

FÖRDELAKTIG



Design and Quality
IKEA of Sweden

ESPAÑOL	4
CATALAN	32
BASQUE	59
GALICIAN	86



Consultar la última página de este manual donde se indica la lista completa de Centros de Asistencia IKEA Autorizados con sus números de teléfono nacionales.



A la darrera pàgina d'aquest manual trobareu una llista completa dels centres de servei autoritzats IKEA amb els corresponents números de telèfon nacionals.



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



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

Contenido

Informaciones sobre la seguridad	4	Solución de problemas	24
Informaciones generales	10	Función de gestión de la potencia	25
Conexión eléctrica	13	Datos técnicos del aspirador	26
Descripción del producto	16	Eficiencia energética del aspirador	27
Indicadores	16	Eficiencia energética de la placa de coc-	28
Panel de mandos	17	ción	
Panel de mandos de la zona de cocción	18	Placa de datos	28
Panel de mandos del aspirador	19	Aspectos Ambientales	28
Guía de uso de las ollas	20	Garantía IKEA	29
Uso diario	22		

Informaciones sobre la seguridad

-  Para la propia seguridad y el funcionamiento correcto del aparato, por favor lea atentamente este manual antes de la instalación y de la puesta en funcionamiento. Mantener estas instrucciones siempre junto con el aparato, incluso en caso de cesión o transferencia a terceros. Es importante que los usuarios conozcan todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato. Los sistemas de inducción de estas placas de cocción son conformes a las disposiciones de las normas EMC y de la directiva EMF, y no deberían interferir con otros dispositivos electrónicos. Las personas que llevan marcapasos u otros dispositivos electrónicos implantados deberán consultar con su médico de cabecera o con el producto del dispositivo implantado para evaluar si estos dispositivos son lo suficientemente resistentes a las interferencias.
-  Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado. Antes de proceder con la conexión eléctrica, consulte la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

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

- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una conexión a tierra adecuada.
- Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios adquiribles indicados en el manual de instalación (para los tubos circulares: diámetro mínimo de 125 mm) La longitud del tubo de evacuación debe ser lo más corta posible.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Es necesario respetar las normativas relativas a la descarga de aire.
- No conecte el extractor a tubos de descarga que transporten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).
- Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos con quemadores de gas), en la habitación se debe asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el retorno de los gases evacuados. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 4 Pa, para evitar que los humos vuelvan al local a través del aparato de cocción.

- El aire no se debe expulsar a través de un conducto utilizado como chimenea para aparatos alimentados por gas u otros combustibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.
- Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente que cumpla con las normas vigentes y esté en una zona accesible.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que se deben aplicar en la descarga de los humos, es importante respetar escrupulosamente las normas previstas por las autoridades locales.

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

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

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

- No mire directamente la luz a través de dispositivos ópticos (prismáticos, lupas...).
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean vigilados por un adulto.
- Vigile siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años

y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y conocimiento insuficientes, siempre que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

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

- Limpie y/o reemplace los filtros después del periodo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- Se recomienda garantizar una ventilación adecuada del local cuando el aparato se utilice simultáneamente a aparatos que funcionan con gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solo hacen recircular el aire del local).

⚠ ADVERTENCIA: Si la superficie presenta grietas, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas, El aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso.

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

piente.

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

•

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

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

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

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Las campanas de cocina y otros extractores de los humos de cocción pueden comprometer el funcionamiento seguro de los aparatos que queman gases u otros combustibles (incluidos los situados en otros ambientes), por el flujo de retorno de los gases de combustión. Estos gases pueden provocar un en-

venenamiento por monóxido de carbono. Después de la instalación de una campana de cocina o cualquier otro extractor de los humos de cocción, asegúrese de que los aparatos a gas sean probados por una persona competente para garantizar que no se presente un flujo de retorno de los gases de combustión.

Informaciones generales

Recomendaciones generales

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- Por motivos de seguridad, no use limpiadores con chorro de vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- No consuma los eventuales residuos de comida que han caído o se han depositado en la superficie y sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.

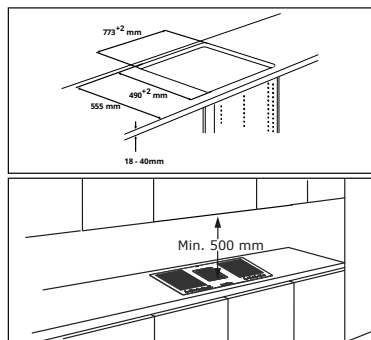
Requisitos del mueble

Instalación

- El aparato está destinado para la instalación empotrada en la encimera de la cocina sobre un armario de una anchura igual o superior a 800 mm.
- Si el aparato está instalado en materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las líneas de guía y las normas en relación a las instalaciones de baja tensión y la protección antiincendio.
- Para las unidades de empotrado, los componentes (materiales plásticos y madera contrachapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 85 °C): el uso de materiales y adhesivos no adecuados puede causar deformaciones y desprendimientos.
- El mueble de cocina debe disponer de espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben ser instalados a una distancia tal que deje espacio suficiente para trabajar cómodamente.
- Está permitido el uso de bordes decorativos de madera maciza alrededor de la superficie de trabajo detrás del aparato, siempre que la distancia mínima permanezca igual a la indicada en las figuras de instalación.
- La posición y las dimensiones del orificio de empotrado para el aparato se muestran en la figura siguiente. Las medidas indicadas

son válidas solo si se respeta una distancia entre la saliente de la superficie de trabajo y el lado delantero del mueble de 35 mm.

- La distancia mínima entre el aparato de empotrado y el mueble de arriba es de 500 mm.



- Para evitar infiltraciones de líquidos entre el borde de la placa de cocción y la superficie de trabajo, aplique la junta adhesiva proporcionada en todo el borde externo de la placa de cocción antes de proceder al montaje. Consulte las instrucciones de montaje.

Uso

- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se ponga de pie encima del aparato ya que podría dañarse.
- Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.

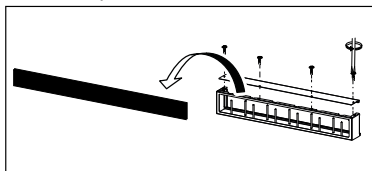
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.

Limpieza y mantenimiento

Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de cualquier intervención de mantenimiento.

Filtro de carbón activo

- El filtro antiolor de carbón activo (haga referencia a las instrucciones de montaje) puede ser regenerado. El filtro antiolor de carbón activo puede ser lavado y regenerado cada 3-4 meses (o más frecuentemente si la campana está sometida a un uso intenso), hasta un máximo de 8 ciclos de regeneración (en el caso en que se quiera pedir un nuevo filtro, contacte con el servicio de asistencia (véase la tabla que figura al final del manual)).

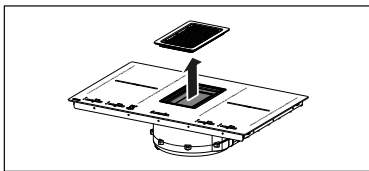


Procedimiento de regeneración

- Lávelo en el lavavajillas a una temperatura MÁXIMA de 70° o lávelo a mano en agua caliente sin utilizar esponjas abrasivas (¡no utilice detergentes!).
- Seque en el horno a una temperatura MÁXIMA de 70° durante 2 horas (se aconseja leer atentamente el manual de uso y las instrucciones de montaje del propio horno).

Parrilla de hierro fundido

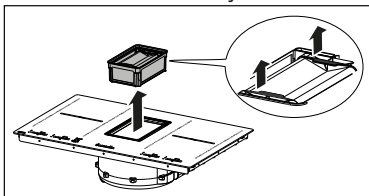
- No lave en lavavajillas. Limpie la parrilla con agua caliente y jabón neutro, sin usar esponjas abrasiva (¡no utilice detergentes agresivos o abrasivos!).



⚠ ATENCIÓN: La parrilla de hierro fundido debe colocarse con cuidado, si se manipula mal, puede provocar la rotura del cristal de la placa de cocción.

Filtro de grasa

- Limpie o sustituya los filtros en los intervalos de tiempo indicados con el fin de mantener la campana en buen estado de funcionamiento y evitar el potencial riesgo de incendio a causa de una acumulación excesiva de grasa.
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o más frecuentemente en caso de uso muy intenso y pueden ser lavado en lavavajillas.

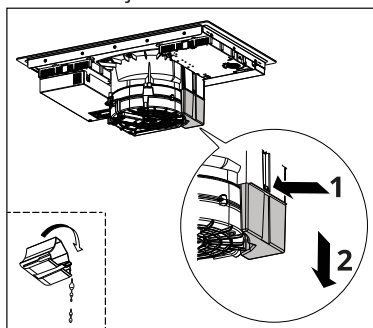


La bandeja de demasiado lleno superior forma parte del filtro de grasa y debe ser controlada después de cada cocción o cada vez que se noten derrames de líquido en la placa de cocción. Lave con agua caliente y remueva los residuos de comida para evitar que se generen olores y se produzcan incrustaciones.

Bandeja de recogida de agua

En el uso común, se recomienda controlar y vaciar la bandeja de recogida con intervalos de dos semanas.

Quite el cajón antes de realizar los controles regulares de la bandeja de recogida de agua, en particular en caso de derrames considerables de líquidos. Desenganche el freno (1) y tire hacia abajo la bandeja de recogida de agua (2) luego lávela con agua tibia en el lavavajillas.



Limpieza del aparato

- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.
- Remueva la suciedad incrustada, por ej. leche desbordada durante la cocción, con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción todavía está caliente. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto al raspador que debe utilizar.
- Quite los alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Remueva el eventual plástico fundido con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción todavía está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.

Conexión eléctrica

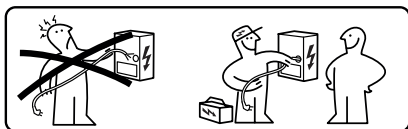


ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

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



¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

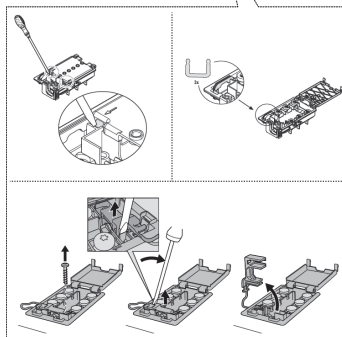
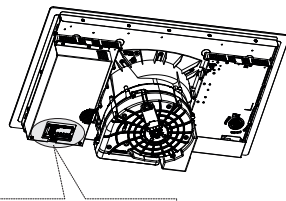


Conexión eléctrica

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.
- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión de tipo "Y" y necesita un cable de alimentación H05V2V2-F. El cable necesita manguitos terminales obligatorios. Según la normativa IEC, utilizar para la conexión monofásica: cable de alimentación de $3 \times 4 \text{ mm}^2$, para la conexión bifásica: cable de alimentación de $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ y para una conexión trifásica: cable de alimentación de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Diámetro externo del cable de alimentación: mín 8 mm - máx 12 mm. Por favor, respete las normativas nacionales es-

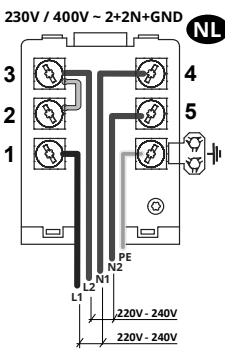
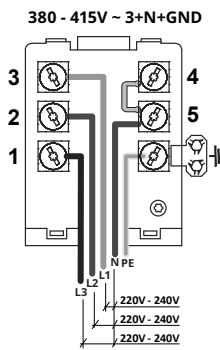
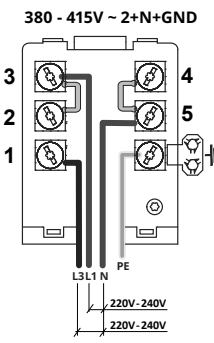
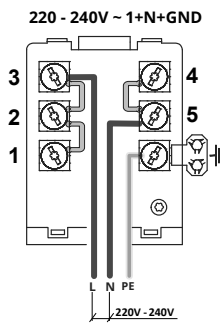
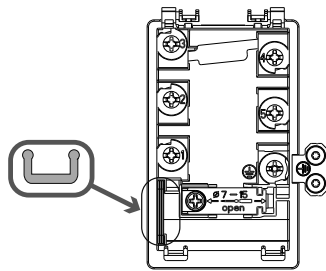
pecíficas.

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

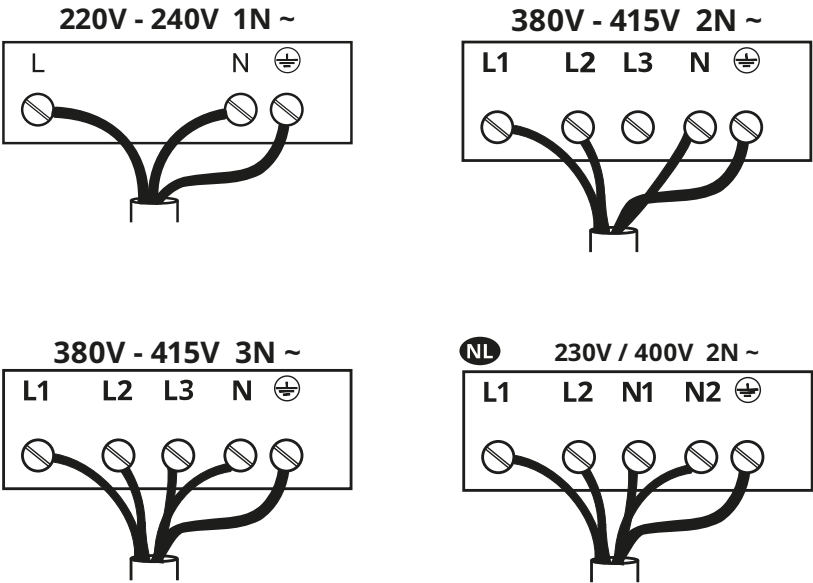


Esquema de conexión del lado del producto

Inserte los puentes entre los tornillos como está ilustrado

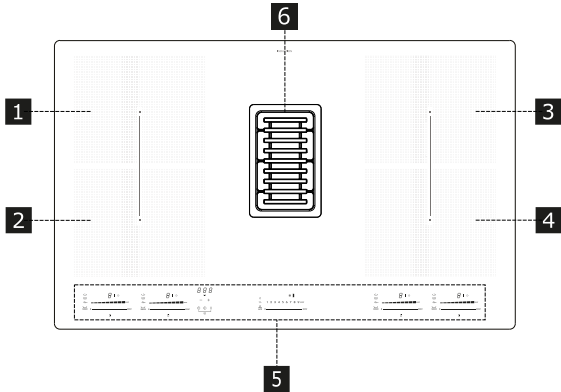


Esquema de conexión del lado de la caja



Color	Conexión			
	220 - 240V ~ 1+N+GND	380 - 415V ~ 2+N+GND	380 - 415V ~ 3+N+GND	230V / 400V ~ 2+2N+GND
Negro	-	L3	L3	L1
Marrón	L	L1	L2	L2
Gris	-	-	L1	
Azul	N	N	N	N1 - N2
Amarillo / Verde 	TIERRA			
	PUENTE			

Descripción del producto

	
1	Zona de cocción individual (220x185 mm) 2100 W, con función Booster de 3700 W
2	Zona de cocción individual (220x185 mm) 2100 W, con función Booster de 3700 W
3	Zona de cocción individual (220x185 mm) 2100 W, con función Booster de 3700 W
4	Zona de cocción individual (220x185 mm) 2100 W, con función Booster de 3700 W
5	Panel de mandos
6	Extractor
1 + 2	Zona de cocción combinable (220x370 mm) 3700 W
3 + 4	Zona de cocción combinable (220x370 mm) 3700 W

Indicadores

Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia del recipiente. El sistema de detección de la presencia de la olla reconoce ollas con una base magnetizable adecuada para usar con placas de cocción por inducción. Si se quita la olla durante el funcionamiento, o si se usa una olla no adecuada, la pantalla junto al gráfico de barras parpadea con el símbolo .

Si no hay recipientes colocados en la zona de cocción durante el tiempo de detección de presencia de recipientes, igual a 10 segundos:

- La zona de cocción se apaga automáticamente una vez transcurridos 10 segundos.
- En la pantalla de cada zona de cocción se visualiza .

Indicador de calor residual

Si se apaga una zona de cocción, pero aún está caliente, la letra  permanece encendida en el panel para indicar que existe el riesgo de quemaduras.

Panel de mandos

	888 MIN - + ⌚ ⌚ ⏸
⌚	Encendido/apagado del aspirador para placa de cocción. Pulse para encender. Pulse de nuevo para apagar. De forma predeterminada, cuando se enciende el extractor de placa de cocción, se activa la campana en modo automático y se enciende el LED . Toque (pulse) la barra de selección para desactivar el modo automático y utilice el ventilador del aspirador en modo manual. El LED  se apagará.
⌚	Activación del temporizador Pulse el botón durante 5 segundos: la campana entrará en modo temporizado con un temporizador preestablecido de 15 minutos. En la campana se encenderá el LED de indicación del modo temporizado . Para desactivar el modo temporizado (temporizador), pulse de nuevo el botón durante 5 segundos. Una vez transcurrido el tiempo, se emite una señal acústica (con una duración de 2 minutos, que se puede interrumpir pulsando el botón de encendido/apagado) y la pantalla  se apaga. La cuenta atrás no es visible, la indicación visual es el LED . Seleccione una zona de cocción para configurar un temporizador independiente. Esta tecla activa un temporizador que se puede configurar para cada zona de cocción, incluso simultáneamente. Una vez transcurrido el tiempo establecido, las zonas de cocción se apagan automáticamente y se emite un pitido. Activación/ajuste del temporizador de la placa de cocción: Pulse varias veces el botón  para seleccionar la zona de cocción que desea activar. Se encenderá el icono correspondiente a la zona de cocción. Una vez seleccionada la zona de cocción deseada, ajuste la duración del temporizador: Pulse + para aumentar el tiempo que deberá transcurrir antes del apagado automático. Pulse - para disminuir el tiempo que deberá transcurrir antes del apagado automático.
	Stop&Go / Reinicio Esta función permite suspender/reiniciar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo a cero la potencia de cocción. Pulse el botón para activar la función, vuelva a pulsarlo y lleve completamente de izquierda a derecha el cursor indicado (cerca de la función pausa ) para desactivarla. Nota: si después de 10 minutos la función Pausa no se ha desactivado, la placa de cocción se apaga automáticamente. Esta función permite recuperar los ajustes de la placa de cocción en caso de apagado accidental. Activación: - Vuelva a encender la placa de cocción. - Pulse en 6 segundos.
- +	Aumento/disminución de la duración del temporizador para la zona de cocción. Pulse durante mucho tiempo para restablecer el filtro de grasa. Pulse durante mucho tiempo para restablecer el filtro antiolor de carbón activado.
⌚ +	Bloqueo/desbloqueo de la placa de cocción Permite bloquear los ajustes de la placa de cocción para evitar manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya configuradas. Repita la operación para desactivar el bloqueo. Bloqueo de teclas. Pulse los botones al mismo tiempo y  durante unos segundos.

Panel de mandos de la zona de cocción

	Indicadores de posición de las zonas de cocción. Las zonas de cocción se pueden activar en modo combinado para crear una única zona con el mismo nivel de potencia. Las zonas de cocción principales son las anteriores, las secundarias son las posteriores. Para activar el modo combinado, toque simultáneamente las 2 barras: se encenderá el símbolo . Con la barra de selección de la zona principal se puede seleccionar el nivel de potencia. Para desactivar el modo combinado, repita el procedimiento de activación.
	Selección de la zona de cocción. Aumento/disminución del nivel de potencia. Función de aumento de potencia que permanece operativa durante 10 minutos, al final de los cuales la temperatura vuelve al valor del nivel 9. Toque y deslice a lo largo de la barra de selección para activar la función de aumento de potencia Power Booster. El nivel de aumento de potencia se muestra en la pantalla de la zona de cocción seleccionada con el símbolo BOOST.
	Activación de la gestión de temperatura. En la pantalla se muestra .
	Disolución a 42 °C
	Mantenimiento del calor a 74 °C
	Cocción lenta a 92 °C
	Activación del modo de combinación de dos zonas de cocción.
	Activación de la función Power Booster.

Panel de mandos del aspirador

   AUTO 123456789 BOOST 0 BOOST	
0 BOOST	Selección de la potencia de aspiración. Aumento/disminución de la velocidad (potencia) de aspiración.
 AUTO	Activación/desactivación de una función automática (de forma predeterminada se activa el modo automático). Al tocar (pulsando) la barra de selección de la campana, el modo automático se desactiva y es posible utilizar el ventilador del aspirador en modo manual. Para reactivar el modo automático, pulse el botón : el LED  se encenderá para indicar que la campana está activa en ese modo. De forma predeterminada, el recordatorio de mantenimiento del filtro de carbón está desactivado (modo de succión). Activación del recordatorio de mantenimiento del filtro de carbón. En el primer encendido, pulse durante 5 segundos el botón de  la campana: el símbolo  parpadea por una vez. Para desactivar el filtro de carbón, pulse durante 5 segundos el botón : el símbolo  parpadea dos veces. Después de la activación, el encendido del icono indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (antiolor) . Las señalizaciones relativas a la limpieza del filtro antigrasa, visualizadas con el LED , están siempre habilitadas. Restablecimiento y reactivación del filtro de olores de carbón. Después de haber realizado el mantenimiento de los filtros: pulse durante 5 segundos el botón  - El LED del filtro de grasa se apagará y se reiniciará la cuenta atrás. pulse el botón durante 5 segundos  - El LED del filtro antiolores se apagará y se reiniciará la cuenta atrás.
BOOST	Ajuste de la velocidad intensiva BOOST Esta velocidad está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad.

Guía de uso de las ollas

Qué recipientes utilizar

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

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

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

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

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

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

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

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
Todas	145 mm	180 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

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

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

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

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

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

A continuación, se describen estos ruidos:

Leve zumbido (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina a un nivel de calor elevado y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a las ollas. El ruido desaparece o se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

Leve silbido

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa una vez que el recipiente se llena con agua o comida.

Crepitar

Este ruido se produce con ollas compuestas de numerosos materiales estratificados uno sobre otro y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuentran los diferentes materiales. El ruido procede de las ollas y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Fuerte silbido

Este ruido se produce con ollas compuestas de materiales diferentes estratificados uno sobre otro y, además, cuando se utilizan a máxima potencia y también en dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de calor

Ruidos del ventilador

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

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj

Este ruido se manifiesta exclusivamente cuando al menos tres zonas de cocción están en funcionamiento y desaparece o disminuye en el momento en que se apaga alguna.

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

Uso diario

Encendido del aparato

Mantenga presionado  durante un segundo para encender el aparato.

- En todas las pantallas de los niveles de potencia parpadea la indicación „0“
- Si no se realizan otras selecciones, el aparato se apaga después de 10 segundos por razones de seguridad.

Selección de una zona de cocción

Presione el „0“ al lado del cursor de barras de la zona de cocción y arrastre el dedo para hacer recorrer el curso y configurar el nivel de potencia.

Apagado de una zona de cocción

Toque el „0“ en el cursor de barras.

- Si no se realizan otras selecciones y las otras zonas de cocción están apagadas, el aparato se apaga después de 10 segundos.

Apagado de la placa de cocción

Toque  durante algunos segundos para apagar la placa de cocción.

- Si no se realizan otras selecciones en la pantalla y todas las zonas de cocción están apagadas, el aparato se apaga después de 10 segundos.

Ajustes Disolución, Mantenimiento en caliente y Cocción lenta.

Con la función descongelación es posible descongelar alimentos o derretir lentamente mantequilla, chocolate o miel.

La configuración Mantenimiento en caliente mantiene los alimentos cocinados a una temperatura de aproximadamente 74 °C.

La configuración Cocción lenta mantiene los alimentos cocinados a una temperatura aproximadamente 92 °C. Con la configuración Cocción lenta es posible cocinar a bajas temperaturas para conservar el valor nutricional de los alimentos.

- Seleccione la zona de cocción pulsando el „0“ al lado del cursor de barras de la zona

de cocción deseada.

- Pulse  una vez.
- Para seleccionar la configuración "Descongelar" (Defrost), presione nuevamente . Aparece .
- Para seleccionar la configuración "Mantenimiento en caliente", presione nuevamente . Aparece .
- Para seleccionar la configuración "Cocción lenta", presione nuevamente . Aparece .

Regulación Boost

Todas las zonas de cocción están dotadas de la función de aumento de potencia (Booster).

Cuando la función Booster está activada, la zona de cocción seleccionada funciona a una potencia extra durante 5 minutos. La función Booster puede utilizarse, por ejemplo, para calentar rápidamente una gran cantidad de agua.

- Deslice el dedo en el cursor de barras hasta que en la pantalla aparezca .
- Para desactivar la función Booster, regrese el cursor de barras al nivel de potencia deseado deslizando el dedo.

Temporizador

Cuando el temporizador está configurado, la zona de cocción se apaga después de un intervalo de tiempo regulado entre 1 minuto y 1 hora y 59 minutos.

Programación del temporizador

- La placa de cocción se apaga.
- Zona de cocción configurada.
- Pulse .
 - La indicación „00“ parpadea en el centro de la pantalla.
 - Toque + para aumentar la duración del tiempo establecido en el temporizador, toque - para reducirla.

Cuando se presiona + la primera vez, en la pantalla se enciende la indicación „1“.

Modificación del temporizador

- Temporizador programado
- Presione la zona de cocción activa del temporizador que se desea modificar.
- Pulse .
- Modifique la duración del tiempo configurado en el temporizador utilizando + y -.

Función de combinación (conexión en puente)

La función de combinación permite la activación de dos zonas de cocción individuales de manera que puedan funcionar y ser reguladas juntas.

- Pulse contemporáneamente los cursores de barras de las dos zonas de cocción (del mismo lado).
- La pantalla al lado de las dos zonas muestra  de un lado y  del otro lado.

Si una de las zonas de cocción ya está funcionando cuando se activa la función de

combinación (conexión en puente), el nivel de potencia y el tiempo de funcionamiento de esta zona de cocción se seleccionarán para las dos zonas combinadas. Si ambas zonas ya están funcionando, los tiempos de funcionamiento se cancelan en las pantallas del nivel de potencia. Si no es posible combinar dos zonas, configure la velocidad Boost.

Bloqueo de seguridad para niños

- Aparato encendido
- Toque contemporáneamente durante pocos segundos  y  hasta que se emita una señal acústica.
 - La pantalla se bloquea. Cuando la pantalla se apaga en este estado, la función de bloqueo estará todavía activa al volver a encender la placa de cocción.
- Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, pulse contemporáneamente durante pocos segundos  y .

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Rehogar	Arroz
4	Cocción larga, reducir, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, reducir, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopa, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura en abundante aceite	Carne, patatas fritas
9	Fritura, fritura en abundante aceite	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

Nivel de temperatura	Método de cocción	Usar para
	Derretir	Derretir mantequilla, chocolate o miel a aproximadamente 42 °C.
	Mantenimiento en calor	Salsas, mantenga la comida lista para ser servida en aprox. 74 °C.
	Cocción lenta	Mantenimiento en calor del alimento preparado a aproximadamente 92 °C.

Solución de problemas

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
	Funcionamiento ausente	Errada conexión a la red eléctrica o cortocircuito	Desconecte el aspirador de la placa de cocción de la alimentación. Realice correctamente la conexión a la alimentación consultando el apartado "CONEXIÓN ELÉCTRICA" si es necesario. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia y especifique el problema.
ER 03 y sonido continuo o 	El panel de mandos se apaga después de 10 segundos.	Activación continua de los sensores. Agua o recipiente en el vidrio sobre el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos. Apague el aspirador de la placa de cocción.
ER 03 y sonido continuo panel de mandos Aspirador	El panel de mandos se apaga después de 10 segundos. El motor del aspirador está todavía funcionando.	Detectada activación continua de los sensores. Agua o recipiente en el vidrio sobre el panel de mandos del aspirador.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos. Toque de nuevo el panel de mandos del aspirador.
ER47	Parpadea ER y 47. El panel de mandos se apaga después de 10 segundos.	Error en la conexión del cable de alimentación del lado del producto.	Desconecte el aspirador de la Alimentación eléctrica. Regule la conexión siguiendo las indicaciones del apartado CONEXIÓN ELÉCTRICO si es necesario con particular atención a la correcta fijación de los puentes del lado del producto. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia y especifique el problema.
E/6	Parpadea ER y 47. El panel de mandos se apaga después de 10 segundos.	Desviaciones de la alimentación de red en la frecuencia o nivel de tensión. Los inversores de energía solar podrían provocar un error E6 si crean una oscilación en la tensión de red (sobretensión de alta frecuencia).	En cuanto la red eléctrica vuelve a condiciones normales, el error E6 desaparece. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia y especifique el problema.
ER20 ER22 ER30 ER36 ER39 U400 E/2 E/A E/4 E/7 E/8 E/9	Desconecte el aspirador de la placa de cocción de la alimentación. Espere algunos segundos, luego vuelva conectar el aspirador de la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia y especifique el código de error que aparece en la pantalla.		

 En presencia de una avería, intente resolver el problema siguiendo las indicaciones proporcionadas en la guía de la resolución de los problemas. Si no puede resolver el problema, por favor comuníquese con el Servicio de Asistencia. Una lista completa de proveedores de servicio IKEA se muestra en la última página del presente manual.

 En caso de uso inadecuado del aparato o instalación no realizada por un sistema autorizado, será necesario pagar la visita del técnico del Servicio de Asistencia o del revendedor incluso durante el periodo de validez de la garantía.

Mantenimiento y reparación

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado únicamente por el fabricante o por su servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos solo por el fabricante o por su servicio de asistencia.

Cuando contacte con el servicio de asistencia, proporcione la siguiente información:

- Tipo de avería
- Modelo de aparato (art./cód.)
- Número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de identificación. La placa de identificación está colocada en el fondo del aparato.

Datos técnicos

Identificación del producto

Tipo: **4300**

Modelo: **FÖRDELAKTIG**

Consulte la placa de identificación colocada en el fondo del aparato.

El fabricante mejora continuamente sus productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de estas instrucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso.

Más información sobre los datos técnicos está disponible en el sitio: www.lkea.com

Función de gestión de la potencia

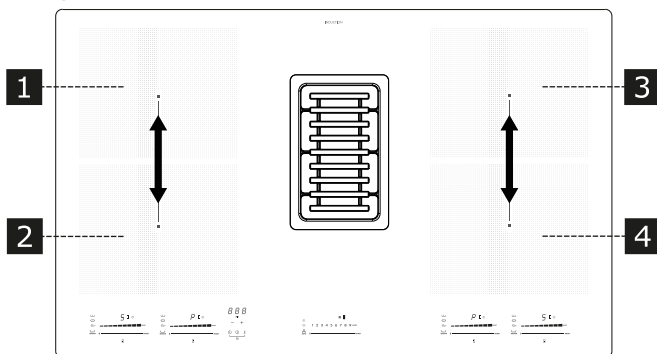
Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico.

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

la potencia de la otra zona de cocción que funciona en modalidad combinada, si es necesario (con el último mando se asigna la prioridad más alta).

Ejemplo:

Si para la zona de cocción 1 se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P), la zona de cocción 2 no podrá superar simultáneamente el nivel de potencia 5.



Datos técnicos del aspirador

Tipo de producto			EMPOTRADO
	Ancho	mm	830
Dimensiones	Profundidad	mm	520
	Altura mín/máx	mm	906
Capacidad de aire máx* - Descarga		m3/h	550
Nivel máx* de ruido - Descarga		dBA	66
Capacidad de aire máx*- Recirculación		m3/h	380
Nivel máx* de ruido - Recirculación		dBA	73
Potencia nominal del aspirador		W	220
Potencia nominal de la placa de cocción		W	7400
Potencia máxima total		W	7620

* Velocidad máxima (excluyendo Boost).

Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso del aparato	21 Kg

CE Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado de conformidad a las Directivas CEE.

Los datos técnicos se muestran en la placa de datos aplicada en el interior del aparato.

Eficiencia energética del aspirador

Informaciones sobre el producto según el reglamento UE nº 66/2014	Unidad	Valor
Identificación del modelo		FÖRDELAKTIG 504.494.03
Consumo energético anual	kWh/a	28,7
Coefficiente de incremento del tiempo		0,6
Eficiencia fluidodinámica		37,6
Índice de eficiencia energética		32,8
Capacidad de aire medida en el mejor punto de eficiencia	m3/h	328,0
Presión del aire medida en el mejor punto de eficiencia	Pa	540
Capacidad máxima de aire	m3/h	700,0
Alimentación eléctrica medida en el mejor punto de eficiencia	W	131,0
Consumo de corriente medido en modo standby	W	N/A
Consumo de corriente medido en modo off	W	0,49
Nivel sonoro a velocidad máxima (sin configuración intensa)	dBA	66

Ahorro de energía

El aparato contiene las características que ayudan a ahorrar energía durante la cocción de todos los días.

Normas de referencia:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Eficiencia energética de la placa de cocción

Informaciones sobre el producto según el reglamento UE nº 66/2014	Valor
Identificación del modelo	FÖRDELAKTIG 504.494.03
Tipo de placa de cocción	Campana integrada
Número de zonas de cocción	4
Tecnología de cocción	Inducción
Diámetro de las zonas de cocción (dimensiones)	220 x 185 mm
Consumo de energía por zona de cocción (cocción eléctrica)	170 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción (cocción eléctrica)	170 Wh/kg

Ahorro de energía

El aparato cuenta con características que permiten ahorrar energía durante la cocción diaria.

Normas de referencia:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Placa de datos

FÖRDELAKTIG

504.494.03

23199

Made in Italy

(240)50449403231999

(1)021002

IP

IEA of Sweden AB

SE - 24185 Annarbrå

© Inter IEA Systems

8-0-2021

Model: FÖRDELAKTIG 504.494.03

Serial No.:

220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7620 W

3N ~ / 2N ~ 380-415 V 50 Hz; 7620W

3N ~ / 2N ~ 380 V 60 Hz; 7620W

CE

IPX0

CLASSE I

Type: 4300

Ref.340006 • 1M BR5 E ATF+MBE 2HE UI

Made in Italy

340.0575.911

9000068093

00900006809321642256

340.0575.91121642256

La imagen que aparece arriba muestra la placa de datos del aparato.
El número de serie es específico para cada producto.

Aspectos Ambientales

Eliminación de electrodomésticos

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos

normales. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, ayudará

a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

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

Eliminación de los materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de

embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro de energía

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

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

Garantía IKEA

¿Qué duración tiene la garantía de IKEA?

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

¿Quién suministra la asistencia?

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

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre los eventuales defectos asociados a los materiales y/o a la fabricación del electrodoméstico y es válida a partir de la fecha de compra del aparato en un punto de venta IKEA. La garantía es válida solo para los electrodomésticos destinados al uso doméstico. Las excepciones se describen en el apartado “Qué no cubre la garantía”. Durante el periodo de validez de la garantía,

los costos de reparación (piezas de recambio, mano de obra y desplazamiento del personal técnico) correrán a cargo del servicio de asistencia, siempre y cuando el acceso al aparato para su reparación no implique gastos particulares. Estas condiciones se ajustan a las directivas de la UE (N. 99/44/CE) y a las disposiciones locales aplicables. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Cómo intervendrá IKEA para resolver el problema?

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

¿Qué no cubre la garantía?

- Desgaste normal.

- Los daños causados deliberadamente o por negligencia, los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, por una instalación incorrecta o por la conexión a una tensión incorrecta, los daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, el óxido, la corrosión o los daños causados por el agua, incluidos, entre otros, los daños causados por un exceso de cal en las tuberías de agua, y los daños causados por el clima y los fenómenos naturales.
- Piezas de desgaste como baterías y bombillas.
- Piezas decorativas y no funcionales que no afectan al uso normal del electrodoméstico, incluyendo arañazos y cambios de color.
- Daños accidentales causados por sustancias o cuerpos extraños y limpieza o liberación de los filtros, sistemas de drenaje o cajones de detergente.
- Los daños en piezas como la vitrocerámica, accesorios, cestas para vajillas y cubiertos, tubos de alimentación y descarga, juntas, bombillas y sus tapas, pantallas, pomos, revestimientos y partes de revestimientos, a menos que se demuestre que dichos daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se detecten defectos durante la visita de un técnico.
- Las reparaciones no realizadas por el proveedor de servicios designado por IKEA o por un socio de servicios autorizado o las reparaciones en las que se hayan utilizado piezas no originales.
- Reparaciones causadas por una instalación incorrecta o no conforme con las especificaciones.
- Uso del electrodoméstico en un ambiente no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños en el transporte. Si el cliente transporta la mercancía a su propio domicilio o a

otra dirección, IKEA no se hace responsable de los daños que se produzcan durante el transporte. Sin embargo, si el transporte hasta el domicilio del cliente es realizado por IKEA, cualquier daño debido al transporte estará cubierto por esta garantía.

- Costo de instalación inicial del aparato IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios designado por IKEA o su socio de servicios autorizado lleva a cabo una reparación o sustitución del equipo dentro del ámbito de la garantía, el proveedor de servicios o el socio de servicios autorizado también se encargará de la reinstalación del equipo reparado o de la instalación del equipo de sustitución cuando sea necesario.

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

Aplicabilidad de las leyes nacionales

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

Área de validez

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

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

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

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

1. solicitar asistencia usando la garantía;
2. solicitar aclaratorias sobre la instalación de los electrodomésticos IKEA en muebles de cocina específicos de IKEA. El servicio no suministrará asistencia ni aclaratorias sobre:

- instalación de cocinas completas IKEA;
- conexiones eléctricas (si el aparato se suministra sin cables ni enchufes), las conexiones hidráulicas y las conexiones al sistema de gas, que deben ser realizadas por un técnico autorizado.

3. solicitar aclaratorias sobre el contenido del manual de usuario y sobre las especificaciones del electrodoméstico IKEA.

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

Cómo contactarnos si necesita nuestra intervención



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

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

¡Importante! ¡CONSERVE LA FACTURA!

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

¿Necesita más ayuda?

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

Contenido

Informació sobre seguretat	32	Resolució de problemes	51
Informació general	37	Funció gestió de la potència	52
Connexió elèctrica	40	Dades tècniques de l'extractor	53
Descripció del producte	43	Eficiència energètica de l'extractor	54
Indicadors	43	Eficiència energètica de la placa de	55
Panell de control	44	cocció	
Panell de control de les zones de cocció	45	Placa de característiques	55
Panell de control de l'extractor	46	Aspectes ambientals	55
Guia per utilitzar olles i paelles	47	Garantia IKEA	56
Ús diari	48		

Informació sobre seguretat

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

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

- El fabricant no es fa responsable dels danys derivats d'una instal·lació o d'un ús inadequats.
- Comproveu que la font d'alimentació elèctrica correspon a la indicada a la placa de característiques fixada a l'interior del producte.
- Instal·leu els dispositius de desconnexió a la instal·lació fixa i seguïu les normes del sistema de cablejat.
- Per als aparells de classe I, comproveu que la xarxa elèctrica domèstica té presa de terra.
- Connecteu l'extractor al conducte de fums mitjançant un tub adequat. Consulteu els accessoris que es poden adquirir indicats al manual d'instal·lació (els tubs circulars, han de ser d'un diàmetre mínim 125 mm). La longitud del tub de sortida ha de ser com més curta millor.
- Connecteu el producte a la xarxa elèctrica amb un interruptor omnipolar.
- Compliu amb la normativa sobre sortida de fums.
- No connecteu l'aparell d'extracció a conductes per evacuar fums que transportin fums de combustió (calderes, xemeneies, etc.).
- Si useu l'extractor amb aparells no elèctrics (p. ex. aparells de gas), cal garantir que el local tingui una ventilació adequada per evitar el retorn dels gasos de combustió. Si useu l'aparell de cocció juntament amb aparells no elèctrics, la pressió negativa del local no pot superar els 4 Pa per evitar el reflux de fums de l'aparell de l'equip de cuina.
- No expulseu l'aire cap a un conducte que s'utilitza com a conducte de fums d'aparells de gas o altres combustibles.

- Si el cable d'alimentació està fet malbé, l'ha de canviar el fabricant, un centre de servei autoritzat o un electricista homologat per evitar qualsevol risc o situació perillosa.
- Connecteu l'endoll de l'aparell a una presa de corrent conforme a la normativa vigent, situada en una zona accessible.
- Seguiu escrupolosament la normativa pel que fa a les mesures tècniques i de seguretat que s'han d'adoptar per a la sortida de fums.

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

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

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

- No mireu directament la llum amb instruments òptics (binocles, lupes...).
- No deixeu que cap nen netegi l'aparell ni en faci el manteniment sense la supervisió d'un adult.
- Vigileu que els nens no juguin amb l'aparell.
- L'aparell no el poden utilitzar persones (inclosos nens) amb capacitats psíquiques i físiques reduïdes o sense experiència ni coneixements, llevat que estiguin degudament supervisades i instruïdes pel que fa a les normes de seguretat per una persona responsable de la seva seguretat.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens de més 8 anys i persones amb capacitats psíquiques i físiques reduïdes o que no tinguin cap mena d'experiència fent-lo servir sempre que els supervisi un adult i els expliqui com utilitzar l'aparell de forma segura i els perills que comporta. No deixeu que els nens juguin amb

l'aparell.

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

Aneu amb molta cura per no tocar les resistències.

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

- Netegeu i substituïu els filtres després del període especificat (risc d'incendi). Vegeu el paràgraf Neteja i manteniment.
- Recomanem garantir una ventilació adequada de la cambra quan feu servir l'aparell juntament amb aparells de gas o altres combustibles (no aplicable als aparells que només recirculen l'aire de la cambra).

⚠️ ADVERTIMENT: Si la superfície té esquerdes, apagueu l'aparell per evitar el risc de descàrrega elèctrica. L'aparell i les seves parts accessibles s'escalfen molt durant l'ús.

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

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

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

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

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

- L'aparell s'ha d'instal·lar de tal manera que permeti la desconexió de la font d'alimentació amb una obertura entre els contactes (3 mm) que assegurï la desconexió completa en condicions de sobrecàrrega de categoria III.
- MAI no exposeu l'aparell a agents atmosfèrics (pluja, sol).
- La ventilació de l'aparell ha de complir les instruccions del fabricant.
- Mantingueu l'embalatge fora de l'abast dels nens i de les mascotes.
- Les campanes de cuina i altres extractors de fums de cocció poden comprometre el funcionament segur dels aparells que cremen gasos o altres combustibles (inclosos els situats a altres ambients), pel flux de retorn dels gasos de combustió. Aquests gasos poden provocar intoxicació per monòxid de carboni. Després de la instal·lació d'una campana de cuina o de qualsevol altre extractor dels fums de cocció, assegureu-vos que un tècnic homologat prova els aparells de gas per garantir que no hi hagi cap flux de retorn dels gasos de combustió.

Informació general

Recomanacions generals

- Mai ni utilitzeu esponges abrasives, llana d'acer, àcid muriàtic o altres productes que puguin ratllar o deixar marques a la superfície.
- Per motius de seguretat, no netegeu l'aparell amb vapor ni amb raigs d'alta pressió.
- No consumeixi els aliments que caiguin accidentalment o siguin sobre la superfície i sobre els elements funcionals o estètics de la placa de cocció.

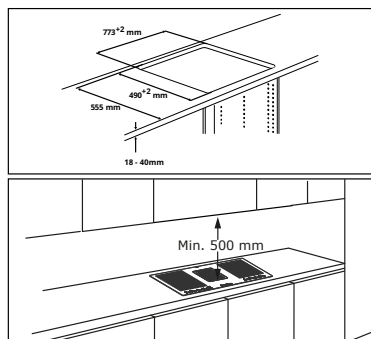
Requisits del moble

Instal·lació

- L'aparell s'ha dissenyat per muntar-lo encastat a la placa de focs de la cuina, sobre un moble de 800 mm o més d'amplada.
- Si instal·leu l'aparell sobre materials inflamables, haureu de complir estrictament les directrius i la normativa relatives a instal·lacions de baixa tensió i protecció contra incendis.
- Munteu els components (materials plàstics i fusta xapada) del moble encastat amb adhesius resistents a la calor (mín. 85 °C), ja que l'ús de materials i adhesius inadequats pot provocar deformacions i desenganxaments.
- El moble de cuina ha de tenir prou espai per a les connexions elèctriques de l'aparell. Els armaris alts situats a sobre de l'aparell s'han d'instal·lar a una distància que deixi prou espai per treballar còmodament.
- Podeu fer servir perfils decoratius de fusta massissa per a la placa de focs de la cuina, darrere de l'aparell, amb la condició que respecteu la distància mínima indicada als esquemes d'instal·lació.
- A l'esquema següent veureu la posició i les dimensions de l'orifici per encastar l'aparell. Les mesures indicades només són vàlides si respecteu una distància de 35 mm entre la part que sobresurt de la placa

de focs i la part frontal del moble.

- La distància mínima entre l'aparell encastat i l'armari situat a sobre ha de ser de 500 mm.



- Apliqueu la junta adhesiva subministrada de sèrie en tota la vora exterior de la placa de cocció abans del muntatge per evitar que es filtrin líquids entre la vora de la placa de cocció i la placa de focs. Consulteu les instruccions de muntatge.

Ús

- L'aparell d'extracció ha estat dissenyat exclusivament per a eliminar olors de cocció d'ús domèstic.
- En cap cas, no utilitzeu l'aparell per a una altra finalitat tret d'aquelles per a les quals està fet.
- Controleu contínuament les fregidores durant l'ús, ja que l'oli sobreescalfat podria cremar-se.
- No feu servir l'aparell amb un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- No instal·leu l'aparell darrere d'una porta decorativa per evitar que s'escalfi.
- No pugeu de peus a l'aparell, el podeu fer malbé.
- No col·loqueu recipients de cocció calents al marc per no fer malbé les juntes de silicona.
- No tal·leu ni prepareu aliments a la superfície i no deixeu que hi caiguin objectes durs. No arrossegeu cassoles o

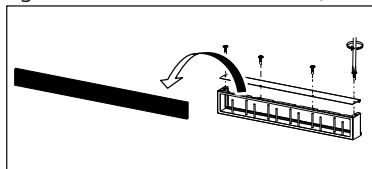
plats per la superfície.

Neteja i manteniment

Apagueu o desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica abans de netejar o fer el manteniment.

Filtre de carbó actiu

- El filtre antiolor de carbó actiu (consulteu les instruccions de muntatge) es pot regenerar. El filtre antiolor de carbó actiu es pot rentar i regenerar cada 3-4 mesos (o amb més freqüència en cas d'ús intens de la campana), fins a un màxim de 8 cicles de regeneració (en cas d'ús particularment intensiu, es recomana no excedir els 5 cicles). Per demanar un filtre nou, contacteu amb el servei d'assistència (vegeu la taula al final del manual).

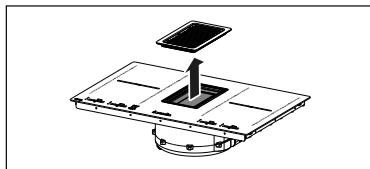


Procediment de regeneració

- Renteu el filtre al rentaplats a una temperatura MÀXIMA de 70 °C o a mà amb aigua calenta sense utilitzar esponges abrasives (no feu servir detergents!).
- Assequeu-lo al forn durant 2 hores a una temperatura MÀXIMA de 70 °C (es recomana llegir atentament el manual de l'usuari i les instruccions de muntatge del forn).

Graella de ferro fos

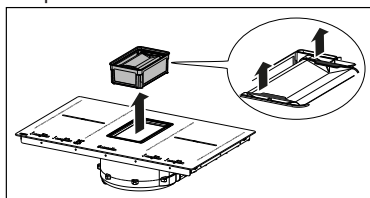
- No la poseu al rentaplats. Netegeu la graella amb aigua calenta i sabó neutre, sense fer servir esponges abrasives (no utilitzeu productes de neteja agressius o abrasius!).



⚠ ATENCIÓ: Aneu amb cura a l'hora de col·locar la graella de ferro fos. Si no la manegueu correctament, podeu trencar el vidre de la placa de cocció.

Filtre de greix

- Netegeu o canvieu els filtres en els intervals de temps indicats per mantenir la campana en bon estat de funcionament i evitar el potencial risc d'incendi per acumulació excessiva de greix.
- Netegeu els filtres de greix cada 2 mesos de funcionament o amb més freqüència en cas d'ús molt intens. Poden anar al rentaplats.



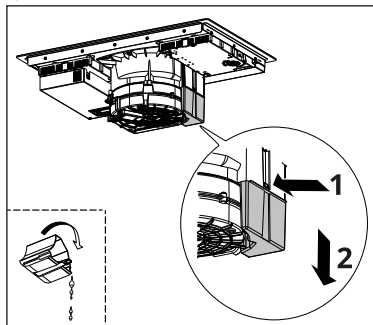
La safata de vessament superior forma part del filtre de greix i s'ha de controlar després de cada cocció o quan es detectin vessaments de líquid a la placa de cocció. Renteu-la amb aigua calenta i elimineu els residus de menjar per evitar que es facin olor i s'incrustin.

Safata de recollida d'aigua

En cas d'ús normal, s'aconsella controlar i buidar la safata de recollida cada dues setmanes.

Traieu el calaix abans de controlar la safata de recollida d'aigua, sobretot si es vessa molt líquid. Deixeu anar el clip de seguretat (1) i estireu la safata de recollida d'aigua cap avall

(2) i després renteu-lo amb aigua tèbia o al rentaplats.



Neteja de l'aparell

- Netegeu l'aparell després de cada ús per evitar que els residus de menjar es carbonitzin. Netejar la brutícia incrustada i carbonitzada requereix més esforç.
- Per netejar la brutícia diàriament, feu servir un drap o una esponja suau i un producte de neteja adequat. Seguiu els consells del fabricant pel que fa als productes de neteja que cal fer servir. És aconsellable fer servir

productes de neteja protectors.

- Traieu la brutícia incrustada, com ara la llet vessada durant la cocció, amb un rascador de vitroceràmica abans no es refredi la placa de cocció. Seguiu les recomanacions del fabricant respecte al rascador que heu d'utilitzar.
- Elimineu els residus d'aliments rics en sucre, com ara les esquitxades de mermelada, utilitzant un rascador de vitroceràmica quan la superfície encara estigui calenta. En cas contrari, els residus poden fer malbé la superfície de vitroceràmica.
- Traieu qualsevol plàstic fos amb un rascador de vitroceràmica abans no es refredi la placa de cocció. En cas contrari, els residus poden fer malbé la superfície de vitroceràmica.
- Traieu les taques de calç amb una mica de solució anticalç, per exemple, vinagre o suc de llimona, una vegada que la vitroceràmica s'hagi refredat. Després, netegeu de nou amb un drap humit.

Connexió elèctrica

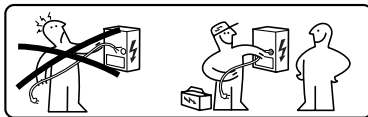


ADVERTIMENT: Les connexions elèctriques les haurà de fer un instal·lador homologat.

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



Atenció! No soldeu els cables!

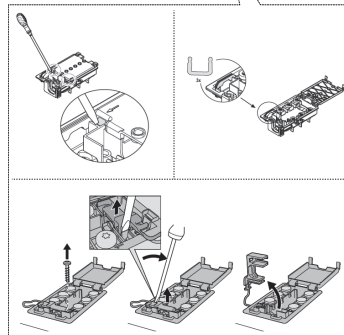
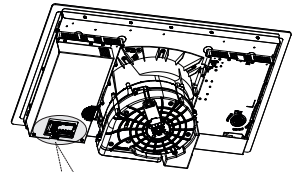


Connexió elèctrica

- Les connexions elèctriques les haurà de fer un instal·lador homologat.
- Seguiu l'esquema de connexions (situat a la part inferior del producte).
- Aquest aparell té una connexió tipus "Y" i requereix un cable H05V2V2-F amb maneguets aïllants obligatoris. D'acord amb la normativa IEC, per a una connexió monofàsica utilitzeu cable d'alimentació de

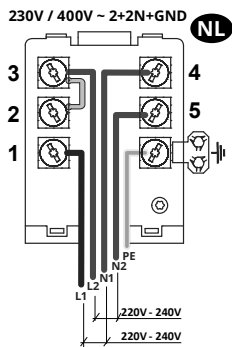
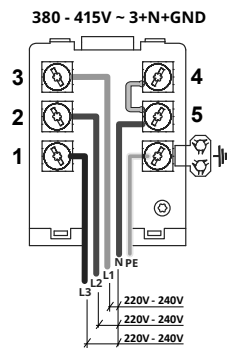
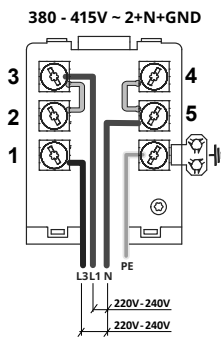
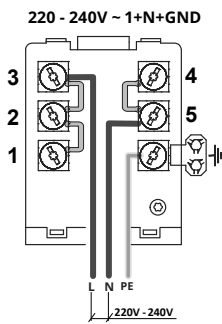
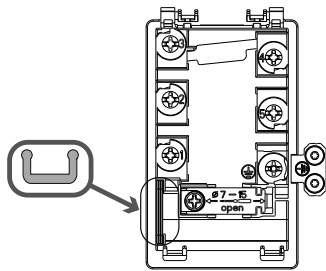
3 x 4 mm²; per a una connexió bifàsica, utilitzeu cable d'alimentació de 4 x 2,5 mm² i per a una connexió trifàsica, utilitzeu cable d'alimentació de 5 x 2,5 mm². Diàmetre exterior del cable d'alimentació: mín. 8 mm - màx. 12 mm. Tingueu en compte la normativa específica de cada país.

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

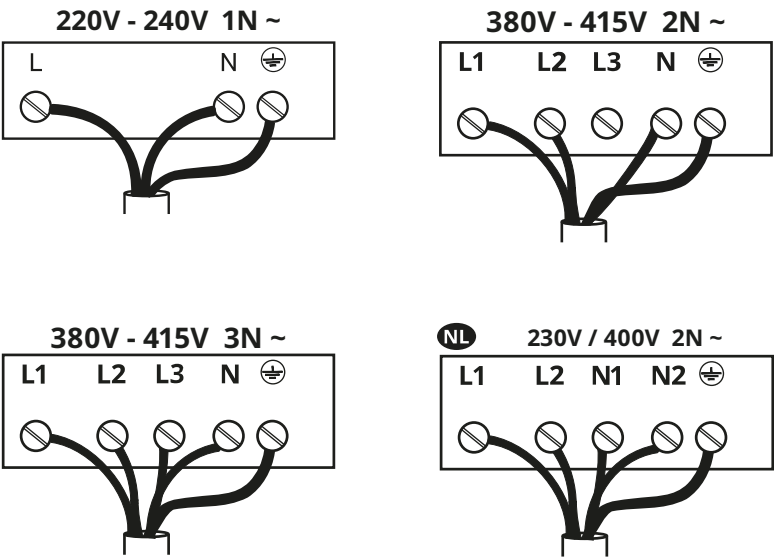


Esquema de connexió del producte

Inseriu els ponts  entre els cargols com es mostra



Esquema de connexió de la llar



Color	Connexió			
	220 - 240V ~ 1+N+GND	380 - 415V ~ 2+N+GND	380 - 415V ~ 3+N+GND	230V / 400V ~ 2+2N+GND
Negre	-	L3	L3	L1
Marró	L	L1	L2	L2
Gris	-	-	L1	
Blau	N	N	N	N1 - N2
Groc / verd 	TERRA			
	PONT			

Descripció del producte

1	Zona de cocció individual (220x185 mm) de 2.100 W, amb funció booster de 3700 W
2	Zona de cocció individual (220x185 mm) de 2.100 W, amb funció booster de 3700 W
3	Zona de cocció individual (220x185 mm) de 2.100 W, amb funció booster de 3700 W
4	Zona de cocció individual (220x185 mm) de 2.100 W, amb funció booster de 3700 W
5	Panell de control
6	Extractor
1 + 2	Zona de cocció combinable (220x370 mm) 3.700 W
3 + 4	Zona de cocció combinable (220x370 mm) 3.700 W

Indicadors

Reconeixement de recipients

Cada zona de cocció està equipada amb un sistema de reconeixement de recipients. El sistema de reconeixement de recipients reconeix les paelles amb una base magnetitzable adequada per fer-les servir amb plaques d'inducció. Si retireu la paella/olla durant el funcionament, o si s'utilitza una paella/olla inadequada, la pantalla al costat del gràfic de barres parpelleja amb el símbol

Si no hi ha paelles/olles col·locades a la zona de cocció durant el temps de reconeixement de paelles/olles de 10 segons:

- La zona de cocció s'apaga automàticament al cap de 10 segons.
- La pantalla de cada zona de cocció mostra

Indicador de calor residual

Si heu apagat una zona de cocció, però encara està calenta, la lletra **H** roman il·luminada al panell per indicar un risc de cremada.

Panell de control

	888 MIN - + ⌚ ⓘ Ⓜ
ⓘ	Encendre/apagar l'extractor de la placa de cocció. Premeu per encendre. Premeu de nou per apagar-lo. Quan engegueu l'extractor de la placa, la campana s'activa per defecte en mode automàtic i el LED s'encén . Toqueu (premeu) la barra de selecció per desactivar el mode automàtic i utilitzar el ventilador de l'extractor en mode manual. El LED  s'apagarà.
⌚	Activació del temporitzador Premeu el botó durant 5 segons: la campana entrarà en mode temporitzat amb un temporitzador preestablert de 15 minuts. El LED que indica el mode temporitzat  s'il·luminarà a la campana. Per desactivar el mode temporitzat (timer), premeu de nou el botó durant 5 segons. Quan s'acaba el temps, se sent un senyal acústic (2 minuts de durada, que es pot aturar prement el botó d'encesa/apagada) i la pantalla  s'apaga. El compte enrere no es veu, el LED  és la indicació visual. Seleccioneu una zona de cocció per configurar un temporitzador independent. Aquest botó activa un temporitzador que es pot configurar per a zones de cocció individuals, fins i tot simultàniament. Un cop transcorregut el temps establert, les zones de cocció s'apaguen automàticament i s'emet un senyal acústic. Activació/ajustament del temporitzador de la placa de cocció: Premeu la tecla  diverses vegades per seleccionar la zona de cocció que voleu activar. S'encendrà la icona corresponent a la zona de cocció. Nota: la placa de cocció s'apaga automàticament al cap de 10 minuts si la funció Pausa no s'ha desactivat. Premeu + per augmentar el temps que ha de transcórrer abans de l'apagada automàtica. Premeu - per reduir el temps que ha de transcórrer abans de l'apagada automàtica.
	Stop&Go / Reiniciar Aquesta funció permet suspendre/reiniciar qualsevol funció activa a la vitroceràmica, reduint la potència de cocció a zero. Premeu la tecla per activar la funció, torneu-la a prémer i porteu el cursor indicat completament d'esquerra a dreta (al costat de la funció de pausa ) per desactivar-la. Nota: la placa de cocció s'apaga automàticament al cap de 10 minuts si la funció Pausa no s'ha desactivat. Aquesta funció permet recuperar la configuració de la placa en cas d'apagada accidental. Activació: - Torneu a encendre la placa de cocció. - Premeu abans de 6 segons.
- +	Augment/disminució de la durada del temporitzador per a la zona de cocció. Mantingueu premut per restaurar el filtre de greix. Mantingueu premut per restaurar el filtre d'olors de carbó actiu.
⌚ +	Bloqueig/desbloqueig de la placa de cocció Permet bloquejar la configuració de la placa de cocció per evitar la manipulació accidental, deixant actives les funcions ja establertes. Repetiu l'operació per desactivar el bloqueig. Bloqueig de les tecles. Premeu les tecles i  simultàniament durant uns segons.

Guia per utilitzar olles i paelles

Quins recipients puc fer servir?

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

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

Per determinar la idoneïtat d'un recipient,

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

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

Com he d'utilitzar els recipients?

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

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

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

Zones de cocció	Diàmetre del fons del recipient	
	Ø mín. (aconsellat)	Ø màx. (recomanat)
Totes	145 mm	180 mm

Olles/paelles buides o amb un fons prim

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

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

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

Sorolls durant el funcionament normal de la placa de cocció

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

Aquests de sorolls es descriuen de la manera següent:

Brunzit baix (com el soroll d'un transformador)

Aquest soroll es produeix en cuinar amb un nivell de calor elevat i és determinat per la quantitat d'energia transferida de la placa a les paelles. El soroll s'atura o disminueix quan es redueix el nivell de calor.

Xiulet lleu

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

Espetecs

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

Xiulet fort

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

Soroll de ventilador

Per a un funcionament adequat del sistema electrònic, cal regular la temperatura de la superfície de cocció. Per a aquest motiu, la superfície de cocció està equipada amb un ventilador de refrigeració, que s'activa per

reduir i regular la temperatura del sistema electrònic. Per tant, el ventilador pot continuar funcionant encara que s'hagi apagat el dispositiu si la temperatura detectada a la superfície de cocció continua sent massa elevada.

Sons rítmics i similars als d'un rellotge

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

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

Ús diari**Encensa de l'aparell**

Manteniu premut  un segon per encendre l'aparell.

- La indicació "0" parpelleja a totes les pantalles de nivell de potència
- Si no feu més seleccions, l'aparell s'apaga al cap de 10 segons per motius de seguretat.

Selecció una zona de cocció

Premeu el "0" al costat de la barra tàtil de la zona de cocció i feu lliscar el dit per lliscar per la barra per seleccionar el nivell de potència.

Desactivar una zona de cocció

Toqueu el "0" de la barra tàtil.

- Si no seleccioneu res més, i les altres zones de cocció estan apagades, l'aparell s'apaga al cap de 10 segons.

Apagada de la placa de cocció

Toqueu  uns quants segons per apagar la placa de cocció.

- Si no seleccioneu res més a la pantalla, i les altres zones de cocció estan apagades, l'aparell s'apaga al cap de 10 segons.

Funcions Fondre, Manteniment calent i Cocció lenta.

Amb la funció Fondre podeu descongelar aliments o fondre lentament la mantega, la xocolata o la mel.

La funció Manteniment calent manté els aliments cuits a una temperatura aproximada de 74 °C.

La funció de cocció lenta manté els aliments cuits a una temperatura aproximada de 92 °C. Amb aquesta funció podeu cuinar a baixes temperatures per tal de conservar el valor nutricional dels aliments.

- Seleccioneu la zona de cocció prement el "0" al costat de la barra tàtil de la zona de cocció desitjada.
- Premeu  una vegada.
- Per seleccionar la funció Fondre (Defrost), torneu a prémer . Apareix .
- Per seleccionar la funció Manteniment calent, torneu a prémer . Apareix .
- Per seleccionar la funció "Cocció lenta", torneu a prémer . Apareix .

Ajustament de la funció Boost

Totes les zones de cocció estan equipades amb la funció augment de potència (Booster).

Quan s'activa la funció Booster, la zona de cocció seleccionada funciona amb una potència addicional durant 5 minuts. La funció Booster es pot utilitzar, per exemple, per escalfar ràpidament una gran quantitat d'aigua.

- Feu lliscar un dit sobre la barra tàctil fins que aparegui **BOOST** a la pantalla.
- Per desactivar la funció Booster, seleccioneu el nivell de potència desitjat lliscant el dit per la barra tàctil.

Temporitzador

Quan seleccioneu el temporitzador, la zona de cocció s'apaga després d'un període de temps comprès entre 1 minut i 1 hora i 59 minuts.

Programació del temporitzador

- La placa s'apaga.
- S'apaga la placa de cocció.
- Premeu .
 - La indicació “_00” parpelleja al centre de la pantalla.
 - Toqueu **+** per augmentar el temps programat al temporitzador i toqueu **-** per reduir-lo.

Quan premeu **+** per primera vegada, a la pantalla s'encén la indicació “**1**”. Modificació del temporitzador

Modificació del temporitzador

- Temporitzador programat
- Premeu la zona de cocció activa del temporitzador que voleu modificar.
- Premeu .
- Modifiqueu la durada del temps programat al temporitzador prement **+** i **-**.

Funció de combinació (connexió de pont)

La funció de combinació permet activar dues zones de cocció individuals perquè funcionin i es regulin com una de sola.

- Premeu simultàniament les barres tàctils de les dues zones de cocció (al mateix costat).
- La pantalla al costat de les dues zones visualitza  a un costat i  a l'altre costat.

Si una de les zones de cocció ja funciona quan s'activa la funció de combinació (connexió de pont), el nivell de potència i el temps de funcionament d'aquesta zona de cocció s'utilitzaran per a les dues zones combinades.

Si les dues zones ja estan funcionant, els temps de funcionament es cancel·len a les pantalles del nivell de potència. Si no es poden combinar dues zones, seleccioneu la velocitat Boost

Bloqueig de seguretat per a nens

- Aparell encès
- Toqueu simultàniament durant alguns segons  i  fins que se senti un senyal acústic.
 - La pantalla queda bloquejada. Quan la pantalla s'apaga en aquest estat, la funció de bloqueig continuarà activada en tornar a engegar la placa de cocció.
- Per desactivar el bloqueig de seguretat per a nens, premeu simultàniament  i  durant uns segons.

Nivell de potència	Mètode de cocció	Ureu per a
1	Fondre, escalfar lleugerament	Mantega, xocolata, gelatina, salses
2	Fondre, escalfar lleugerament	Mantega, xocolata, gelatina, salses
3	Estovar	Arròs
4	Cocció llarga, reduccions, guisar	Verdures, patates, salses, fruita, peix
5	Cocció llarga, reduccions, guisar	Verdures, patates, salses, fruita, peix
6	Cocció llarga, estofar	Pasta, sopes, carn estofada
7	Fregit lleuger	Rösti, truites, plats arrebossats i fregits, salsixes i botifarra
8	Fregits, fregits amb oli abundant	Carn, patates fregides
9	Fregits, fregits amb oli abundant	Bistec
P	Escalfament ràpid	Bullir aigua

Nivell de temperatura	Mètode de cocció	Ureu per a
	Fondre	Fondre la mantega, la xocolata o la mel a uns 42 °C.
	Manteniment calent	Salses, manteniment del menjar llest per servir a uns 74 °C.
	Cocció lenta	Manteniment del menjar preparat a uns 92 °C.

Resolució de problemes

Codi d'error	Descripció	Possible causa de l'error	Solució
	No funciona	Connexió errònia a la xarxa elèctrica o curtcircuit	Desconnecteu l'extractor de la placa de cocció de la font d'alimentació. Connecteu correctament l'aparell a la xarxa elèctrica consultant l'apartat "CONNEXIÓ ELÈCTRICA", si cal. Si l'error persisteix, contacteu amb el Servei d'Assistència i expliqueu el problema.
ER 03 i so continu o P	El panell de control s'apagarà al cap de 10 segons.	Activació contínua dels sensors. Aigua o recipient a la vitroceràmica o sobre el panell de control.	Traieu l'aigua o la paella de la superfície de vitroceràmica i del panell de control. Apagueu l'extractor de la placa de cocció.
ER 03 i so continu panell de control de l'extractor	El panell de control s'apaga al cap de 10 segons. El motor de l'extractor encara funciona.	Activació contínua dels sensors. Aigua o recipient a la vitroceràmica o sobre el panell de control de l'extractor.	Traieu l'aigua o la paella de la superfície de vitroceràmica i del panell de control. Torneu a tocar el panell de comandaments de l'extractor.
ER47	Parpellegen ER i 47. El panell de control s'apagarà al cap de 10 segons.	El cable d'alimentació del producte no funciona.	Desconnecteu l'extractor de la font d'alimentació. Connecteu correctament l'aparell a la xarxa elèctrica consultant l'apartat "CONNEXIÓ ELÈCTRICA", si cal, feu atenció a la correcta fixació dels punts del producte. Si l'error persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència i especifiqueu el problema.
E/6	Parpellegen ER i 47. El panell de control s'apagarà al cap de 10 segons.	Desviacions de la xarxa elèctrica en freqüència o nivell de tensió. Els inversors d'energia solar podrien causar un error E6 en cas de crear una oscil·lació en la tensió de la xarxa (sobretensió d'alta freqüència).	Tan aviat com la font d'alimentació torna a la normalitat, l'error E6 desapareix. Si l'error persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència i especifiqueu el problema.
ER20 ER22 ER30 ER36 ER39 U400 E/2 E/A E/4 E/7 E/8 E/9	Desconnecteu l'extractor de la placa de cocció de la font d'alimentació. Espereu uns segons i torneu a connectar l'extractor de la vitroceràmica a la font d'alimentació. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'assistència i especifiqueu el codi d'error que apareix a la pantalla.		

i Si es produeix un error, intenteu resoldre el problema seguint les instruccions de la guia de resolució de problemes. Si el problema no es pot resoldre, poseu-vos en contacte amb el servei d'atenció al client. A l'última pàgina d'aquest manual hi ha una llista completa de proveïdors de serveis d'IKEA.

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

Manteniment i reparació

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

Quan us poseu en contacte amb el servei d'assistència, proporcioneu la informació següent:

- Tipus d'error
- Model de dispositiu (article/codi)
- Número de sèrie (S.N.)

Aquesta informació es mostra a la placa de característiques. Trobareu la placa de característiques a la part inferior del dispositiu.

Dades tècniques

Identificació del producte

Classe: **4300**

Model: **FÖRDELAKTIG**

Consulteu la placa de característiques a la part inferior del producte.

El fabricant millora contínuament els productes. Per aquest motiu, el text i les il·lustracions d'aquestes instruccions d'ús poden canviar sense previ avís.

Trobareu més informació sobre les dades tècniques al lloc web www.ikea.com

Funció gestió de la potència

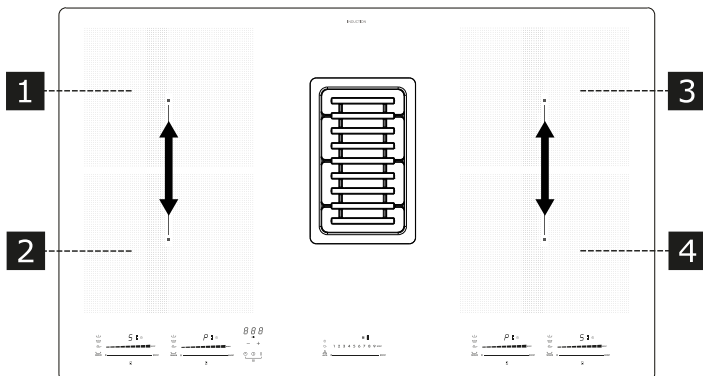
Aquest producte està equipat amb una funció de gestió de la potència amb control electrònic.

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

il·lustració. La funció redueix la potència de l'altra zona de cocció que funciona en mode combinat, si cal (l'última ordre té prioritat).

Exemple:

Si seleccioneu el nivell de potència addicional (boost) (P) per a la zona de cocció 1, la zona de cocció 2 no podrà superar simultàniament el nivell de potència 5.



Dades tècniques de l'extractor

Classe de producte			ENCASTAT
	Amplària	mm	830
Dimensions	Profunditat	mm	520
	Alçada mínima/màxima	mm	906
Cabal d'aire màxim* - Sortida		m3/h	550
Màxim* nivell de soroll - Sortida		dBA	66
Cabal d'aire màxim* - Recirculació		m3/h	380
Màxim* nivell de soroll - Recirculació		dBA	73
Potència nominal de l'extractor		W	220
Potència nominal de la placa de cocció		W	7400
Potència màxima total		W	7620

* Velocitat màxima (sense comptar el boost).

Tensió/freqüència de subministrament	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz;
Pes de l'aparell	21 kg

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

Trobareu les dades tècniques a la placa de característiques a l'interior de l'aparell.

Eficiència energètica de l'extractor

Informació del producte segons el Reglament (UE) 66/2014	Unitat	Valor
Identificador del model		FÖRDELAKTIG 504.494.03
Consum energètic anual	kWh/a	28,7
Coefficient d'augment de temps		0,6
Eficiència dinàmica de fluids		37,6
Índex d'eficiència energètica		32,8
Cabal d'aire mesurat en el punt de major eficiència	m3/h	328,0
Pressió de l'aire mesurada en el punt de major eficiència	Pa	540
Cabal d'aire màxim	m3/h	700,0
Alimentació elèctrica mesurada en el punt de major eficiència	W	131,0
Consum de corrent mesurat en mode d'espera	W	N/A
Consum de corrent mesurat en mode apagat	W	0,49
Nivell sonor de velocitat màxima (sense ajustament intensiu)	dBA	66

Normes de referència:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Estalvi energètic

L'aparell té funcions que ajuden a estalviar energia durant la cocció diària.

Eficiència energètica de la placa de cocció

Informació del producte segons el Reglament (UE) 66/2014	Valor
Identificador del model	FÖRDELAKTIG 504.494.03
Tipus de placa de cocció	Campana integrada
Nombre de zones de cocció	4
Tecnologia de cocció	Inducció
Diàmetre de les zones de cocció (dimensions)	220 x 185 mm
Consum energètic per zona de cocció (cuina elèctrica)	170 Wh/kg
Consum energètic de la placa de cocció (cuina elèctrica)	170 Wh/kg

Estalvi energètic

L'aparell té funcions que ajuden a estalviar energia durant la cocció diària.

Normes de referència:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Placa de característiques

FÖRDELAKTIG

504.494.03

23199



(240)50449403231999
(1)1231002
© 2021
IKEA of Sweden AB
SE - 34183 Alnäs
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021



IKEA
Ingår i det svenska
IKEA of Sweden

Model: FÖRDELAKTIG 504.494.03

Serial No.:
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7620 W
3N ~ / 2N ~ 380-415 V 50 Hz; 7620W
3N ~ / 2N ~ 380 V 60 Hz; 7620W



IPX0 CLASSE I



Type: 4300
Ref.340006 • 1M BRS E ATF+MBE 2HE UI

Made in Italy

340.0575.911



9000068093 009000068093Z1642256



340.0575.911Z1642256

La imatge de dalt mostra la placa de característiques de l'aparell.
El número de sèrie és específic de cada producte.

Aspectes ambientals

Eliminació d'electrodomèstics

 El símbol  en el producte o embalatge indica que el producte no es pot eliminar juntament amb els residus domèstics

normals. Porteu el producte a un punt de recollida adequat per al reciclatge de components elèctrics i electrònics. Assegureu que el producte es llença correctament, ajudareu a evitar conseqüències negatives

per al medi ambient i la salut humana derivades d'una eliminació inadequada. Per a més informació sobre el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb el vostre ajuntament, el servei d'eliminació de residus local o la botiga on vàreu adquirir el producte.

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

Eliminació de materials d'embalatge

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

Estalvi energètic

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

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

Garantia IKEA

Quin temps de validesa té la garantia IKEA?

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

Qui s'encarrega de l'assistència?

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

Què cobreix la garantia?

La garantia cobreix qualsevol defecte relacionat amb els materials i de fabricació de l'aparell i és vàlida des de la data de compra de l'aparell en un punt de venda IKEA. La garantia només és vàlida per a electrodomèstics destinats a ús domèstic. Les

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

Com intervé IKEA en la resolució del problema?

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

Què no cobreix la garantia?

- El desgast normal per ús.
- Danys deliberats o per negligència, danys causats per no complir les instruccions d'ús, danys atribuïts a una instal·lació incorrecta o per connexió a un voltatge inadequat, danys causats per reaccions químiques o electroquímiques, danys causats per oxidació, corrosió o per l'aigua, inclosos, entre d'altres, els danys causats per l'ús d'aigua massa dura o per condicions mediambientals anòmales.
- Components consumibles, com ara piles i bombetes.
- Parts decoratives i no funcionals que no afectin l'ús normal de l'aparell, incloses les ratllades i les diferències de color.
- Danys accidentals causats per substàncies o cossos estranys, neteja o desembossament dels filtres, els sistemes de descàrrega o els caixetins del detergent.
- Danys a peces com ara la vitroceràmica, accessoris, cistelles de vaixelles i coberts, canonades d'alimentació i desguàs, juntes, bombetes i protectors de bombetes, pantalles, poms, recobriments i parts de recobriments, tret que pugui demostrar-se que aquests danys es deuen a defectes de fabricació.
- Casos en els quals el tècnic no trobi cap defecte durant la visita.
- Reparacions no realitzades pel prestador de serveis designat per IKEA o un soci de serveis autoritzat o reparacions en què s'hagin utilitzat peces que no són originals.
- Reparacions causades per una instal·lació incorrecta o en les quals no s'hagin seguit les especificacions.
- L'ús de l'electrodomèstic en un entorn no domèstic, per exemple, per a ús professional.
- Danys imputables al transport. IKEA no es fa responsable dels danys que es produeixin durant el transport si és el client el qui l'efectua, sigui al seu domicili o a una altra adreça. No obstant això, la garantia cobreix qualsevol dany durant el transport a l'adreça del client si és IKEA l'encarregada de prestar el servei.
- Cost d'instal·lació inicial de l'aparell IKEA. Si un proveïdor de serveis designat per IKEA o el seu soci de serveis autoritzat repara o substitueix l'equip en l'àmbit de la garantia, el proveïdor de serveis o el soci de serveis autoritzat també preveurà la reinstal·lació de l'equip reparat o la instal·lació de l'equip de substitució, quan sigui necessari.

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

Aplicació de la legislació nacional

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

Àrea de validesa

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

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

Servei postvenda per a electrodomèstics IKEA:

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

1. Sol·licitar assistència en període de garantia;
2. Demanar aclariments sobre la instal·lació d'electrodomèstics IKEA en els mobles de cuina específics d'IKEA. El servei no proporciona assistència ni aclariments sobre:
 - La instal·lació de cuines senceres d'IKEA;

- Connexions elèctriques (si l'aparell se subministra sense cables i endolls), connexions hidràuliques i connexions al sistema de gas que han de fer un tècnic de servei autoritzat.

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

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

Com podeu contactar amb nosaltres si necessiteu la nostra ajuda



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

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

Important! DESEU EL REBUT!

És el vostre justificant de compra i l'haureu de mostrar per fer servir la garantia. En el justificant trobareu el nom i el codi (de 8 dígit) de cada aparell IKEA que heu comprat.

Necessites més ajuda?

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

Contenido

Segurtasun-informazioa	59	Eguneroko erabilera	75
Informazio orokorra	64	Arazoak konpontzea	78
Konexio elektrikoa	67	Potentziaren kudeaketa	79
Produktuaren deskribapena	70	Erauzgailuaren datu teknikoak	80
Adierazleak	70	Erauzgailuaren energia-efizientzia	81
Kontrol-panela	71	Plakaren energia-efizientzia	82
Janaria prestatzeko eremuaren kontrol-panela	72	Potentziaren xafila	82
Erauzgailuaren kontrol-panela	73	Ingurumenarekin lotutako kontuak	82
Janaria prestatzeko ontzien gida	74	IKEA bermea	83

Segurtasun-informazioa

- i** Segurtasungatik eta gailuak ongi funtzionatzeko, irakurri arretaz eskuliburu hau, gailua instalatu eta erabili baino lehen. Gorde beti argibide hauek etxetresnarekin batera, baita saldu edo hirugarren bati ematen zaionean ere. Garrantzitsua da erabiltzaileak etxetresnaren funtzionamendua eta segurtasun-neurriak ongi ezagutzea. Plaka hauen indukzio-sistemak EMCren estandarraren xedapenak eta EMF zuzentaraua betetzen ditu, eta ez du interferentziarik eragiten beste gailu elektroniko batzuekin. Taupada-markagailuak eta beste inplante elektroniko batzuk dituzten banakoek medikuari eta inplantearen fabrikatzaileari galdetu behar diote gailu horiek interferentziak ez jasotzeko bezain indartsuak diren jakiteko.
- !** Konexio elektrikoa teknikari espezializatu batek egin behar du. Konexio elektrikoa egin baino lehen, irakurri KONEXIO ELEKTRIKOA izeneko atala.

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

- Fabrikatzailea ez da instalazio oker edo desegoki batengatik sortutako kalteen erantzule egingo.
- Egiatzatu energia-iturri nagusia produktuaren barruan lotuta dagoen potentziaren xaflan adierazten den iturriarekin bat datorrela.
- Ebakitako gailuak sistema finkoan instalatu behar dira, kabledun sistema-araudien arabera.
- I klaseko etxetresnetan, egiatzatu etxeko elektrizitate-hornidurak lur-konexio egokia duela.
- Konektatu xurgapen-erazgailua isurpenera hodi egoki bat erabiliz. Kontsultatu instalazio-eskuliburuan adierazitako osagarri erosgarriak (hodi zirkularrak: gutxienez 125 mm-ko diametroa). Isurtzeko hodiak ahalik eta laburrena izan behar du.
- Konektatu produktua hartune nagusira orotarako poloen etengailu bat erabiliz.
- Aire-bideen araudiak bete behar dira.
- Ez konektatu inoiz ere xurgapen-etxetresnak errekuntza-gasak (berogailuak, supazterrak eta abar) daramatzan hodietara.
- Xurgapen-erazgailua elektrikoak ez diren etxetresnekin erabiltzen badira (adibidez, gas-errekuntzako etxetresnekin), airearen behar besteko aireztatzea bermatu behar da, ihes-gasen errefluxurik ez dagoela prebenitzeko. Janaria prestatzeko etxetresna bat beste energia-iturri bat duten elektrikoak ez diren etxetresnekin erabiltzen direnean, gelako presio negatiboak 4 Pa baino txikiagoa izan behar da, gasak berriro ere gelara ez xurgatzeko janaria prestatzeko

etxetresnek.

- Airea ez da gas edo beste erregai batzuen bidezko etxetresnen gasak erauzteko erabiltzen den hodi berera isuri behar.
- Energia-kablea kaltetuta badago, fabrikatzaileak, zerbitzu-zentro baimendu batek edo kualifikatutako teknikari batek ordeztu behar du, arrisku oro saihesteko.
- Konektatu etxetresnaren entxufea korronte-araudiak betetzen eta iritsi daitekeen toki batean dagoen hartune batera.
- Ihes-gasen neurri teknikoei eta segurtasun-neurriei dagokienez, garrantzitsua da tokiko agintariek zehaztutako araudiei arretaz jarraitzea.

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

- Etxetresnarekin emandako torlojuak eta bestelako burdingaiak soilik erabili.

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

- Inoiz ere ez begiratu argira zuzenean gailu optikoen bidez (prismatikoak, lupak eta abar).
- Haurrek ez dute etxetresna garbitu eta mantendu behar, heldu batek gainbegiratura ez bada.
- Haurrak zaindu egin behar dira, etxetresnarekin jolasten ari ez direla ziurtatzeko.
- Etxetresna hau ez dute erabili behar gaitasun fisiko, sentsorial edo mentala duten pertsonak (ezta haurrek ere) edo esperientziarik edo ezagutzarik ez duten pertsonak ere, pertsona horien segurtasunaz arduratzen denak gertutik gainbegiratu gabe eta etxetresna seguru erabiltzeko argibideak eman gabe.
- Etxetresna hau zortzi urtetik gorako haurrek eta gaitasun

fisiko, sentsorial edo mental mugatuak dituzten edo esperientziarik eta ezagutzarik ez duten pertsonak erabil dezakete, gertutik gainbegiratzen badira eta etxetresna seguru erabiltzeko eta arriskuei buruzko argibideak ematen bazaizkie. Ez utzi haurrei etxetresnarekin jolasten.

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

Kontuz, ez ukitu berotzen diren elementuak.

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

- Garbitu eta/edo ordeztu iragazkiak adierazitako epea igaro ostean (su hartzeko arriskua dago). Ikusi Garbiketa eta mantentzea ataleko paragrafoa.
- Bermatu beti gelako aireztatzea egokia dela, etxetresna gas edo beste erregai batzuen bidezko etxetresna batekin batera erabiltzen denean (ez dira kontuan hartzen gelan airea birzirkulatzeko soilik erabiltzen diren etxetresnak).

⚠ ADI: Gainazalean arrakalaren bat agertzen bada, itzali etxetresna deskarga elektrikoak saihesteko. Etxetresna eta bere inguruko piezak asko berotzen dira erabiltzean.

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

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

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

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

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

- Gailua kontaktu irekidura batekin (3 mm) instalatu behar da hornidura elektrikoko iturritik eten ahal izateko, III. kategoriako gaintentsio egoeran erabateko deskonexioa bermatzeko.
- Etxetresna ez da inoiz ere elementuen (euria, eguzkia eta abar) eraginpean egon behar.
- Aplikazioaren aireztatzeak fabrikatzailearen argibideak bete behar ditu.
- Mantendu bilgarria haurrengandik eta animalietatik urrun.
- Suburuko erauzgailuak eta sukaldeko bestelako ke-kanpaiek gasa eta beste erregai batzuk erretzen dituzten etxetresnen funtzionamenduari eragin diezaiekete (baita beste gelatan daudenei ere), gasen errekontzaren errefluxuagatik. Gas horiek karbono monoxidoagatik pozoitzea eragin dezakete. Sukaldean erauzgailu bat edo gasak erauzteko beste edozein gailu instalatu ostean, ziurtatu gasezko etxetresnak teknikari ziurtatu batek aztertzen dituela, gas-errekontzaren errefluxurik ez dagoela bermatzeko.

Informazio orokorra

Gomendio orokorrak

- Ez erabili inoiz belaki urragarririk, espartzurik, azido klorhidrikorik edo gainazala urratu edo markatu dezakeen beste produkturik.
- Segurtasun-arrazoiengatik, ez erabili lurrun-makinarik edo presio handiko garbigailurik etxetresna garbitzeko.
- Ez jan gainazalera eta planaren elementu funtzional edo estetikoetara nahi gabe erortzen den edo haien gainean utzitako janaririk.

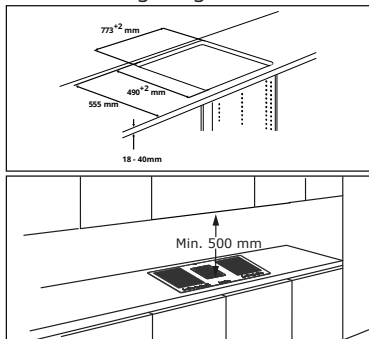
Armairuaeren eskakizunak

Instalazioa

- Etxetresna 800 mm-ko edo gehiagoko armairu baten gainean dagoen sukalde-gainekoan sartuta instalatzeko da.
- Etxetresna material sukoien gainean instalatzen bada, zorrotz bete beharko dira tentsio baxuko instalazioei eta sutik babesteko argibideak eta araudiak.
- Horma-unitateetan, osagaiak (plastikozko eta zurezko estaldurazko materialak) beroa jasaten duten itsasgarriekin (gutxienez 85 °C) muntatu behar dira: material eta itsasgarri desegokiak erabiliz gero, baliteke konkorrak ateratzea edo hormatik askatzea.
- Sukaldeko armairua etxetresnaren konexio elektrikoak egin ahal izateko behar adina toki eduki behar du. Etxetresnaren gaineko esekitako sukaldeko armairua modu erosoan janaria prestatzeko adina toki utzita jarri behar da.
- Onartzen da etxetresnaren atzean, sukalde-gainaren inguruan zur trinkozko ertz apaingarriak erabiltzea, eta kasu horretan ilustrazioetan adierazitakoa izango da utzi beharreko gutxieneko distantzia.
- Etxetresna integratuaren zuloa egiteko kokapena eta neurriak beheko ilustrazioan erakusten dira. Baldintza hau betetzen bada soilik balio dute erakutsitako

neurketak: sukalde-gaina 35 mm ateratzen da armairuaeren aurrealdetik.

- Integratutako etxetresnaren eta edozein armairuaeren arteko gutxieneko distantzia 500 mm baino gehiago izan behar da.



- Plakaren ertzaren eta sukalde-gainaren artean likidorik ez sartzeko, jarri juntura itsasgarri bat plakaren kanpoko ertz guztian, plaka muntatu baino lehen. Ikusi Muntatzeko argibideak atala. Ikusi muntatzeko argibideak.

Erabilera

- Erauzgailua etxeko erabilera sortutako sukaldeko kea ezabatzeko soilik diseinatu da.
- Inoiz ere ez erabili etxetresna diseinatu ez den helburu baterako.
- Frijigailuak etengabe zaindu behar dira erabiltzen diren bitartean: gehiegi berotutako olioak su har dezake.
- Ez erabili etxetresna kanpoko tenporizadore bat edo urrunetik kontrolatutako sistema bereizi bat erabiliz.
- Etxetresna ez da inoiz instalatu behar ate apaingarri baten atzean, gehiegi bero berotzeko.
- Inoiz ere ez jarri zutik etxetresnaren gainean, apurtu egin daiteke eta.
- Ez utzi lapikorik edo eltzerik markoan, silikonazko juntura kalte dezaketelako.
- Ez moztu edo prestatu elikagairik gainazalean, eta ez bota objektu gogorrik plakaren gainera. Ez arrastatu eltzeak edo

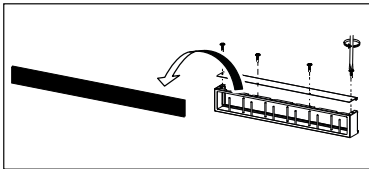
platerak gainazalean.

Garbiketa eta mantentzea

Mantentze-lanak hasi baino lehen, itzali etxetresna edo deskonektatu elektrizitate-saretik.

Ikatz aktibatuzko iragazkia

- Ikatz aktibatuzko iragazkia leheneratu egin daiteke (ikusi muntatzeko argibideak). Usain txarren aurkako ikatz aktibatuzko iragazkia 3-4 hilabetez behin (edo maizago, erauzgailua asko erabiltzen bada) garbitu eta lehenera daiteke, eta gehienez ere 8 leheneratze-ziklo egin daitezke. Iragazki berri bat eskatzeko, jarri harremanetan salmenta-osteko zerbitzuarekin (ikusi eskuliburuaren amaierako taula).

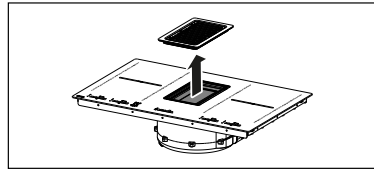


Leheneratzeko prozedura

- Garbitu ontzi-garbigailuan, gehienez ere 70 °C-tan edo garbitu eskuz ur beroarekin eta espartzu zakarrak erabili gabe (ez erabili garbigarrik!).
- Lehortu labean, gehienez ere 70 °C-tan 2 orduz (labearen erabiltzailearen eskuliburu eta muntatzeko argibideak arretaz irakurtzea aholkatzen da).

Burdinurtuzko saret

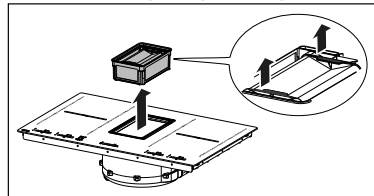
- Ez garbitu ontzi-garbigailuan. Garbitu saret ur epelarekin eta xaboi suabe batekin, belaki urratzailerik erabili gabe (ez erabili garbigarri zakar edo urragarrik!).



⚠ ADI: Burdinurtuzko parrilla kontu handiz jarri behar da, gaizki maneiatzen bada, plateraren kristala hautsi daiteke.

Koipe-iragazkia

- Garbitu edo ordeztu iragazkiak etengabe, beheko denbora-tartean arabera, erauzgailuaren errendimendua egokia izaten jarraitzeko, eta koipe gehiegi pilatzeagatik, su hartzeko arriskua prebenitzeko.
- Koipe-iragazkiak 2 hilabetez behin garbitu behar dira, edo maizago asko erabiltzen bada, eta ontzi-garbigailuan garbi daitezke.

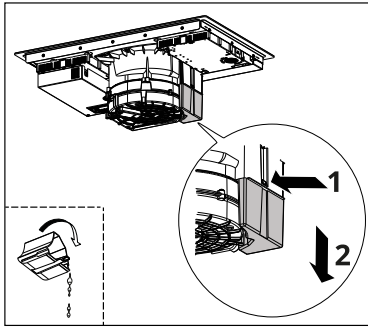


Goiko gainezkatze-erretilua koipe-iragazkiaren zatia da, eta janaria prestatzen duzun ziklo bakoitza eta gero edo plakara likidoa erori dela ohartu zaren guztietan ikuskatu behar da. Garbitu ur beroarekin eta kendu edozein jan-hondakin, usain txarrik ez izateko eta hondakinak ez pilatzeko.

Tanta-erretilua

Egoera normalean, eman begiratu bat eta hustu tanta-erretilua bi astez behin.

Tanta-erretiluari begiratu bat eman baino lehen, atera erretilua, batez ere, likido asko isuri bada. Askatu kisketa (1) eta tiratu behera tanta-erretiluari (2); ondoren, garbitu ur epelarekin edo ontzi-garbigailuan.



Etzetresna garbitzea

- Garbitu etzetresna erabiltzen den bakoitzean, gainazalera eroritako janari-hondakinik erre ez dadin. Zailagoa da inkrustatutako eta erretako zikina kentzea.
- Eguneroko zikina garbitzeko, erabili trapu edo belaki leun bat eta garbigarri egoki bat. Jarraitu fabrikatzaileak erabiltzeko garbigarriari buruz emandako gomendioak. Garbigarri babesleak erabiltzea gomendatzen da.
- Kendu inkrustatutako zikina, adibidez, irakinda atera den esnea, beirazko gainazal zeramikoetarako egokiak diren errasketa bat erabiliz. Jarraitu fabrikatzaileak erabili beharreko errasketei buruz emandako gomendioei.
- Kendu azukrea duen janaria, adibidez, janaria prestatzen ari zen bitartean eroritako marmelada, beirazko gainazal zeramikoetarako egokiak diren errasketa bat erabiliz, eta plaka oraindik bero dagoela. Bero dagoela kentzen ez baduzu, baliteke hondakinak beirazko gainazal zeramikoa kaltetzea.
- Kendu urtutako plastikoa beirazko gainazal zeramikoetarako egokiak diren errasketa bat erabiliz, suaren plaka oraindik bero dagoela. Bero dagoela kentzen ez baduzu, baliteke hondakinak beirazko gainazal zeramikoa kaltetzea.
- Kendu karea kare-arrastoak kentzeko soluzioaren kantitate txiki bat erabiliz, adibidez, ozpina edo limoi-zukua, suaren plaka hoztu eta gero. Ondoren, garbitu berriro trapu heze batekin.

Konexio elektrikoa

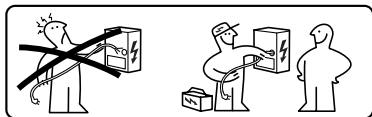


ADI: Konexio elektriko guztiak instalatzaile baimendu batek egin behar ditu.

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



Adi! Ez soldatu kablerik!

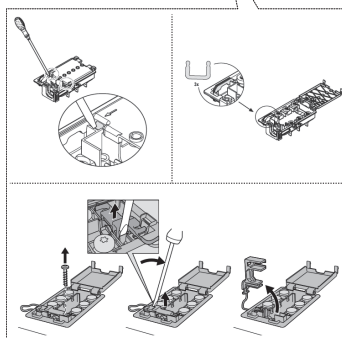
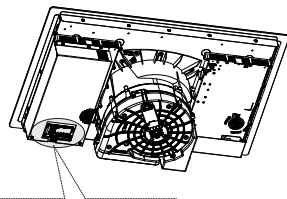


Konexio elektrikoa

- Konexio elektriko guztiak instalatzaile baimendu batek egin behar ditu.
- Jarraitu konexio-eskemari (produktuaren azpiko aldean).
- Etxetresnak "Y" motako konexioa du eta H05V2V2-F korrante-kable bat behar du. Kableak terminalaren amaierako derrigorrezko mahukak behar ditu. IEC estandarren arabera, erabili fase bakarreko konexiorako: $3 \times 4 \text{ mm}^2$ -ko

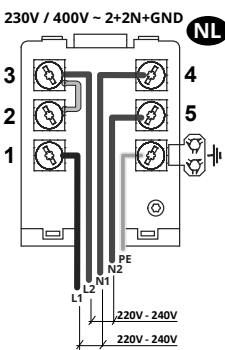
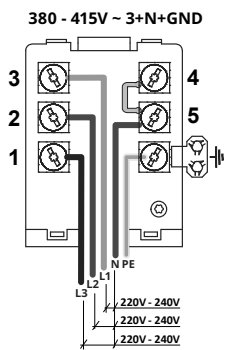
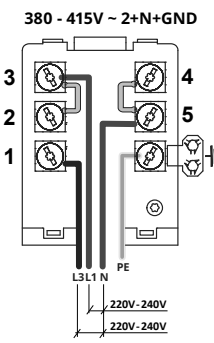
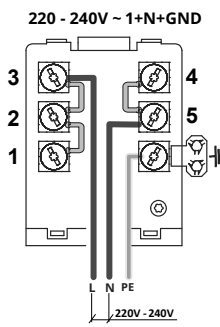
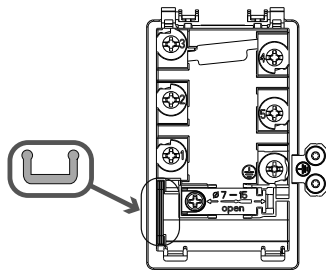
korrante-kablea, bi faseko konexiorako: $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ -ko korrante-kablea, eta hiru faseko konexiorako: $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ -ko korrante-kablea. Kanpoko kablearen diametroa: gutxienez 8 mm - gehienez 12 mm. Baina, guztien gainetik, errespetatu arau nazionalak.

- Konexio-terminalera iristeko, lotura-kaxaren estalkia kendu behar da.
- Egiaztatu etxeko energia-hornikuntzaren ezaugarriak (tentsioa, gehieneko potentzia eta korrantea) bateragarriak direla etxetresnaren ezaugarrieekin.
- Konektatu etxetresna eskeman erakusten den moduan (elektrizitate-sarearen tentsiorako estatuan indarrean dauden erreferentziako estandarrak betez).

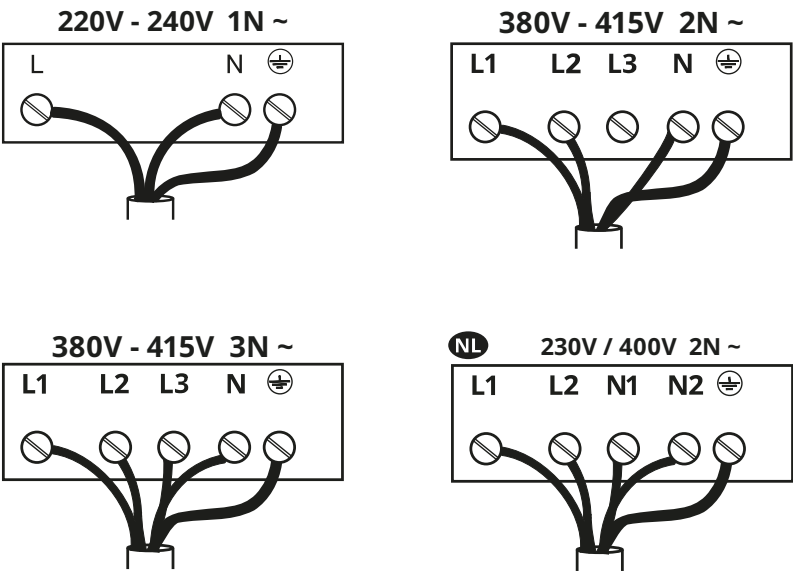


Produktuaren konexio-eskema

Sartu deribazioak  torlojuen artean, irudian erakusten den moduan



Ettxeko konexio-eskema



Kolorea	Konexioa			
	220 - 240V ~ 1+N+GND	380 - 415V ~ 2+N+GND	380 - 415V ~ 3+N+GND	230V / 400V ~ 2+2N+GND
Beltza	-	L3	L3	L1
Marroia	L	L1	L2	L2
Grisa	-	-	L1	
Urdina	N	N	N	N1 - N2
Horia / Berdea	LURRA			
	ZUBIA			

Produktuaren deskribapena

1	Janaria prestatzeko eremu bat (220 x185 mm) 2100 W, 3700 W-ko Indargailuaren funtzioarekin
2	Janaria prestatzeko eremu bat (220 x185 mm) 2100 W, 3700 W-ko Indargailuaren funtzioarekin
3	Janaria prestatzeko eremu bat (220 x185 mm) 2100 W, 3700 W-ko Indargailuaren funtzioarekin
4	Janaria prestatzeko eremu bat (220 x185 mm) 2100 W, 3700 W-ko Indargailuaren funtzioarekin
5	Kontrol-panela
6	Erauzgailua
1 + 2	Janaria prestatzeko eremu konbinagarria (220 x370 mm) 3700 W
3 + 4	Janaria prestatzeko eremu konbinagarria (220 x370 mm) 3700 W

Adierazleak

Eltzeak hautematea

Janaria prestatzeko eremu bakoitza eltze baten presentzia hautemateko sistema bat du. Eltzeak hautemateko sistemak indukziozko plakekin erabiltzeko oinarri magnetizatzailea duten eltzeak ezagutzen ditu. Janaria prestatzen ari den bitartean eltzea kentzen bada, edo egokia ez den eltze bat erabiltzen bada, grafikoaren barraren alboko pantailan sinboloa agertuko keinuka.

10 segundoko eltzeen presentzia hautemateko epean, janaria prestatzeko eremua eltzerik jartzen ez bada:

- janaria jartzeko eremua automatikoki itzaliko da 10 segundo eta gero.
- Janaria jartzeko eremu bakoitzaren pantailan erakutsiko da.

Hondar-beroaren adierazlea

Janaria prestatzeko eremua itzali bada, baina oraindik beroa badago, pantailan letra agertuko da, erretzeko arriskua dagoela adieraziz.

Kontrol-panela

	888 MIN - + ⌚ ⓘ ⊞
ⓘ	Plakako erauzgailua piztea/itzaltzea. Sakatu pizteko. Sakatu berriro itzaltzeko. Lehenespenez, plakako erauzgailua aktibatzen denean, erauzgailua modu automatikoak abiarazten da eta LED argiak  piztuta dituela. Sakatu hautapen-barra modu automatikoa desaktibatzeko, eta erabili erauzgailuaren haizagailua eskuzko moduan. LED argia  itzali egingo da.
⌚	Tenporizadorea aktibatzea Sakatu tekla 5 segundoz: erauzgailua programatutako moduan sartuko da, eta aurrez ezarritako tenporizadorea 15 minutu da. Programatutako modua erakusten duen LED argia piztuko da erauzgailuan . Programatutako modua (tenporizadorea) desaktibatzeko, sakatu tekla berriro 5 segundoz. Denbora amaitzean, soinu-zuko seinale bat igorriko da (2 minutu irauten duena, eta pizteko/itzaltzeko tekala sakatuta eten daitekeena) eta  pantaila itzaliko da. Azterako kontaketa ez da ikusten. Ikusizko adierazlea  LED argia da. Hautatu janaria prestatzeko eremu bat tenporizadore independente bat ezartzeko. Teklak banako janaria prestatzeko eremurako ezar daitezkeen tenporizadore bat aktibatzen du, baita aldi berean ere. Ezarritako denbora amaitu eta gero, janaria prestatzeko eremuak automatikoki itzaliko dira eta soinu-zuko seinale bat igorriko da. Plakaren tenporizadorea aktibatzea/doitzea: Sakatu tekla hainbat aldiz , aktibatzeko janaria prestatzeko eremua hautatzeko. Janaria prestatzeko eremuari dagokion ikonoa piztuko da. Nahi den janaria prestatzeko eremua hautatu eta gero, doitu tenporizadorearen iraupena: Sakatu + automatikoki itzali baino lehen igaro beharreko denbora areagotzeko. Sakatu - automatikoki itzali baino lehen igaro beharreko denbora murrizteko.
	Stop&Go / Berrabiarazi Funtzio hau plakako edozein funtzio aktibo aldi baterako eteteko/berrekiteko erabiltzen da, janaria prestatzeko energia zerora murriztuz. Sakatu tekla funtzioak aktibatzeko, eta desaktibatzeko, sakatu berriro eta eraman adierazitako lerratzailea ezker muturririk eskuin muturreraino (pausatzeko funtzioaren  alboan). Oharra: 10 minutu eta gero pausatzeko funtzioa desaktibatuz ez bada, etengailua itzali egiten da automatikoki. Funtzio hau plakako ezarpenak berreskuratzeko erabiltzen dira, plaka nahi gabe itzaltzen denean. Aktibatzeko: - Aktibatu berriro plaka. - Sakatu 6 segundo baino lehen.
- +	Areagotu/Murriztu janaria prestatzeko eremuaren tenporizadorearen iraupena. Sakatu luze koipe-iragazkia berrezartzeko. Sakatu luze usain txarren aurkako ikatz aktibatuaren iragazkia.
⌚ +	Plaka blokeatzea/desblokeatzea Plakaren ezarpenak blokeatzeko erabiltzen da nahi gabe ez manipulatzeko, une horretan aktibo dauden funtzioak bere horretan utziz. Errepikatu eragiketa blokeoa desaktibatzeko. Teklen blokeoa. Sakatu eta  tekla aldi berean segundo batzuez.

Janaria prestatzeko ontzien gida

Zein eltze erabili

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

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

Eltze edo zartagin bat egokia den jakiteko,  sinboloa duen (normalean, behealdean egon ohi da). Iman batekin ere proba dezakezu. Azpialdeari itsatsita geratzen bada, eltzea indukziozko plakan erabil daiteke.

Eraginkortasun optimoa ziurtatzeko, erabili beti beroa modu uniformean banatzen duen oinarri laua duten eltze eta zartaginak. Oinarria erabat laua ez bada, eragina izango du energia eta beroa banatzean.

Erabiltzeko jarraibideak

Janaria prestatzeko eremu desberdinetarako eltzeak/zartaginak eduki beharreko gutxieneko diametroa.

Plakak ongi funtzionatzen duela ziurtatzeko, eltzeak plakaren gainazalean adierazitako erreferentzia-puntu bat edo gehiago estali behar ditu, eta gutxieneko diametro egoki bat ezarri behar da.

Erabili beti eltzearen oinarriaren diametroa hoberen egokitzen den sua.

Janaria prestatzeko eremuak	Eltzearen oinarriaren diametroa	
	Ø min. (gomendatua)	Ø max. (gomendatua)
Denak	145 mm	180 mm

Eltze/Zartagin hutsak edo oinarri mehea dutenak

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

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

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

Plakak erabiltzean ateratzen dituen soinuak

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

Soinu mota horiek honela deskriba daitezke:

Burrunba arina (transformadore baten soinuaren antzekoa)

Bero askorekin janaria prestatzen denean sortzen da soinu hori, eta plakatik lapikoetara eramaten den energia kantitateak eragiten du. Beroa jaisten denean, zarata gelditu edo gutxitu egingo da.

Txistu-soinu txikia
Egosteko ontzia hutsik dagoenean eta ontzia urez edo janariz bete ondoren gelditzen denean sortzen den soinua da.

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

Txistu-soinu handia

Hainbat materialeko geruzekin egindako zartaginekin gertatzen da soinu hori, horiek abiadura handiaren edo bi bero-gunetan erabiltzen direnean. Beroa jaisten denean, zarata gelditu edo gutxitu egingo da.

Haizagailuaren soinuak

Sistema elektronikoak funtzionatzeko, plakaren tenperatura doitu behar da. Horretarako, plakak hozteko haizagailu bat du, eta aktibatu egiten da sistema elektrikoaren tenperatura murriztu eta erregulatzeko. Haizagailuak martxan jarrai

dezake etxetresna itzali ostean ere, plakaren tenperaturak oso beroa izaten jarraitzen badu.

Soinu erritmikoa, erlojuaren orratzen antzekoa

Gutxienez hiru bero-gune martxan daudenean gertatzen da soinu hori, eta gunetako bat itzaltzean denean, soinu hori desagertu edo gutxitu egiten da.

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

Eguneroko erabilera

Etxetresna aktibatzea

Eduki sakatuta  segundo batez etxetresna aktibatzeko.

- “0” keinuka ikusten da potentzia-mailen pantaila guztietan
- Beste ezer hautatzen ez bada, segurtasun-arrazoiengatik, etxetresna itzali egingo da 10 segundo eta gero.

Janaria prestatzeko eremuak hautatzea

Sakatu “0” janaria prestatzeko eremuaren alboko barraren lerratzailearen alboan, eta pasatu hatza lerratzailea mugitu eta potentzia-maila ezartzeko.

Janaria prestatzeko eremuak itzaltzea

Sakatu “0” barraren lerratzailean.

- Beste ezer hautatzen ez bada eta gainerako janaria prestatzeko eremuak itzalita badaude, etxetresna itzali egongo da 10 segundo eta gero.

Plaka itzaltzea

Sakatu  segundo batzuek, plaka itzaltzeko.

- Pantailan beste hautapenik egiten ez bada eta janaria prestatzeko eremu guztiak itzalita badaude, etxetresna itzali egingo da 10 segundo eta gero.

Urtzeko, bero mantentzeko eta janaria mantso prestatzeko ezarpenak.

Urtzeko funtzioarekin janaria desizoztu daiteke, edo gurina, txokolatea edo ezta mantso urtu.

Bero mantentzeko ezarpenak prestatutako janaria gutxi gorabehera 74 °C-tan mantentzen du.

Janaria mantso prestatzeko ezarpenak prestatutako janaria gutxi gorabehera 92 °C-tan mantentzen du. Janaria mantso prestatzeko ezarpenarekin tenperatura mantsoan presta dezakezu janaria, elikagaien balio nutrizionalak gordetzeko.

- Hautatu janaria prestatzeko eremua “0” sakatuta nahi den janaria prestatzeko eremuaren barra-lerratzailearen alboan.
- Sakatu  behin.
- “Desizoztu” ezarpena hautatzeko, sakatu  berriro.  agertzen da.
- “Mantendu bero” ezarpena hautatzeko, sakatu  berriro.  agertzen da.
- “Prestatu janaria mantso” ezarpena hautatzeko, sakatu  berriro.  agertzen da.

Indargailua doitzea

Janaria prestatzeko eremu guztiek potentzia indartzeko funtzioa dute (Indargailua).

Indargailuaren funtzioa aktibatuta dagoenean, hautatutako janaria prestatzeko eremuak potentzia osagarri batean

funtzionatzen du 5 minutuz. Indargailuaren funtzioa, adibidez, ur-kantitate handi bat bizkor berotzeko erabil daiteke.

- Pasatu hatza barraren lerratzailean pantailan **BOOST** agertzen den arte.
- Indargailuaren funtzioa desaktibatzeko, itzuli barraren lerratzailea nahi den potentzia-mailara hatza pasatuta.

Tenporizadorea

Tenporizadorea ezarrita dagoenean, janaria prestatzeko eremua itzali egiten da 1 minutu eta 1 ordu eta 59 minutu arteko ezarritako denbora igaro ostean.

Tenporizadorea ezartzea

- Etengailua itzali egiten da.
- Janaria prestatzeko eremua ezartzen da.
- Sakatu .
 - “_00” adierazleak keinu egiten du pantailaren erdian.
 - Sakatu + tenporizadorean ezarritako denboraren iraupena areagotzeko; sakatu - murrizteko.

+ lehen aldiz sakatzean, “1” adierazlea pizten da pantailan.

Tenporizadorea aldatzea

- Tenporizadorea ezartzea
- Sakatu janaria prestatzeko eremu aktiboa, tenporizadorea aldatzeko.
- Sakatu .
- Aldatu ezarritako denboraren iraupena tenporizadorean + eta - erabiliz.

Konbinatzeko funtzioa (zubi-konexioa)

Konbinatzeko funtzioari esker, janaria prestatzeko bi eremu indibidual aktiba ditzakezu batera funtzionatu eta doitzeko.

- Sakatu janaria prestatzeko eremuen barra-lerratzaileak (alde berean) aldi berean.
- Bi eremuen alboko pantailak  erakusten du albo batean eta  beste albo batean.

Janaria prestatzeko eremuetako bat erabiltzen ari bada jada, konbinatzeko funtzioa (zubi-konexioa) aktibatzen denean, janaria prestatzeko eremu horren potentzia-maila eta funtzionatzeko denbora hautatuko da konbinatutako bi eremuetarako. Bi eremuak erabiltzen ari badira jada, erabiltzeko denborak ezabatu egingo dira potentzia-mailaren pantailetan. Bi eremuak konbinatu ezin badira, ezarri Indartzeko abiadura.

Haurren segurtasun-blokeoa

- Etxetresna piztuta
- Sakatu  eta  albi berean segundo batzuez, soinuzko seinale bat igortzen den arte.
 - Pantaila blokeatuta dago. Pantaila egoera horretan itzaltzen denean, blokeatutako funtzioak aktibo jarraituko du plaka berrabiarazten denean.
- Haurren segurtasun-blokeoa desaktibatzeko, sakatu  eta  aldi berean segundo batzuez.

Potentzia-maila	Janaria prestatzeko metodoa	Erabili honetarako
1	Urtzea, pixkana berotzea	Gurina, txokolatea, gelatina, saltsak
2	Urtzea, pixkana berotzea	Gurina, txokolatea, gelatina, saltsak
3	Berotzea	Arroza
4	Denbora luzean janaria prestatzea, loditzea, erregostea	Barazkiak, patatak, saltsak, fruta, arraina
5	Denbora luzean janaria prestatzea, loditzea, erregostea	Barazkiak, patatak, saltsak, fruta, arraina
6	Denbora luzean janaria prestatzea, erregostea	Pasta, zopa, erregositako haragia
7	Zertxobait frijitzea	Rösti (patata frijituak), arrautzopilak, birrineztatutako eta frijitutako janariak, saltxitxak
8	Frijitzea, koipetan frijitzea	Haragia, patata frijituak
9	Frijitzea, koipetan frijitzea	Xerrak
P	Bizkor berotzea	Ura irakitea

Temperatura-maila	Janaria prestatzeko metodoa	Erabili honetarako
	Urtu	Urtu gurina, txokolatea edo ezia gutxi gorabehera 42 °C-tan.
	Mantendu bero	Saltsak, janaria prest edukitzea gutxi gorabehera 74 °C-tan ateratzeko.
	Janaria mantso egitea	Prestatutako janaria epel mantentzea gutxi gorabehera 92 °C-tan.

Arazoak konpontzea

Errore-kodea	Deskribapena	Errorearen balizko kausak	Soluzioak
	Ez erabiltzea	Elektrizitate-sarera gaizki konektatzea edo zirkuitu-laburra	Deskonektatu plakaren erazlea energia-iturritik. Konektatu ongi energia-iturrira. Beharrezko bada, kontsultatu "KONEXIO ELEKTRIKOA" paragrafoa. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan salmenta-osteko zerbitzuarekin eta azaldu arazoa.
ER 03 eta etengabeko soinua edo 	Kontrol-panela itzali egiten da 10 segundo eta gero.	Sentsoreak etengabe aktibatzen dira. Ura edo eltzea dago kontrol-panelaren gaineko beiran.	Kendu ura edo eltzea beirazko gainazal zeramikitik eta kontrol-paneletik. Itzali plakaren erazlea.
ER 03 eta erazgailuaren kontrol-panelaren etengabeko soinua	Kontrol-panela itzali egiten da 10 segundo eta gero. Eratzgailuaren motorrak marbxan jarraitzen du.	Sentsoreak etengabe aktibatzen direla hauteman da. Ura edo eltzea dago eratzgailuaren kontrol-panelaren gaineko beiran.	Kendu ura edo eltzea beirazko gainazal zeramikitik eta kontrol-paneletik. Sakatu berriro eratzgailuaren panela.
ER47	ER eta 47 keinuka ari dira. Kontrol-panela itzali egiten da 10 segundo eta gero.	Produktuaren korrante-kablearen konexio-errorea.	Deskonektatu eratzgailua elektrizitate-saretik. Doitu konexioa, beharrezkoa bada, KONEXIO ELEKTRIKOA paragrafoko argibideei jarraituta, produktuaren zubiak ongi lotzeari arreta berezia jarrita. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan salmenta-osteko zerbitzuarekin eta azaldu arazoa.
E/6	ER eta 47 keinuka ari dira. Kontrol-panela itzali egiten da 10 segundo eta gero.	Elektrizitate-sare nagusiaren desbideratzeak maiztasunean edo tentsio-mailan. Eguzki-energiaren bidezko inbertsoreek E6 errorea eragin dezakete, elektrizitate-sarearen tentsioan oszilazio bat gertatuz gero (maiztasun handiko gaintentsioa).	Elektrizitate-sarearen hornidura berriz ere normala denean, E6 errorea desagertu egingo da. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan salmenta-osteko zerbitzuarekin eta azaldu arazoa.
ER20 ER22 ER30 ER36 ER39 U400 E/2 E/A E/4 E/7 E/8 E/9	Deskonektatu plakaren erazlea energia-iturritik. Itxaron segundo batzuk, eta konektatu berriro plakaren eratzgailua elektrizitate-sarera. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan Salmenta-osteko zerbitzuarekin eta jakinarazi pantailan agertzen den errore-kodea.		

 Akatsen bat badago, saiatu arazoa konpontzen arazoak konpontzeko argibideei jarraikiz. Arazoa konpondu ezin bada, jarri harremanetan Salmenta-osteko zerbitzuarekin. IKEAk izendatutako kontaktuen zerrenda osoa aurkitzeko, ikusi erabiltzailearen eskuliburuaren amaieran.

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

Mantentzea eta konponketa

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

Zerbitzu teknikoaren sailarekin harremanetan jartzean, eman informazio hau:

- Akats mota
- Gailuaren modeloa (Art./Kod.)
- Serie-zenbakia (SN)

Informazio hori identifikazio-xaflan aurkituko duzu. Identifikazio-xafla gailuaren azpialdean dago.

Datu teknikoak

Produktuaren identifikazioa

Mota: **4300**

Modeloa: **FÖRDELAKTIG**

Ikusi produktuaren azpialdean dagoen identifikazio-xafla.

Fabrikatzaileak etengabe hobetzen ditu produktuak. Hori dela eta, baliteke erabilera-argibide hauetako testua eta ilustrazioak abisatu gabe aldatzea.

Datu teknikoei buruzko informazio gehiago webgunean: www.ikea.com

Potentziaren kudeaketa

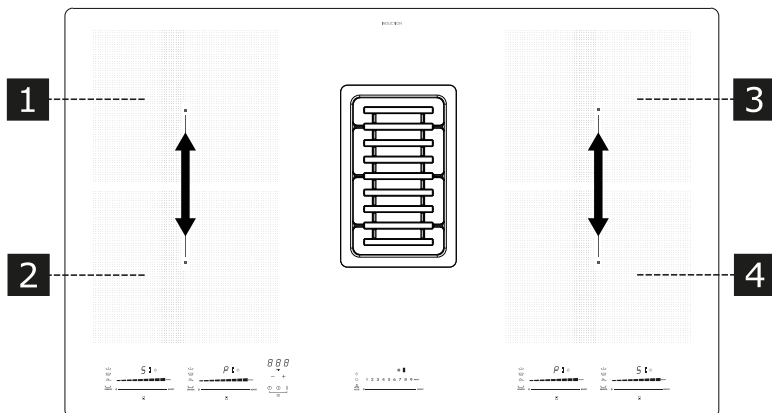
Produktu honek elektronikoki kontrolatutako potentzia kontrolatzeko funtzioa dauka.

Funtzio honek modu konbinatuan erabiltzen diren janaria prestatzeko eremuen artean (1+2 eta 3+4) 3700 W-ko gehieneko potentziaren banaketa kontrolatzen du, potentziaren banaketa optimizatu eta sistema gehiagi ez kargatzeko. Funtzioak eskuragarri dagoen gehieneko potentzia banatzen du modu konbinatuan erabilitako janaria prestatzeko eremuen artean. Ikusi ilustrazioa.

Funtzioak modu konbinatuan ari diren janaria prestatzeko gainerako eremuen indarra murrizten du (azken aginduak izango du lehentasun handiena).

Adibidez:

Janaria prestatzeko 1. eremuan potentzia-maila osagarria (indargailua) (P) hautatzen bada, janaria prestatzeko 2. eremua ezin da 5. maila baino altuago jarri.



Erauzgailuaren datu teknikoak

Produktu mota			SARTUTA
	Zabalera	mm	830
Neurriak	Sakonera	mm	520
	Altuera min./max.	mm	906
Aire-fluxu max.* - Irteera		m3/h	550
Zarata-maila max. - Irteera		dBA	66
Aire-fluxu max.* - Birzirkulazioa		m3/h	380
Zarata-maila max.* - Birzirkulazioa		dBA	73
Erauzgailuaren potentzia nominala		W	220
Plakaren potentzia nominala		W	7400
Gehieneko potentzia, guztira		W	7620

* Gehieneko abiadura (Indargailua izan ezik).

Elikatze-horniduraren tentsioa/maiztasuna	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz;
Etzetresnaren pisua	21 kg

 Etzetresna hau EEE zuzentarauen arabera diseinatu, ekoitzi eta saldu da.

Datu teknikoak etzetresnaren barruan dagoen potentziaren xaflan adierazten dira.

Erauzgailuaren energia-efizientzia

Europar Batasuneko 66/2014 araudiaren araberako produktu-informazioa	Unitatea	Balioa
Modeloaren IDa		FÖRDELAKTIG 504.494.03
Urteko energia-kontsumoa	kWh/a	28,7
Denbora areagotzearen faktorea		0,6
Fluidoaren efizientzia dinamikoa		37,6
Energia-efizientziaren indizea		32,8
Efizientzia-puntu optimoan neurtutako aire-fluxua	m3/h	328,0
Efizientzia-puntu optimoan neurtutako aire-presioa	Pa	540
Aire-fluxu maximoa	m3/h	700,0
Efizientzia-puntu optimoan neurtutako energia elektrikoaren hornikuntza	W	131,0
Egonean neurtutako elektrizitate-kontsumoa	W	E/E
Itzalita dagoenean neurtutako elektrizitate-kontsumoa	W	0,49
Soinu-maila maximoa (indargailua ezarri gabe)	dBA	66

Energia-aurrezkia

Etzetresnak eguneroko erabileran energia aurrezten laguntzeko eginbideak ditu.

Erreferentziako estandarrak:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Plakaren energia-efizientzia

Europar Batasuneko 66/2014 araudiaren arabera produktu-informazioa	Balioa
Modeloaren IDa	FÖRDELAKTIG 504.494.03
Plaka mota	Integratutako sukaldea
Janaria prestatzeko eremuak	4
Janaria prestatzeko teknologia	Indukzioa
Janaria prestatzeko eremuen diametroa (neurriak)	220 x 185 mm
Janaria prestatzeko eremuaren energia-kontsumoa (su elektrikoak)	170 Wh/kg
Plakaren energia-kontsumoa (su elektrikoak)	170 Wh/kg

Energia-aurrezkia

Ettxetresnak eguneroko erabileran energia aurrezteko eginbideak ditu.

Erreferentziako estandarrak:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Potentziaren xafila

FÖRDELAKTIG

504.494.03

23199



Swedish and Swedish

IKS of Sweden

Model: FÖRDELAKTIG 504.494.03

Serial No.: 220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; 3N ~ / 2N ~ 380-415 V 50 Hz; 7620W 3N ~ / 2N ~ 380 V 60 Hz; 7620W



Type: 4300

Ref.340006 • 1M BRS E ATF+MBE 2HE UI



9000068093 009000068093Z1642256



340.0575.91121642256

Made in Italy

(240)50449403231999

(11)0231002

IKS of Sweden AB

SE - 340006 Alsterlund

© Inter IKEA Systems B.V. 2021

Made in Italy

340.0575.911

Goiko irudiak etxetresnaren potentziaren xafila erakusten du.

Produktu bakoitzaren serie-zenbakia bakarra da.

Ingurumenarekin lotutako kontuak

Ettxetresna zaborretara botatzea

Produktuak edo bilgarrian agertzen den sinboloak produktua ez dela etxeko ohiko zaborretara bota behar adierazten du.



Produktua osagai elektrikoak eta elektronikoak birziklatzeko gune berezi batera eraman behar da. Produktu hau behar den tokira emanez gero, gaizki tratatzeak ingurunean eta osasunean izan ditzakeen

ondorio negatiboak ekiditen dira. Produktua birziklatzeari buruzko informazio gehiago lortzeko, jarri harremanetan zure udaletxearekin, tokian tokiko hondakinen kudeatzailearekin edo produktua erosi zenuen dendarekin.

Etxetresna elektrikoetan eta elektronikoetan substantzia arriskutsuen erabilera eta zaborrak murrizteari buruzko 2012/19/EB zuzentaraua betetzen du etxetresna honetan.

Bilgarriko materiala zaborretara botatzea

 sinboloa duten materialak birziklagarriak dira. Bota bilgarria dagokion birziklatzeko edukiontzian.

Energia-aurrezkia

Behean azaltzen diren aholkuei jarraituz gero, energia aurreztuko duzu eguneroko erabileran.

- Ura berotzen duzunean, erabili soilik behar duzun kantitatea.
- Ahal bada, jarri beti tapa ontziari.
- Jarri eltzea sutan, plaka piztu baino lehen.
- Jarri eltze txikia janaria prestatzeko eremu txikietan.
- Jarri eltzeak janaria prestatzeko eremuaren erdian.
- Erabili hondar-beroa janaria bero mantentzeko, edo urtzeko.

IKEA bermea

Zenbat denboraz balio du IKEA bermeak?

IKEAn etxetresna erosten den egunetik hasi eta bost (5) urtez balio du bermeak. Jatorrizko ordainagiria ezinbestekoa da erosketaren egiaztagiria gisa. Bermea indarrean den bitartean egindako edozein konponketak ez du etxetresnaren berme-aldia luzatzen.

Nork ematen du bermea?

IKEAk bere erakundearen edo zerbitzu-bazkide baimenduen sarearen bidez izendatutako zerbitzu-hornitzaileak emango da Bezeroaren laguntza-zerbitzua.

Zer estaltzen du bermeak?

Bermeak etxetresnen materialekin edo fabrikazioarekin lotutako edozein akats estaltzen, eta etxetresna IKEA dendan erosten den egunetik aurrera balio du. Bermea etxean erabiltzeko etxetresnetarako soilik balio du. "Zer ez du estaltzen bermeak?" atalean deskribatzen dira salbuespenak. Bermeak estalitako aldian, konponketa-kostuak (ordezko piezak, eskulana eta teknikarien joan-etorriko bidaia-kostuak) laguntza-zerbitzuak beregain hartuko ditu, etxetresnan konponketa-lanak egiteko

etxetresnara iristeko ustekabeko gasturik behar ez denean. Baldintza horiek Europar Batasuneko zuzentaraua (99/44/EB) eta tokiko legezko xedapen aplikagarriak betetzen dituzte. Ordezten diren piezak IKEArenak izango dira.

IKEAk nola esku hartuko du arazoa konpontzeko?

IKEAk izendatutako zerbitzu-hornitzaileak produktua aztertu eta, bere iritzira, erabakiko du bermeak estaltzen duen ala ez. Estaltzen badu, IKEAren zerbitzu-hornitzaileak edo bere zerbitzu-bazkide baimenduak, bere zerbitzu-zentroen bidez, bere iritzira, produktu akastuna konpondu edo produktu berarekin edo balio bereko beste produktu batekin ordeztuko du.

Zer ez du estaltzen bermeak?

- Ohiko narriadura.
- Nahita kaltetzea edo zabarkeriak, erabiltzeko argibideak ez jarraitzeagatik eragindako kalteak, okerreko tentsiora konektatzeak, erreazio kimikoek edo elektrokimikoek, herdoiak, korrosioak edo urak eragindako kalteak, ezta ur-hodietan kare gehiegi egoteak eragindako kalteak

eta urak eta gertaera naturalek eragindako kalteak ere, baina adibide horietara soilik mugatu gabe.

- Narria daitezkeen piezak; adibidez, bateriak eta bonbillak.
- Etxetresnaren ohiko erabilera eraginik ez duten pieza apaingarriak eta ez-funtzionalak, marrak eta kolore-aldaketak barne.
- Substantziek edo gorputz arrotzek, iragazkiak, drainatze-sistemak edo garbigailu-erretiluak garbitzeak edo askatzeak eragindako istripuzko kalteak.
- Piezei egindako kalteak, adibidez, sukalde zeramiko, osagarri, baxeren eta mahai-tresnen saskiei, barruko eta kanpoko hodie, tapei, bonbillei eta bere estalkiei, pantailei, heldulekuei, estalkiei eta estalkiko piezei, kalte hori fabrikazio-akatsen ondorioz izan dela egiaztatu daitekeenean izan ezik.
- Teknikariak egindako bisita akatsik aurkitzen ez duen kasuak.
- IKEA izendatutako zerbitzu-hornitzaileak edo bazkide-zentro baimendu batek egin gabeko konponketak, edo jatorrizko ordezko piezak erabili ez diren konponketak.
- Instalazio oker batek eragindako konponketak edo zehaztapenak betetzen ez dituen instalazioa.
- Etxerako etxetresna etxean ez erabiltzeagatik; adibidez, erabilera profesional bat emateagatik.
- Garraioan eragindako kaltea. Bezeroak etxetresna bere etxera edo beste helbide batera garraiatzen badu, IKEA ezin da garraio horretan gertatzen den kalteen erantzule egin. Alabaina, etxetresna IKEA garraiatzen badu bezeroaren helbidera, berme honek estaliko ditu garraioan eragindako kalteak.
- IKEA etxetresnaren hasierako instalazioaren kostua. IKEA izendatutako zerbitzu-hornitzaileak edo bere zerbitzu-bazkide baimenduak konpontzen edo ordezten badu bermatutako ekipoa, hornitzaileak edo zerbitzu-bazkide baimenduak konpondutako etxetresna edo

ordeztutako etxetresna berriro instalatu beharko du, hala egin beharko balitz.

Muga horiek ez zaizkie aplikatzen etxetresna Europar Batasuneko beste herrialde bateko segurtasun-estandarretara egokitzeko jatorrizko piezak erabiliz kualifikatutako langileek ongi egindako lanei.

Lege nazionalen aplikagarritasuna

IKEA bermeak bezeroaren arabera lege-eskubideak ematen ditu, herrialdez herrialde desberdinak diren arauzko eskubideez gain. Baldintza horiek ez dute, alabaina, inola ere, tokiko legedian xedatzen diren kontsumitzailearen eskubideak mugatzen.

Baliozkotasun-eremua

Europar Batasuneko herrialde batean erosi eta Europar Batasuneko beste herrialde batera transferitutako etxetresnetan, zerbitzuak herrialde berrian aplikatzen diren berme-baldintzetan emango dira. Etxetresnak baldintza hauek betetzen baditu eta hauen arabera instalatzen bada soilik izango da bermearen baldintzetan zerbitzua emateko betebeharra:

- bermea aplikatzea eskatzen den herrialdeko zehaztapen teknikoak;
- erabiltzailearen eskuliburuan azaldutako segurtasun-informazioa.

IKEA etxetresnen salmenta-osteko zerbitzua:

Jarri harremanetan IKEAren salmenta-osteko zerbitzuarekin:

1. bermean sartzen den laguntza teknikoa eskatzeko.
2. IKEAren sukaldeko armairu jakin batzuetan IKEA etxetresnak instalatzeko argibideak eskatzeko. Zerbitzuak ez du gai hauei buruzko laguntzarik edo argibiderik emango:
 - IKEA sukaldeak osorik instalatzea;
 - konexio elektrikoak (etxetresna kablerik eta entxuferik gabe saltzen bada), konexio hidraulikoak eta zerbitzu tekniko baimendu batek egin beharreko gas-hornikuntzarako konexioak.

3. IKEA etxetresnaren erabiltzailearen eskuliburuko edukiei eta zehaztapenei buruzko argibideak eskatzeko.

Ahalik eta laguntza hoberena jasotzen dela ziurtatzeko, gurekin harremanetan jarri baino lehen, irakurri arretaz muntatzeko argibideak eta/edo erabiltzailearen eskuliburua.

Gure esku hartzea behar izanez gero, nola jarri harremanetan gurekin



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

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

Garrantzitsua! GORDE ORDAINAGIRIA!

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

Laguntza gehiago behar duzu?

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

Contenido

Información sobre a seguridade	86	Uso cotián	103
Información xeral	92	Resolución de problemas	106
Conexión eléctrica	95	Función de xestión da potencia	107
Descrición do produto	98	Datos técnicos do extractor	108
Indicadores	98	Eficiencia enerxética do extractor	109
Panel de mandos	99	Eficiencia enerxética da placa de cocción	110
Panel de mandos da zona de cocción	100	Placa de datos	110
Panel de mandos do extractor	101	Aspectos ambientais	110
Guía de uso das potas	102	Garantía IKEA	111

Información sobre a seguridade

-  Para a propia seguridade e o funcionamento correcto do aparello, pregámoslle que lea atentamente este manual antes da instalación e a posta en funcionamento. Teña estas instrucións sempre xunto co aparello, tamén en caso de cesión ou transferencia a terceiros. É importante que os usuarios coñezan todas as características de funcionamento e seguridade do aparello. Os sistemas de indución destas placas cumpren as disposicións das normas EMC e da directiva EMF, e non deben interferir con outros dispositivos electrónicos, marcapasos ou outros dispositivos electrónicos implantados. Deben consultar co seu médico ou co fabricante do dispositivo implantado para avaliar se estes dispositivos son suficientemente resistentes ás interferencias.
-  As conexións eléctricas deberán ser realizadas por un técnico especializado. Antes de proceder á conexión eléctrica, consulte o apartado CONEXIÓN ELÉCTRICA.

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

- O fabricante non se fai responsable dos danos derivados dunha instalación ou uso incorrectos.
- Comprobe que a fonte de alimentación da rede se corresponde coa indicada na placa de características fixada no interior do produto.
- Os dispositivos de desconexión deberán instalarse no sistema fixo cumprindo a normativa sobre sistemas de cabos.
- Para os aparellos de Clase I, verifique que a fonte de alimentación doméstica teña unha conexión a terra adecuada.
- Conecte o extractor ao conduto de fume mediante un tubo axeitado. Consulte os accesorios que se poden adquirir indicados no manual de instalación (para tubos circulares: diámetro mínimo 125 mm). A lonxitude do tubo de drenaxe debe ser o máis curta posible.
- Conecte o produto á rede mediante un interruptor omnipolar.
- É necesario cumprir a normativa relativa á escape de aire.
- Non conecte o aparello de extracción a tubos de escape que transportan fumes de combustión (caldeiras, lareiras etc.).
- Se o extractor se utiliza xunto con aparellos non eléctricos (por exemplo, aparellos con queimadores de gas), é necesario garantir un grao de ventilación suficiente no cuarto para evitar o retorno dos gases de escape. Cando o aparello de cociña se utiliza xunto con aparellos alimentados por fontes de enerxía non eléctricas, a presión negativa no cuarto non debe exceder de 4 Pa, para evitar que os fumes volvan a entrar no cuarto polo aparello de cocción.
- O aire non debe ser expulsado por un conduto que se utiliza

como conduto de fume de aparellos alimentados con gas ou outros combustibles.

- Se o cable de alimentación está danado, debe ser substituído polo fabricante, un centro de servizo autorizado ou un técnico competente para evitar calquera risco ou situación perigosa.
- Conecte o enchufe do aparello a unha toma de corrente conforme á normativa vixente, situada nunha zona accesible.
- No que se refire ás medidas técnicas e de seguridade que se deben adoptar para a evacuación de fumes, é importante seguir con esmero a normativa establecida polas autoridades locais.

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

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

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

- Non mire directamente a luz a través de dispositivos ópticos (binoculares, lupas...).
- As operacións de limpeza e mantemento non deben ser realizadas por nenos a non ser que sexan supervisados por un adulto.
- Os nenos deben ser supervisados para asegurarse de que non xoguen co aparello.
- Este aparello non debe ser usado por persoas (incluídos nenos) con capacidade psicofísico-sensorial reducidas ou con falta de experiencia e coñecementos, a non ser que sexan supervisadas e instruídas coidadosamente sobre o uso seguro do aparello por unha persoa responsable da súa seguridade.
- Este aparello pode ser usado por nenos de idade non inferior a

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

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

Teña moito coidado de non tocar as resistencias.

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

- Limpe e/ou substitúa os filtros despois do período especificado (perigo de incendio). Véxase o apartado Limpeza e mantemento.
- Recoméndase garantir unha ventilación adecuada da habitación cando o aparello se utilice xunto con aparellos alimentados con gas ou outros combustibles (non aplicable a aparellos que só fan recircular o aire da habitación).

⚠ ADVERTENCIA: Se a superficie ten fendas, apague o aparello para evitar o risco de descarga eléctrica. O aparello e as súas partes accesibles quéntanse moito durante o uso.

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

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

•

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

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

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

- O aparello debe instalarse de forma que permita o illamento da fonte de alimentación cunha abertura entre os contactos (3 mm) que asegure o illamento completo en condicións de sobrecarga de categoría III.
- O aparello nunca debe expoñerse aos axentes atmosféricos (choiva, sol).
- A ventilación do aparello debe cumprir as instrucións do fabricante.
- Manteña as embalaxes fóra do alcance dos nenos e dos animais domésticos.
- As campás de cociña e outros extractores de fumes de cociña poden comprometer o funcionamento seguro dos aparellos que queiman gas ou outros combustibles (incluídos os situados noutras estancias), debido ao refluxo dos gases de combustión. Estes gases poden causar intoxicación por monóxido de carbono. Despois de instalar unha campá

extractora ou calquera outro extractor de fumes de cociña, asegúrese de que os aparellos de gas sexan probados por unha persoa competente para asegurarse de que non se produce un refluxo dos gases de combustión.

Información xeral

Recomendacións xerais

- Nunca use esponxas abrasivas, la de aceiro, ácido muriático ou outros produtos que poidan raiar ou deixar marcas na superficie.
- Por motivos de seguridade, non utilice chorro de vapor nin limpadores de alta presión para limpar o aparello.
- Non consuma ningún residuo de alimentos caídos ou depositados na superficie e nos elementos funcionais ou estéticos da placa.

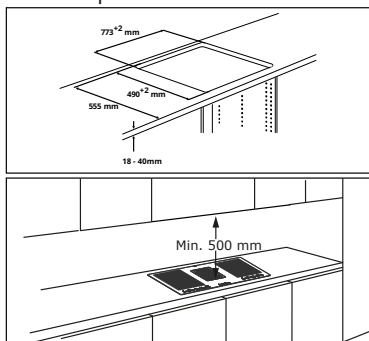
Requisitos do moble

Instalación

- O aparello está pensado para a súa instalación encaixada na superficie de traballo da cociña sobre un moble cunha anchura igual ou superior a 800 mm.
- Se o aparello está instalado sobre materiais inflamables, é necesario respectar escrupulosamente as directrices e normativas en materia de instalacións de baixa tensión e protección contra incendios.
- Para as unidades encaixadas, os compoñentes (materiais plásticos e madeira chapada) deben montarse con adhesivos resistentes á calor (mín. 85 °C): o uso de materiais e adhesivos inadecuados pode provocar deformacións e desprendementos.
- O armario da cociña debe ter espazo suficiente para as conexións eléctricas do aparello. Os mobles de parede situados enriba do aparello deben instalarse a unha distancia que deixe espazo suficiente para un traballo cómodo.
- Permítese o uso de bordos decorativos de madeira maciza arredor da superficie de traballo detrás do aparello, sempre que a distancia mínima sexa sempre igual á indicada nas figuras de instalación.
- A posición e dimensións do orificio de montaxe do aparello móstranse na seguinte figura. As medidas indicadas só son válidas se se respecta unha distancia

de 35 mm entre o saliente da superficie de traballo e a parte frontal do moble.

- A distancia mínima entre o electrodoméstico para encaixar e o armario superior é de 500 mm.



- Para evitar que se filtren líquidos entre o bordo da placa e a superficie de traballo, aplique a xunta adhesiva subministrada a todo o bordo exterior da placa antes de proceder á montaxe. Consulte as instrucións de montaxe.

Uso

- O aparello de extracción foi deseñado exclusivamente para a eliminación de cheiros de cociña no uso doméstico.
- Nunca empregue o aparello para outros fins diversos daqueles para os que foi deseñado.
- As frixideiras deben vixiarse continuamente durante o seu uso: o aceite demasiado quente pode incendiarse.
- Non faga funcionar o aparello cun temporizador externo ou cun sistema de control remoto independente.
- O aparello non debe instalarse detrás dunha porta decorativa para evitar que se quente demasiado.
- Para evitar danos no aparello, non se suba ao aparello.
- Para evitar danar as xuntas de silicona, non coloque recipientes de cocción quentes no marco.
- Non corte nin prepare alimentos na

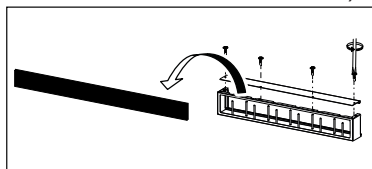
superficie e non deixe caer sobre ela obxectos duros. Non arrastre potas nin vaixela pola superficie.

Limpeza e mantemento

Apague ou desconecte o aparello da fonte de enerxía eléctrica antes de realizar calquera traballo de mantemento.

Filtro de carbón activado

- O filtro anticheiros de carbón activado (consulte as instrucións de montaxe) pódese rexenerar. O filtro anticheiros de carbón activado pódese lavar e rexenerar cada 3-4 meses (ou con máis frecuencia se a campá está sometida a un uso intensivo), ata un máximo de 8 ciclos de rexeneración (en caso de solicitar un novo filtro, póñase en contacto co servizo de asistencia (consulte a táboa ao final do manual).

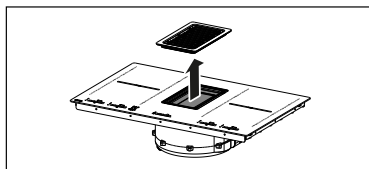


Procedemento de rexeneración

- Lave no lavalouzas a unha temperatura MÁXIMA de 70° ou lave a man en auga quente sen usar esponxas abrasivas (non use deterxentes!).
- Seque no forno a unha temperatura MÁXIMA de 70° durante 2 horas (recoméndase que lea atentamente o manual de usuario e as instrucións de montaxe do seu forno).

Grella de ferro fundido

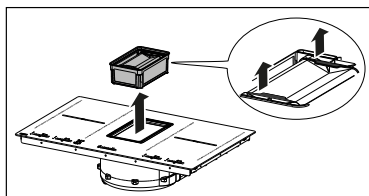
- Non a lave no lavalouzas. Limpe a grella con auga quente e xabón neutro, sen utilizar esponxas abrasivas (non use deterxentes agresivos nin abrasivos!).



⚠ ATENCIÓN: A grella de ferro fundido debe colocarse con coidado, se se manipula mal, pode provocar a rotura do cristal da placa de cocción.

Filtro antigraxa

- Limpe e substitúa os filtros nos intervalos de tempo indicados para manter a campá en bo funcionamento e evitar o risco potencial de incendio por acumulación excesiva de graxa.
- Os filtros antigraxa débense limpar cada 2 meses de funcionamento, ou con maior frecuencia en caso de uso moi intenso, podendo lavarse no lavalouzas.



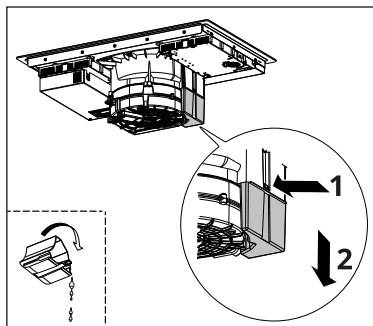
A bandexa de desbordamento superior forma parte do filtro de graxa e debe revisarse despois de cada cocción ou sempre que observe derrames de líquido sobre a placa. Lava con auga quente e elimine os restos de alimentos para evitar que se formen cheiros e incrustacións.

Bandexa de recollida de auga

De uso común, recoméndase revisar e baleirar a bandexa de recollida a intervalos de dúas semanas.

Retire o caixón antes de realizar comprobacións periódicas da bandexa de recollida de auga, especialmente no caso de

verteduras importantes de líquido. Solte o peche (1) e tire da bandexa de recollida de auga cara a abaixo (2) e despois lave con auga morna ou no lavalouzas.



Limpeza do aparello

- Limpe o aparello despois de cada uso para evitar que se carbonicen os residuos de alimentos. Limpar a sucidade incrustada e carbonizada require máis esforzo.
- Para limpar a sucidade cotiá, use un pano suave ou unha esponxa e un deterxente axeitado. Siga as recomendacións do fabricante respecto dos deterxentes que

debe empregar. Aconséllase empregar produtos deterxentes protectores.

- Elimine a sucidade incrustada, por exemplo leite que rebordou durante a cocción, cunha rasqueta de vitrocerámica mentres a placa aínda está quente. Siga as recomendacións do fabricante sobre que rasqueta usar.
- Elimine os alimentos que conteñan azucre, por exemplo marmelada que rebordou durante a cocción, cunha rasqueta de vitrocerámica mentres a placa aínda está quente. En caso contrario, os residuos poden danar a superficie de vitrocerámica.
- Elimine calquera plástico derretido cunha rasqueta de vitrocerámica mentres a placa aínda estea quente. En caso contrario, os residuos poden danar a superficie de vitrocerámica.
- Elimine as manchas de cal usando unha pequena cantidade de solución desincrustante, por exemplo vinagre ou zume de limón, unha vez arrefriado o fogón. Despois limpe de novo cun pano húmido.

Conexión eléctrica

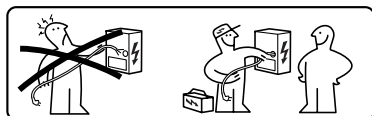


ADVERTENCIA: Todas as conexións eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Antes de realizar as conexións, verifique que a tensión nominal do aparello que figura na placa de características respectiva se corresponde coa tensión da rede. A placa de datos atópase na parte inferior da placa.
- Siga o esquema de conexión (situado no lado inferior da placa de conexión).
- Empregue unicamente compoñentes orixinais subministrados polo servizo de recambios.
- O aparello carece de cable de rede. Merca o cable adecuado nun distribuidor especializado.
- Se están danados, substitúa os cables de alimentación cos respectivos cables de recambio orixinais. Contacte co centro de chamadas da propia tenda IKEA.



Atención! Non solde os cables!

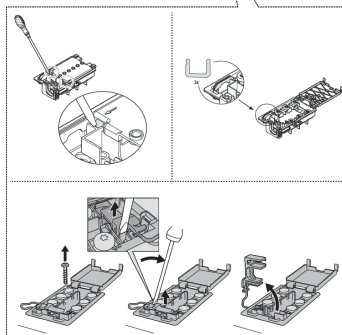
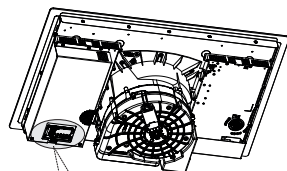


Conexión eléctrica

- Todas as conexións eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.
- Siga o diagrama de conexión (situado na parte inferior do produto).
- Este aparello ten unha conexión de tipo «Y» e require un cable de alimentación H05V2V2-F. O cable require manguitos terminais obrigatorios. Segundo a normativa IEC, use para unha conexión

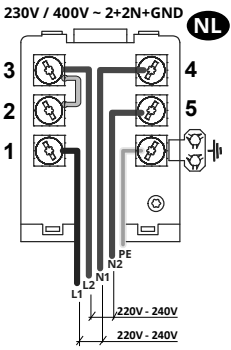
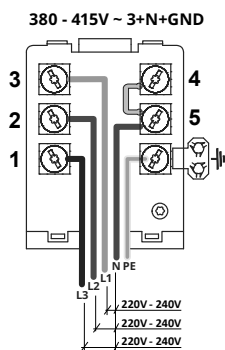
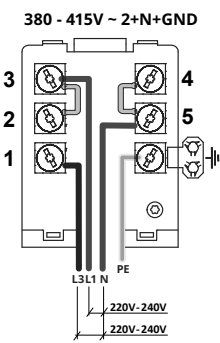
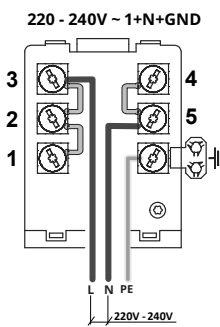
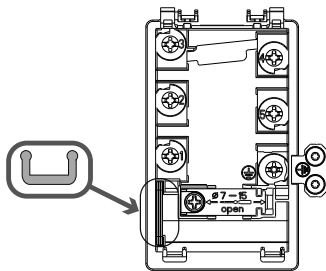
monofásica: cable de alimentación de 3 x 4 mm², para unha conexión bifásica: cable de alimentación de 4 x 2,5 mm² e para unha conexión trifásica: cable de alimentación de 5 x 2,5 mm². Diámetro externo do cable de alimentación: mín. 8 mm - máx. 12 mm. Prégase respectar as normativas nacionais específicas.

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

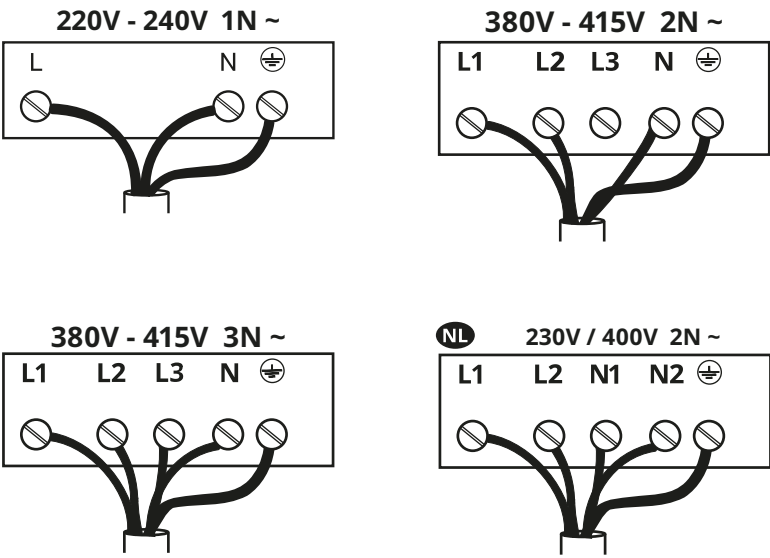


Esquema de conexión no lado do produto

Insira as pontes  entre os parafusos como se amosa

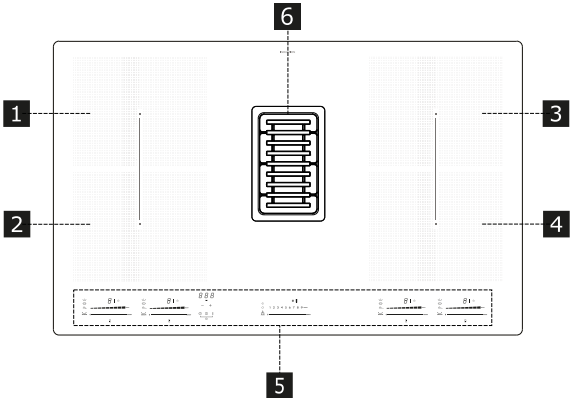


Esquema de conexión no lado da casa



Cor	Conexión			
	220 - 240V ~ 1+N+GND	380 - 415V ~ 2+N+GND	380 - 415V ~ 3+N+GND	230V / 400V ~ 2+2N+GND
Negro	-	L3	L3	L1
Marrón	L	L1	L2	L2
Gris	-	-	L1	
Azul	N	N	N	N1 - N2
Amarelo / Verde 	TERRA			
	PONTE			

Descrición do produto

	
1	Zona de cocción única (220x185 mm) 2100 W, con función Booster de 3700 W
2	Zona de cocción única (220x185 mm) 2100 W, con función Booster de 3700 W
3	Zona de cocción única (220x185 mm) 2100 W, con función Booster de 3700 W
4	Zona de cocción única (220x185 mm) 2100 W, con función Booster de 3700 W
5	Panel de mandos
6	Extractor
1 + 2	Zona de cocción combinable (220x370 mm) 3700 W
3 + 4	Zona de cocción combinable (220x370 mm) 3700 W

Indicadores

Detección da presenza dunha pota

Cada zona de cocción está equipada cun sistema de detección de presenza de potas. O sistema de detección de presenza de potas recoñece as tixolas cunha base magnetizable adecuada para o seu uso con placas de indución. Se a tixola se retira durante o funcionamento ou se se utiliza unha tixola inadecuada, a pantalla xunto ao gráfico de barras pestanexa co símbolo .

Se non hai tixolas colocadas na zona de cocción durante o tempo de detección de presenza de tixolas de 10 segundos:

- A zona de cocción apágase automaticamente 10 segundos despois.
- O visor de cada zona de cocción amosa .

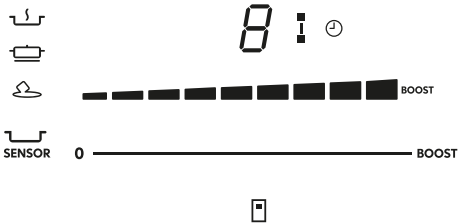
Indicador de calor residual

Se unha zona de cocción está apagada pero aínda está quente, a letra  permanece iluminada no panel para indicar o risco de queimadura.

Panel de mandos

	888 MIN - + ⌚ ⌚ ⏻
⌚	Acendido/apagado do extractor para placa de cocción. Prema para acender. Prema de novo para apagar. Por defecto, ao acender o extractor para placa de cocción, a campá actívese en modo automático e acéndese o LED . Toca (preme) a barra de selección para desactivar o modo automático e emprega o ventilador do extractor no modo manual. O LED  apagarase.
⌚	Activación do temporizador Prema o botón durante 5 segundos: a campá entrará en modo temporizado cun temporizador predeterminado en 15 minutos. Na campá acenderase o LED de indicación da modalidade temporizada . Para desactivar o modo temporizado (temporizador), prema de novo o botón durante 5 segundos. Cando transcorre o tempo, soa un sinal acústico (de 2 minutos de duración, que se pode deter premendo o botón on/off) e a pantalla  apágase. A conta atrás non é visible, a indicación visual é o LED . Selecione unha zona de cocción para configurar un temporizador independente. Este botón activa un temporizador que se pode configurar para zonas de cocción individuais, mesmo simultaneamente. Cando transcorre o tempo establecido, as zonas de cocción apáganse automaticamente e soa un sinal acústico. Activación/regulación do temporizador da placa de cocción: Prema varias veces a tecla  para seleccionar a zona de cocción que se desexa activar. Acenderase a icona correspondente á zona de cocción. Despois de seleccionar a zona de cocción desexada, axuste a duración do temporizador: Prema + para aumentar o tempo antes de que se apague automaticamente. Prema - para diminuír o tempo antes de que se apague automaticamente.
	Stop&Go / Reinicio Esta función permite suspender/reiniciar calquera función activa da placa, reducindo a potencia de cocción a cero. Prema o botón para activar a función, prema de novo e mova o cursor indicado completamente de esquerda a dereita (a carón da función de pausa , ) para desactivala. Nota: se transcorridos 10 minutos non se desactiva a función Pausa, a placa apágase automaticamente. Esta función permítelle recuperar a configuración da placa en caso de apagado accidental. Activación: - Acenda de novo a placa de cocción. - Prema en 6 segundos.
- +	Aumento/diminución da duración do temporizador para a zona de cocción. Mantéña premido para restablecer o filtro antigraza. Mantéña premido para restablecer o filtro anticheiros de carbón activado.
⌚ +	Bloqueo/desbloqueo da placa de cocción Permite bloquear a configuración da placa para evitar manipulacións accidentais, deixando activadas as funcións xa configuradas. Repita a operación para desactivar o bloqueo. Bloqueo das teclas. Prema ao mesmo tempo as teclas e  durante algúns segundos.

Panel de mandos da zona de cocción

	
	Indicadores de posición das zonas de cocción. As zonas de cocción pódense activar en modo combinado para crear unha única zona co mesmo nivel de potencia. As principais zonas de cocción son as dianteiras, as secundarias son as traseiras. Para activar o modo combinado, toque as 2 barras simultaneamente: iluminarase o símbolo  . Coa barra de selección da zona principal pode seleccionar o nivel de potencia. Para desactivar o modo combinado, repita o procedemento de activación.
	Selección da zona de cocción. Aumento/diminución do nivel de potencia. Función de aumento da potencia que permanece operativa durante 10 minutos, ao cabo dos cales a temperatura volve ao nivel 9. Toque e deslize ao longo da barra de selección para activar a función de aumento de potencia Power Booster. O nivel de aumento da potencia amósase na pantalla da zona de cocción seleccionada co símbolo BOOST .
 SENSOR	Activar a xestión da temperatura. Na pantalla visualízase  .
	Fusión a 42 °C
	Mantemento da calor a 74 °C
	Cocción lenta a 92 °C
	Activación do modo de combinación de dúas zonas de cocción.
BOOST	Activación da función Power Booster.

Guía de uso das potas

Que potas empregar

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

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

Para establecer a idoneidade dunha tixola,

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

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

Como empregar as potas

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

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

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

Zonas de cocción	Diámetro do fondo da pota	
	Ø mín. (aconsellado)	Ø máx. (aconsellado)
Todas	145 mm	180 mm

Potas/tixolas baleiras ou con fondo fino

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

Se isto acontece, non toque nada e agarde a que se arrefrién todos os compoñentes.

Se aparece unha mensaxe de erro, consulte a sección «Resolución de problemas».

Ruídos normais de funcionamento da placa de cocción

A tecnoloxía de indución baséase na creación de campos electromagnéticos. Estes campos electromagnéticos xeran calor directamente no fondo da pota. As potas e tixolas poden producir unha variedade de ruídos ou vibracións dependendo de como estean construídas.

Estes tipos de ruído descríbense do seguinte modo:

Lixeiro zunido (como o ruído dun transformador)

Este ruído prodúcese ao cociñar cun alto nivel de calor e está determinado pola cantidade de enerxía que se transfire desde o fogón ás potas. O ruído cesa ou diminúe cando se reduce o nivel de calor.

Asubío lixeiro

Este ruído prodúcese cando o recipiente de cocción está baleiro e cesa unha vez que o recipiente se enche de auga ou alimentos.

Renxido

Este ruído prodúcese con cazolas feitas de numerosos materiais superpostos uns sobre outros e prodúcese polas vibracións das superficies onde se atopan os distintos materiais. O ruído procede das potas e pode variar segundo a cantidade e o tipo de preparación dos alimentos.

Asubío forte

Este ruído prodúcese con tixolas de diferentes materiais superpostas e, ademais, cando estas se utilizan á máxima velocidade e tamén en dúas zonas de cocción. O ruído cesa ou diminúe cando se reduce o nivel de calor

Ruídos do ventilador

Para o correcto funcionamento do sistema electrónico, é necesario regular a temperatura da placa. Para iso, a placa está equipada cun ventilador de refrixeración que se activa para reducir e regular a temperatura do sistema electrónico. Pode

acontecer que o ventilador siga funcionando unha vez apagado o aparello se aínda se detecta que a temperatura da placa é demasiado alta.

Sons rítmicos ou semellantes ao tictac dun reloxo

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

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

Uso cotián**Acendido do aparello**

Manteña premido  durante un segundo para acender o aparello.

- En todos os visores dos niveles de potencia pestanexa a indicación «0»
- Se non se efectúan outras seleccións, o aparello apágase 10 segundos despois por motivos de seguridade.

Selección dunha zona de cocción

Prema o «0» a carón do cursor de barras da zona de cocción e pase o dedo para desprazar o control esvaradío para establecer o nivel de potencia.

Apagar unha zona de cocción

Toque o «0» no cursor de barras.

- Se non realiza outras seleccións e as outras zonas de cocción están apagadas, o aparello apágase despois de 10 segundos.

Apagado da placa de cocción

Toque  durante algúns segundos para apagar a placa de cocción.

- Se non realiza outras seleccións na pantalla e todas as zonas de cocción están apagadas, o aparello apagarase despois de 10 segundos.

Configuración de fusión, mantemento quente e cocción lenta.

Coa función de fusión podes desconxelar alimentos ou derreter suavemente a manteiga, o chocolate ou o mel.

A configuración Manter quente mantén os alimentos cocidos a unha temperatura de aprox. 74 °C.

A configuración de cocción lenta mantén os alimentos cocidos a unha temperatura de aprox. 92 °C. Coa configuración Slow Cook podes cociñar a baixas temperaturas para preservar o valor nutricional dos teus alimentos.

- Selecciona a zona de cocción premendo o «0» a carón do cursor da barra da zona de cocción desexada.
- Prema  unha vez.
- Para seleccionar a opción «Fundir» (Defrost), prema de novo  . Aparece .

- Para seleccionar a configuración «Manter quente», prema de novo . Aparece .
- Para seleccionar a configuración «Cocción lenta», prema de novo . Aparece .

Regulación Boost

Todas as zonas de cocción están equipadas coa función de aumento de potencia (Booster).

Cando se activa a función Booster, a zona de cocción seleccionada funciona con potencia extra durante 5 minutos. A función Booster pódese empregar, por exemplo, para quentar rapidamente unha gran cantidade de auga.

- Deslice o dedo pola barra do cursor ata que apareza na pantalla .
- Para desactivar a función Booster, deslice o control esvaradío cara a atrás ata o nivel de potencia desexado co dedo.

Temporizador

Cando o temporizador está configurado, a zona de cocción apágase despois dun intervalo de tempo establecido entre 1 minuto e 1 hora e 59 minutos.

Configuración do temporizador

- A placa de cocción apágase.
- Zona de cocción configurada.
- Prema .
- A indicación «00» pestanexa no centro de pantalla.
- Toque + para incrementar a duración do tempo configurado no temporizador, toque - para diminuíla.

Cando se preme + por primeira vez, na pantalla acéndese a indicación «1».

Modificación do temporizador

- Temporizador configurado
- Prema a zona de cocción activa do temporizador que se desexa modificar.
- Prema .
- Modifique a duración do tempo configurado no temporizador empregando + e -.

Función de combinación (conexión ponte)

A función de combinación permite activar dúas zonas de cocción individuais para que poidan funcionar e regularse conxuntamente.

- Prema os controis esvaradíos da barra das dúas zonas de cocción ao mesmo tempo (no mesmo lado).
- A pantalla a carón das dúas zonas amosa  nun lado e  no outro lado.

Se unha das zonas de cocción xa está en funcionamento cando a función combinada está activada (conexión ponte), seleccionárase o nivel de potencia e o tempo de funcionamento desta zona de cocción para ambas as zonas combinadas. Se ambas zonas xa están funcionando, os tempos de funcionamento borraranse nas pantallas de nivel de potencia. Se non é posible combinar dúas zonas, configure a velocidade Boost.

Bloqueo de seguridade infantil

- Aparello acendido
- Toque ao mesmo tempo durante algúns segundos  e  ata que se emita un sinal acústico.
- A pantalla bloquéase. Cando a pantalla se apague neste estado, a función de bloqueo aínda estará activa cando se reinicie a placa.
- Para desactivar o bloqueo de seguridade infantil, prema ao mesmo tempo durante algúns segundos  e .

Nível de potencia	Método de cocción	Úsase para
1	Fundir, quentar lixeiramente	Manteiga, chocolate, xelatina, salsas
2	Fundir, quentar lixeiramente	Manteiga, chocolate, xelatina, salsas

3	Refogar	Arroz
4	Cocción prolongada, reducir, estufar	Verduras, patacas, salsas, froita, peixe
5	Cocción prolongada, reducir, estufar	Verduras, patacas, salsas, froita, peixe
6	Cocción prolongada, estufado	Pasta, sopa, carne estufada
7	Fritura lixeira	Rösti (filloas de patacas), tortillas, pratos empanados e fritos, salchichas
8	Fritura, fritura en aceite abundante	Carne, patacas fritidas
9	Fritura, fritura en aceite abundante	Bistés
P	Quentamento rápido	Ferver auga

Nivel de temperatura	Método de cocción	Úsase para
	Fundir	Fundir manteiga, chocolate ou mel a aproximadamente 42 °C.
	Manter quente	Salsas, manter a comida lista para servila a aproximadamente 74 °C.
	Cocción lenta	Manter quente a comida prepagada a uns 92 °C.

Resolución de problemas

Código de erro	Descrición	Possible causa do erro	Solución
	Non funciona	Conexión incorrecta á rede eléctrica ou cortocircuíto	Desconecte o extractor da placa da fonte de alimentación. Conecte correctamente á fonte de alimentación, consultando o parágrafo «CONEXIÓN ELÉCTRICA» se é necesario. Se o erro persiste, póñase en contacto co Servizo de Asistencia e especifique o problema.
ER 03 e son continuo ou 	O panel de mandos apágase 10 segundos despois.	Activación continua dos sensores. Auga ou pota sobre o vidro por enriba do panel de mandos.	Retire a auga ou a pota da superficie de vitrocerámica e do panel de mandos. Apague o extractor da placa de cocción.
ER 03 e son continuo no panel de mandos do Extractor	O panel de mandos apágase 10 segundos despois. O motor do extractor aínda funciona.	Detectouse a activación continua dos sensores. Auga ou pota sobre o vidro por riba do panel de mandos do extractor.	Retire a auga ou a pota da superficie de vitrocerámica e do panel de mandos. Toque de novo o panel de mandos do extractor.
ER47	Pestanexa ER e 47. O panel de mandos apágase 10 segundos despois.	Error na conexión do cable de alimentación no lado do produto.	Desconecte o extractor da alimentación eléctrica. Regule a conexión seguindo as instrucións do parágrafo CONEXIÓN ELÉCTRICA se é necesario, prestando especial atención á correcta fixación das pontes no lado do produto. Se o erro persiste, póñase en contacto co Servizo de Asistencia e especifique o problema.
E/6	Pestanexa ER e 47. O panel de mandos apágase 10 segundos despois.	Desviacións da alimentación da rede en frecuencia ou nivel de tensión. Os inversores de enerxía solar poden provocar un erro E6 se crea unha oscilación na tensión da rede (sobretensión de alta frecuencia).	En canto a alimentación da rede volve ás condicións normais, o erro E6 desaparece. Se o erro persiste, póñase en contacto co Servizo de Asistencia e especifique o problema.
ER20 ER22 ER30 ER36 ER39 U400 E/2 E/A E/4 E/7 E/8 E/9	Desconecte o extractor da placa da fonte de alimentación. Agarde uns segundos e, a continuación, volva conectar o extractor da placa á fonte de alimentación. Se o problema persiste, póñase en contacto co Servizo de Asistencia e especifique o código de erro que aparece na pantalla.		

 Se se produce un fallo, intente resolver o problema seguindo as instrucións da guía de solución de problemas. Se o problema non se pode resolver, póñase en contacto co Servizo de Asistencia. Na última páxina deste manual móstrase unha lista completa de provedores de servizos de IKEA.

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

Mantemento e reparación

- Asegúrese de que o mantemento dos compoñentes eléctricos o realice só o fabricante ou o servizo de asistencia.
- Asegúrese de que os cables danados só sexan substituídos polo fabricante ou polo seu servizo de asistencia.

Cando se poña en contacto co servizo de asistencia, proporcione a seguinte información:

- Tipo de avaría
- Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
- Número de serie (S.N.)

Esta información recóllese na placa de identificación. A placa de identificación sitúase no fondo do dispositivo.

Datos técnicos

Identificación do produto

Tipo: **4300**

Modelo: **FÖRDELAKTIG**

Consulte a placa de identificación aplicada no fondo do produto.

O fabricante mellora os produtos continuamente. Por este motivo, o texto e as ilustracións destas instrucións de uso poden cambiar sen previo aviso.

Atopará máis información sobre os datos técnicos no sitio: www.lkea.com

Función de xestión da potencia

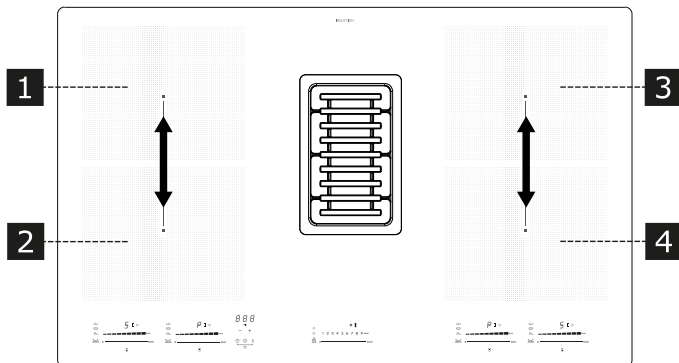
Este produto está equipado cunha función de xestión de enerxía controlada electronicamente.

Esta función controla a entrega da potencia máxima de 3700 W entre as zonas de cocción utilizadas en modo combinado (1+2 e 3+4), optimizando a distribución de potencia e evitando situacións de sobrecarga do sistema. A función divide a potencia máxima dispoñible entre as zonas de cocción utilizadas no modo combinado. Véxase a

ilustración. A función reduce a potencia da outra zona de cocción que funciona en modo combinado, se é necesario (o último comando ten a máxima prioridade).

Exemplo:

Se se selecciona o nivel de potencia adicional (boost) (P) para a zona de cocción 1, a zona de cocción 2 non poderá superar o nivel de potencia 5.



Datos técnicos do extractor

Tipo de produto			PARA ENCAIXAR
	Ancho	mm	830
Dimensións	Profundidade	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	906
Caudal de aire máx.* - Descarga		m3/h	550
Nível máx.* de ruído - Descarga		dBA	66
Caudal de aire máx.*- Recirculación		m3/h	380
Nível máx.* de ruído - Recirculación		dBA	73
Potencia nominal do extractor		W	220
Potencia nominal da placa de cocción		W	7400
Potencia máxima total		W	7620

* Velocidade máxima (excluído Boost).

Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso do aparello	21 Kg

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

Os datos técnicos aparecen na placa de datos aplicada no interior do aparello.

Eficiencia enerxética do extractor

Información sobre o produto segundo o regulamento UE n.º 66/2014	Unidade	Valor
Identificación do modelo		FÖRDELAKTIG 504.494.03
Consumo enerxético anual	kWh/a	28,7
Coefficiente de incremento do tempo		0,6
Eficiencia fluidodinámica		37,6
Índice de eficiencia enerxética		32,8
Caudal de aire medido no punto de máxima eficiencia	m3/h	328,0
Presión do aire medida no punto de máxima eficiencia	Pa	540
Caudal máximo de aire	m3/h	700,0
Alimentación eléctrica medida no punto de máxima eficiencia	W	131,0
Consumo de corrente medido na modalidade standby	W	N/A
Consumo de corrente medida na modalidade off	W	0,49
Nivel sonoro a máxima velocidade (sen configuración intensiva)	dBA	66

Aforro enerxético

O aparello contén funcións que axudan a aforrar enerxía durante a cocción diaria.

Normas de referencia:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Eficiencia enerxética da placa de cocción

Información sobre o produto segundo o regulamento UE n.º 66/2014	Valor
Identificación do modelo	FÖRDELAKTIG 504.494.03
Tipo de placa de cocción	Campa integrada
Número de zonas de cocción	4
Tecnoloxía de cocción	Indución
Diámetro das zonas de cocción (dimensións)	220 x 185 mm
Consumo de enerxía pola zona de cocción (cocción eléctrica)	170 Wh/kg
Consumo de enerxía da placa de cocción (cocción eléctrica)	170 Wh/kg

Aforro enerxético

O aparello ten características que che axudan a aforrar enerxía durante a cocción diaria.

Normas de referencia:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Placa de datos



A imaxe presente mostra a placa de datos do aparello.

O número de serie é específico para cada produto.

Aspectos ambientais

Eliminación dos electrodomésticos

O símbolo  no produto ou na súa embalaxe indica que o produto non debe ser eliminado cos residuos domésticos normais.

O produto debe ser eliminado nun centro especializado na reciclaxe de compoñentes eléctricos e electrónicos. Ao asegurarse de que este produto se elimine correctamente, axudará a evitar posibles consecuencias

negativas para o ambiente e a saúde humana que, doutro xeito, poderían derivarse dunha eliminación inadecuada dos residuos. Para obter información máis detallada sobre como reciclar este produto, póñase en contacto coas autoridades municipais, co servizo local de eliminación de residuos ou coa tenda onde adquiriu o produto.

O aparello cumpre coa Directiva 2012/19/UE relativa á redución de substancias perigosas utilizadas en aparellos eléctricos e electrónicos e á eliminación de residuos.

Eliminación dos materiais de embalaxe

Os materiais co símbolo  son reciclables. Elimine os materiais de embalaxe en

recipientes de recollida adecuados para a súa reciclaxe.

Aforro enerxético

É posible aforrar enerxía ao cociñar a diario seguindo as seguintes suxestións.

- Cando quente auga, use só a cantidade necesaria.
- Se é posible, cubra sempre as potas coa tapadeira.
- Antes de activar a zona de cocción, coloque a pota.
- Poña as potas máis pequenas nas zonas de cocción máis pequenas.
- Coloque as potas directamente no centro da zona de cocción.
- Empregue a calor residual para manter quentes os alimentos ou para disolvelos.

Garantía IKEA

Canto tempo é válida a garantía de IKEA?

Esta garantía é válida durante cinco (5) anos desde a data orixinal de compra do electrodoméstico en IKEA. O ticket orixinal é imprescindible como xustificante de compra. Unha reparación realizada baixo a garantía non amplía o período de garantía do aparello.

Quen presta a asistencia?

O provedor de servizos designado por IKEA proporcionará asistencia ao cliente a través da súa organización ou da súa rede de socios de servizos autorizados.

Que cobre a garantía?

A garantía cobre calquera defecto relacionado cos materiais e/ou a construción do electrodoméstico e é válida desde a data de compra do electrodoméstico nunha tenda IKEA. A garantía só é válida en aparellos destinados a uso doméstico. As excepcións descríbense no apartado «Que non cobre a garantía». Durante o período de garantía, os gastos de reparación (recambios, man de obra e desprazamento do persoal técnico)

correrán a cargo do servizo de asistencia, sempre que o acceso ao aparello para a reparación non supoña ningún gasto particular. Estas condicións compren as directivas da UE (N.º 99/44/CE) e as normas e os regulamentos locais aplicables. As pezas substituídas pasarán a ser propiedade de IKEA.

Como intervirá IKEA para solucionar o problema?

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

Que non cobre a garantía?

- O desgaste normal.
- Danos causados deliberadamente ou por negligencia, danos causados polo incumprimento das instrucións de

funcionamento, instalación incorrecta ou conexión a unha tensión incorrecta, danos causados por reaccións químicas ou electroquímicas, ferruxe, corrosión ou danos causados pola auga, incluíndo, sen limitación, os danos causados pola presenza de exceso de cal nas canalizacións de auga, e danos causados por fenómenos atmosféricos e naturais.

- Pezas suxeitas a desgaste, por exemplo baterías e lámpadas.
- Pezas decorativas e non funcionais que non afectan ao normal uso do aparello, incluíndo rabuñadas e variacións de cor.
- Danos accidentais causados por substancias ou corpos estraños e limpeza ou liberación de filtros, sistemas de descarga ou caixóns de deterxentes.
- Danos en pezas como vitrocerámica, complementos, vaixelas e cestos de cubertos, tubos de abastecemento e residuos, precintos, lámpadas e as súas tapas, pantallas, pomos, cubertas e partes de cubertas, salvo que se poida demostrar que tales danos foron causados por defectos, de produción.
- Casos nos que non se atopen defectos durante a visita dun técnico.
- Reparacións non realizadas polo proveedor de servizos designado por IKEA ou un socio de servizo autorizado ou reparacións nas que se utilizaron pezas non orixinais.
- Reparacións causadas por unha instalación incorrecta ou non especificada.
- Uso do electrodoméstico nun ambiente non doméstico, por exemplo para uso profesional.
- Danos provocados polo transporte. No caso de transporte realizado polo cliente á súa casa ou a outro enderezo, IKEA non se fai responsable dos danos que se produzan durante o transporte. Non obstante, se IKEA realiza o transporte ata o domicilio do cliente, calquera dano de transporte estará cuberto por esta garantía.
- Custo de instalación inicial do electrodoméstico IKEA. Porén, se un proveedor de servizos designado por IKEA ou o seu socio de servizo autorizado realiza unha reparación ou substitución do equipo

baixo a garantía, o proveedor ou o socio de servizo autorizado tamén deberá organizar a reinstalación do equipo reparado ou a instalación do aparello de substitución, cando necesario.

Estas limitacións non se aplican aos traballos realizados de forma profesional por persoal cualificado e co uso de pezas orixinais para adaptar o aparello ás normas de seguridade doutro país da UE.

Aplicación das leis nacionais

A garantía de IKEA outorga ao cliente dereitos legais específicos ademais dos dereitos previstos pola lei e que varían segundo o país. Non obstante, estas condicións non limitan en ningún caso os dereitos dos consumidores descritos na lexislación local.

Área de validez

Para os electrodomésticos adquiridos nun país da UE e transferidos a outro país da UE, os servizos prestaranse segundo as condicións de garantía aplicables no novo país. A obriga de prestar o servizo segundo os termos da garantía só existe se o dispositivo cumpre e está instalado consonte:

- as especificacións técnica do país onde se solicita a aplicación de garantía;
- a información de seguridade recollida no Manual de Uso.

Servizo de asistencia despois da venda dedicado aos electrodomésticos IKEA:

Non dubide en contactar co Servizo de Asistencia despois da venda de IKEA para:

1. solicitar asistencia durante o período de garantía;
2. solicitar aclaracións sobre a instalación de electrodomésticos IKEA en armarios de cociña IKEA específicos. O servizo non proporcionará asistencia nin aclaracións sobre:
 - a instalación de cociñas completas IKEA;
 - conexións eléctricas (se o aparello se subministra sen cables e enchufes), conexións hidráulicas e conexións á instalación de gas que deberán ser

realizadas por un técnico de servizo autorizado.

3. solicite aclaracións sobre o contido do manual de usuario e sobre as especificacións do electrodoméstico IKEA.

Para garantirlle a mellor asistencia, lea atentamente as instrucións de montaxe e/ou o manual de usuario antes de contactar connosco.

Como contactarnos se precisa a nosa intervención



Consulte a lista completa dos provedores de servizos de IKEA e os seus números de teléfono nacionais na última páxina deste manual.

Importante! Para garantir un servizo máis rápido, recomendamos utilizar os números de teléfono que se indican ao final deste manual. Para solicitar asistencia, consulte sempre os códigos específicos do aparello que atopa neste manual. Antes de contactar connosco, asegúrase de ter o código de produto IKEA (8 díxitos) do aparello para o que precisa axuda.

Importante! CONSERVE O TÍCKET!

Este é o seu comprobante de compra e debe presentarse para poder optar á garantía. O tícket tamén amosa o nome e o código (8 díxitos) de cada electrodoméstico de IKEA que adquiriu.

Precisa outra axuda?

Para máis preguntas non relacionadas coa asistencia de equipos, póñase en contacto coa tenda IKEA máis próxima. Lea atentamente a documentación do equipo antes de contactar connosco.

Country name in local languages	Telephone number	Opening times
Australia	Victoria: (03) 8523 2154 New South Wales: (02) 5020 6641 Queensland: (07) 3380 6800 IKEA Perth: (08) 9201 4532 IKEA Adelaide: (08) 8154 4532	
Österreich	13602771461	Mo-Fr: 8 - 20
België / Belgique	26200311	Ma-Vr: 8 - 20 / Lun-Ven: 8 - 20
България	02 4003536	Пон-Пт: 8 - 20
Canarias	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Κύπρος	http://www.ikea.com	8 - 20
Hrvatska	0800 3636	Pon-Pet: 8 - 20
Česká republika	225376400	Po-Pá: 8 - 20
Danmark	70150909	Man.-Fre.: 9 - 20
Eesti	http://www.ikea.com	E-R: 8 - 20
Suomi	981710374	Lu-Ve: 8 - 20
France	170480513	Lun-Ven: 9 - 21
Deutschland	6929993602	Mo-Fr: 8 - 20
Great Britain	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ελλάδα	2109696497	Δευτ-Παρ: 8 - 20
Magyarország	(06-1)-3285308	Hétfő-Péntek: 8 - 20
Italia	+39 02/38591334	Lun-Ven: 8 - 20
Ireland	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ísland	5852409	Mánudagur-Föstudagur Kl.: 8 - 20
Latvija	http://www.ikea.com	P.- Pk.: 8 - 20
Lietuva	(0) 520 511 35	Pirm.-Penkt.: 8 - 20
Mayorca	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Malta	+356 (0)25464000	Mon-Fri: 8 - 20
Norge	23500112	Man-Fre: 8 - 20
Nederland	050-7111267 / +31 507111267	Ma-Vr: 8 - 20
Polska	225844203	Poniedziałek-Piątek: 8 - 20
Portugal	213164011	Seg.-Sex.: 9 - 21
România	021 2044888	Luni-Vineri: 8 - 20
Россия	84957059426	Пон-Пятн: 9 - 21
Србија	011 7 555 444	Пон-Пет: 8 - 20
Slovensko	(02) 50102658	Pon-Pia: 8 - 20
Slovenija	+386-1-8107781	Ponedeljek-Petek: 8 - 20
España	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Sverige	0775-700 500	Mån-Fre: 8 - 20
Schweiz / Suisse / Svizzera (Ticino)	225675345	8 bis 20 Werktage / Lun-Ven: 8 - 20
Türkiye	+90/262/644 65 95	Pzt-Cuma: 8 - 20
Україна	http://www.ikea.com	Понедлок-П'ятниця: 8 - 20
Maroc / المغرب	+212 (5) 20100900 www.ikea.com	

