

PT

ES

HÖGKLASSIG



Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS	4
ESPAÑOL	28

Índice

Informações de segurança	4	Resolução de problemas	18
Instruções de segurança	6	Instalação	22
Descrição do produto	8	Informação técnica	23
Utilização diária	10	Placa de características	23
Área de cozedura de indução flexível	13	Eficiência energética	24
Sugestões e dicas	17	PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS	25
Manutenção e limpeza	18	GARANTIA IKEA	25

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

** Informações de segurança**

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

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

Segurança geral

- O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

Instruções de segurança

Instalação



ADVERTÊNCIA! A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior. Consulte as instruções de montagem.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira inferior da unidade se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA! Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um

electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.

- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

Utilização



ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue ("off") as zonas de cozedura após cada utilização.
- Não confie apenas no detector de tachos.

- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



ADVERTÊNCIA! Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA! Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.

- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.

- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

Eliminação

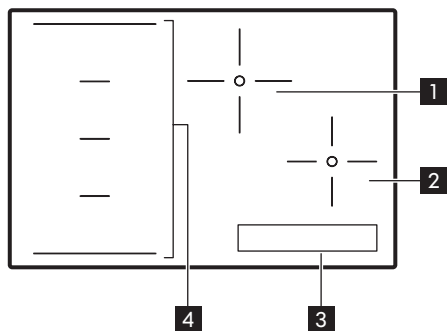


ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

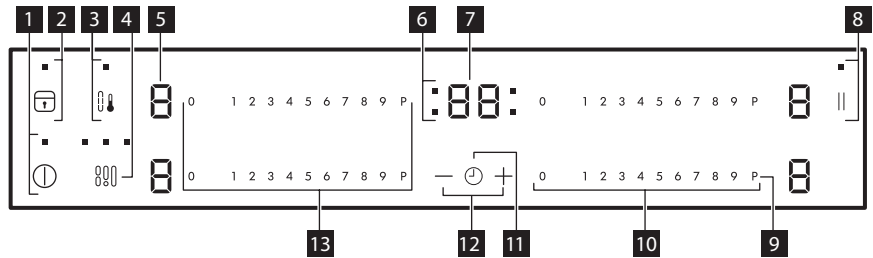
Descrição do produto

Disposição da placa



- 1 Zona de cozedura única (210 mm) 2300 W, com Booster 3200 W
- 2 Zona de cozedura única (180 mm) 1800 W, com Booster 2800 W
- 3 Painel de comandos
- 4 Área de cozedura de indução flexível (240 x 440 mm) 2400 W, com Booster 3300 W

Disposição do painel de comandos



Prima o símbolo para utilizar o aparelho. O visor, os indicadores e os sons indicam as funções que estão em funcionamento.

	Símbolo	Função	Comentário
1		ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2		Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3		Modo Pre-Set Cooking	Para activar e desactivar a função.
4		Modo Multi-Flexi	Para alternar entre os três modos da função.
5	-	Indicação do nível de potência	Para indicar o nível de potência.
6	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
7	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
8		STOP+GO	Para activar e desactivar a função.
9	P	Função Booster	Para activar e desactivar a função.
10	-	Selector de potência	Para seleccionar o nível de potência.
11		-	Para seleccionar a zona de cozedura para o temporizador.
12	+/-	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.

	Símbolo	Função	Comentário
13	-	Selector de potência	Para seleccionar o nível de potência para a área de cozedura de indução flexível.

Indicações do nível de potência

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
	A zona de cozedura está activada.
	A função STOP+GO está a funcionar.
	A função Booster está a funcionar.
+ dígito	Existe uma anomalia. Consulte o capítulo “Resolução de problemas”.
	A função Bloqueio de Funções /Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
	A função Desactivação Automática está a funcionar.
/ /	O modo Pre-Set Cooking está activo.

⚠ ADVERTÊNCIA! O calor residual pode provocar queimaduras.

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar

directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.

Utilização diária

⚠ ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

① Activar e desactivar

Toque em ① durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

Desactivação Automática

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Se todas as zonas de cozedura forem desactivadas.
- Se não definir um nível de potência após activar a placa.

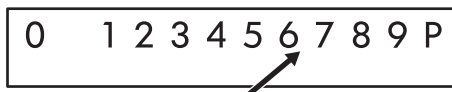
- Se cobrir um símbolo com um objecto (um tacho, um pano, etc.) durante mais de 10 segundos.
- Se uma zona de cozedura não for desactivada após um determinado tempo, se não houver alteração do nível de potência ou se a placa sobreaquecer (por exemplo, quando o conteúdo de um tacho ferve até se evaporar). O símbolo  acende. Antes de utilizar novamente, deve regular a zona de cozedura para .

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

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

Ajustar o nível de potência

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



P Utilizar a função Booster

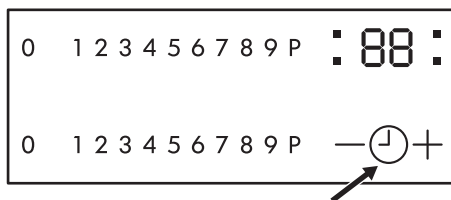
A função Booster disponibiliza potência adicional para as zonas de cozedura de

indução. Toque em **P** para activar a função e a indicação  acende no visor. Após um máximo de 10 minutos, as zonas de cozedura de indução voltam automaticamente ao nível de cozedura .

⌚ Utilizar o temporizador

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

Por exemplo,  para a zona dianteira direita.



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

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

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

STOP+GO

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

- Para activar esta função, toque em . O símbolo  acende.
- Para desactivar esta função, toque em . O nível de potência definido anteriormente acende.

Bloqueio de Funções

Quando alguma zona de cozedura está a funcionar, é possível bloquear o painel de comandos, mas não é possível desactivar o aparelho. Isto impede uma alteração accidental do nível de potência.

Comece por definir o nível de potência.

Para iniciar esta função, toque em . O símbolo  acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.

Para parar esta função, toque em . O nível de potência definido anteriormente acende.

Quando desligar o aparelho, também desactivará esta função.

Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento accidental do aparelho.

Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com . **Não defina o nível de potência.**
- Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende.

- Desactive o aparelho com .

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com . **Não defina o nível de potência.** Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende.

- Desactive o aparelho com .

Para contornar o Dispositivo de Segurança para Crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com . O símbolo  acende.
- Toque em  durante 4 segundos. **Defina o nível de potência em menos de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com , o Dispositivo de Segurança para Crianças é activado novamente.

OffSound Control - Desactivar e activar os sons

Desactivar os sons

Desactive o aparelho.

Toque em  durante 3 segundos. O visor acende e apaga. Toque em  durante 3 segundos.  acende-se e o som fica activado. Toque em .  acende-se e o som fica desactivado.

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

- toca em .
- coloca algo sobre o painel de comandos.

Activar os sons

Desactive o aparelho.

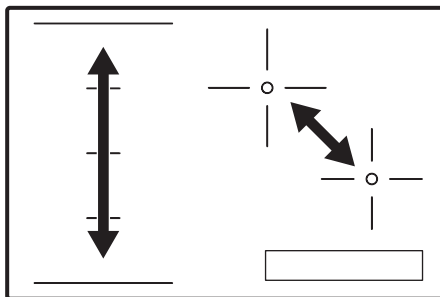
Toque em  durante 3 segundos. Os indicadores acendem-se e apagam-se. Toque em  durante 3 segundos. 

acende-se, porque o som está desactivado. Toque em **+**.  acende-se. O som fica activado.

- A indicação do nível de potência das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.

Função de troca de potência

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre as zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A função é activada quando a carga eléctrica total das zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase excede os 3700 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.



Área de cozedura de indução flexível

⚠ ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

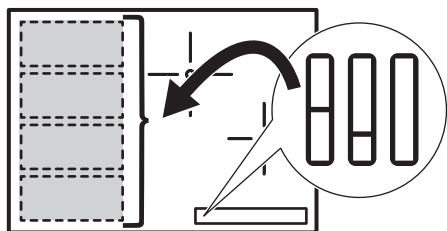
i Para seleccionar o nível de potência, utilize os dois selectores de potência do lado esquerdo.

Multi-Flexi (modo)

A área de cozedura de indução flexível é composta por quatro secções. As secções podem ser combinadas de modo a formar duas zonas de cozedura com tamanho diferente ou apenas uma grande área de cozedura. Pode escolher a combinação das secções através da selecção do modo correspondente ao tamanho do tacho que pretender utilizar. Existem três modos de funcionamento: Modo Multi-Flexi 2 + 2 secções (activado automaticamente quando a placa é activada), modo Multi-Flexi 3 + 1 secções e modo Multi-Flexi 4 secções.

Mudar para outro modo de funcionamento

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

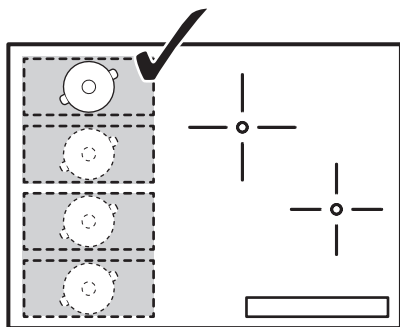


- i** Quando mudar para outro modo de funcionamento, o nível de potência volta a 0.

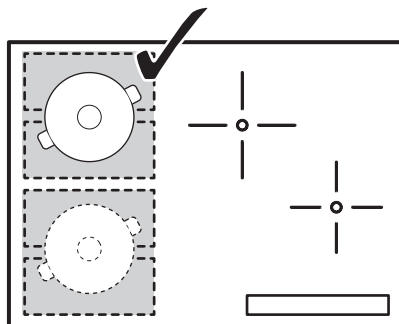
Diâmetro e posição do tacho

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

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

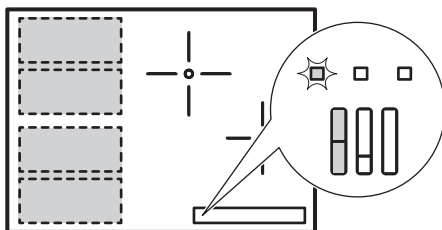


Se utilizar um tacho com diâmetro superior a 160 mm, coloque-o no centro entre duas secções.

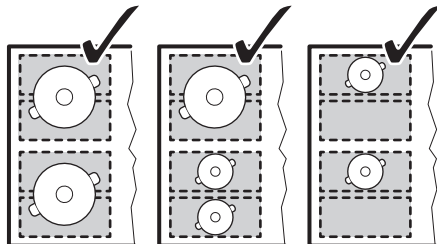


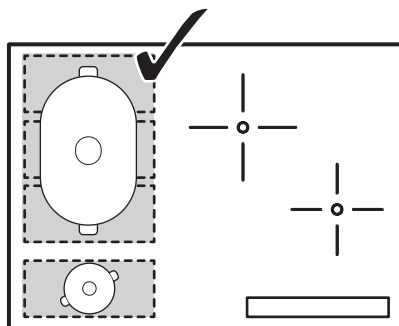
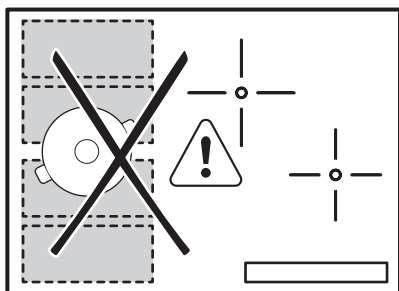
Modo Multi-Flexi 2 + 2 secções

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

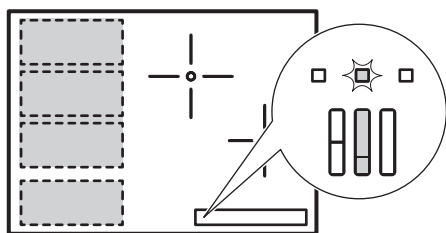


Posição correcta do tacho:

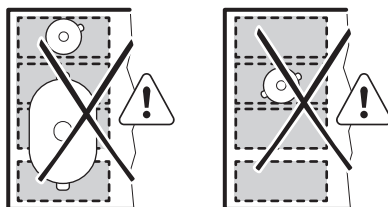


Posição incorrecta do tacho:**Modo Multi-Flexi 3 + 1 secções**

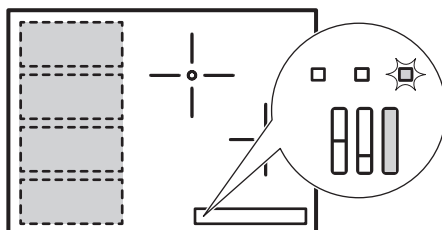
Para activar este modo, prima até ver o indicador do modo correspondente. Este modo liga as três secções traseiras para formar uma zona de cozedura única. A secção dianteira não fica associada às outras e funciona como zona de cozedura independente. Pode seleccionar o nível de potência de cada zona independentemente.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

**Posição correcta do tacho:**

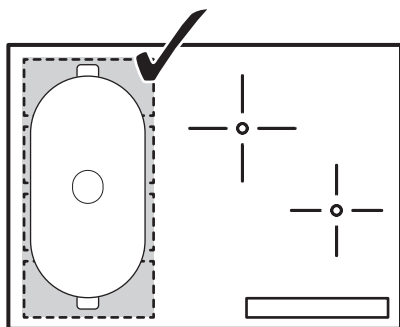
Para utilizar este modo, deve colocar um tacho sobre as três secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que duas secções, o visor apresenta e a zona é desactivada após 2 minutos.

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

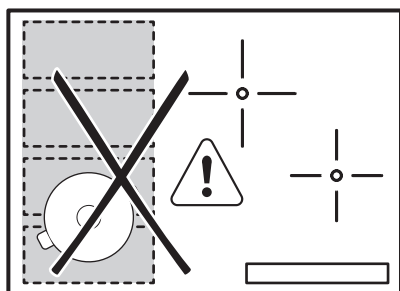
Para activar este modo, prima até ver o indicador do modo correspondente. Este modo liga todas as secções para formar uma zona de cozedura única. Para seleccionar o nível de potência, utilize um dos selectores de potência do lado esquerdo.

**Posição correcta do tacho:**

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



Posição incorrecta do tacho:



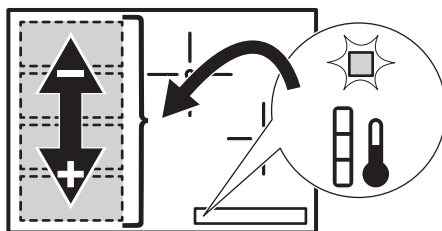
Pre-Set Cooking (modo)

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

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

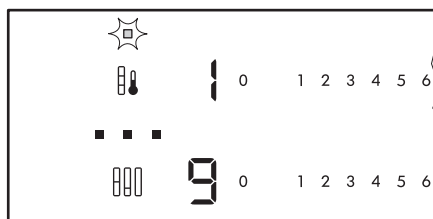
trás. Se colocar o tacho na posição da frente, obtém o nível de potência mais elevado. Pode diminuir o nível de potência movendo o tacho para a posição do centro ou de trás.

 Utilize apenas um tacho com esta função.



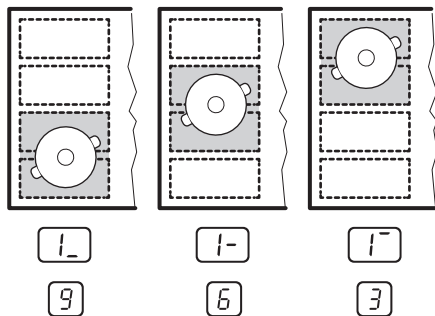
Informações gerais:

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



- A indicação do nível de potência no selector de potência dianteiro esquerdo indica o nível de potência. **Para alterar o nível de potência, utilize o selector de potência dianteiro esquerdo.**
- Quando activar esta função pela primeira vez, obtém o nível de potência **9** para a posição dianteira, **6** para a

posição central e [3] para a posição traseira.



Pode alterar o nível de potência de cada posição independentemente. A placa memoriza os níveis de potência e aplica-os quando voltar a activar a função.

Activar a função

Para activar a função, coloque o tacho na posição correcta sobre a área de cozedura.

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

Desactivar a função

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

Sugestões e dicas

Ruídos durante o funcionamento

- i** Quando uma zona de cozedura está activa, poderá ouvir um zumbido. Isto é uma característica de todas as zonas de cozedura de vitrocerâmica e não prejudica o funcionamento ou a durabilidade do aparelho.

Tachos para as zonas de cozedura de indução

- i** Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo multicamada (com a marca correcta do fabricante).
- incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- ... alguma água ferver muito rapidamente numa zona com o nível de potência mais elevado;
 - ... a base do tacho atrair um íman.
- i** A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.

Tamanhos de tacho

As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente ao tamanho da base do tacho. No entanto, o tacho deve ter um diâmetro mínimo que depende do tamanho da zona de cozedura.

Zona de cozedura	Diâmetro do tacho [mm]
------------------	------------------------

Zona de cozedura traseira central	125 - 210
Zona de cozedura dianteira direita	145 - 180

Área de cozedura de indução flexível	mínimo de 100
--------------------------------------	---------------

Manutenção e limpeza

Informações gerais

-  **ADVERTÊNCIA!** Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
-  **ADVERTÊNCIA!** Por motivos de segurança, não limpe o aparelho com jactos de vapor ou agentes de limpeza a alta pressão.
-  **ADVERTÊNCIA!** Os objectos aguçados e os agentes de limpeza abrasivos danificam o aparelho. Limpe o aparelho e remova os resíduos com água e detergente líquido após cada utilização. Remova todos os resíduos de produtos de limpeza!
-  Eventuais riscos ou manchas escuras na vitrocerâmica que não consiga remover não afectam o funcionamento do aparelho.

Remover restos e resíduos persistentes

1. Os resíduos de alimentos com açúcar, plástico ou folha de alumínio devem ser removidos imediatamente e a melhor ferramenta para limpar a superfície de vidro é um raspador (não incluído com o aparelho). Posicione o raspador sobre a superfície de vitrocerâmica em ângulo e remova os resíduos fazendo a lâmina deslizar sobre a superfície. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente. Por fim, seque o aparelho com um pano limpo.
2. As manchas de calcário ou água, os salpicos de gordura e as descolorações metálicas brilhantes devem ser removidas após o aparelho arrefecer, usando um detergente para vitrocerâmica ou aço inoxidável.

Resolução de problemas

-  **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
		Active novamente a placa e defina o nível de potência em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais símbolos em simultâneo.	Toque em apenas um símbolo.
	A função STOP+GO está a funcionar.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.	Colocou algum objecto sobre um ou mais símbolos.	Retire o objecto dos símbolos.
A placa desactiva-se.	Colocou algo sobre o símbolo ①.	Retire o objecto dos símbolos.
O nível de potência alterna entre dois níveis.	A função de troca de potência está activada.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
Os símbolos estão quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se possível.
Não há sons quando toca num símbolo do painel de comandos.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Active os sons. Consulte o capítulo “Utilização diária”.

Problema	Causa possível	Solução
A zona de cozedura de indução flexível não aquece o tacho.	O tacho não está na posição correcta sobre a zona de cozedura de indução flexível.	Coloque o tacho na posição correcta sobre a zona de cozedura de indução flexível. A posição do tacho depende da função que estiver activada ou do modo da função. Consulte o capítulo “Área de cozedura de indução flexível”.
	O diâmetro do fundo do tacho não é correcto para a função que está activada ou para o modo da função.	Utilize um tacho com diâmetro adequado à função que está activada ou ao modo da função. Para utilizar apenas uma secção da zona de cozedura de indução flexível, utilize um tacho com diâmetro de 160 mm ou menos. Consulte o capítulo “Área de cozedura de indução flexível”.
 está aceso.	Desactivação Automática activo.	Desactive a placa e active-a novamente.
 está aceso.	A função Dispositivo de Segurança para Crianças ou Bloqueio de Funções está a funcionar.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
 está aceso.	Não existe qualquer tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões correctas. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.

Problema	Causa possível	Solução
	O tacho não cobre a cruz ou o quadrado.	Cubra totalmente a cruz ou o quadrado.
	O modo Multi-Flexi está activo. Uma ou mais secções do modo da função que está a funcionar não estão cobertas pelo tacho.	Coloque o tacho sobre o número correcto de secções do modo da função que está a funcionar ou altere o modo da função. Consulte o capítulo “Área de cozedura de indução flexível”.
	O modo Pre-Set Cooking está activo. Estão dois tachos na área de cozedura de indução flexível.	Utilize apenas um tacho. Consulte o capítulo “Área de cozedura de indução flexível”.
Aparece  e um número.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer  novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
 está aceso.	A placa indica um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A função Desactivação Automática e a protecção contra sobreaquecimento das zonas foram activadas.	Desactive a placa. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do visor. A indicação Indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente. Verifique se o tacho é compatível com a placa. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.

Se existir uma anomalia, tente primeiro encontrar uma solução para o problema. Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o serviço pós-venda.



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

Instalação

Informações gerais

O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos em pessoas ou animais, nem por danos materiais, resultantes do não cumprimento dos requisitos que se seguem.



CUIDADO! Para efectuar a instalação, consulte as instruções de montagem.



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



ADVERTÊNCIA! O aparelho tem de ficar ligado à terra.



ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos devido à corrente eléctrica.

- Os terminais da rede eléctrica estão sob tensão.
- Retire a tensão dos terminais da rede eléctrica.
- Fichas de ligação soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento dos pinos.

- Instale correctamente as fixações das ligações.
- Utilize o grampo de fixação para aliviar a tensão do cabo.
- Siga o diagrama de ligações (localizado na superfície inferior da estrutura exterior da placa).

Importante!

- Deve respeitar as distâncias mínimas entre aparelhos e armários ou outras unidades de acordo com as instruções de montagem.
- Caso não exista um forno por baixo da placa, introduza um painel de divisão a uma distância mínima de 20 mm a partir do fundo da placa.
- Não utilize vedante de silicone entre o aparelho e a bancada. Evite instalar o aparelho junto a um porta e por baixo de uma janela, para não correr o risco de derrubar tachos quentes quando abrir a porta ou janela.
- Apenas um técnico autorizado poderá instalar, ligar ou reparar este aparelho. Utilize apenas peças de substituição originais.

Ligação eléctrica

- Antes de efectuar a ligação, verifique se a tensão nominal do aparelho indicada na placa de características corresponde à tensão de alimentação disponível. Verifique também a potência nominal do aparelho e certifique-se de que o cabo tem a dimensão adequada à potência

nominal do aparelho (consulte o capítulo “Informação técnica”). A placa de características está localizada na parte de baixo do aparelho.

- O aparelho não é fornecido com cabo de alimentação. Compre o cabo adequado num fornecedor especializado. No caso de uma ligação monofásica ou bifásica, é necessário utilizar um cabo de alimentação que seja estável a uma temperatura de, pelo menos, 90 °C. O cabo foi fornecido com mangas nas extremidades. Utilização para ligação monofásica de acordo com os regulamentos europeus: cabo de alimentação de 3 x 4 mm². Para ligação bifásica: cabo de alimentação de 4 x 2,5 mm². Respeite acima de tudo os regulamentos específicos do seu país.
- O aparelho foi concebido para uma rede eléctrica de 230 V CA, 220 V CA ou 240 V CA, a 50 Hz.
- É obrigatório que a cablagem fixa possua meios de desconexão incorporados. Ligue o aparelho à alimentação através de um dispositivo que permita desligar o aparelho da

alimentação em todos os pólos com uma abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, por exemplo, um disjuntor automático, um diferencial de terra ou um fusível.

- As ligações devem ser efectuadas de acordo com o apresentado no diagrama de ligações (localizado na superfície inferior da estrutura exterior da placa). O cabo de terra é ligado ao terminal marcado com o símbolo correspondente e deve ser mais comprido do que os cabos que transportam corrente eléctrica. Aperte firmemente os parafusos dos terminais! Por fim, fixe o cabo de ligação com o grampo e feche a cobertura premindo-a firmemente (bloquear na posição correcta).



ADVERTÊNCIA! Após efectuar a ligação à alimentação eléctrica, verifique se todas as zonas de cozedura funcionam, seleccionando a potência máxima durante algum tempo.

Informação técnica

Placa de características

Made in Germany © Inter IKEA Systems B.V. 1999 603.039.33 21552	 Design and Quality IKEA of Sweden PQM 1999	Model HÖGKLASSIG PNC 949 594 395 00 7,4 kW Induction Typ 58 GBD CL AU S No 7,4kW 220V-240 V AC 50/60 Hz   230 V DGT 
--	--	--

O gráfico acima representa a placa de características do aparelho sem o número de série, localizada na superfície inferior da estrutura.

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

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

Eficiência energética

Informação de produto de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo		HÖGKLASSIG 603-039-33
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de zonas de cozedura		2
Número de áreas de cozedura		1
Tecnologia de aquecimento		Indução
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Traseira central Dianteira direita	21,0 cm 18,0 cm
Comprimento (L) e largura (W) da área de cozedura	Esquerda	L 46,4 cm W 24,7 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (EC electric cooking)	Traseira central Dianteira direita	167,1 Wh/kg 177,5 Wh/kg
Consumo de energia da área de cozedura (EC electric cooking)	Esquerda	184,6 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		176,4 Wh/kg

EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho

Poupança de energia

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

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante cinco (5) anos a partir da data de compra original do Aparelho no IKEA, a não ser que o aparelho receba a denominação LAGAN, sendo que nesse caso apenas se aplicam dois (2) anos de garantia. O recibo de compra original é necessário como prova de compra. Caso sejam efectuadas operações de assistência no âmbito da garantia, isso não implica a prorrogação do período de garantia para o aparelho nem para as novas peças.

Que aparelhos não são abrangidos pela garantia IKEA de cinco (5) anos?

A gama de aparelhos com a denominação LAGAN e todos os aparelhos adquiridos no IKEA antes do dia 1 de Agosto de 2007.

Quem executará as operações de assistência?

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

O que é abrangido por esta garantia?

A garantia abrange avarias do aparelho, que tenham sido causadas por defeitos de fabrico ou de material a partir da data de

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

O que fará o IKEA para corrigir o problema?

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

produto com defeito ou substituí-lo por um produto igual ou semelhante.

O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.
- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.

- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo da instalação inicial do aparelho da IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços IKEA ou um parceiro de serviço autorizado reparar ou substituir o aparelho ao abrigo dos termos da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro de serviço autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

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

Como se aplica a legislação nacional

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

Área de validade

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

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

O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:

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

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

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

Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços



Consulte a última página deste manual para obter a lista completa de contactos

designados pela IKEA e respectivos números de telefone nacionais.

- i** Para lhe fornecer um serviço mais rápido, é recomendável utilizar os números de telefone específicos indicados no final deste manual. Consulte sempre os números indicados na brochura do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Antes de nos contactar, certifique-se de que tem acesso ao número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) relativo ao aparelho para o qual necessita de assistência.

i GUARDE O RECIBO DE COMPRA!

Este recibo é a sua prova de compra e é necessário para a aplicação da garantia. Tenha em conta que o recibo indica também o nome e o número do artigo IKEA (código de 8 dígitos) para cada aparelho adquirido.

Necessita de ajuda adicional?

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

Contenido

Información sobre seguridad	28	Solución de problemas	42
Instrucciones de seguridad	30	Instalación	46
Descripción del producto	32	Información técnica	47
Uso diario	34	Placa de características	47
Zona de cocción flexible de inducción	37	Eficacia energética	48
Consejos	41	ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	49
Mantenimiento y limpieza	42	GARANTÍA IKEA	49

Salvo modificaciones.

 Información sobre seguridad

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

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.

- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

Instrucciones de seguridad

Instalación

 **ADVERTENCIA!** Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base. Consulte las instrucciones de montaje.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.

Conexión eléctrica

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de

forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

Uso del aparato

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No preste atención al detector de tamaño.

- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

 **ADVERTENCIA!** Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.

- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

Eliminación

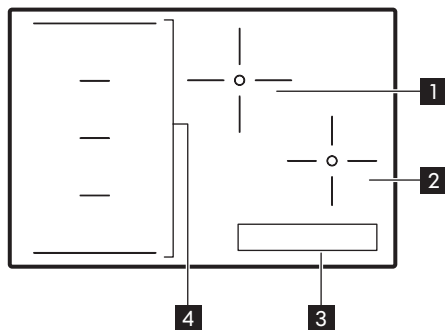


ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo deshacerse correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

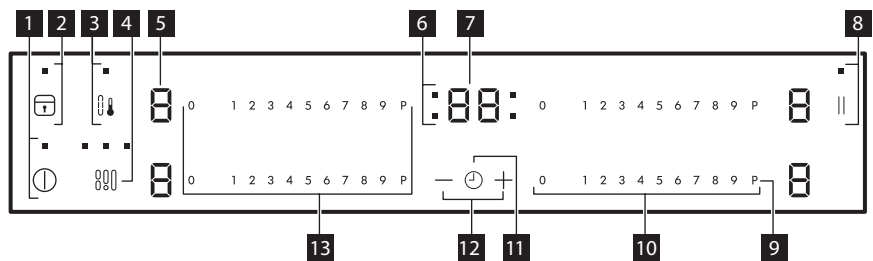
Descripción del producto

Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción de un circuito (210mm) 2300 W, con función Booster 3200 W
- 2** Zona de cocción de un circuito (180mm) 1800 W, con función Booster 2800 W
- 3** Panel de control
- 4** Zona de cocción por inducción flexible (240 x 440mm) 2400 W, con función Booster 3300 W

Disposición del panel de control



Pulse el símbolo para utilizar el aparato. La pantalla, los indicadores y señales acústicas indican qué funciones están activas.

	Símbolo	Función	Observaciones
1	⏻	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	🍲	Modo Pre-Set Cooking	Para activar y desactivar la función.
4	🔄	Modo Multi-Flexi	Para cambiar entre los tres modos de la función.
5	-	Imagen de ajuste de potencia	Para mostrar el nivel de potencia.
6	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
7	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
8		STOP+GO	Para activar y desactivar la función.
9	P	Función Booster	Para activar y desactivar la función.
10	-	Selector de potencia	Para ajustar el nivel de potencia.
11	🕒	-	Para Seleccionar la zona de cocción para el temporizador.
12	+ / -	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.

	Símbolo	Función	Observaciones
13	-	Selector de potencia	Para ajustar la potencia de la zona de cocción de inducción flexible.

Imágenes de ajuste de potencia:

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
 - 	La zona de cocción está en funcionamiento.
	La función STOP+GO está activada.
	La función Booster está activada.
 + número	Hay un fallo de funcionamiento. Consulte el capítulo “Solución de problemas”.
	La función Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños está activa.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	La función Apagado automático está activada.
 /  / 	El modo Pre-Set Cooking está funcionando.

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de quemaduras por calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso

de cocción directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

Uso diario

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

① Activación y desactivación

Toque ① durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas.

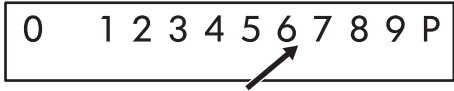
- No se ajusta un nivel de potencia después de encender la placa de cocción.
- Si se cubre cualquier símbolo con algún objeto (sartén, trapo, etc.) durante más de 10 segundos.
- Si no se apaga una zona de cocción después de un intervalo de tiempo determinado, no se modifica el nivel de potencia o se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

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

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

Ajuste del nivel de potencia

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



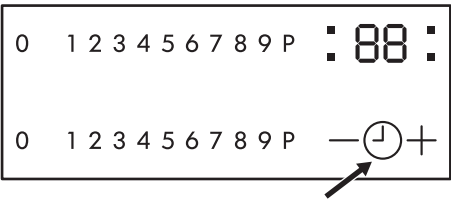
P Uso de la función Booster

La función Booster (elevador de voltaje) suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. Toque **P** para activar, en la pantalla aparece . Después de un máximo de 10 minutos, las zonas de cocción por inducción vuelven automáticamente al nivel de cocción .

 Uso del temporizador

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

desee. Por ejemplo,  para la zona de cocción frontal derecha.



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

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

Toque  para desactivar la función en la zona de cocción seleccionada y el indicador de esa zona parpadea más rápido. Toque **-** para iniciar la cuenta

atrás del tiempo restante hasta **00**. El indicador de la zona de cocción se apaga.

STOP+GO

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

- Para activar esta función pulse . Se encenderá el símbolo .
- Para desactivar la función pulse . Se activará la potencia que se haya seleccionado anteriormente.

Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no . Evita el cambio accidental del nivel de potencia.

Ajuste primero la potencia.

Para activar esta función, toque . Se encenderá el símbolo  durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

Para detener esta función, toque . Se activará la potencia que se haya seleccionado anteriormente.

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

Bloqueo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . **No configure los ajustes de potencia.**

- Toque  durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños:

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

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con . Se encenderá el símbolo .
- Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague el aparato con .

OffSound Control - Activación y desactivación de los sonidos:

Desactivación de los sonidos.

Desactive el aparato.

Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Pulse  durante 3 segundos.  se enciende; el sonido está activado. Pulse ;  se enciende y la señal acústica se desactiva.

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

- se toca 
- se coloque algo en el panel de control.

Activación de los sonidos.

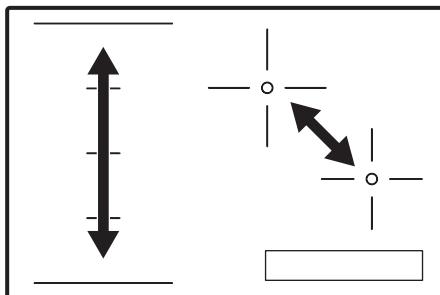
Desactive el aparato.

Toque ① durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan.
Toque ② durante 3 segundos. ② se enciende porque el sonido está desactivado. Pulse +, ② se enciende. El sonido está activado.

La función de intercambio de potencia está activada.

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.

- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de potencia para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



Zona de cocción flexible de inducción

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

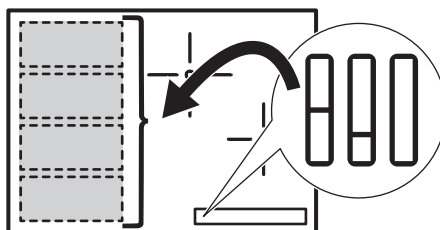
Multi-Flexi modo

El área de cocción por inducción flexible está formada por cuatro secciones. Las secciones pueden combinarse en dos zonas de cocción de tamaño diferente o en un área de cocción grande. La combinación de las secciones se elige al escoger el modo aplicable al tamaño del utensilio de cocina que va a emplear. Existen tres modos: Multi-Flexi secciones de modo 2 + 2 (se activan automáticamente al encender la placa), Multi-Flexi secciones de modo 3 + 1 y Multi-Flexi secciones de modo 4.

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

Cambio entre modos

Para cambiar de modo, utilice el símbolo: ③③③.

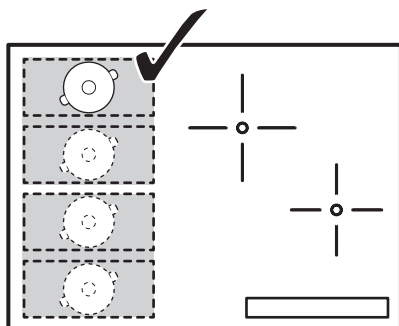


- i** Cuando se cambia entre modos, el ajuste de potencia vuelve a 0.

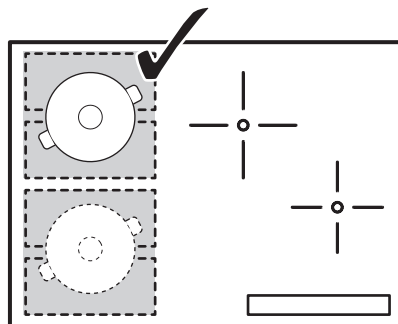
Diámetro y posición de los utensilios de cocina

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

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

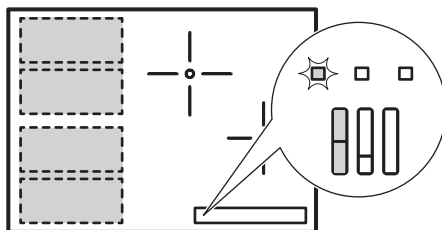


Coloque los utensilios de cocina con diámetro de base superior a 160 mm centrados entre dos secciones.

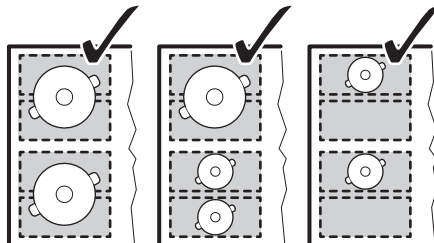


Multi-Flexi secciones de modo 2 + 2

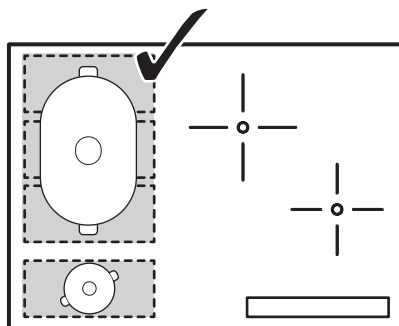
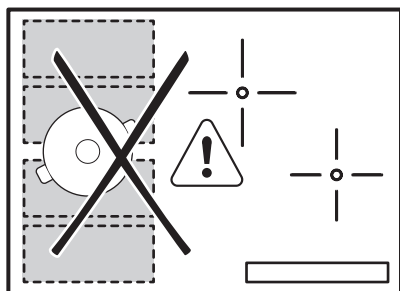
Este modo se activa al encender la placa de cocción. Conecta las secciones en dos zonas de cocción separadas. Puede ajustar por separado la potencia de cada zona. Utilice dos selectores de potencia izquierdos.



Posición correcta del utensilio de cocina:

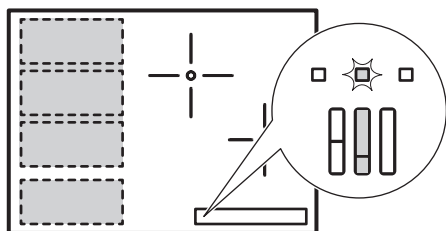


Posición incorrecta del utensilio de cocina:



Multi-Flexi secciones de modo 3 + 1

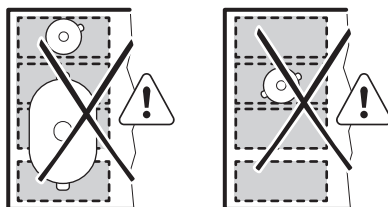
Para activar el modo, pulse hasta que aparezca el indicador de modo correspondiente. Este modo conecta las tres secciones traseras en un área de cocción. La sección delantera no se conecta y funciona como zona de cocción separada. Puede ajustar por separado la potencia de cada zona. Utilice dos selectores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



Posición correcta del utensilio de cocina:

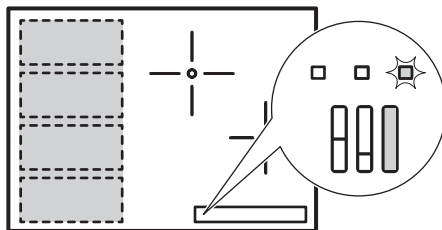
Para utilizar este modo, debe colocar el utensilio de cocina en las tres secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que dos zonas, en la pantalla aparece y la zona se desactiva tras 2 minutos.

Posición incorrecta del utensilio de cocina:



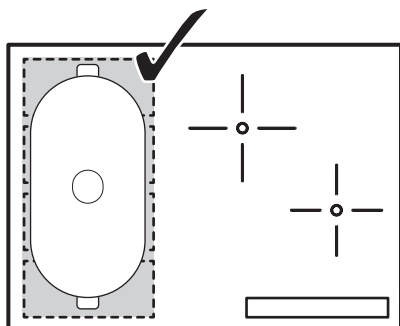
Multi-Flexi secciones de modo 4

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

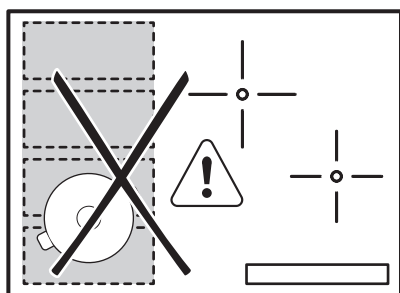


Posición correcta del utensilio de cocina:

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



Posición incorrecta del utensilio de cocina:



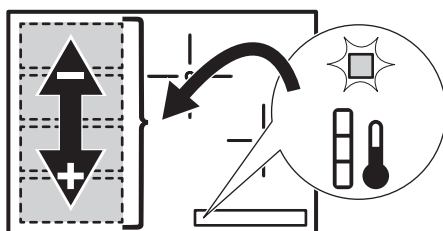
Pre-Set Cooking mode

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

La función divide el área de cocción por inducción en tres áreas con diferentes ajustes de temperatura. La placa de cocción detecta la posición del utensilio de cocción y ajusta la potencia según ella.

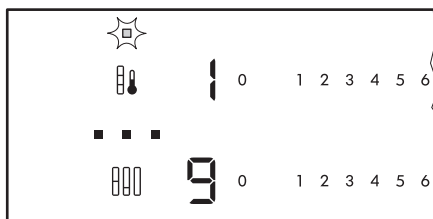
Puede colocar el utensilio de cocina en la parte delantera, media o trasera. Si coloca el utensilio de cocina en la parte delantera obtiene la potencia máxima. Puede reducir la potencia desplazando el utensilio de cocina a la posición media o trasera.

 Utilice solo un utensilio cuando emplee esta función.



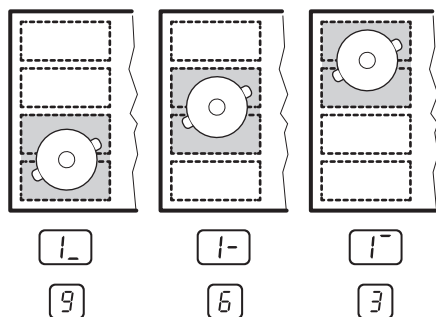
Información general:

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



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

posición frontal **[9]**, de la posición media **[6]** y de la posición trasera **[3]**.



Puede cambiar por separado el ajuste de potencia de cada posición. La placa de cocción conservará el ajuste de potencia la próxima vez que active la función.

Activación de la función

Para activar la función, coloque el utensilio de cocción en la posición correspondiente del área de cocción. Toque **[9]**. Se enciende el indicador situado encima del símbolo. Si no ha colocado el utensilio de cocina sobre el área de cocción, se ilumina **[F]** y tras 2 minutos, el área de cocción flexible por inducción se ajusta en **[0]**.

Desactivación de la función

Para desactivar la función, toque **[9]** o ajuste la potencia en **[0]**. El indicador situado encima del símbolo **[9]** se apaga.

Consejos

Ruidos durante el funcionamiento

- [i]** Al conectar una zona de cocción puede que se escuche un breve zumbido. Esto es algo característico de todas las zonas de cocción vitrocerámicas y no afecta al funcionamiento ni a la vida útil del electrodoméstico.

Utensilios de cocina para las zonas de cocción por inducción

- [i]** Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Material de los recipientes

- correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).

- incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua con el ajuste de calor máximo...
- ... el imán se adhiere a la base del utensilio de cocina.
- [i]** La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible.

Tamaños de utensilios de cocina

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. No obstante, la base del recipiente debe tener un diámetro mínimo según el tamaño de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de utensilios de cocina [mm]
Zona de cocción trasera media	125 - 210

Zona de cocción delantera derecha	145 - 180
Zona de cocción por inducción flexible	mínimo 100

Mantenimiento y limpieza

Información general

-  **ADVERTENCIA!** Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
-  **ADVERTENCIA!** Por razones de seguridad, no limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.
-  **ADVERTENCIA!** Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato. Después de cada uso, limpie el aparato y elimine los restos de comida con agua y detergente líquido. Elimine también cualquier resto de los productos de limpieza.
-  Los rasguños o las manchas oscuras que no salen de la placa vitrocerámica no perjudican el funcionamiento del aparato.

Eliminación de residuos y restos quemados

1. Los restos de alimentos que contienen azúcar o cualquier residuo de plástico o papel de aluminio deben eliminarse de inmediato. En las superficies de vitrocerámicas es mejor utilizar un rascador (no incluido con el aparato). Coloque el rascador inclinado sobre la superficie de la vitrocerámica y elimine la suciedad deslizando la hoja. Limpie la vitrocerámica con un paño húmedo y detergente líquido. Seque a fondo el aparato con un paño limpio y suave.
2. Los restos de cal y agua, las salpicaduras de grasa y las decoloraciones metálicas brillantes se eliminan con un producto comercial para vitrocerámica o acero inoxidable, una vez enfriada la placa.

Solución de problemas

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

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
		Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de potencia en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más símbolos al mismo tiempo.	Toque solo un símbolo.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más símbolos cubiertos.	Quite el objeto que cubre los símbolos.
La placa de cocción se apaga.	Ha colocado algo sobre el símbolo ①.	Quite el objeto que cubre los símbolos.
El valor de la potencia varía entre dos niveles.	La función de intercambio de potencia está activada.	Consulte "Uso diario".
Los símbolos se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si fuera posible.
No hay señal alguna al tocar un símbolo del panel de control.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte "Uso diario".

Problema	Posible causa	Solución
La zona de cocción por inducción flexible no calienta el recipiente.	El recipiente está en una posición incorrecta en la zona de cocción por inducción flexible.	Coloque el recipiente en la posición correcta en la zona de cocción por inducción flexible. La posición del recipiente depende de la función activada o del modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
	El diámetro de la base del utensilio no es adecuado para la función activada o el modo de funcionamiento.	Use un utensilio con un diámetro aplicable a la función activada o el modo de funcionamiento. Use utensilios con un diámetro inferior a 160 mm en una sola sección de la zona de cocción por inducción flexible. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
 se enciende.	Apagado automático está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
 se enciende.	Bloqueo de seguridad para niños o la función Bloqueo está activada.	Consulte "Uso diario".
 se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado. Consulte el capítulo "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte el capítulo "Consejos".

Problema	Posible causa	Solución
	El utensilio de cocina no cubre la cruz / el cuadrado.	Cubra por completo la cruz / el cuadrado.
	El modo Multi-Flexi está funcionando. Una o varias secciones del modo de funcionamiento que opera no están cubiertas por el utensilio.	Coloque el utensilio en el número correcto de secciones del modo de funcionamiento que opera o cambie el modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
	El modo Pre-Set Cooking está funcionando. Dos recipientes se colocan en la zona de cocción por inducción flexible.	Use sólo un recipiente. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
 se enciende.	Se ha producido un fallo en la placa porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Apagado automático y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas están activos.	Apague la placa de cocción. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. Indicador de calor residual puede permanecer encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte el capítulo "Consejos".

En caso de fallo, trate primero de solucionar el problema por sus medios. Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

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

Instalación

Información general

El fabricante no se responsabiliza de las lesiones a personas y animales, ni de los daños a la propiedad, que se produzcan como consecuencia del incumplimiento de estos requisitos.

 **PRECAUCIÓN!** Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

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

 **ADVERTENCIA!** El aparato debe tener conexión a tierra.

 **ADVERTENCIA!** Peligro de lesiones por corriente eléctrica.

- La regleta de conexión a la red tiene corriente.
- Desconecte de la tensión la regleta de conexión a la red.
- Unas conexiones de enchufe flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar el borne

- Realice correctamente las conexiones de los bornes.
- Establezca la descarga de tracción del cable
- Utilice el diagrama de conexiones como referencia (el diagrama se encuentra en la superficie inferior de la placa).

¡Atención!

- Deben respetarse las distancias mínimas con respecto a los demás aparatos y muebles de cocina indicadas en las instrucciones de montaje.
- Si no se instala un horno debajo de la placa, inserte un panel de separación a una distancia mínima de 20 mm de su parte inferior.
- No utilice sellante de silicona entre el aparato y la encimera. Evite instalar el aparato junto a puertas y bajo ventanas, ya que la apertura brusca de puertas y ventanas puede desplazar los recipientes calientes de la zona de cocción.
- Sólo un técnico de servicio autorizado puede instalar, conectar y reparar este aparato. Utilice sólo piezas de recambio originales.

Conexión eléctrica

- Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión nominal del aparato indicada en la placa de características coincide con la tensión del suministro eléctrico. Compruebe también

la potencia nominal del aparato y asegúrese de que el tamaño del cable es apto para el uso con esa potencia nominal (consulte el capítulo Información técnica). La placa de características está situada en la parte inferior de la carcasa de la placa.

- Con el aparato no se proporciona el cable de conexión al suministro eléctrico. Adquiera un cable adecuado en un establecimiento especializado. La conexión monofásica o bifásica precisa un cable de corriente con estabilidad térmica mínimo a 90°C. El cable se suministra con manguitos en los extremos. Según las normas IEC, para la conexión monofásica use: cable de alimentación de 3 x 4 mm² y para la conexión bifásica: cable de alimentación de 4 x 2,5 mm². Debe respetar ante todo la normativa nacional correspondiente.
- El aparato funciona perfectamente con corriente alterna de 230 V, 220 V~ o 240 V~ 50 Hz.
- El cableado fijo debe incorporar un medio de desconexión. Para conectar el aparato a la corriente eléctrica, utilice un

dispositivo que permita desconectarlo en caso necesario, y cuyos polos tengan una abertura mínima entre contactos de 3 mm; por ejemplo, dispositivos de corte de línea automático, disyuntores de fugas a tierra o fusibles.

- Realice la conexión y los empalmes conforme se indica el diagrama de conexiones (situado en la superficie inferior de la caja de la placa). El cable de tierra se conecta al terminal marcado con el símbolo y debe ser más largo que los cables que llevan corriente eléctrica. Apriete bien los tornillos. Para terminar, asegure el cable de conexión con la abrazadera y el revestimiento del cable cerrado presionando con firmeza (hasta que encaje en posición).



ADVERTENCIA! Una vez que el aparato esté conectado al suministro eléctrico, ajuste cada zona de cocción en la potencia máxima durante un instante para verificar que todas están listas para utilizarse.

Información técnica

Placa de características

Made in Germany © Inter IKEA Systems B.V. 1999 603.039.33 21552	 Design and Quality IKEA of Sweden PQM 1999	Model HÖGKLASSIG PNC 949 594 395 00 7,4 kW Induction Typ 58 GBD CL AU S No 7,4kW 220V-240 V AC 50/60 Hz   230 V DGT 
--	--	--

La imagen anterior muestra la placa de características del aparato sin número de serie, situada debajo de la superficie de la caja.

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

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

Eficacia energética

Información de producto según UE 66/2014

Identificación del modelo		HÖGKLASSIG 603-039-33
Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		2
Número de áreas de cocción		1
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Mitad posterior Anterior derecha	21,0 cm 18,0 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción.	Izquierda	46,4 cm L 24,7 cm A
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Mitad posterior Anterior derecha	167,1 Wh / kg 177,5 Wh / kg
Consumo eléctrico del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	184,6 Wh / kg
Consumo de energía por de la placa de cocción (EC electric hob)		176,4 Wh / kg

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos -
Parte 2: Placas de cocción - Métodos de
medición del rendimiento

Ahorro de energía

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

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.

- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

La garantía tiene una validez de cinco (5) años a partir de la fecha de compra a IKEA, a menos que el aparato sea de la gama LAGAN, en cuyo caso se aplicará un periodo de garantía de dos (2) años. El recibo original es necesario como prueba de compra para validar la garantía. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato ni para las piezas nuevas.

¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía IKEA de cinco (5) años?

La gama de aparatos LAGAN y todos los demás aparatos comprados en IKEA con fecha anterior a 1 de agosto de 2007.

¿Quién se hará cargo del servicio?

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

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado “¿Qué no cubre la garantía?” Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (Nº 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

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

instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.
- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.

- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.
- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

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

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

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

Área de validez

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

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

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

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

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
 - la instalación general de la cocina IKEA;
 - la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable), hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

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

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?



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

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

i ¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!

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

¿Necesita más ayuda?

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

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. 09.00 - 16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	8 bis 20 Werktage
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko		Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinvarkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinvarkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Slovenija	www.ikea.com		
Србија	www.ikea.com		

