
### Modo Pre-Set Cooking

Esta función permite axustar a temperatura movendo o utensilio de cocción a unha posición distinta da área de cocción por indución.

A función divide a área de cocción por indución en tres áreas con diferentes axustes de temperatura. A placa de cocción detecta a posición do utensilio de cocción e axusta a potencia segundo corresponda. Podes colocar o utensilio de cociña na parte dianteira, media ou traseira. Se colocas o utensilio de cociña na parte dianteira, obtés

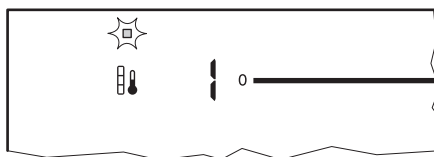
a potencia máxima. Podes reducir a potencia movendo o utensilio de cociña á posición media ou traseira.

 Utiliza só un utensilio cando empregues esta función.

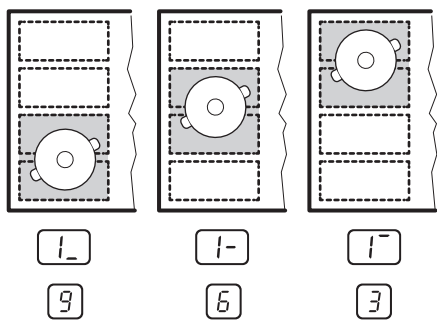


Información xeral:

- O diámetro mínimo dos utensilios de cociña debe ser de 160 mm para esta función.
- O indicador de potencia do selector da parte traseira esquerda mostra a posición do utensilio de cociña na área de indución. Dianteira , media , traseira .



- O indicador de potencia do selector da parte dianteira esquerda mostra o axuste de potencia. **Para cambiar o axuste de potencia, utiliza o selector de potencia dianteiro esquerdo.**
- Cando actives a función por primeira vez, verás o axuste de potencia da posición dianteira , da posición media  e da posición traseira .



Podes cambiar por separado o axuste de potencia de cada posición. A placa de cocción conservará o axuste de potencia a próxima vez que actives a función. Se hai un corte de enerxía, a placa de cocción restaurará os axustes predeterminados da función.

Activación da función

Para activar a función, coloca o utensilio de cocción na posición correspondente da área de cocción. Toca . Acéndese o indicador situado enriba do símbolo. Se non colocaches o utensilio de cociña sobre a área de cocción, ilumínase e, tras 2 minutos, a área de cocción flexible por indución axústase en .

Desactivación da función

Para desactivar a función, toca ou axusta a potencia en . Apágase o indicador situado enriba do símbolo .

Táboa de cocción

| Axuste do nivel de calor | Utilízao para:                                                    | Tempo (min)                    | Suxestións                                                                                            |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                        | Manter os alimentos quentes.                                      | segundo o consideres necesario | Tapa os utensilios de cociña.                                                                         |
| 1-2                      | Salsa holandesa, derreter: manteiga, chocolate, xelatina.         | 5-25                           | Remexer de cando en vez.                                                                              |
| 1-2                      | Callar: tortilla, ovos revoltos.                                  | 10-40                          | Cociñar con tampa.                                                                                    |
| 2-3                      | Arroces e pratos cociñados con leite, quentar comidas preparadas. | 25-50                          | Engade polo menos o dobre de líquido que de arroz; os pratos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 3-4                      | Cociñar ao vapor verduras, peixes ou carnes.                      | 20-45                          | Engade un par de culleradas de líquido.                                                               |
| 4-5                      | Cociñar patacas ao vapor.                                         | 20-60                          | Utiliza como máximo ¼ l de auga para 750 g de patacas.                                                |

| Axuste do nivel de calor                                                         | Utilízao para:                                                                                                                                 | Tempo (min)                    | Suxestións                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------|
| 4-5                                                                              | Grandes cantidades de alimentos, estufados e sopas.                                                                                            | 60-150                         | Ata 3 litros de líquido, ademais dos ingredientes. |
| 6-7                                                                              | Fritir lixeiramente: escalopes, tenreira "cordon bleu", costeletas, hamburguesas, salchichas, fígado, filetes rusos, ovos, chulas, rosquillas. | segundo o consideres necesario | Dálles a volta a media cocción.                    |
| 7-8                                                                              | Asado forte, bólas de pataca, filetes de lomo, filetes.                                                                                        | 5-15                           | Dálles a volta a media cocción.                    |
| 9                                                                                | Ferver auga, cocer pasta, dourar carne (gulash, asado), fritir patacas.                                                                        |                                |                                                    |
|  | Ferver grandes cantidades de auga. A función Booster está activada.                                                                            |                                |                                                    |

 Os datos da táboa son valores informativos.

Guía de utensilios de cociña

 **ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

Que utensilios usar

Usa unicamente utensilios de cociña que sexan axeitados para as placas de indución. Os utensilios de cociña deben estar feitos dun material ferromagnético, como:

- ferro fundido;
- aceiro esmaltado;
- aceiro ao carbón;
- aceiro inoxidable (a maioría dos tipos);
- aluminio con revestimento ferromagnético ou unha placa ferromagnética.

Para determinar se unha ola ou tixola é axeitada, busca o símbolo  (normalmente estampado na base do utensilio de cociña). Tamén pode soste un imán na base. Se se pega á parte inferior, o utensilio funcionará na placa de indución.

Para asegurar unha eficiencia óptima, usa sempre olas e tixolas cun fondo plano que distribúa a calor de maneira uniforme. Se a base é desigual, afectará a condución da enerxía e a calor.

Como utilizalo

Diámetro mínimo da base da ola/tixola para as diferentes zonas de cocción

Para garantir o bo funcionamento da placa de cocción, os utensilios de cociña deben ter un diámetro mínimo axeitado e cubrir un ou varios dos puntos de referencia indicados na superficie da placa.

Utiliza sempre a zona de cocción que mellor se corresponda co diámetro do fondo dos utensilios de cociña.

| Zona de cocción                       | Diámetro dos utensilios de cociña [mm] |
|---------------------------------------|----------------------------------------|
| Zona de cocción por indución flexible | 100 <sup>1)</sup>                      |

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Parte traseira dereita  | 145-265 |
| Parte dianteira dereita | 145-265 |

1) *Diámetro mínimo da base da ola/tixola para unha soa sección.*

## Utensilios baleiros ou con base delgada

Non utilices olas ou utensilios de cociña baleiros con bases finas na placa de cocción, posto que non poderá controlar a temperatura ou se apagará automaticamente se a temperatura é demasiado alta. Isto pode facer que se danen os utensilios de cociña ou a superficie da placa de cocción.

Se se produce tal situación, non toques nada e agarda a que todos os compoñentes arrefrían.

Se aparece unha mensaxe de erro, consulta "Solución de problemas".

## Consellos

### Ruídos durante a cocción

Ao conectar unha zona de cocción, pode que se escoite un breve zunido. Isto é algo característico de todas as zonas de cocción vitrocerámicas e non afecta nin o funcionamento nin a vida útil do electrodoméstico. O ruído depende dos utensilios de cociña utilizados. Se causa moitas molestias, podería axudar cambiar o utensilio de cociña.

## Mantemento e limpeza

### Información xeral

 **ADVERTENCIA!** Apaga o aparello e deixa que arrefría antes de limpalo.

 **ADVERTENCIA!** Por razóns de seguridade, non limpes o aparello con limpadores de chorro de vapor nin de alta presión.

 **ADVERTENCIA!** Os produtos de limpeza corrosivos e abrasivos danan o aparello. Despois de cada uso, limpa o aparello e elimina os restos de comida con auga e xabón líquido para lavar a louza. Elimina tamén calquera resto dos produtos de limpeza.

 As rascadelas ou as manchas escuras que non saen da placa vitrocerámica non prexudican o funcionamento do aparello.

### Eliminación de residuos e restos queimados

Elimina de inmediato os restos de alimentos que conteñan azucre ou calquera residuo de plástico ou papel de aluminio. Unha rasqueta é a mellor ferramenta para limpar a superficie do vidro. Non se subministra co aparello. Coloca a rasqueta en ángulo sobre a superficie da placa e elimina a sucidade deslizando a folla. Limpa o aparello cun pano húmido e un pouco de deterxente para lavalouza. Por último, limpa a superficie de vidro cun pano limpo.

Os restos de cal e auga, as salpicaduras de graxa ou as descoloracións metálicas brillantes deben eliminarse despois de que o aparello arrefría. Utiliza unicamente un limpador comercial para vitrocerámicas ou aceiro inoxidable.

## Solución de problemas

 **ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

## Que facer se...

| Problema                                                                                   | Posible causa                                                                      | Solución                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparello non acende ou non funciona.                                                     | A placa non está conectada a unha subministración eléctrica ou está mal conectada. | Comproba se a placa se conectou correctamente á rede eléctrica. Consulta o diagrama de conexións.                                  |
|                                                                                            | Saltou o fusible.                                                                  | Comproba se o fusible é a causa do fallo de funcionamento. Se o fusible se funde repetidamente, consulta un instalador autorizado. |
|                                                                                            | Non axustaches a potencia en menos de 10 segundos.                                 | Volve acender a placa e axuste o nivel de potencia en menos de 10 segundos.                                                        |
|                                                                                            | Premeches 2 ou máis símbolos ao tempo.                                             | Toca só un símbolo á vez.                                                                                                          |
|                                                                                            | A función Pausa está a funcionar.                                                  | Consulta "Uso diario".                                                                                                             |
|                                                                                            | Hai auga ou salpicaduras de graxa no panel de control.                             | Limpa o panel de control e agarda uns segundos antes de activalo de novo.                                                          |
| Soa un sinal acústico e apágase a placa. Emítese un sinal acústico cando se apaga a placa. | Colocouse algo sobre un ou máis símbolos do panel de control.                      | Quita o obxecto que cobre os símbolos.                                                                                             |
| O aparello apágase.                                                                        | Colocaches algo sobre o símbolo ①.                                                 | Quita o obxecto que cobre os símbolos.                                                                                             |
| O indicador de calor residual nos acende.                                                  | A zona non está quente porque funcionou pouco tempo.                               | Se a zona funcionou o tempo suficiente como para estar quente, fale co servizo posvenda.                                           |
| O valor da potencia varía entre dous niveis.                                               | A función de intercambio de potencia está en funcionamento.                        | Consulta "Uso diario".                                                                                                             |

| Problema                                                                                       | Posible causa                                                                                      | Solución                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Os símbolos quéntanse.                                                                         | O utensilio de cociña é demasiado grande ou está colocado demasiado preto dos mandos.              | Coloca os utensilios de cociña grandes nas zonas traseiras se é posible.                                                                                                                                                                                     |
| Non hai sinal algún ao tocar un símbolo do panel de control.                                   | Os sinais están desactivados.                                                                      | Activa os sinais. Consulta "Uso diario".                                                                                                                                                                                                                     |
| A zona de cocción por indución flexible non quenta o recipiente.                               | O recipiente está nunha posición incorrecta na zona de cocción por indución flexible.              | Coloca o utensilio na posición correcta na zona de cocción por indución flexible. A posición do utensilio depende da función activada ou do modo de funcionamento. Consulta o capítulo "Zona de cocción flexible de indución".                               |
|                                                                                                | O diámetro da base do utensilio non é axeitado para a función activada ou o modo de funcionamento. | Usa un utensilio cun diámetro aplicable á función activada ou o modo de funcionamento. Usa utensilios cun diámetro inferior a 160 mm nunha soa sección da zona de cocción por indución flexible. Consulta o capítulo "Zona de cocción flexible de indución". |
| Acéndese  . | O apagado automático está a funcionar.                                                             | Apaga a placa e volve poñela en marcha.                                                                                                                                                                                                                      |

| Problema                                                                                                  | Posible causa                                                                                                                      | Solución                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acéndese  .              | Non hai ningún utensilio de cociña sobre a zona.                                                                                   | Pon un recipiente sobre a zona.                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                           | O utensilio de cociña non é axeitado.                                                                                              | Utiliza un utensilio de cociña axeitado.<br>Consulta "Guía de utensilios de cociña".                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                           | O diámetro da base do utensilio de cociña é demasiado pequeno para a zona.                                                         | Utiliza un utensilio de cociña do tamaño axeitado.<br>Consulta "Guía de utensilios de cociña".                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                           | Non hai ningún utensilio de cociña sobre a zona ou a zona non está totalmente cuberta.                                             | Coloca un utensilio que cubra totalmente a zona de cocción.                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                           | O modo Multi-Flexi está a funcionar. Unha ou varias seccións do modo de funcionamento que opera non están cubertas polo utensilio. | Coloca o utensilio no número correcto de seccións do modo de funcionamento que opera ou cambia o modo de funcionamento.<br>Consulta o capítulo "Zona de cocción flexible de indución".                                                                              |
|                                                                                                           | O modo Pre-Set Cooking está a funcionar. Hai dous recipientes colocados na zona de cocción por indución flexible.                  | Usa só un recipiente.<br>Consulta o capítulo "Zona de cocción flexible de indución".                                                                                                                                                                                |
| Acéndese  e un número. | Produciuse un erro na placa.                                                                                                       | Desenchufa a placa da toma de corrente durante uns minutos. Desconecta o fusible do sistema eléctrico. Volve conectalo. Se volve aparecer  , contacta cun instalador autorizado. |

| Problema             | Posible causa                                                                                                                                                                                           | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acéndese <b>E4</b> . | Produciuse un fallo na placa porque o líquido do utensilio de cociña ferveu ata esgotarse. A función de desconexión automática e a protección contra o quecemento excesivo das zonas están a funcionar. | Apaga a placa de cocción. Retira o utensilio de cociña quente. Agarda uns 30 segundos antes de acender de novo a zona. Se o utensilio de cociña era o problema, desaparece a mensaxe de erro. O indicador de calor residual pode manterse acendido. Deixa que o utensilio de cociña arrefría o suficiente. Comproba se o utensilio de cociña é compatible coa placa. Consulta "Guía de utensilios de cociña". |

Se hai un fallo, trata de resolvelo seguindo as pautas de solución de problemas. Se non se pode resolver o problema, contacta coa túa tenda IKEA ou co servizo posvenda. Ao final deste manual de usuario atoparás unha lista completa de contactos IKEA autorizados.

**i** Se o aparello se utilizou de forma incorrecta ou se a instalación non a realizou un instalador autorizado, facturarase a visita do técnico do servizo ou do distribuidor, incluso no caso de que o electrodoméstico se atope aínda 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

**IKEA®**  
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 de arriba serve para representar a placa de características do aparello. A placa de características está situada na parte inferior da placa de cocción. O número de serie é específico para cada produto.

instrucións. No caso de necesitar a nosa asistencia no futuro, isto permitiranos axudarte mellor ao poder identificar a placa de cocción con precisión. Grazas pola túa axuda.

Pregámosche que conserves a placa de características adicional co manual de

## Eficacia enerxética

### Folla de información do produto segundo a normativa de deseño ecolóxico

|                                                             |          |                           |
|-------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|
| Identificación do modelo                                    |          | HÖGKLASSIG<br>404.678.26  |
| Tipo de placa                                               |          | Placa encaixada           |
| Número de áreas de cocción                                  |          | 2                         |
| Tecnoloxía de quecemento                                    |          | Indución                  |
| Lonxitude (L) e anchura (A) da área de cocción              | Esquerda | L. 45,6 cm.<br>A. 21,6 cm |
| Lonxitude (L) e anchura (A) da área de cocción              | Dereita  | L. 36,6 cm.<br>A. 27,0 cm |
| Consumo enerxético da área de cocción (EC electric cooking) | Esquerda | 187,0 Wh/kg               |
| Consumo enerxético da área de cocción (EC electric cooking) | Dereita  | 188,4 Wh/kg               |
| Consumo enerxético da placa de cocción (EC electric hob)    |          | 187,7 Wh/kg               |

IEC/EN 60350-2, BS EN 60350-2 – Aparellos electrodomésticos: cociñas eléctricas - Parte 2: Placas - Métodos de medición do rendemento

As medicións de enerxía referidas á área de cocción identifícanse mediante as marcas das zonas de cocción respectivas.

### Aforro de enerxía

Estes consellos axudan a aforrar enerxía ao cociñar cada día.

- Cando quentes auga, usa unicamente a cantidade que necesites.

- Na medida do posible, cociña sempre cos utensilios de cociña tapados.
- Coloca o utensilio de cociña sobre a zona de cocción antes de acendela.
- Coloca os utensilios de cociña pequenos en zonas de cocción pequenas.
- Coloca os utensilios de cociña directamente no centro da zona de cocción.
- Utiliza a calor residual para manter quentes os alimentos ou derretelos.

## Aspectos ambientais

Recicla os materiais co símbolo . Coloca o material de embalaxe nos contedores axeitados para a súa reciclaxe. Axuda a protexer o medio e a saúde pública, así como a reciclar residuos de aparellos

eléctricos e electrónicos. Non desbotes os aparellos marcados co símbolo  xunto cos residuos domésticos. Leva o produto ao teu centro de reciclaxe local ou contacta coa túa oficina municipal.

## GARANTÍA IKEA

### Que prazo de validez ten a garantía de IKEA?

Esta garantía ten unha validez de 5 anos a partir da data de compra a IKEA. O recibo orixinal é necesario como proba de compra. Calquera reparación efectuada no aparello durante o período de garantía non comporta a ampliación do seu prazo para o aparello.

### Quen se fará cargo do servizo?

O provedor de servizos IKEA farase cargo da reparación do aparello, con persoal de servizo propio ou dun centro de servizo autorizado.

### Que cobre a garantía?

A garantía cobre defectos do aparello causados por fallos de material ou de fabricación a partir da data de compra a IKEA. A garantía só é válida para aparellos de uso doméstico. As excepcións especificanse no apartado "Que non cobre a garantía?". Durante o período de garantía quedan cubertos os custos que comporte a corrección do fallo, como: reparacións, pezas, man de obra e desprazamento, sempre que para acceder ao aparello non sexa necesario incorrer en gastos especiais e que o fallo estea relacionado con algún defecto de fabricación ou material cuberto pola garantía. Baixo estas condicións aplicaranse as directrices da UE (N.º 99/44/GE) e a lexislación vixente en cada país. As pezas substituídas pasarán a ser propiedade de IKEA.

### Que fará IKEA para corrixir o problema?

O provedor de servizo indicado por IKEA examinará o produto e decidirá, segundo o seu propio criterio, se está cuberto pola garantía. Se se considera cuberto, o provedor de servizo de IKEA ou o un centro de servizo autorizado, nas súas propias instalacións e segundo o seu propio criterio, reparará ou substituirá o produto defectuoso por outro igual ou similar.

### Que non cobre a garantía?

- O desgaste e as roturas normais.
- O dano deliberado ou negligente; o dano causado polo incumprimento das instrucións de funcionamento, unha instalación incorrecta ou a conexión a unha tensión incorrecta; o dano orixinado por reaccións químicas ou electroquímicas, óxido, corrosión ou danos producidos por auga, incluíndo os causados por exceso de cal, entre outros; e o dano causado por condicións ambientais anormais.
- As partes funxibles, incluídas as pilas e lámpadas.
- As pezas non funcionais e decorativas que non afectan o uso normal do aparello, incluídas as rascaduras ou as posibles diferenzas na cor.
- O dano accidental causado por obxectos ou substancias estraños ou pola limpeza ou desmontaxe de filtros, sistemas de descarga ou dosificadores de deterxente.
- O dano das pezas seguintes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubertos e louza, tubaxes de alimentación e descarga, material selante ou illante, lámpadas e tampas de lámpada, visores dixitais, mandos, carcasa e pezas da carcasa. A menos que se poida probar que estes danos foron causados por defectos de fabricación.
- Casos nos que non se aprecie un fallo durante a visita do técnico de servizo.
- Reparacións realizadas por un centro de servizo técnico non autorizado polo provedor ou nas que non se utilicen pezas orixinais.
- Reparacións causadas por unha instalación defectuosa ou non acorde coas especificacións.
- O uso do aparello nun ámbito non doméstico, por exemplo, para uso profesional.

- Danos causados durante o transporte. Se un cliente transporta o produto ao seu domicilio ou a outro enderezo, IKEA non se fará responsable dos danos que se poidan producir durante o transporte. Con todo, se IKEA se encarga de entregar o produto no enderezo fornecido polo cliente, esta garantía cubrirá os danos que se poidan producir durante o transporte.
- Custo da instalación inicial do aparello de IKEA. Non obstante, se un proveedor de servizo de IKEA ou centro de servizo autorizado repara ou substitúe o aparello segundo as condicións desta garantía, o proveedor de servizo ou o centro de servizo autorizado reinstalará o aparello reparado ou instalará o aparello de substitución, segundo sexa preciso.

Esta restrición non se aplica ao traballo realizado para adaptar o aparello ás especificacións técnicas e de seguridade doutro país da UE, sempre que sexa efectuado por un profesional homologado e se utilicen pezas orixinais.

### Como se aplica a lexislación dos países?

A garantía de IKEA outórgache dereitos legais específicos que cubren ou superan todos os requisitos legais locais e que poden variar dun país a outro.

### Área de validez

Para os aparellos mercados nun país da UE e trasladados a outro país da UE, os servizos fornecerase conforme ás condicións de garantía normais vixentes no novo país. A obriga de realizar os servizos comprendidos na garantía só existe se:

- o aparello cumpre e foi instalando segundo as especificacións técnicas do país no que se presenta a reclamación;
- o aparello cumpre e foi instalado segundo as instrucións de montaxe e a información de seguridade para o usuario.

### Servizo posvenda especializado en aparellos de IKEA:

Non dubides en contactar co servizo posvenda de IKEA para:

1. presentar unha reclamación baixo os termos da garantía;
2. solicitar axuda sobre a instalación dun aparello de IKEA no moble de cociña apropiado de IKEA. O servizo non ofrecerá información relacionada co seguinte:
  - a instalación xeral da cociña IKEA;
  - as conexións eléctricas (se a máquina vén sen enchufe nin cable), hidráulicas ou de gas, posto que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaracións sobre o contido e as especificacións do manual de usuario do aparello IKEA.

Para poder ofrecerche a mellor asistencia, pregámosche que leas atentamente as instrucións de montaxe ou a sección Manual de usuario deste folleto antes de contactar connosco.

### Como podes localizarnos cando necesites o noso servizo?



Consulta a última páxina deste manual, onde atoparás unha lista completa dos contactos designados por IKEA e os números de teléfono correspondentes.

**i** Para poder ofrecerche un servizo máis rápido, recomendámosche utilizar os números de teléfono específicos que atoparás nunha lista ao final do manual. Consulta sempre os números no folleto do aparello específico para o que solicitas asistencia. Antes de chamar, ten á man o número de artigo IKEA (código de 8 díxitos) e o número de serie (código de 8 díxitos que podes atopar na placa de características) do aparello para o que solicitas asistencia.

**i** **GARDA O RECIBO DE COMPRA!**  
É a túa proba de compra e o documento imprescindible para que a garantía sexa válida. Comproba tamén que o recibo indica o nome e o número de artigo IKEA (código de 8 díxitos) de cada aparello que mercas.

### **Precisas máis axuda?**

Se desexa realizar algunha consulta non relacionada co servizo posventa dos teus aparellos, contacta co centro de chamadas da túa tenda IKEA máis próxima. Recomendámosche ler atentamente a documentación do aparello antes de contactar connosco.

| Pais o Idiomas | Teléfono   | Tarifas                       | Horarios                     |
|----------------|------------|-------------------------------|------------------------------|
| Castellano     | 91 1875537 | Tarifa de llamadas nacionales | De 8 a 20 en días laborables |
| Euskara        | 91 1875537 | Tarifa de llamadas nacionales | De 8 a 20 en días laborables |
| Català         | 91 1875537 | Tarifa de llamadas nacionales | De 8 a 20 en días laborables |
| Galego         | 91 1875537 | Tarifa de llamadas nacionales | De 8 a 20 en días laborables |



