

VILSTA

eu
ca
gl



Design and Quality
IKEA of Sweden



EUSKARA

Kontsultatu eskuliburu honen azken orrialdea. Bertan, IKEA-k baimendutako saldu osteko zerbitzu teknikoko hornitzaleen 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.

EUSKARA	4
CATALÀ	25
GALEGO	46

Edukia

Segurtasun-informazioa	4	Mantentze-lanak eta garbiketa	18
Segurtasun-jarraibideak	6	Arazoen ebazpena	18
Instalazioa	9	Datu teknikoak	20
Konexio elektrikoa	10	Eraginkortasun energetikoa	21
Produktuaren deskribapena	11	Ingurumen-gaiak	21
Eguneroko erabilera	13	IKEA BERMEA	
Egosketa-taula	15		
Sukaldeko tresnen gida	16		

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 okerren erantzukizuna. Gorde beti jarraibideak gailuarekin batera etorkizuneko kontsultetarako.

Haurren eta pertsona zaurgarrien segurtasuna

- Gailua 8 urtetik gorako haurrek eta gaitasun fisiko, sentsorial edo mentala urrituta duten pertsonek erabil dezakete, edo hura maneiatzeko esperientzia eta ezagutza nahikorik ez dutenek, betiere etxetresna elektrikoaren erabilierari buruzko jarraibideak edo gainbegiratzea modu seguruan badute eta arriskuak ulertzen baditzte. 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 guztsia haurren irismenetik kanpo, eta bota ezazu behar bezala.

- OHARRA: 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.
- OHARRA: Labea eta pieza irisgarriak asko berotzen dira funtzionamenduan zehar. Jarri arreta handia erresistentziak ez ukitzeko.
- Ez erabili gailua kanpoko temporizadore 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 sugarrauk 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

-  **OHARRA!** 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 ditzen.
- Babestu gailuaren beheko aldea lurrun eta hezetasunetik.
- Ez instalatu gailua ate baten ondoan edo leihoa baten azpian. Horrela, sukaldoko tresna beroak atea edo leihoa irekita dagoenean gailutik erortzea saihestuko duzu.
- Ziurtatu egosketa-plakaren azpian dagoen lekua airea zirkulatzeko nahikoa dela.
- Gailuaren oinarria berotu daiteke. Gailua tiraderen gainean instalatuz gero, ziurtatu gailuen azpian erregaiak ez den bereizketa-panela instalatzen duzula, hondoa irisgarri gera ez dadin.

Konexio elektrikoa

⚠ OHARRA! Suteen eta deskarga elektrikoen arriskua.

- Konexio elektriko guztiak elektrikari kualifikatuek egin behar dituzte.
- Ikurra (▣) ezaugarrien plakan inprimatuta ez badago, gailua lurrean konektatu behar da.
- Edozein eragiketa egin aurretik, egiaztatu gailua korronte elektrikotik desentxufatuta dagoela.
- Ziurtatu ezaugarriaren 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 elektrikoko kablea korapilatzen.
- Ziurtatu deskarga elektrikoen aurkako babesia instalatuta dagoela.
- Erabili kablearen tentsioa murritzeko brida.
- Ziurtatu kableak edo entxufeak (kasu honetan) gailua gertuko harguneetan konektatzen duzunean gailu beroa edo bero dauden sukaldoko tresnak ukitzen

- ez dituela.
- Ez erabili entxufe anizkoitzen egokigailurik, ezta kable luzatzailerik ere.
- Ziurtatu sare-entxufea (kasu honetan) edo sare-kablea kaltetzen ez duzula. Jarri harremanetan elektrikari batekin edo gure zerbitzu tekniko baimenduarekin hondatutako elikadura-kable bat aldatzeko.
- Korrontea duten eta isolatuta dauden osagaien deskarga elektrikoen aurkako babes-mekanismoak finkatu egin behar dira, tresnarik erabili gabe lasaitu ezin daitezten.
- Konektatu entxufea korronte-hargunera, instalazioa amaitutakoan bakarrik. Ziurtatu sare-horniduraren entxuferako sarbidea duzula instalazioa amaitutakoan.
- Korronte-hargunea ahal badago, ez konektatu entxufea.
- Ez deskonektatu gailua sarera konektatzeko kabletik tiraka. Tiratu beti entxufetik.
- Erabili soilik isolamendu-gailu egokiak: zirkuitulaburren aurkako babesia duen linea, fusibleak (euskarritik 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

⚠ OHARRA! Lesio, erredura eta deskarga elektrikoak edo leherketak izateko arriskua.

- Ez aldatu gailu honen zehaztapenak.
- Kendu bilgarria, etiketak eta geruza babesgarria (halakorik balego) lehen aldiri 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 duzen bitartean.
- Ez erabili gailua lan-azalera gisa, ezta objektuak uzteko ere.
- Gailuaren gainazala pitzatuta badago, deskonektatu gailua berehalako hargunetik. Hori deskarga elektrikoak saihesteko egin behar da.
- Gailua martxan dagoenean, taupadamarkagailua duten erabiltzaileek gutxienez 30 cm-ko distantzia gorde behar dute indukzio bidezko egosketa-eremuekiko.
- Janaria olio beroan jartzen denean, zipritzintzeako arriskua dago.
- Ez jarri aluminio-papera edo bestelako materialak egosketa-gainazalaren eta sukaldeko tresnaren artean, gailuaren fabrikatzaleak kontrako badio salbu.
- Erabili soilik fabrikatzaleak gomendatutako osagarriak gailu honetan.

⚠ OHARRA! Sute- edo erretze-arriskua.

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

⚠ OHARRA! 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 ontzioko edukia lurrundu arte.
- Ez utzi objektuak edo sukaldeko tresnak gailuaren gainean erortzen. Gainazala kalte daiteke.
- Ez pitzu egosketa-eremuak hutsik dauden sukaldeko tresnak jarriz edo sukaldeko tresnarik gabe.
- Oinarria hondatuta duten burdinurtzko sukaldeko tresnek marradurak sor ditzakete beiran edo beira-zeramikan. Altxatu beti objektu horiek egosketa-gainazaletik mugitzeko.

Mantentze-lanak eta garbiketa

- Garbitu gailua alidian-alidian, gainazaleko materiala ez hondatzeko.
- Itzali gailua eta utzi hozten garbitu aurretki.
- 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 salduztako 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

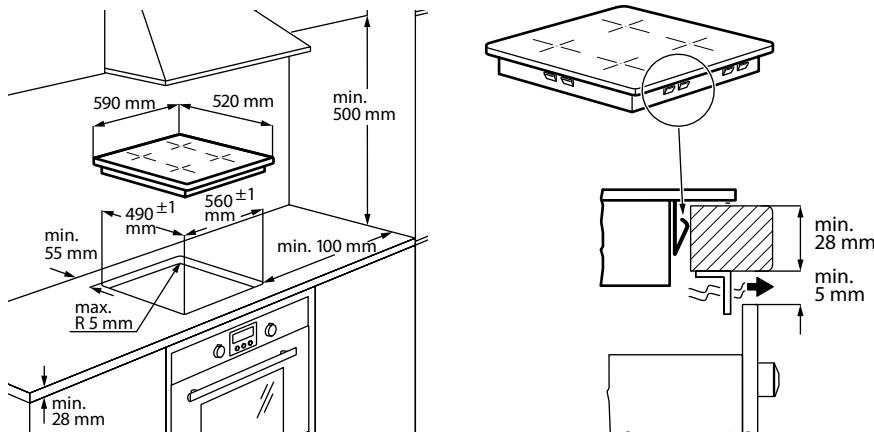
⚠ OHARRA! Lesioak izateko edo itotzeko arriskua dago.

- Jarri harremanetan tokiko agintaritzekin gailua nola ezabatu behar duzun jakiteko.
- Deskonektatu gailua saretik.
- Moztu kable elektrikoa gailutik gertu eta botia.

Instalazioa

⚠ OHARRA! Konsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Informazio orokorra



- Erabilera-herraldean indarrean dauden arau, ordenantza eta zuzentaraueen arabera instalatu behar da (segurtasun-elektrikoko arau eta araudiak, legezko arauen araberako bîrziklapen egokia, etab.).
- Instalazioari buruzko informazio gehiago lortzeko, konsultatu muntaketa-argibideak.

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

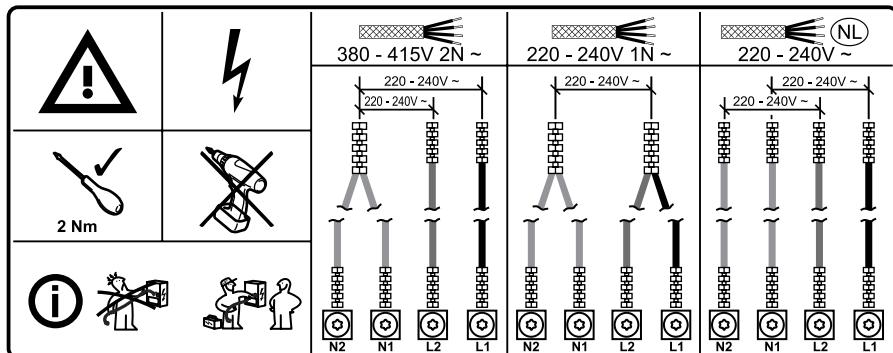
Konexio elektrikoa

- ⚠ OHARRA!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.
- ⚠ OHARRA!** Konexio elektriko guztiak elektrikari kualifikatuek egin behar dituzte.

Konexio elektrikoa

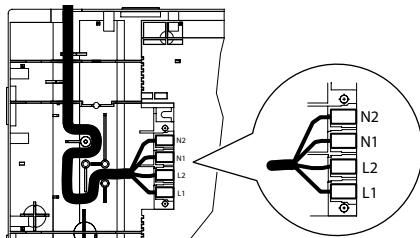
- Gailua konektatu aurretik, egiaztu gailuko ezaugarrien planak adierazitako tentsio nominala bat datorren elektrizitate-horniduraren tentsioarekin. Ezaugarrien plaka plakaren beheko gainazalean dago.
- Erabili konexio-diagrama erreferentzia gisa (diagrama plakaren beheko gainazalean dago).
- Erabili ordezko-piezen zerbitzuak hornitutako ordezko originalak soilik.
- Plaka konexio-kablearekin batera hornitzen da. Kaltetutako elikadura-kablea ordezkatzeko, erabili H05V2V2-F motako kablea edo horren baliokide bat; horrek 70 °C edo gehiagoko temperatura jasan behar du. Konexio kablea elektrikari gaitu batek soilik ordezkatu behar du.
- Kable-sare finkoak beharrezko deskonexio-bideak izan behar ditu.
- Konexioa eta junturak konexio-diagraman erakusten den moduan egin behar dira.
- Etxetresna elektriko honek isolamendu bikoitza du, eta ez du lurreko konexiorik behar.
- Eutsi konexio-kableari euskarri edo bridekin.
- Gailuak 50 Hz edo 60 Hz-tan funtzionatzen du, eta ez du elektrikari gaitu baten ekintza gehigarririk behar maiztasunen artean aldatzeko.

Konexio-diagrama



Kable-sarearen koloreak

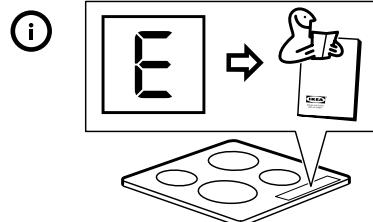
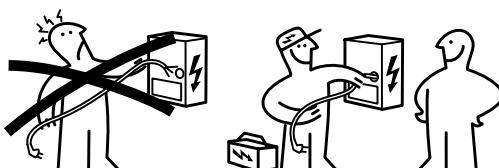
N2	N1	L2	L1
Urdina	Urdina/grisa	Marroia	Beltza



i Torlojutu estu terminalen torlojuak.

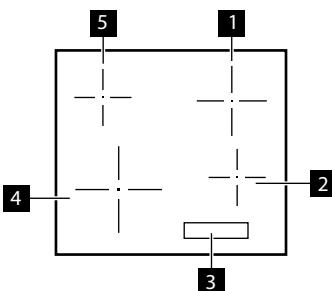
Plaka sare elektrikora konektatu ondoren, egiaztatu egosketa-eremu guztiak erabiltzeko prest daudela. Jarri eltze bat ur pixka batekin eremuetako batean eta doitu eremu bakotzaren potentzia-maila gorenara unetxoa batez.

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



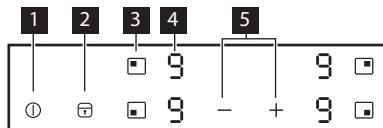
Produktuaren deskribapena

Egosketa-gainazalaren antolaketa



- 1** Egosteko banakako gunea (180 mm)
1700 W, 1800 W Plus Power funtzioarekin
- 2** Egosteko banakako gunea (145 mm)
1400 W, 1500 W Plus Power funtzioarekin
- 3** Kontrol-panela
- 4** Egosteko banakako gunea (210 mm)
2200 W, 2400 W Plus Power funtzioarekin
- 5** Egosteko banakako gunea (145 mm)
1400 W, 1500 W Plus Power funtzioarekin

Kontrol-panelaren antolaketa



- 1 ① Egosketa-plaka piztu edo itzaltzeko.
- 2 Blokeoa / Segurtasun-blokeoa / Garbiketa modua aktibatu eta desaktibatzeko.
- 3 Egosketa-eremua hautatzeko.
- 4 Potentzia-doikuntzaren irudia: - P.
- 5 +, - Temperaturaren doikuntza igo edo jaisteko.

Potentzia-doikuntzaren irudiak:

Pantaila	Deskribapena
<input checked="" type="checkbox"/>	Egosketa-eremua desaktibatuta dago.
<input type="checkbox"/> I - <input checked="" type="checkbox"/> 9	Egosketa-eremua martxan dago.
<input checked="" type="checkbox"/> P	Plus Power martxan dago.
<input checked="" type="checkbox"/> E + digitua	Funtzionamendu-akatsa dago. Konsultatu "Arazoen konponketa".
<input checked="" type="checkbox"/> H	Egosketa-eremua bero jarraitzen du (hondar-beroa).
<input checked="" type="checkbox"/> L	Blokeoa / Segurtasun-blokeoa / Garbiketa modua martxan dago.
<input checked="" type="checkbox"/> F	Sukaldeko tresna ezegokiak edo txikiegiak egosketa-eremuan, edo baliteke sukaldeko tresnarik ez egotea.
<input type="checkbox"/> -	Deskonexio automatikoa martxan dago.

Hondar-beroaren adierazlea

⚠ OHARRA! Adierazlea pizten den bitartean, hondar-beroak erredurak sor ditzake.

Indukzio bidezko egosketa-eremuek egosketarako beharrezkoa den beroa sortzen dute zuzenean ontziaren oinarrian.

Bitrozeramika tresnaren beroaren eraginez berotzen da.

adierazlea egosketa-eremu bat bero dagoenean agertzen da.

Baliteke adierazlea kasu hauetan ere agertzea:

- Ondoko egosketa-eremuetarako, erabiltzen ez badituzu ere.

- Hotz dagoen egosketa-eremu batean ontzi beroak kokatzen baditzu.
- Plaka desaktibatuta dagoenean, baina egosketa-eremuak bero jarraitzen badu.

Adierazlea egosketa-eremuak hozten denean desagertzen da.

Eguneroko erabilera

① Piztea/Itzaltzea

Ukitu ① 1 segundoz gailua piztu edo itzaltzeko.

Deskonexio automatikoa

Funtzioak gailua kasu hauetan soilik itzaliko du:

- Egosketa-eremu guztiak itzalita daude.
 - Gailua piztu ondoren ez da potentzia-mailariak doitzan.
 - Edozein ikur objekturen batekin (zartagina, zapia, etab.) 10 segundo baino gehiagoz estaltzen baduzu.
 - Egosketa-eremuak denbora-tarte zehatz baten ondoren itzaltzen ez baduzu, potentzia-maila aldatzen ez baduzu edo gehiegi berotzen bada (adibidez, eltze bat dago likidorki gabe irakiten). ikurra piztuko da.
- Berriz erabili aurretik, doitu egosketa-eremuak hemen: .

Potentzia-mailaren doikuntza

Egosketa-eremuak doitzen, ukitu eremuan dagokion sentsorea. Pantailak bero-doikuntzaren adierazpena nabarmentzen du .

Ukitu bero-maila igotzeko.

Ukitu bero-maila jaisteko.

Ukitu eta aldi berean egosketa-eremuak itzaltzeko.

Plus Power funtzioaren erabilera

Plus Power funtzioak potentzia gehigarria ematen die indukzio bidezko egosketa-eremuak.

Funtzioa egosketa-eremu batean aktibatzeko: lehenik, hautatu egosketa-eremuak eta, ondoren, aukeratu gehiegizko beroaren doikuntza. Ukitu pizten den arte.

Funtzioa desaktibatzeko: ukitu .

Gehienez 10 minuto igaro ondoren, indukzio bidezko egosketa-eremuak automatikoki itzuliko dira honako potentzia-doikuntzara: .

Blokeoa / Garbiketa modua

Possible da kontrol-panela blokeatu eta, bitartean, egosketa-eremuak martxan edukitzea. Saihestu potentzia-mailaz nahi gabe aldatzea.

i Erabili funtzioa egosketa-plakaren gainazala egosketan zehar garbitzeko, beharrezkoa bada.

Lehenik, doitu potentzia.

Potentziaren doikuntza	Deskonexio automatikoa denbora-tarte honen ondoren:
<input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>	6 ordu
<input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>	5 ordu
<input type="checkbox"/>	4 ordu
<input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>	1,5 ordu

- i** Egosketa-eremuak jarritako ontzia egokia ez bada, adierazlea piztuko da eta bistaratuko du 2 minutuz, automatikoki desaktibatu aurretik.

Funtzioa aktibatzeko, ukitu ikurra piztuko da 4 segundoz.

Funtzioa gelditzeko, ukitu Aurrez hautatutako potentzia aktibatuko da.

Funtzioa gailua itzaltzean ere desaktibatuko da.

Segurtasun-blokeoa

Funtzio honek gailua nahi gabe erabiltzea saihesten du.

Funtzioa aktibatzeko:

- Piztu gailua honekin: Ez konfiguratu potentzia-doikuntzak.
- Ukitu 4 segundoz. ikurra piztuko da.
- Itzali gailua honekin:

Funtzioa desaktibatzeko:

- Piztu gailua honekin: Ez konfiguratu potentzia-doikuntzak. Ukitu 4 segundoz. ikurra piztuko da.
- Itzali gailua honekin:

Funtzioa egosketan zehar soilik bertan behera uzteko:

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

OffSound Control (soinuak desaktibatu eta desaktibatzea)

Modu lehenetsian, gailuaren soinuak aktibatuta daude.

Soinuak aktibatu eta desaktibatzea:

1. Itzali gailua.
2. Ukitu 3 segundoz. Pantaila piztu eta itzaliko da.

3. Ukitu 3 segundoz. Pantailak bistaratzen du aurreko ezkerreko eremuan eta edo aurreko eskuineko aldean.

4. Ukitu sentsorearen eremua atzeko eskuineko eremuan () honako aukera hauetako bat hautatzeko:

- soinuak desaktibatuta daude.
- soinuak aktibatuta daude.

Hautaketa berresteko, itxaron 10 segundoz, gailua automatikoki itzaltzen den arte.

Funtzioa -(e)n doitzen bada, soinuak kasu hauetan soilik entzungo dira:

- ukitzean.
- Kontrol-panelaren gainean zerbaite jartzen duzunean.

 Elektrizitate-horniduran arazoren bat sortu eta gailua itzaltzen bada, ez dira aurreko doikuntzak gordeko.

Potentzia trukatzeko funtzioa

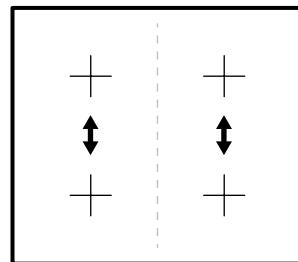
Eremu anitzak aktibo badaude eta kontsumitutako potentziak elikadura elektrikoaren mugaketa gainditzen badu, funtzioak erabilgarri dagoen potentzia egosketa-eremu guztien artean banatzen du. Plakak bero-doikuntzak kontrolatzen ditu, etxeko instalazioko fusibleak babesteko.

- Egosketa-eremuak kokapenaren eta plakako fase kopuruaren arabera taldekatzen dira. Fase bakoitza gehienezko karga elektriko bat jasaten du. Plaka fase batean erabilgarri dagoen gehienezko potentzia-mugara iristen bada, egosketa-eremuetako potentzia automatikoki murrizten da.
- Aldi berean egosketa-eremu bat baino gehiago aktibatzen bada, potentzia murriztu eta aktibatutako eremu guztien artean banatu egiten da. Energiaren banaketak martxan jarraituko du egosketa-eremuek aktibatuta jarraitzen badute. Egosketa-eremuek ez dute gehienezko potentzia berreskuratuko horietakoren bat desaktibatuta badago.

Energiaren banaketa eremu guztiak edo plaka osoa desaktibatzen direnean soilik amaitzen da.

- 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-eremuaren temperatura-doikuntzak.

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



Egosketa-taula

Tenperatura-doikuntza	Erabili honetarako:	Denbora (min)	Aholkuak
1	Elikagaiak bero mantentzeko.	beharrezko denaren arabera	Estali sukaldeko tresnak.
1 - 2	Saltsa holandarra, urtzeko: gurina, txokolatea edo gelatina.	5 - 25	Nahastu noizean behin.
1 - 2	Gogortzeko: tortilla harroak, arrautzak platerean.	10 - 40	Prestatu platera estalki batekin.
2 - 3	Arrozak eta esnearekin prestatutako platerak, aurrez prestatutako janariak berotzeko.	25 - 50	Gehitu gutxienez arroza baino likido bikoitza; esne-platerak egosketa erdian irabiatu behar dira.
3 - 4	Barazkiak lurrunetan, arraina, haragia.	20 - 45	Gehitu ur-koilarakada batzuk. Egiaztatu prozesuan zenbat ur dagoen.
4 - 5	Patatak lurrunetan eta beste barazki batzuk.	20 - 60	Estali tresnaren hondoa 1-2 cm urez. Egiaztatu prozesuan zenbat ur dagoen. Utzi estalkia tresnan.

Temperatura-doikuntza	Erabili honetarako:	Denbora (min)	Aholkuak
4 - 5	Elikagai kantitate handiak, erregosiaz eta zopak prestatzeko.	60 - 150	3 l likido arte, gehi osagaiak.
6 - 7	Frijitze arina: eskalopeak, txahalezko cordon bleu, hanburgesak, saltxitxak, gibela, janari-irinak, arrautzak, opil txikiak, eroskillak.	beharrezko denaren arabera	Eman buelta beharrezkoa denean.
7 - 8	Frijitze handia: hash brown-ak, solomo-xerrak, haragi-xerrak.	5 - 15	Eman buelta beharrezkoa denean.
9	Ura irakiteko, pasta egosteko, haragia txigortzeko (gulash-a, errekiak), patata frijituak.		
	Ur kantitate handiak irakiteko. Plus Power aktibatuta dago.		

 Taulako balioak gutxi gorabeherakoak dira.

Sukaldeen instalazio-gida

 **OHARRA!** Konsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Zer tresnak erabili

Erabili soilik indukzio bidezko plaketarako 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 oinarriaren dago estanpatuta). Oinarriak iman bat ere eutsi diezairoke. 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.

Erabilera-argibideak

Eltzearen/zartaginaren oinarriaren gutxieneko diametroa egosketa-eremuaren arabera

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

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

Egosteko gunea	Sukaldeko tresnaren diametroa [mm]
Atzoko ezkerreko aldea	125 - 145
Aurreko ezkerreko aldea	125 - 210
Atzoko eskuineko aldea	150 - 180
Aurreko eskuineko aldea	125 - 145

Hutsik dauden edo oinarri mehea duten tresnak

Ez erabili oinarri meheak dituzten eta hutsik dauden sukaldeko tresnak edo elzeak egosketa-plakan, temperatura kontrolatzeko gai ez zarelaiko izango edo, bestela, temperatura 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 aktibatzen denean, baliteke burrunba laburra entzutea. Hori indukzio bidezko egosketa-eremu guztien ezaugarri nagusia da, eta ez du eraginik etxetresna elektrikoaren balio-bizitan, ezta funtzionamenduan ere. Zarata erabilten dituzun sukaldeko tresnen araberakoa izango da. Oso deserosoa bada, aldatu sukaldeko tresna.

Estufaren funtzionamendu-zarata arruntak

Indukzio bidezko teknologia eremu elektromagnetikoen sorkuntzan oinarritzen da. Eremu horiek beroa sortzen dute zuzenean egosketa-ontziaren hondoan. Eltze

eta zartaginek zarata edo bibrazio ezberdinak sor ditzakete fabrikazio-teknikaren arabera. Zarata horiek hemen deskribatzen dira:

- **Burrunba txikia (transformadore batenaren modukoia):** zarata hori janaria temperatura altuan prestatzean entzuten da. Sukalde-gaineekotik janaria prestatzen ari zaren ontzira transferitutako energia kantitatearen araberakoa da. Zarata eten edo arindu egiten da temperatura jaisten denean.
- **Txistu txikia:** zarata hori ontzia hutsik dagoenean entzuten da. Barruan likidoa edo janaria botatzen denean gelditzen da.
- **Karraska:** zarata hori material ezberdinezko geruzekin eginda dauden ontziak erabiltzen direnean entzuten da. Kontaktua egiten duten materialen gainazalen bibrazioek sortzen dute. Zarata ontzian sortzen da, eta barruko likido edo janari kantitatearen edo egosketa-metodoaren (egostea, frijitzea, erretzea, etab.) arabera alda daiteke.
- **Txistu handia:** zarata hori geruzak erabiliz material ezberdinez egindako ontziekin sortzen da, potentziarik handienarekin eta bi egosketa-eremutan. Zarata eten edo arindu egiten da temperatura jaisten denean.
- **Haizagailu-zarata:** sistema elektronikoa behar bezala funtziona dadin, plakaren temperatura doitu behar da. Horregatik, plakak sistema elektronikoaren temperatura murriztu eta erregeulatzeko aktibatzen den haizagailua du. Haizagailua funtzionatzen jarrai daiteke plaka itzali ondoren hautemandako temperaturak altua izaten jarraitzen badu.
- **Zarata erritmikoa, erloju baten tik-takaren modukoia:** zarata hori aldi berean hiru su martxan daudenean soilik entzuten da eta, horietako bat itzaliz gero, desagertu edo murrizten da. Hemen deskribatutako soiniak normalak dira, indukzio-teknologiaren parte baitira, eta ez dira akats gisa hartu behar.

Mantentze-lanak eta garbiketa

Informazio orokorra

- ⚠ OHARRA!** Itzali gailua eta utzi hozten garbitu aurretik.
- ⚠ OHARRA!** Segurtasun-arrazoiak direla eta, ez garbitu gailua lurrun-zurrusta bidezko edo presio altuko garbigarriekin.
- ⚠ OHARRA!** Garbiketa-produktu korrosibo eta urratzaileek gailua hondatzen dute. Erabilera bakoitzaren ondoren, garbitu gailua eta kendum janari-hondarrak urarekin eta baxera-detergentearekin. Kendu baita ere gera daitezkeen garbigarri-hondarrak.
- i** Plaka bitrozeramikotik 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 zikinka xafla irristatzu. Garbitu gailua zapi hezearekin eta baxera-detergente apur batekin. Azkenik, garbitu beirazko gainazala zapi garbi batekin.

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

Arazoen konponketa

- ⚠ OHARRA!** Konsultatu 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. Konsultatu konexio-diagrama.
	Fusibleak salto egin du.	Ziurtatu fusiblea dela funtzionamendu-akatsaren arrazoia. Fusiblea bat-batean erretzen bada, jarri harremanetan instalatziale baimendu batekin.
	Ez duzu potentzia 10 segundo baino gutxiagotan doitu.	Piztu plaka berriz eta doitu potentzia-maila 10 segundo igaro baino lehen.

Arazoa	Kausa posiblea	Konponbidea
	2 ikur edo gehiago sakatu dituzu aldi berean.	Ukitu aldi berean ikur bakarra.
	Ura edo koipea dago 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 ① 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".
Ikurrak berotzen dira.	Sukaldeko tresna handiegia da edo aginteetatik hurbilegi dago.	Kokatu sukaldeko tresna handiak atzeko guneetan, posible bada.
Ez da seinalerik entzuten kontrol-paneleko ikur bat ukitzean.	Seinaleak desaktibatzen dira.	Aktibatu seinaleak. Kontsultatu "Eguneroko erabilera" > "OffSound Control".
<input type="checkbox"/> pizten da.	Deskonexio automatikoa martxan dago.	Itzali plaka eta jarri martxan berriro.
<input checked="" type="checkbox"/> pizten da.	Segurtasun-blokeoa edo Blokeoa martxan dago.	Kontsultatu "Eguneroko erabilera".
<input checked="" type="checkbox"/> eta zenbaki bat pizten dira.	Ustekabeko errore bat gertatu da plakan.	Deskonektatu egosketa-plaka elektrizitate-horniduratik denbora batez. Deskonektatu fusiblea etxeko sistema elektrikotik. Konekta ezazu berriz. <input checked="" type="checkbox"/> berriro agertzen bada, jarri harremanetan instalatzaile baimendu batekin.

Arazoa	Kausa posiblea	Konponbidea
[E4] pizten da.	Errore bat gertatu da egosketa-plakan, ontzia likidoa erabat lurrundu arte egon baita irakiten. Deskonexio automatikoa eta eremu gainberotzearen aurkako babesea martxan daude.	Itzali egosketa-plaka. Kendu bero dauden sukaldeko tresnak. Itxaron 30 segundo inguru eremua piztu aurretik. Arazoa sukaldeko tresna bazeen, errore-mezua itzaliko da. Hondar-beroaren adierazlea piztuta mantentzateko. Utzi sukaldeko tresna nahikoa hozten. Egiaztatu sukaldeko tresna plakarekin bateragarria den. Kontsultatu "Sukaldeko tresnen gida".

Akatsen bat badago, saiatu arazoen 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 instalatzale baimendu batek egin ez badu, zerbitzuaren edo banatzalearen teknikariaren bisita fakturatu egingo da, baita bermea etxetresna elektrikoa oraindik estaltzen badu ere.

Datu teknikoak

Ezaugarrien plaka

MODEL 000.000.00	21552	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000 PNC 000 000 000 00	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW S No 220V-240V AC 50-60 Hz
Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019		 Design and Quality IKEA of Sweden	   	

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

Bezero agurgarririk gora, gorde ezaugarrien plaka gehigarria argibideen eskuliburuarekin batera. Horrela, etorkizunean gure laguntza behar baduzu, hobe laguntzeko gai izango gara, egosketa-plaka zehaztasunetik identifikatu ahal izango dugulako. Eskerrik asko zure laguntzagatik!

Energia-eraginkortasuna

Produktuaren informazio-orria, diseinu ekologikoaren araudiaaren araberakoa

Modeloaren identifikatzalea		VILSTA 905.577.25
Plaka mota		Altzarian sartutako plaka
Egosketa-eremuen kopurua		4
Berotze-teknologia		Indukzioa
Egosketa-eremu zirkularren diametroa (Ø)	Aurreko ezkerra Atzeko ezkerra Aurreko eskuina Atzeko eskuina	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energia-kontsumoa egosketa-eremuaren arabera (EC electric cooking)	Aurreko ezkerra Atzeko ezkerra Aurreko eskuina Atzeko eskuina	174,2 Wh/kg 183,9 Wh/kg 177,2 Wh/kg 176,3 Wh/kg
Plakaren energia-kontsumoa (EC electric hob)	177,9 Wh/kg	
IEC/EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Egosketarako etxetresna elektrikoak - 2. atala: Plakak: Errendimendua neurtzeko metodoak		

Energia aurreztea

Egunero egostean energia aurrezteko, jarraitu honako aholku hauei.

- Ura berotzen duzunean, erabili behar duzun kantitatea soilik.
- Posible bada, kokatu beti estalkiak sukaldeko tresnetan.

- Kokatu sukaldeko tresnak zuzenean egosketa-eremuaren erdian.
- Erabili hondar-beroa janaria bero mantentzeko edo desizozteko.

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 beharrezko da erosketaren froga gisa. Berme-aldian gailuan egindako edozein konponketa egiteak ez du gailuaren bermea luzatuko.

Nor arduratzen da zerbitzuaz?

IKEA zerbitzu-hornitzalea 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-akatsek 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 gehigarririk ordaindu gabe irisgarri badago eta akatsa bermeak estaltzen duen fabrikazio- edo material-akats baten ondorioa bada. Baldintza horien pean aplikatuko dira EBren zuzentaraauak (99/44/GE zk.) eta herrialde bakoitzean indarrean dagoen legeria. Ordeztago piezak IKEA-ren jabetzakoak izatera pasatuko dira.

Zer egingo du IKEA-k arazoa konpontzeko?

IKEA-k izendatutako zerbitzu-hornitzaleak aztertuko du produktua eta, ondoren, eta bere irizpideei jarraikiz, bermeak estaltzen duen erabakiko du. Bermeak estaltzen duela badio, IKEA-ko zerbitzu-hornitzaleak 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 arduragabekeriengatik 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 erabilera eraginik ez duten pieza ez-funtzionalak eta apaingarriak, marradurak eta kolore-ezberdinatasun posibleak barne.
- Garbitzeko erabiltzen diren objektu edo substantzia arrotzek eragindako istripuzko kalteak edo iragazki, drainatz-sistema edo detergente-kutxak libratzerakoan eragindako kalteak.
- Honako pieza hauetako kalteak: bitrozeramika, osagarriak, mahai-tresnetarako eta baxerarako saskiak, elikadura- eta hustubide-hodiak, material zigilatzaile 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.
- Hornitzaleak 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 etxearen erabiltzen ez badira, adibidez, esparru profesionalean erabiltzen badira.

- Garraioak eragindako kalteak. Bezero batek produktua bere etxera edo beste helbide batera eramatzen 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 elektrikoen hasierako instalazioa egiteagatiko kostua. Dena den, IKEA-ko zerbitzu-hornitzairen batek edo bere zerbitzuaren kide baimenduak gailua bermearen baldintzei jarraikiz konpondu edo ordezkatzen badu, zerbitzu-hornitzairen edo zerbitzuaren kide baimenduak konpondutako edo ordezko 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 gainditzen 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 arrunten 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 instalatuta 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 haukin 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 gailuaren erabiltzailearen eskuliburuko edukiari eta zehaztapenei buruzko azalpenak eskatu.

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

Nola jar zaitezke harremanetan gurekin gure laguntza behar duzunean?



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

- i** Zerbitzu azkarragoa eskaini diezazugun, erabili eskuliburuaren amaieran aurkituko duzun zerrendako telefono-zenbakia espezifikoak. Kontsultatu beti laguntza behar duzun gailu espezifikoaren liburuxkako zenbakia. 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. Egiaztatu 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	25	Manteniment i neteja	39
Instruccions de seguretat	27	Solució de problemes	39
Instal·lació	30	Dades tècniques	41
Connexió elèctrica	31	Eficàcia energètica	42
Descripció del producte	32	Aspectes mediambientals	42
Ús diari	34	GARANTIA IKEA	43
Taula de cocció	36		
Guia d'estris de cuina	37		

Excepció modificacions.

Informació sobre seguretat

Abans d'installar 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'installar-lo en l'estructura encastada.
- Disconnecta l'aparell del subministrament elèctric abans d'efectuar el manteniment.
- No utilitzis un netejador de 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 disconnectar-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'installar l'aparell.

 Segueix les instruccions de muntatge subministrades amb l'aparell.

- Retira tot l'embalatge.

- No installis 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'installar 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 installador autoritzat.
- L'aparell ha de connectar-se a terra si el símbol () no està imprès a la placa de característiques.
- 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 installat correctament. Un cable de xarxa o endoll fluix o inadequat (si és procedent) pot provocar que el terminal s'escalfi.
- Utiliza 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 installada.
- Utiliza l'abreçadora 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 es afliuxar 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 fluixa, no connectis l'endoll.
- No disconnectis l'aparell estirant el cable de connexió a la xarxa. Estira sempre l'endoll.
- Utilitza únicament dispositius d'aïllament apropiats: línia amb protecció contra els curts, fusibles (tipus cargol que puguin retirar-se del suport), dispositius de fuita a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti disconnectar 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'emballatge, 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 colloquis coberts ni tapadors 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 esquerdada, desconecta 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.
- No posis paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i l'estri de cuina, llevat que el fabricant de l'aparell indiqui el contrari.
- Utilitza únicament accessoris recomanats pel fabricant amb aquest aparell.

 **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 colloquis productes inflamables o articles mullats amb productes inflamables dins, a prop o sobre l'aparell.

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

- No colloquis estris de cuina calents sobre el panell de control.
- No colloquis una tapa calenta sobre la superfície de vidre de la placa de cocció.
- No deixis que el contingut dels recipients bullí 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.
- 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's 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

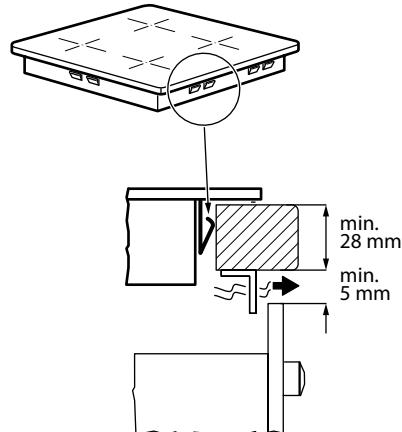
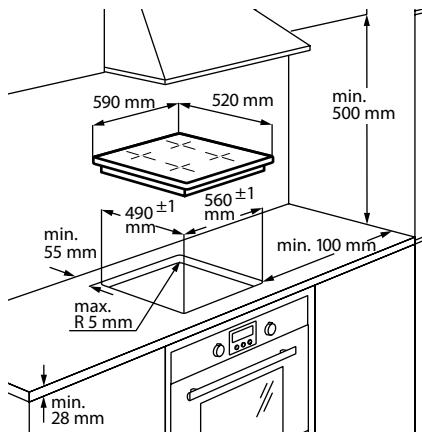
⚠ ADVERTÈNCIA: Hi ha risc de lesions o asfíxia.

- 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

⚠ ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

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, instala 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.

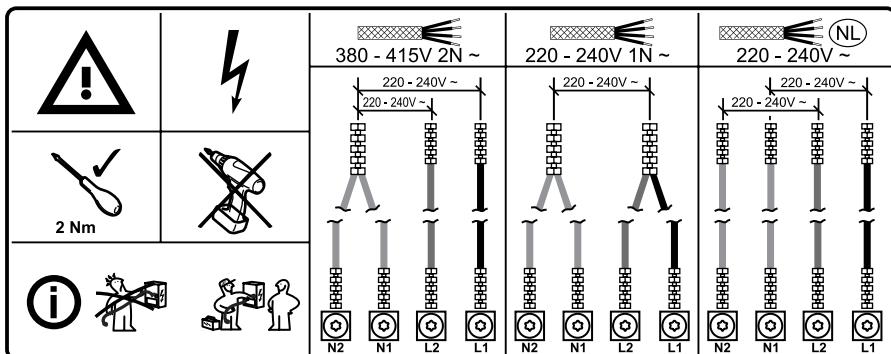
ADVERTÈNCIA: Totes les connexions elèctriques ha de realitzar-les un instal·lador autoritzat.

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 superfície inferior 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.

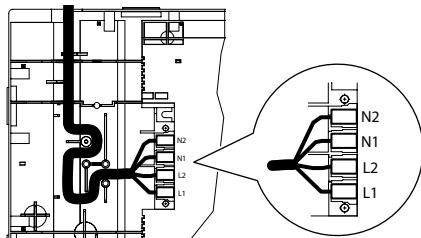
- La placa es subministra amb un cable de connexió. Per substituir el cable d'alimentació danyat, utilitza un cable tipus H05V2V2-F o equivalent, que suporti una temperatura de 70 °C o superior. El cable de connexió només l'ha de substituir un electricista qualificat.
- Has de tenir mitjans de desconexió incorporats al cablejat fix.
- La connexió i les juntures s'han de realitzar com es mostra al diagrama de connexions.
- Aquest electrodomèstic disposa de doble aïllament i no requereix connexió a terra.
- Subjecta el cable de connexió amb subjeccions o abraçadores.
- L'aparell funciona a 50 Hz o 60 Hz i no requereix cap acció addicional d'un electricista qualificat per canviar entre freqüències.

Diagrama de connexions



Colors del cablejat

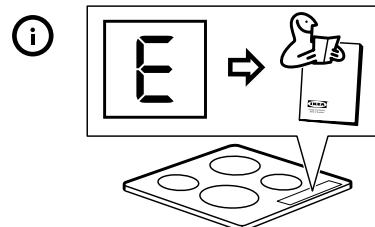
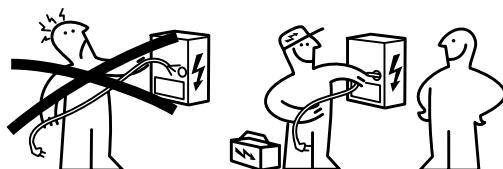
N2	N1	L2	L1
Blau	Blau-Gris	Marró	Negre



i Estreny bé els cargols dels terminals.

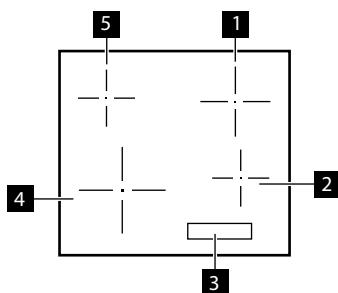
Un cop connectada la placa a la xarxa elèctrica, comprova que totes les zones de cocció estiguin llestes per usar-se. Posa una cassola amb una mica d'aigua en una zona i ajusta el nivell de potència de cada zona al nivell màxim durant uns instants.

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



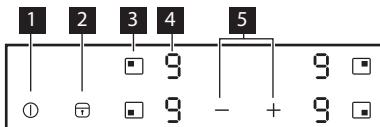
Descripció del producte

Distribució de la superfície de cocció



- 1** Zona de cocció individual (180 mm)
1.700 W, amb Plus Power 1.800 W
- 2** Zona de cocció individual (145 mm)
1.400 W, amb Plus Power 1.500 W
- 3** Tauler de control
- 4** Zona de cocció individual (210 mm)
2.200 W, amb Plus Power 2.400 W
- 5** Zona de cocció individual (145 mm)
1.400 W, amb Plus Power 1.500 W

Disposició del panell de control



- 1** ① Per encendre o apagar la placa de cocció.
- 2** ⓘ Per activar i desactivar el Bloqueig/Bloqueig de seguretat/Mode de neteja.
- 3** ☐ Per seleccionar una zona de cocció.
- 4** Imatge d'ajust de potència: ⓘ, ⓘ - ☐, ⓘ.
- 5** +, - Per augmentar o disminuir els ajustos de temperatura.

Imatges d'ajust de potència:

Pantalla	Descripció
ⓘ	La zona de cocció està desactivada.
ⓘ - ☐	La zona de cocció està funcionant.
ⓘ	Plus Power està en funcionament.
ⓘ + dígit	Hi ha una fallada de funcionament. Consulta "Solució de problemes".
ⓘ	La zona de cocció encara està calent (calor residual).
ⓘ	Bloqueig/Bloqueig de seguretat/Mode de neteja està en funcionament.
ⓘ	Estris de cuina incorrectes, massa petits o no hi ha cap estri de cuina sobre la zona de cocció.
-	Desconnexió automàtica està en funcionament.

Indicador de calor residual

⚠️ ADVERTÈNCIA: ⓘ Mentre s'encén l'indicador, hi ha risc de cremades per la calor residual.

Les zones de cocció per inducció generen la calor necessària per cuinar directament a la base del recipient. La vitroceràmica s'escalfa per la calor de l'utensili.

L'indicador ⓘ apareix quan una zona de cocció està calenta.

També pot aparèixer l'indicador:

- per a les zones de cocció adjacents, fins i tot si no les utilitzeus,
- quan es col·loquen recipients calents a la zona de cocció freda,
- quan la placa està desactivada, però la zona de cocció encara està calenta.

L'indicador desapareix quan la zona de cocció es refreda.

Ús diari

① Encès/apagat

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

Desconnexió automàtica

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 cassolla bull sense líquid). S'encendrà el símbol ②.

Abans de tornar a utilitzar-la, cal ajustar la zona de cocció en ④.

Ajust de potència	Desconnexió automàtica després de
① - ②	6 hores
③ - ④	5 hores
⑤	4 hores
⑥ - ⑦	1,5 hores

- ⓘ Si el recipient col·locat sobre la zona de cocció no és adequat, l'indicador s'encén i mostra ⑧ durant 2 minuts abans de desactivar automàticament.

Ajust del nivell de potència

Per ajustar la zona de cocció, toca el sensor ⑨ corresponent a aquesta zona. La pantalla ressalta la indicació de l'ajust de calor (⑩).

Toca + per augmentar el nivell de calor.

Toca — per reduir el nivell de calor.

Toca + i — al mateix temps per apagar la zona de cocció.

Ús de la funció Plus Power

La funció Plus Power subministra potència addicional a les zones de cocció per inducció.

Per activar la funció en una zona de cocció: primer seleccioni la zona de cocció i després tria l'ajust de calor màxima. Toca + fins que ⑪ s'encengui.

Per desactivar la funció: toca —.

Després d'un màxim de 10 minuts, les zones de cocció per inducció tornen automàticament a l'ajust de potència ⑨.

Bloqueig/Mode de neteja

Es pot bloquejar el tauler de control i mantenir en funcionament les zones de cocció. Evita el canvi accidental del nivell de potència.

- ⓘ Utilitza la funció per netejar la superfície de la placa de cocció durant la sessió de cocció, si escau.

Ajusta primer la potència.

Per activar la funció, toca . S'encindrà el símbol  durant 4 segons.

Per aturar la funció, toca . S'activarà la potència que s'hagi seleccionat anteriorment.

La funció també es desactiva quan s'apaga l'aparell.

Bloqueig de seguretat

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

Per activar la funció:

- Encén l'aparell amb . No configuris els ajustos de potència.
- Toca  durant 4 segons. S'encindrà el símbol .
- Apaga l'aparell mitjançant .

Per desactivar la funció:

- Encén l'aparell amb . No configuris els ajustos de potència. Toca  durant 4 segons. S'encindrà el símbol .
- Apaga l'aparell mitjançant .

Per anular la funció només durant el temps de cocció:

- Encén l'aparell amb . S'encindrà el símbol .
- Toca  durant 4 segons. Ajusta la temperatura abans que transcorrin 10 segons. Ja pots utilitzar l'aparell.
- Quan apagues l'aparell mitjançant , la funció torna a activar-se.

OffSound Control (desactivació i activació dels sons)

Al principi, els sons de l'aparell estan activats.

Activació i desactivació dels sons:

1. Apaga l'aparell.
2. Toca  durant 3 segons. La pantalla s'encén i s'apaga.

3. Toca  durant 3 segons. La pantalla mostra  en la zona davantera esquerra, i  o  en la zona davantera dreta.

4. Toca el camp del sensor de la zona posterior dreta  per triar una de les opcions següents:

-  - els sons estan desactivats,
-  - els sons estan activats.

Per confirmar la selecció, espera 10 segons fins que l'aparell s'apagui automàticament.

Quan aquesta funció s'ajusta en  només se senten sons quan:

- es toca .
- Has col·locat alguna cosa sobre el panell de control.

 Si es produeix algun problema amb el subministrament elèctric i l'aparell s'apaga, no conserva els ajustos anteriors.

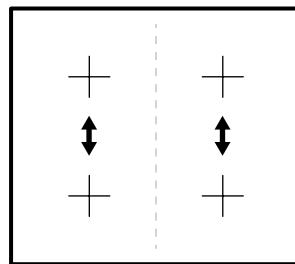
La funció d'intercanvi de potència

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.
- Si s'activa més d'una zona de cocció alhora, la potència es redueix i es distribueix entre totes les zones activades. La distribució d'energia es manté en funcionament si les zones de cocció romanen activades. Les zones de cocció no recuperaran la potència màxima si una està desactivada. La distribució d'energia finalitza només quan s'han desactivat totes les zones o la placa.

- 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.



Taula de cocció

Ajust de temperatura	S'utilitza per a:	Temps (min)	Consells
1	Mantenir calents els aliments.	segons sigui necessari	Tapar els estris de cuina.
1 - 2	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata o gelatina.	5 - 25	Barreja de tant en tant.
1 - 2	Solidificar: truites esponjoses, ous al plat.	10 - 40	Cuina el plat amb una 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	Verdures al vapor, peix, carn.	20 - 45	Afegeix unes cullerades d'aigua. Comprova la quantitat d'aigua durant el procés.
4 - 5	Patates al vapor i altres verdures.	20 - 60	Cobreix el fons de l'utensili amb 1-2 cm d'aigua. Comprova la quantitat d'aigua durant el procés. Mantén la tapa en l'estri.

Ajust de temperatura	S'utilitza per a:	Temps (min)	Consells
4 - 5	Cuinar grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.	60 - 150	Fins a 3 l de líquid més ingredients.
6 - 7	Fregit lleuger: escalopes, Cordon Bleu de vedella, costelles, hamburgueses, salsitxes, fetge, arrebossats, ous, coques, rosquilles.	segons sigui necessari	Dona-li la volta quan sigui necessari.
7 - 8	Fregit fort: hash browns, filets de llom, bistecs.	5 - 15	Dona-li la volta quan sigui necessari.
9	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulasch, rostit), patates fregides.		
(P)	Bullir grans quantitats d'aigua. Plus Power està activat.		

 Les dades de la taula són valors 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.

Instruccions d'ús

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 correspongi amb el diàmetre del fons dels estris de cuina.

Zona de cocció	Diàmetre de l'estri de cuina [mm]
Part posterior esquerra	125 - 145
Part davantera esquerra	125 - 210
Part posterior dreta	150 - 180
Part davantera dreta	125 - 145

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'apagará 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 s'activa una zona de cocció, pot ser que s'escolti un breu brunzit. Això és una característica de totes les zones de cocció per inducció i no afecta ni al funcionament ni a 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.

Sorolls de funcionament normals de l'estufa

La tecnologia de la inducció es basa en la creació de camps electromagnètics que generen calor directament en el fons del recipient de cocció. Les olles i les paelles poden generar diferents sorolls o vibracions en funció de la tècnica de fabricació. Aquests sorolls es descriuen a continuació:

- **Brunzit lleu (com un transformador):** aquest soroll es produeix quan es cuina a una temperatura alta. Depèn de la quantitat d'energia transferida del taulell al recipient en el qual es cuina. El soroll cessa o s'atenua quan baixa la temperatura.
- **Xiulet suau:** aquest soroll es produeix quan el recipient està buit. Cessa quan s'aboca líquid o menjar a l'interior.
- **Cruixit:** aquest soroll es produeix quan s'utilitzen recipients fets amb capes de diferents materials. És provocat per la vibració de les superfícies dels materials en contacte entre si. El soroll es produeix en el recipient i pot variar segons la quantitat de líquid o de menjar contingut o en funció del mètode de cocció (bullir, fregir, coure, etc.).
- **Xiulet fort:** aquest soroll es produeix amb recipients fets de diferents materials a capes i quan s'utilitzen amb la potència màxima i en dues zones de cocció. El soroll cessa o s'atenua quan baixa la temperatura.
- **Soroll de ventilador:** perquè el sistema electrònic funcioni correctament, cal regular la temperatura de la placa. Per això, la placa està equipada amb un ventilador que s'activa per reduir i regular la temperatura del sistema electrònic. El ventilador pot continuar funcionant una vegada que la placa s'apaga si la temperatura detectada segueix sent elevada.
- **Soroll rítmic, com el tic-tac d'un rellotge:** aquest soroll apareix únicament quan hi ha tres fogons funcionant i desapareix o baixa d'intensitat quan un s'apaga. Els sorolls que es descriuen aquí són normals, ja que formen part de la tecnologia d'inducció i no s'han de considerar com defectes.

Manteniment i neteja

Informació general

- ⚠ ADVERTÈNCIA:** Apaga l'aparell i deixa que es refredi abans de netejar-lo.
- ⚠ ADVERTÈNCIA:** Per raons de seguretat, no netegís 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.

inoxidable.

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. Colloca 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

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 que el fusible sigui 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.

Problema	Possible causa	Solució
	Has premut 2 o més símbols al mateix temps.	Toca només un símbol alhora.
	Hi ha aigua o greix al panell de control.	Neteja el panell de control i espera uns segons abans de tornar a activar-lo.
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.	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".
Els símbols s'escalfen.	L'estri de cuina és massa gran o està col·locat massa a prop dels comandaments.	Colloca 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 es desactiven.	Activa els senyals. Consulta "Ús diari" > "OffSound Control".
<input checked="" type="checkbox"/> s'encén.	Desconnexió automàtica està en funcionament.	Apaga la placa i torna a posar-la en marxa.
<input checked="" type="checkbox"/> s'encén.	Bloqueig de seguretat o Bloqueig està en funcionament.	Consulta "Ús diari".
<input checked="" type="checkbox"/> i un número s'encenen.	S'ha produït un error en la placa.	Disconnecta la placa de cocción del subministrament elèctric durant un temps. Disconnecta el fusible del sistema elèctric de l'habitatge. Torna a connectar-lo. Si torna a aparèixer <input checked="" type="checkbox"/> , posa't en contacte amb un instal·lador autoritzat.

Problema	Possible causa	Solució
[E4] s'encén.	S'ha produït un error a la placa de cocció perquè el recipient ha bullit fins a esgotar el líquid. Desconnexió automàtica i la protecció contra el sobreescalfament de les zones estan funcionant.	Apaga la placa de cocció. Retira els estris de cuina calents. Espera uns 30 segons abans de tornar a encendre la zona. Si l'estri de cuina era el problema, el missatge d'error s'apagarà. 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 facturàrà la visita del tècnic del servei o del distribuïdor, inclús si l'electrodomèstic encara està en garantia.

Dades tècniques

Placa de característiques

MODEL 000.000.00	21552	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Almhult	Model 00000000 PNC 000 000 000 00	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW S No 220V-240V AC 50-60 Hz
Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019		 Design and Quality IKEA of Sweden	   	

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.

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

Eficàcia energètica

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

Identificació del model	VILSTA 905.577.25
Tipus de placa	Placa encastada
Nombre de zones de cocció	4
Tecnologia d'escalfament	Inducció
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Anterior esquerra Posterior esquerra Anterior dreta Posterior dreta 21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Anterior esquerra Posterior esquerra Anterior dreta Posterior dreta 174,2 Wh/kg 183,9 Wh/kg 177,2 Wh/kg 176,3 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)	177,9 Wh/kg
IEC/EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Aparells electrodomèstics de cocció - Part 2: Plaques: mètodes de mesura del rendiment	

Estalvi d'energia

Pots estalviar energia durant la cocció diària si segueixes els següents consells.

- Quan escalfis aigua, fes servir només la quantitat que necessitis.
- Si és possible, colloca sempre les tapes dels estris de cuina.

- Colloca els estris de cuina directament al centre de la zona de cocció.
- Utilitza la calor residual per mantenir el menjar calent o per descongelar-lo.

Aspectes mediambientals

Recicla els materials amb el símbol . Diposita el material d'emballatge 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 depositis 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, incluent-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 desmontatge de filtres, sistemes de descàrrega o dosificadors de detergent.
- El dany de les peces següents: vitroceràmica, accessoris, cistells de coberts i vaixella, 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 doubtis 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 llegeixes 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 trobaràs 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 díigits) i el número de sèrie (codi de 8 díigits 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 hagis 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 seguridad	46	Mantenimento e limpeza	60
Instruccións de seguridade	48	Solución de problemas	60
Instalación	51	Datos técnicos	62
Conexión eléctrica	52	Eficacia enerxética	63
Descripción do produto	53	Aspectos ambientais	63
Uso diario	55	GARANTÍA IKEA	64
Táboa de cocción	57		
Guía de utensilios de cociña	58		

Salvo modificaciós.

⚠ Información sobre seguridade

Antes de instalar e utilizar o aparello, le atentamente as instruccións fornecidas. O fabricante non se fai responsable dos danos e lesións causados por unha instalación e uso incorrectos. Garda sempre as instruccións 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 instruccións 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 desbótalo 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 arrefríe.
- 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 cambialo para evitar riscos.
- **ADVERTENCIA:** Utiliza exclusivamente proteccións para a placa de cocción deseñadas polo fabricante do aparello ou indicadas nas instrucións de uso como apropiadas, ou ben as proteccións incluídas co aparello. O uso de protectores desaxeitados pode provocar accidentes.

Instruccións de seguridade

Instalación

-  **ADVERTENCIA!** O aparello debe instalalo un instalador autorizado.
-  Sigue as instruccións 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.

Conección eléctrica

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

- Todas as conexións eléctricas debe realizarlas un instalador autorizado.
- O aparello debe conectarse a terra se o símbolo () non está impreso na placa de características.
- 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 desaxeitado 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 componentes con corrente e illados deben fixarse de xeito que non se poidan afrouxar sen utilizar ferramentas.
- Conecta o enchufe á toma de corrente únicamente 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 únicamente dispositivos de illamento apropiados: liña con protección contra os curtos, 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.
- Non poñas papel de aluminio nin outros materiais entre a superficie de cocción e o utensilio de cociña, a menos que o fabricante deste aparello indique o contrario.
- Utiliza únicamente neste aparello accesorios recomendados polo fabricante.

⚠ 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 cocinar.
- 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.
- 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 moveles 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 arrefré 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 producto e as de repuesto 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

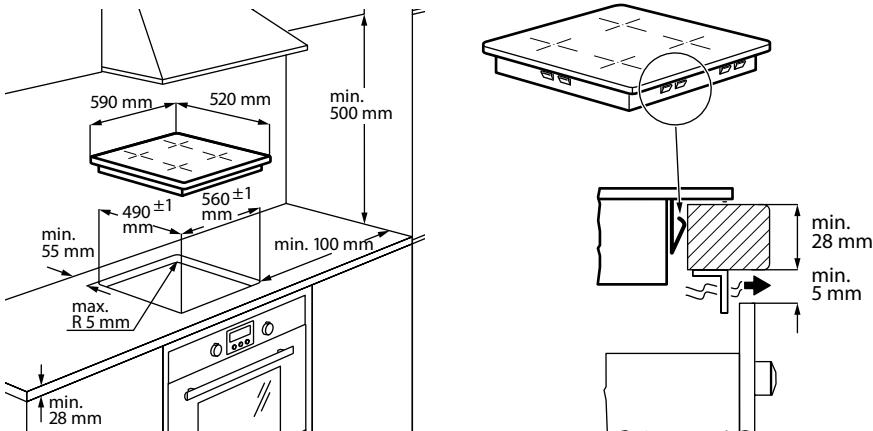
ADVERTENCIA! Existe risco de lesións ou asfixia.

- Contacta coas autoridades locais para saber como desbotar correctamente o aparello.
- Desconecta o aparello da rede.
- Corta o cable eléctrico preto do aparello e desbótao.

Instalación

ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Información xeral



- 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.

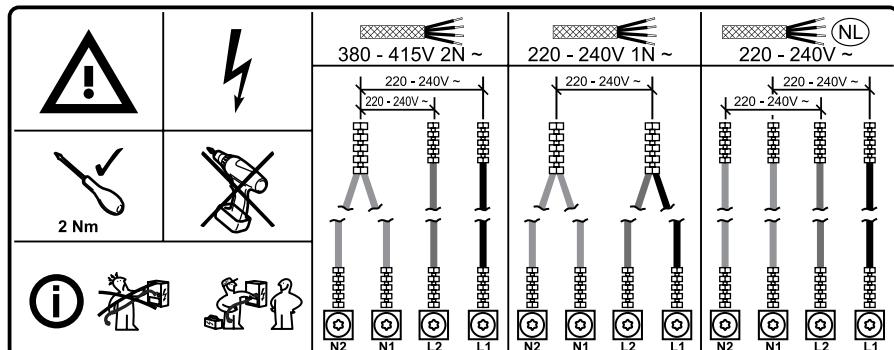
Conexión eléctrica

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

Conexión eléctrica

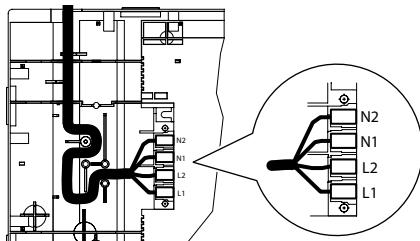
- Antes de conectar o aparello, comproba se a tensión nominal do aparello indicada na placa de características coincide coa tensión da subministración eléctrica. A placa de características atópase na superficie inferior da placa.
- Utiliza o diagrama de conexións como referencia (o diagrama atópase na superficie inferior da placa).
- Utiliza só recambios orixinais subministrados polo servizo de recambios.
- A placa entrégase cun cable de conexión. Para substituír o cable de alimentación danado, utiliza un cable tipo H05V2V2-F ou equivalente que soporte unha temperatura de 70 °C ou superior. O cable de conexión só o debe substituír un electricista cualificado.
- Debes ter os medios de desconexión incorporados nos cables fixos.
- A conexión e os empalmes débense realizar como se mostra no diagrama de conexións.
- Este electrodoméstico dispón de dobre illamento e non require conexión a terra.
- Suxeta o cable de conexión con suxeicións ou abrazadeiras.
- O aparello funciona a 50 Hz ou 60 Hz e non require ningunha acción adicional dun electricista cualificado para cambiar entre frecuencias.

Diagrama de conexións



Cores dos cables

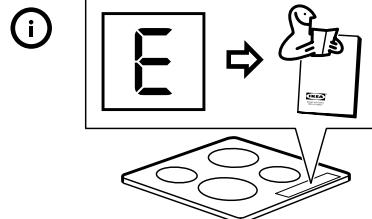
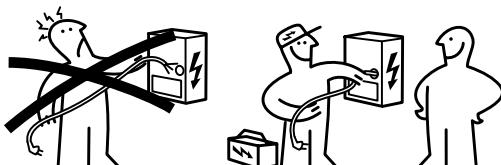
N2	N1	L2	L1
Azul	Azul - Gris	Marrón	Negro



i Aperta ben os parafusos dos terminais.

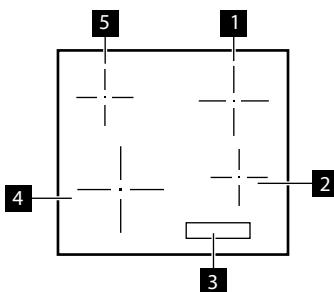
Unha vez conectada a placa á rede eléctrica, comproba que todas as zonas de cocción están listas para usarse. Pon unha cazola cun chisco de auga nunha zona e axusta o nivel de potencia de cada zona ao nivel máximo durante uns instantes.

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



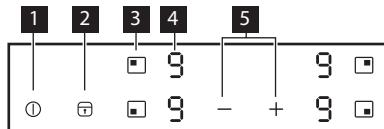
Descripción do produto

Distribución da superficie de cocción



- 1** Zona de cocción individual (180 mm)
1700 W, con Plus Power 1800 W
- 2** Zona de cocción individual (145 mm)
1400 W, con Plus Power 1500 W
- 3** Panel de control
- 4** Zona de cocción individual (210 mm)
2200 W, con Plus Power 2400 W
- 5** Zona de cocción individual (145 mm)
1400 W, con Plus Power 1500 W

Disposición do panel de control



- 1** ① Para acender ou apagar a placa de cocción.
- 2** ② Para activar e desactivar o Bloqueo / Bloqueo de seguridad / Modo de limpieza.
- 3** ③ Para seleccionar unha zona de cocción.
- 4** Imaxe de axuste de potencia: ④, ⑤ - ⑥, ⑦ P.
- 5** +, - Para aumentar ou diminuír os axustes de temperatura.

Imaxes do axuste de potencia:

Pantalla	Descripción
④	A zona de cocción está desactivada.
⑤ - ⑥	A zona de cocción está a funcionar.
⑦ P	Plus Power está a funcionar.
⑧ + díxitoxo	Hai un fallo de funcionamento. Consulta "Solución de problemas".
⑨ H	A zona de cocción segue estando quente (calor residual).
⑩ L	Bloqueo / Bloqueo de seguridad / Modo de limpieza está en funcionamiento.
⑪ F	Utensilios de cociña incorrectos, demasiado pequenos ou non hai ningún utensilio de cociña sobre a zona de cocción.
⑫ -	Desconexión automática está en funcionamiento.

Indicador de calor residual

ADVERTENCIA! ⑪ Mientras está encendido o indicador, existe risco de quemaduras pola calor residual.

As zonas de cocción por indución xeran a calor necesaria para o proceso de cocción directamente na base do recipiente.

A vitrocerámica quéntase pola calor do utensilio.

O indicador ⑪ aparece cando unha zona de cocción está quente.

Tamén pode aparecer o indicador:

- para as zonas de cocción adxacentes, incluso se non as utilizas;

- cando se colocan recipientes quentes na zona de cocción fría;
- cando a placa está desactivada, pero a zona de cocción segue quente.

O indicador desaparece cando a zona de cocción arrefría.

Uso diario

① Acendido / apagado

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

Desconexión automática

A función apaga o aparelo automáticamente:

- Se todas as zonas de cocción están apagadas.
- Se non se axusta un nivel de potencia despois de acender o aparelo.
- Se se cubre 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 ⑤. Antes de utilizarla de novo, é necesario axustar a zona de cocción en ⑤.

Axuste de potencia	Desconexión automática despois de
① - ②	6 horas
③ - ④	5 horas
⑤	4 horas
⑥ - ⑨	1,5 horas

- ① Se o recipiente colocado sobre a zona de cocción non é axeitado, o indicador acéndese e mostra ⑩ durante 2 minutos antes de desactivarse automaticamente.

Axuste do nivel de potencia

Para axustar a zona de cocción, toca o sensor ⑪ correspondente a esta zona. A pantalla resalta a indicación do axuste de calor ⑫.

Toca + para aumentar o nivel de calor.

Toca — para reducir o nivel de calor.

Toca + e — ao tempo para apagar a zona de cocción.

Uso da función Plus Power

A función Plus Power subministra potencia adicional ás zonas de cocción por indución.

Para activar a función nunha zona de cocción: primeiro selecciona a zona de cocción e despois escolle o axuste de calor máximo. Toca + ata que se acenda ⑩.

Para desactivar a función: toca —. Despois dun máximo de 10 minutos, as zonas de cocción por inducción volven automaticamente ao axuste de potencia ⑨.

Bloqueo / Modo de limpeza

Pódese bloquear o panel de control e manter en funcionamento as zonas de cocción. Evita o cambio accidental do nivel de potencia.

- ⑪ Utiliza a función para limpar a superficie da placa de cocción durante a sesión de cocción, se é necesario.

Axusta primeiro a potencia.

Para activar a función, toca

Acenderase o símbolo

durante 4 segundos.

Para deter a función, toca

Activarase a potencia que se seleccionou anteriormente.

A función tamén se desactiva cando se apaga o aparello.

Bloqueo de seguridade

Esta función impide o uso accidental do aparello.

Para activar a función:

- Acende o aparello con ①. Non configures os axustes de potencia.
- Toca
- durante 4 segundos. Acenderase o símbolo
- Apaga o aparello con ①.

Para desactivar a función:

- Acende o aparello con ①. Non configures os axustes de potencia. Toca
- durante 4 segundos. Acenderase o símbolo
- Apaga o aparello con ①.

Para anular a función só durante o tempo de cocción:

- Acende o aparello con ①. 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 ①, a función vólvese activar.

OffSound Control (Desactivación e activación dos sons)

Nun principio, os sons do aparello están activados.

Activación e desactivación dos sons:

1. Apaga o aparello.
2. Toca ① durante 3 segundos. A pantalla acéndese e apágase.

3. Toca

durante 3 segundos. A pantalla mostra

na zona dianteira esquerda, e

ou

na zona dianteira dereita.

4. Toca o campo do sensor da zona traseira dereita

para escoller unha das seguintes opcións:

- : os sons están desactivados;
- : os sons están activados.

Para confirmar a selección, espera 10 segundos ata que o aparello se apague automaticamente.

Cando esta función se axusta en , só se oen sons cando:

- se toca ①;
- se coloca algo sobre o panel de control.

Se se produce algún problema coa suministración eléctrica e o aparello se apaga, non garda os axustes anteriores.

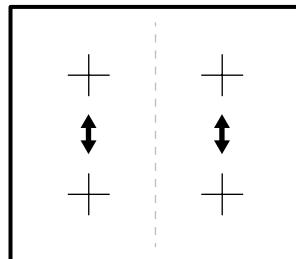
A función de intercambio de potencia

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.
- Se se activa máis dunha zona de cocción á vez, a potencia redúcese e distribúese entre todas as zonas activadas. A distribución de enerxía segue en funcionamento se as zonas de cocción permanecen activadas. As zonas de cocción non recuperarán a potencia máxima se unha delas está desactivada. A distribución de enerxía finaliza só cando se desactivan todas as zonas ou a placa.

- 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.



Táboa de cocción

Axuste de temperatura	Usar para:	Tempo (min)	Consellos
1	Manter os alimentos quentes.	segundo se precise	Tapa os utensilios de cociña.
1-2	Salsa holandesa, fundir: manteiga, chocolate ou xelatina.	5-25	Mestura de cando en vez.
1-2	Solidificar: tortillas esponxosas, ovos ao prato.	10-40	Cociña o prato cunha tampa.
2-3	Arroces e pratos cocíñados con leite, quentar comidas preparadas.	25-50	Engade polo menos o dobre de líquido que de arroz; os pratos lácteos deben removense a media cocción.
3-4	Verduras ao vapor, peixe, carne.	20-45	Engade unhas culleradas de auga. Comproba a cantidade de auga durante o proceso.
4-5	Patacas ao vapor e outras verduras.	20-60	Cubre o fondo do utensilio con 1-2 cm de auga. Comproba a cantidade de auga durante o proceso. Mantén a tampa no utensilio.

Axuste de temperatura	Usar para:	Tempo (min)	Consellos
4-5	Cociñar grandes cantidades de alimentos, estufados e sopas.	60-150	Ata 3 l de líquido máis ingredientes.
6-7	Fritada lixeira: escalopes, cordon bleu de tenreira, costeletas, hamburguesas, salchichas, fígado, rebozados, ovos, chulas, rosquillas.	segundo se precise	Dálle a volta cando sexa necesario.
7-8	Fritada forte: croquetas de pataca, filetes de lomo, bistés.	5-15	Dálle a volta cando sexa necesario.
9	Ferver auga, cocer pasta, dourar carne (gulash, asado), patacas fritidas.		
	Ferver grandes cantidades de auga. Plus Power está activado.		

 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 inducción. 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 podes sostener un imán na base. Se se pega á parte inferior, o utensilio funcionará na placa de inducción.

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 conducción da enerxía e a calor.

Instruccións de uso

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 do utensilio de cociña [mm]
Parte traseira esquerda	125-145
Parte dianteira esquerda	125-210
Parte traseira dereita	150-180
Parte dianteira dereita	125-145

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 compónentes arrefrién.

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

Consellos

Ruídos durante a cocción

Cando se activa unha zona de cocción, pode que se escoste un breve zunido. Isto é algo característico de todas as zonas de cocción por indución 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.

Ruídos de funcionamiento normais da placa

A tecnoloxía da indución baséase na creación de campos electromagnéticos que xeran calor directamente no fondo do recipiente de cocción. As olas e as tixolas poden xerar

diferentes ruídos ou vibracións en función da técnica de fabricación. Estes ruídos describense a continuación:

- **Zunido leve (como un transformador):** este ruído prodúcese cando se cociña a unha temperatura alta. Depende da cantidade de enerxía transferida do mesado ao recipiente no que se cocíñe. O ruído cesa ou se atenúa cando baixa a temperatura.
- **Asubío suave:** este ruído prodúcese cando o recipiente está baleiro. Cesa cando se verte líquido ou comida no seu interior.
- **Renrido:** este ruído prodúcese cando se utilizan recipientes feitos con capas de diferentes materiais. Está provocado pola vibración das superficies dos materiais en contacto entre si. O ruído prodúcese no recipiente e pode variar segundo a cantidade de líquido ou de comida contida ou en función do método de cocción (ferver, fritir, cocer, etc.).
- **Asubío forte:** este ruído prodúcese con recipientes feitos de diferentes materiais a capas e cando se utilizan coa potencia máxima e en dúas zonas de cocción. O ruído cesa ou se atenúa cando baixa a temperatura.
- **Ruído de ventilador:** para que o sistema electrónico funcione correctamente, é necesario regular a temperatura da placa. Por iso, a placa está equipada cun ventilador que se activa para reducir e regular a temperatura do sistema electrónico. O ventilador pode continuar funcionando unha vez que a placa se apaga se a temperatura detectada segue sendo elevada.
- **Ruído rítmico, como o tic tac dun reloxo:** este ruído aparece únicamente cando hai tres fogóns funcionando e desaparece ou baixa de intensidade cando un deles se apaga. Os ruídos aquí descritos son normais, posto que forman parte da tecnoloxía de indución e non se deben considerar como defectos.

Mantenemento e limpeza

Información xeral

- ⚠ ADVERTENCIA!** Apaga o aparello e deixá que arrefríe antes de limpalo.
- ⚠ ADVERTENCIA!** Por razóns de seguridade, non límpes 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.
- i** 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 azucré 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 arrefríe. Utiliza unicamente un limpador comercial para vitrocerámicas ou aceiro inoxidable.

Solución de problemas

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

Que fazer se...

Problema	Possible causa	Solución
O aparello non acende ou non funciona.	A placa non está conectada a unha subministración eléctrica ou está mal conectada.	Comprobe se a placa se conectou correctamente á rede eléctrica. Consulta o diagrama de conexións.
	Saltou o fusible.	Asegúrate de que o fusible é a causa do fallo de funcionamento. Se o fusible se funde repetidamente, consulta a 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.

Problema	Possible causa	Solución
	Premeches 2 ou máis símbolos ao tempo.	Toca só un símbolo á vez.
	Hai auga ou 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. Emitese un sinal acústico cando se apaga a placa.	Colocouse algo sobre un ou máis símbolos do panel de control.	Quita o obxecto que cubre os símbolos.
O aparello apágase.	Colocaches algo sobre o símbolo ①.	Quita o obxecto que cubre 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".
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 algúun ao tocar un símbolo do panel de control.	Os sinais desactivávanse.	Activa os sinais. Consulta "Uso diario" > "OffSound Control".
Acéndese  .	Desconexión automática está en funcionamiento.	Apaga a placa e volve poñela en marcha.
Acéndese  .	Bloqueo de seguridade ou Bloqueo está en funcionamiento.	Consulta "Uso diario".
Acéndense  e un número.	Producuse un erro na placa.	Desconecta a placa de cocción da subministración eléctrica durante un tempo. Desconecta o fusible do sistema eléctrico da vivenda. Volve conectalo. Se volve aparecer  , contacta cun instalador autorizado.

Problema	Possible causa	Solución
Acéndese E4 .	Producíuse un erro na placa de cocción porque o líquido do recipiente 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 os utensilios de cociña quentes. Agarda uns 30 segundos antes de acender de novo a zona. Se o utensilio de cociña era o problema, apágase a mensaxe de erro. O indicador de calor residual pode manterse acendido. Deixa que o utensilio de cociña arrefríe 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.



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 ainda en garantía.

Datos técnicos

Placa de características

MODEL 000.000.00	21552	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW
Made in ...		PNC 000 000 000 00	S No	220V-240V AC 50-60 Hz
PI-000000-0		Design and Quality IKEA of Sweden		
© Inter IKEA Systems B.V. 2019				

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.

Pregámosche que conserves a placa de características adicional co manual de 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.

Eficacia enerxética

Folla de información do produto segundo a normativa de deseño ecolóxico

Identificación do modelo	VILSTA 905.577.25		
Tipo de placa	Placa encaixada		
Número de zonas de cocción	4		
Tecnoloxía de quecemento	Indución		
Diámetro das zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior esquerda Posterior esquerda Anterior dereita Posterior dereita	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm	
Consumo enerxético por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior esquerda Posterior esquerda Anterior dereita Posterior dereita	174,2 Wh/kg 183,9 Wh/kg 177,2 Wh/kg 176,3 Wh/kg	
Consumo enerxético da placa (EC electric hob)	177,9 Wh/kg		
IEC/EN 60350-2, BS EN 60350-2 - aparellos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición do rendemento			

Aforro de enerxía

Podes aforrar enerxía durante a cocción diaria se segues os seguintes consellos.

- Cando quentes auga, usa unicamente a cantidade que necesites.
- Se é posible, coloca sempre as tampas nos utensilios de cociña.

- Coloca os utensilios de cociña directamente no centro da zona de cocción.
- Utiliza a calor residual para manter a comida quente ou para desconxelala.

Aspectos ambientais

Recicla os materiais co símbolo .

Coloca o material de embalaxe nos contedores axeitados para a súa reciclaxe. Axuda a protexer 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 producto 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 cubre 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 específicanse no apartado "Que non cubre 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 cubre 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 estrafños 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 provedor de servizo de IKEA ou centro de servizo autorizado repara ou substitúe o aparello segundo as condicións desta garantía, o provedor 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 forneceranse 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, le 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, recomendámose 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) GARRA 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 deseja realizar algunha consulta non relacionada co servizo posvenda 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

