

FROMMESTA

en

es

fr

IMPORTANT

Installer should leave these instructions with appliance.
Consumer should read these instructions before using the appliance and should retain them for future reference.

IMPORTANTE

El instalador debe dejarle estas instrucciones con el electrodoméstico. El Consumidor debe leer estas instrucciones antes de usar el electrodoméstico y debe guardarlas para futura referencia.

IMPORTANT

L'Installateur devrait remettre ces instructions au propriétaire de l'appareil. le propriétaire pour sa part devrait le lire avant toute utilisation de l'appareil et penser à conserver le document pour utilisation ultérieure.



Design and Quality
IKEA of Sweden

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



WARNING: Read all safety instructions before using the product. If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

 **IMPORTANT:** This appliance is intended for normal household use only. It is not approved for outdoor or other non-household uses (including sea or air-going vessels). See the Statement of Limited Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

 Important information or useful hints about usage.

 Warning for hazardous situations with regard to life and property.

 Warning for electric shock.

 Warning for risk of fire.

 Warning for hot surfaces.

DANGER indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE is used to address practices not related to physical injury.

**Please read these instructions before installation
or using your appliance!**

We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.

Therefore, we advise you to read through this user manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the user manual as well.

The user manual will help you use the product in a fast and safe way.



IMPORTANT: Save these instructions for the local electrical inspectors use.

The instructions will help you to operate the appliance quickly and safely.

- Upon delivery, please check that the appliance is not damaged. If you note any transport damage, please contact your point of sale immediately and do not connect and operate the appliance!
- Before you connect and start using the appliance, please read this manual and all enclosed documents. Please note in particular the safety instructions.
- Keep all documents so that you can refer to the information again later on. Please keep your receipt for any repairs which may be required under warranty.
- When you pass on the appliance to another person, please provide all documents with it including original date of purchasing. (The warranty does not convey if the unit is sold).

If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.



Please refer to the www.IKEA.com for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

Please record your model and serial numbers below for reference.
For S/N please go to TECHNICAL DATA chapter.

Purchase Date

Model Number

Serial Number

 Please attach sales receipt here for future reference.

English	2
Español	30
Français	60

TABLE OF CONTENT

Safety Instructions	8	Care and cleaning.....	24
Basic safety instructions.....	8	General information.....	24
Safety for children.....	12	Cleaning the burner/plate.....	24
Safety when working with electricity....	12	Cleaning the control panel	24
Intended use	13	Troubleshooting	25
Packaging material	14	Technical data	26
Future transportation.....	14	Rating Plate Location	26
If you do not have the original carton.	14	Environmental Instructions.....	27
Product description	15	Tips for saving energy.....	27
How to use the hob.....	16	Packaging material.....	27
General information about cooking	16	Future transportation	27
Using the burners/plates	17	IKEA limited guarantee	28
Control panel.....	18		

Safety Instructions

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.



Basic safety instructions

- The manufacturer reserves its right to make changes in the technical specifications in order to improve the appliance quality without any prior notice. Figures included in this manual are for schematic purpose only and may not match exactly with your appliance. Values stated on the markings of the appliance or in other printed documents supplied with the appliance are obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-  **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Proper installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- If the supply cord damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons.
- User servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- User servicing - During installation, maintenance, cleaning and repair, the unit must always be completely separated from the power supply. For this purpose

pull out the plug or turn it off from the mains switch.

- Wear proper apparel - loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- Use proper pan size - this appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings – boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface. Do not allow pans to boil dry.
- Glazed cooking utensils - only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
-  **CAUTION:** Use only dry potholders- moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place - Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides become hot during use.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- Check that all controls on the appliance are switched off after use.
- Do not heat closed food containers and glass jars. Pressure that may build-up in the jar can cause it to burst.
-  **CAUTION:** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage

due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

- Do not cook on broken cooktop if cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean cooktop with caution - if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- "Do not touch surface units or areas near units - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. Surface elements may be hot even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop."
- Never use when judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Do not operate the appliance if it is defective or shows any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; see Trouble-shooting.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.
-  **WARNING:** Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
- **Do not use water on grease fires.** Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.
- Flaming grease outside of utensil can be extinguished with baking soda or, if available, a multi-purpose dry chemical or foam type extinguisher.
- Grease is flammable and should be handled carefully.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Only authorized replacement parts may be used in performing service on the range. Replace-

ment parts are available from factory authorized parts distributors. Contact the nearest parts distributor in your area.

- Do not leave empty pots or pans on plates that are switched on. They might get damaged.
- Never pick up a flaming pan. Smother sheet or flat tray.
- Let fat cool before attempting to handle it.
- Wipe up spill over immediately.
- If you are "flaming" liquors or other spirits under an exhaust, **turn the fan off**. The draft could cause the flames to spread out of control.
- Never leave the surface area unattended at high heat setting. Boil over cause smoking and greasy spill over, which may ignite.
- Since it may be hot, do not leave plastic or aluminum dishes on the surface of appliance. These kind of dishes should not be used to keep food either.
- Storage in or on Appliance-Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do not soak removable heating elements. Heating elements should never be immersed in water.
-  **CAUTION:** Do not store items of interest to children in the cabinets above the range or

on back guard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

-  **Danger of fire!**
Do not store items on the cooking surfaces. Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface units.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- **Be careful to prevent burns.** If the flames do not go out immediately, **evacuate and call the fire department.**
- Always have a working smoke detector near the kitchen.

- Leave the hood ventilator on when flambéing food **only if there is smoke without flames.**
-  **WARNING:** Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
-  **IMPORTANT:** Call the authorized service for installation of the appliance to be used. After this procedure, guarantee period will be started.

Use an extinguisher only if

- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.
- **Never** use water on cooking fires.
- In the event that personal clothing catches fire, **drop and roll immediately** to extinguish flames.



Safety for children

- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do

not touch or let clothing or other flammable materials contact surface units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are (identification of areas) for example, the cooktop and surfaces facing the cooktop.

- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Do not leave children or pets alone - children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.



Safety when working with electricity

- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

-  **WARNING:** Only use the connection cable specified in the "Technical specifications". If the supply cord damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
-  **WARNING:** Before installing, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.
-  **WARNING:** Personal injury or death from electrical shock may occur if the product is not installed by a qualified installer or electrician.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the product or disconnect

the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

- Any work on electric equipment and systems may only be carried out by authorized qualified persons.
- In case of any damage, switch off the appliance and disconnect it from the main supply by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Ensure that the fuse rating is correct.
- Do not operate the appliance barefooted.
- Never touch the appliance with wet hands or feet.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

-  **Electric shock!** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Intended use

-  **WARNING:** Never use your appliance for warming or heating the room.
- This product is designed for domestic cooking purposes only. It is not designed for any other uses such as room heating or drying towels and dish cloths. Commercial use will void the guarantee.

- This appliance is not intended to use at mobile homes, recreational vehicles.
- The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- Service life of your product is 10 years. Manufacturer shall provide the required spare parts for the product to perform as defined during this period.

Packaging material

DANGER: Risk of suffocation by the packaging materials!

Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

The packaging material and transport locks are made from materials that are not harmful to the environment. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards. This is beneficial to the environment.

 **CAUTION:** If product will be given to someone for personal use or given to someone for second hand use, User manual, product labels, other related documents,

mounting parts etc. should be given with product. Electrical connection should be done according to User Manual.

Future transportation

Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.



NOTICE: Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

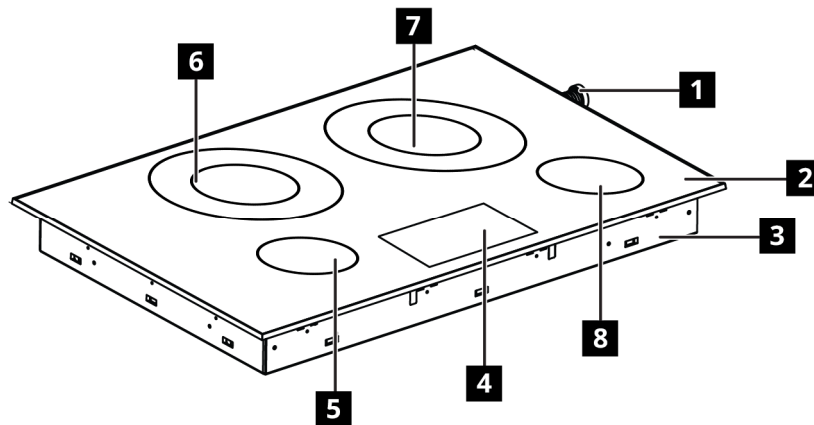


IMPORTANT: Verify the general appearance of your equipment by identifying possible damage during the transportation.

If you do not have the original carton

Pack the appliance in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.

Product description



- | | |
|--|--|
| 1 Power cable | 6 Dual-circuit cooking plate 4-4,5 / 8-9 |
| 2 Cooktop glass | 7 Dual-circuit cooking plate 4-4,5 / 8-9 |
| 3 Base cover | 8 Single-circuit cooking plate 6,3-6,8 |
| 4 Control panel | |
| 5 Single-circuit cooking plate 6,3-6,8 | |

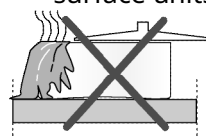
How to use the hob

General information about cooking

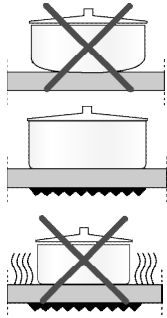
- **⚠ DANGER:** Risk of fire over by over-heated oil! When you heat oil, do not leave it unattended.
- **⚠ WARNING:** Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the burner/plate if safe to do so and phone the fire service.
- Only use flat bottomed pots or pans.
- Use pans which have sufficient capacity for the amount of food being cooked so they don't boil over and cause unnecessary cleaning.
- Do not place lids on the burners.
- Always position pans centrally over the burners. When transferring pans from one burner to another always lift the pans do not slide them.
- This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to heating element will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make sure reflector pans or drip bowls are in place. Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- **⚠ WARNING:** Never leave surface units unattended at high heat settings. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make sure reflector pans or drip bowls are in place. Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- **⚠ WARNING:** Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cook top. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Use pot and pans with ground bottoms. Sharp edges cause scratches on the surface.
- Do not use aluminum pots and pans. Aluminum damages the glass ceramic surface.
- **⚠ WARNING:** Glazed cooking utensils - only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Do not cook foods directly on the cooktop.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cook-top to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cook-top and can cause pitting and permanent marks.
- **⚠ WARNING:** Use pot and pans with ground bottoms. Sharp edges cause scratches on the surface.
- **⚠ WARNING:** Avoid scratching the glass cook top. The cook top can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.
- **⚠ WARNING:** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent Face units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Tips for glass ceramic plate

- The glass ceramic surface is heat-resistant and insensitive to large temperature deviations.
- Do not use the glass ceramic plate for keeping objects or as cutting surface.



Splashes may damage the ceramic surface and can cause fire.



Do not use pots that have concave or convex bottoms.

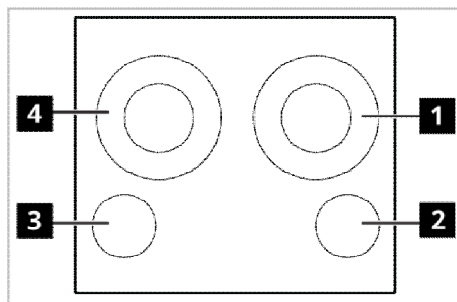
Use pot and pans with smooth bottoms. They ensure a good heat transfer. If the pan is too small energy is wasted

Tipping of pan

Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the appliance, to avoid them being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach the cooking pans.

- Ensure handles of pans cannot accidentally be caught or knocked and do not get hot by adjacent heating zones. Avoid pans that are unstable and easily tipped. Pans that are too heavy to move easily when filled can also be a hazard.
- **WARNING:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

Using the burners/plates



- 1 Dual-circuit cooking plate 4-4,5 / 8-9
- 2 Single-circuit cooking plate 6,3-6,8
- 3 Single-circuit cooking plate 6,3-6,8

- 4 Dual-circuit cooking plate 4-4,5 / 8-9 inches is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

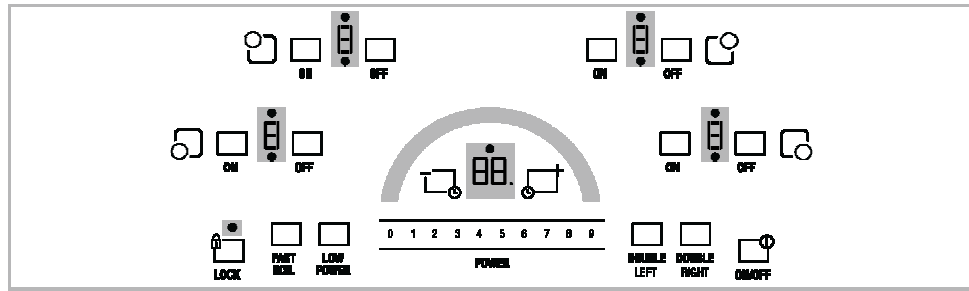
- **DANGER:** Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Do not let any objects fall onto the plate. Even small objects (e.g. salt shaker) may damage the burner/ plate.
- **DANGER:** Do not use glass ceramic plates with cracks. Water may enter into the cracks and cause a short circuit.
- **DANGER:** If the surface is damaged in any way (e. g. visible cracks), switch off the device immediately to reduce the risk of an electric shock. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **WARNING:** The glass ceramic burner/plate is equipped with an operating lamp and a residual heat indicator. The residual heat indicator indicates the position of the switched on plate and remains illuminated after switching off. (When the temperature of the plate falls below touchable temperature the indicator light will go off).
- **IMPORTANT:** Quick heating glass-ceramic plates emit a bright light when they are switched on. Do not stare to bright light.



WARNING: This product can expose you to chemicals including Nickel (Metallic) which is known to the State of California to cause cancer. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov

Note: Nickel is a component in all stainless steel and some other metal components.

Control panel



Specifications

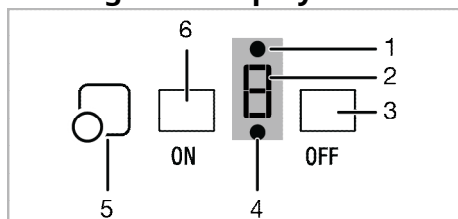
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Temperature adjustment area

- On / Off key
- Keylock key
- Left double cooking zone key
- Right double cooking zone key
- Fast boil key
- Low power key
- Minus key for timer
- Plus key for timer

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearances or functions may vary according to the model of your hob.

Cooking Zone display



- 1 Upper warning light
- 2 Temperature level
- 3 Cooking zone off key
- 4 Lower warning light
- 5 Cooking zone symbol
- 6 Cooking zone on key

This product is controlled by means of a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

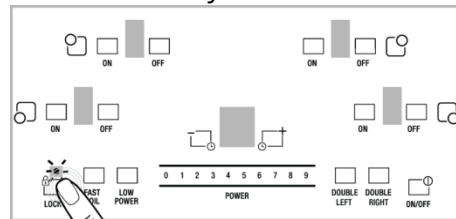
Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

If you touch two or more keys on the control panel simultaneously, the product will turn off in ten seconds. You will hear a signal tone every 10 seconds if you keep touching.

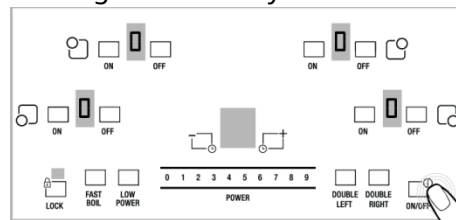
Turning on the cooktop

The key lock will be active when the cooktop is energized for the first time.

1. Touch "LOCK" key for about 2 seconds to cancel the key lock.



2. Turn on the cooktop by touching the "ON/OFF" key for about 2 seconds.
» "0" will appear on all cooking zone displays. Cooking zone is ready for use.



The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds.

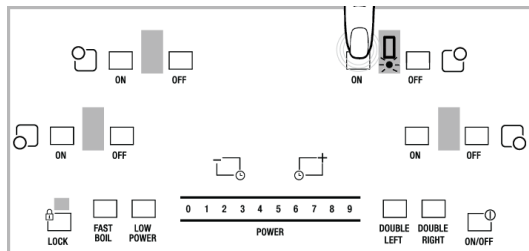
Switching off the cooktop:

1. Turn off the cooktop by touching the "ON/OFF" key for about 2 seconds.
» All active cooking zones will turn off simultaneously.

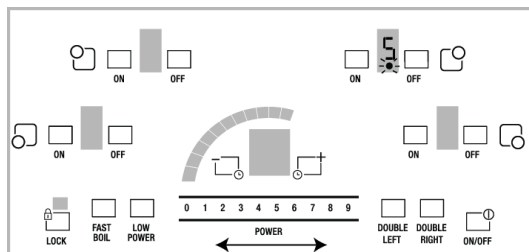
- i** If the lower warning light is active on the cooking zone display after the cooking zones have been turned off, the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones in such a case. The cooking zones may be hot even if the lower warning light has gone off. Do not touch the cooking zones until they are cold.

Operating the cooking zones

1. After turning on the cooktop, touch the "ON" key of the desired cooking zone for about 2 seconds.



- » Lower warning light will start to flash on the display of the relevant cooking zone.
2. Slide your finger on adjustment area to set the desired temperature level for the cooking zone.



» The temperature level will be confirmed in 10 seconds and the lower warning light will become on. The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level. If you touch "ON" key of another cooking zone before ten seconds, the setting will be confirmed immediately.

You can operate other cooking zones as well by following the same steps and setting the temperature levels.

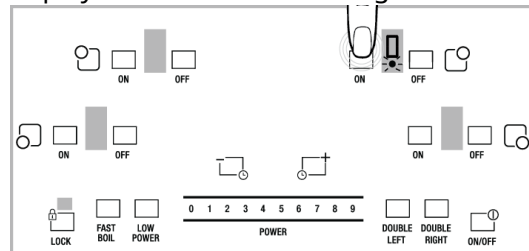
» The temperature level will be confirmed in 10 seconds and the lower warning light will become on. Both inner and outer sections of the selected cooking zone will become active simultaneously at the set temperature. If you touch "ON" key of another cooking zone be-

- i** If the lower light of a cooking zone is on, you cannot perform any setting for that cooking zone. To be able to perform setting, you need to touch "ON" key of that cooking zone and the lower warning light must be flashing.

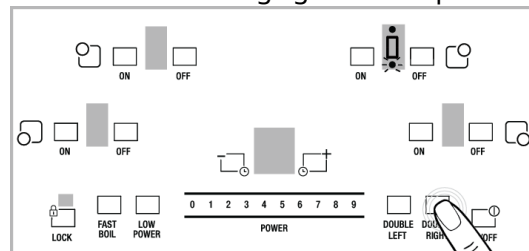
Operating multiple cooking zones

1. After turning on the cooktop, touch the "ON" key of the desired dual cooking zone for about 2 seconds.

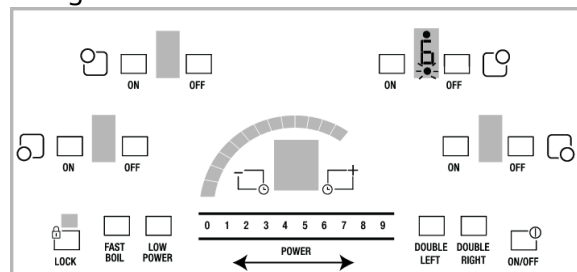
» Lower warning light will start to flash on the display of the relevant cooking zone.



2. Touch the related "DOUBLE" key (left or right) to activate the outer section as well.
- » The upper warning light on the display of the relevant cooking zone will become on and the lower warning light will keep flashing.



3. Slide your finger on adjustment area to set the desired temperature level for the cooking zone.



fore ten seconds, the setting will be confirmed immediately.

4. If you want to operate only the inner section of the active cooking zone, touch "ON" key of the relevant multiple zone to activate

the cooking zone. The lower warning light will start to flash. Disable the outer section by touching "DOUBLE" key.

» The upper warning light will go off and the lower warning light will keep flashing. The setting will be confirmed in 10 seconds and the lower warning light will become on. The outer section will stop operating and only the inner section will stay active. If you touch "ON" key of another cooking zone before ten seconds, the setting will be confirmed immediately.

i The outer section of the cooking zone cannot be activated without the inner section.

Switching off the cooking zone:

An active cooking zone can be switched off in 2 different ways:

1. **By touching the "OFF" key of the relevant cooking zone;**

Touch the "OFF" key of the cooking zone you want to switch off.

2. **By dropping the temperature to "0" level;** You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.

i If the lower warning light is active on the cooking zone display after the cooking zones have been turned off, the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones in such a case. The cooking zones may be hot even if the lower warning light has gone off. Do not touch the cooking zones until they are cold.

Residual heat indicator

If the lower warning light is active on the cooking zone display after the cooking zones have been turned off, the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones in such a case. The cooking zones may be hot even if the lower warning light has gone off.

Activating the timer on switched on mode

It can be set different alarm times for each active cooking zone.

1. After turning on the cooktop, touch the "ON" key of the desired cooking zone for about 2 seconds.

er warning light has gone off. Do not touch the cooking zones until they are cold.

i When the electricity is cut off, lower warning light will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Timer function

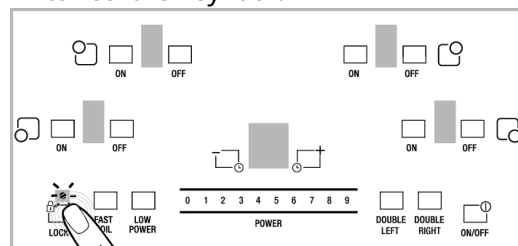
You can use the timer of the cooktop for any warning or reminder.

The timer has no influence on the functions of the cooktop. It is only used as a warning or reminder. For example, this is useful when you want to remind the cooking at a certain point of time. Alarm timer will give a signal once the time your set is over. Timer function can be used both the cooktop is switched off and switched on mode.

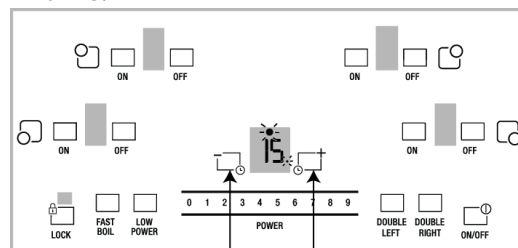
Activating the timer on switched off mode

The key lock will be active when the cooktop is energized for the first time.

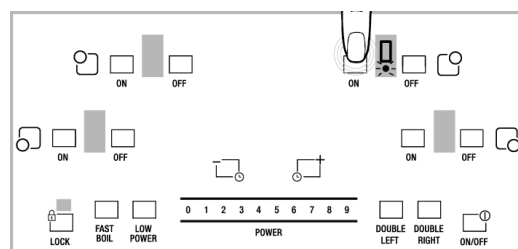
1. Touch "LOCK" key for about 2 seconds to cancel the key lock.



2. Touch "ON" and "OFF" keys for set the alarm time.

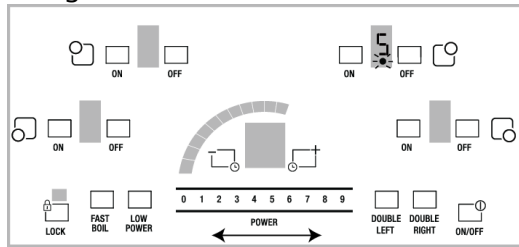


» The alarm time will be confirmed in 10 seconds. The set alarm time will appear on display and the upper warning light will blink. At the end of alarm time, an audible signal sound will be given. Press any key to stop the audible signal sound.

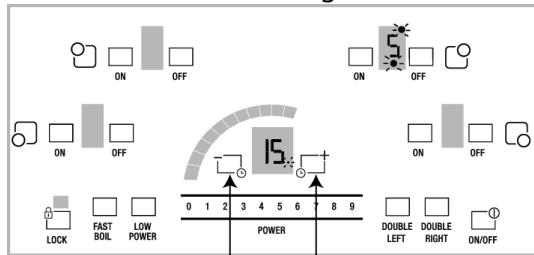


» Lower warning light will start to flash on the display of the relevant cooking zone.

- Slide your finger on adjustment area to set the desired temperature level for the cooking zone.

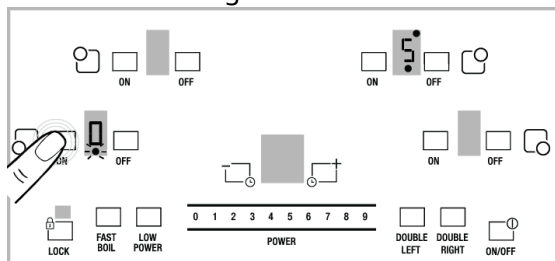


- Touch "ON" and "OFF" keys for set the alarm time to desired cooking zone.

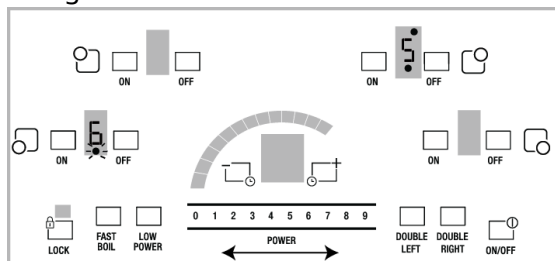


» The alarm time will be confirmed in 10 seconds. The set alarm time will appear on display.

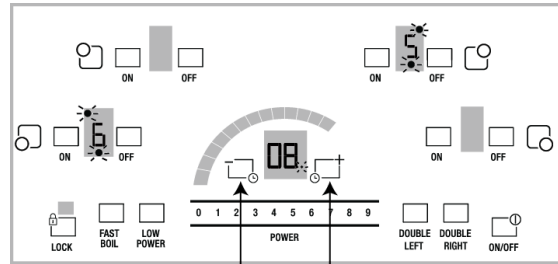
- To set another alarm time for another cooking zone, touch the "ON" key of the desired cooking zone for about 2 seconds.



- Slide your finger on adjustment area to set the desired temperature level for the cooking zone.



- Touch "ON" and "OFF" keys to set the alarm time of desired cooking zone.



» The alarm time will be confirmed in 10 seconds. The shortest set alarm time will appear on display and the upper-cross light of the cooking zone which has the shortest alarm time will be blinking.

At the end of the shortest alarm time, an audible signal sound will be given. Press any key to stop the audible signal sound. The other set alarm time will continue to count down. After the end this set time, an audible signal sound will be given again. Press any key to stop the audible signal sound.

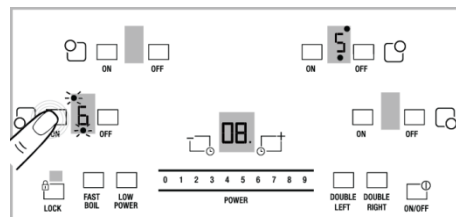
i After the end of the alarm time, the cooking zones will continue to operate on desired temperature level.
The alarm has no effect on cooking zone operation.

Deactivating the timers earlier

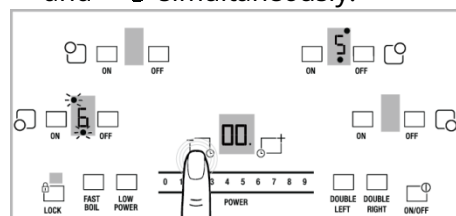
You can deactivate the timer earlier in three different ways:

1-Deactivating the timer for related cooking zone by dropping its value to "00":

- Touch the "ON" key of the desired cooking zone for about 2 seconds.



- Touch the timer "ON" key until "00" appears on the display or touch the keys "ON" and "OFF" simultaneously.



» The upper-cross light of the related cooking zone will **permanently** goes off and the timer will get canceled.

2-Deactivating the timer for related cooking zone by touching "OFF" key for about 2 seconds:

1. Touch the "OFF" key of related cooking zone for about 2 seconds.
» The related cooking zone will turn off. Also its set timer will get canceled.

3-Deactivating the timer for all zones by touching key for about 2 seconds:

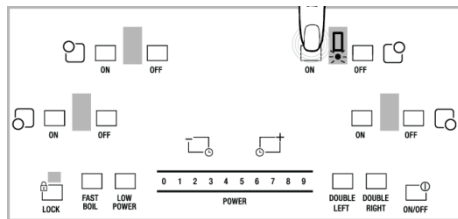
1. Touch the " " key for about 2 seconds.
» All active cooking zones will turn off simultaneously. Also all set timers will get canceled.

Fast Boil setting

You can use fast boil function for rapid heating. However, this function is not recommended for cooking a long time.

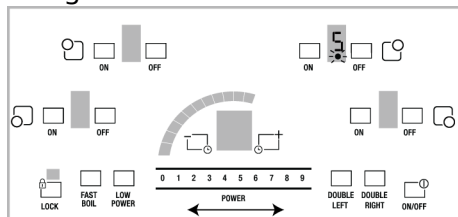
Selecting the fast boil setting (BOOSTER):

1. After turning on the cooktop, touch the "ON" key of the desired cooking zone for about 2 seconds.

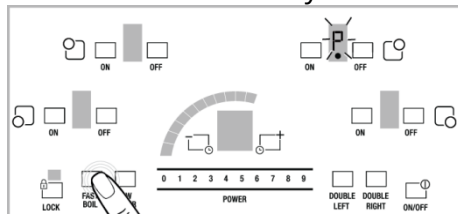


» Lower warning light will start to flash on the display of the relevant cooking zone.

2. Slide your finger on adjustment area to set the desired temperature level for the cooking zone.



3. While the lower warning light is flashing, touch "FAST BOIL" key.



» The setting will be confirmed in 10 seconds and the lower warning light will become on. The selected cooking zone will operate at the highest temperature level for ten minutes. The set temperature level and "P" will appear respectively on the display of the cooking zone.

After 10 minutes, the relevant cooking zone will continue to operate at the set temperature level, and this level will appear on the display.

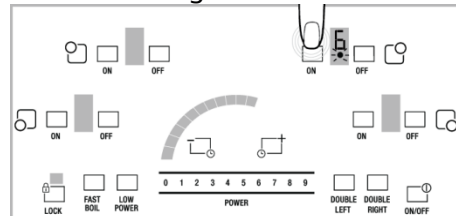
-  If the lower light of a cooking zone is on, you cannot perform any setting for that cooking zone. To be able to perform setting, you need to touch "ON" key of that cooking zone and the lower warning light must be flashing.

Low Power setting

You can use this function to keep your meal warm after the cooking process is completed.

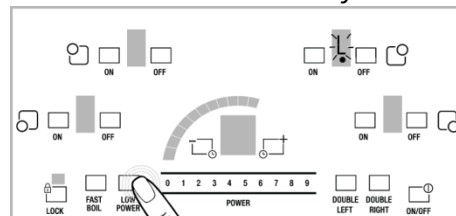
Selecting the low power setting:

1. Once you have completed the cooking process with a cooking zone at a temperature level, touch the "ON" key of the relevant cooking zone for about 2 seconds.



» Lower warning light will flash on the display of the relevant cooking zone.

2. While the lower warning light is flashing, touch "LOW POWER" key.



» The setting will be confirmed in 10 seconds and the lower warning light will become on. The set temperature level and "L" will appear respectively on the display of the relevant cooking zone. The cooking zone will continue to operate for a shortened period of time. Please see the table below for normal operating duration percentages and shortened operating duration percentages.

Table-1: Normal operating duration percentages

Temperature level	Power supply	
	240 V	208 V
0	0%	0%
1	3%	3.4%
2	7%	8%

3	11%	12.6%
4	18.5%	21.2%
5	26%	29.9%
6	36%	41.4%
7	46%	52.9%
8	65%	74.7%
9	100%	100%

Table-2: Shortened operating duration percentages (Low Power)

Temperature level	Power supply	
	240 V	208 V
0	0%	0%
1	2%	2,3%
2	2,5%	2,8%
3	3%	3,4%
4	3,5%	4%
5	4%	4,6%
6	6%	6,9%
7	8%	9,2%
8	10%	11,5%
9	14%	16,1%

Activating the key lock

1. When the hob is in the on or off position, touch the "LOCK" key for about 2 seconds to activate the key lock.

i If you activate the key lock when the hob is on, the hob can be turned off; however, once it has been turned off while the key lock is active, it cannot be turned on again. You must deactivate the key lock to turn it on again.

» "LOCK" warning light will be active on the display.

Deactivating the key lock

1. Touch the "LOCK" key for about 2 seconds to cancel the key lock.

Operation time limits

The cooktop control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-3). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-3: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3
Rapid Heating	10 minutes

Overheating protection

Your cooktop is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Care and cleaning

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

 **DANGER:** Disconnect the product from main supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!

 **DANGER:** Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.
-  **IMPORTANT:** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can

scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

-  **IMPORTANT:** Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
-  **CAUTION:** The accessories and parts of the appliance are not suitable for washing in a dishwasher.

Cleaning the burner/plate

Ceramic hobs

Always rinse off fully with a clean cloth wrung out in clean water (as residue could damage the ceramic glass surface next time the hob is used).

In no case should crusts be scratched off with serrated edge knives, steel wool or the like.

Remove calcium stains (yellow staining) with small amounts of decalcifying agents such as Durgol, vinegar or lemon juice.

Do not allow vinegar, coffee, milk, saltwater, lemon or tomato juice to remain in contact with enamel parts (i.e. inside the oven).

Apply agent with a sponge and, in the event of heavier soiling, let it work in for a longer period of time. Afterwards, wash off hob with water.

 **WARNING:** Sugar-based food such as custard and syrup should immediately be scraped off without waiting for the surface to cool down. Otherwise the burner/plate may be permanently

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

Troubleshooting

Consult the Authorised Service Agent or technician with license or the dealer where you have purchased the product if you cannot remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Problem	Possible Cause	Solution
Product emits metal noises while heating and cooling.	When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.	<i>This is not a fault.</i>
Product does not operate	The mains fuse is defective or has tripped	<i>Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.</i>
	Product is not plugged into the (grounded) socket	<i>Check the plug connection.</i>
	If the display does not light up when you switch the hob on again.	<i>Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.</i>
"32" error on the timer	Motherboard stops working	<i>Unplug the appliance, wait 10 seconds and plug it in again.</i>

Error messages

Table-4: Error codes and error causes

Error cause	Indicator	Display
"ON/OFF" key sender sensor error	"FA" symbol lights up	All cooking zone displays
"ON/OFF" key receiver sensor error	"FC" symbol lights up	All cooking zone displays
NTC short circuit	"FE" symbol lights up	All cooking zone displays
NTC open circuit	"Ft" symbol lights up	All cooking zone displays
High temperature error	"Fc" symbol lights up	All cooking zone displays
Relay error	"Fr" symbol lights up	All cooking zone displays
Eeprom Checksum error	"FH" symbol lights up	All cooking zone displays
ADC error	"FJ" symbol lights up	All cooking zone displays
Software error	"FO" symbol lights up	All cooking zone displays
Ambient light error	"FL" symbol lights up	All cooking zone displays
"ON/OFF" key LED error	"Fd" symbol lights up	All cooking zone displays

-  For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-4.
-  If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapour, the entire control system may become deactivated and give error signal.
-  Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

Technical data

Voltage / frequency / Total power consumption	120/240 V;60 Hz 2~ 6,8 kW 120/208 V;60 Hz 2~ 5,1 kW
Fuse	Min. 40 A
Cable type / section	BC-SIL 3x10 AWG
Cable length	min. 4 ft - max. 6ft
External dimensions (height / width / depth)	3" 49/64 (95,6 mm) / (4" 63/64 (126,5 mm) –including power cable) / 29"3/4 (755 mm) / 20" 3/16 (513,4 mm)
Installation dimensions (width / depth)	28"1/2 (724 mm) / 19"19/64 (490 mm)
Cooking plates	
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	5,5 " (140 mm)
Power	1200 W
Front left	Single-circuit cooking plate
Dimension	5,5 " (140 mm)
Power	1200 W
Rear left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	4,7 " / 8,1 " (120 mm / 206 mm)
Power	750 / 2200 W
Rear right	Dual-circuit cooking plate
Dimension	4,7 " / 8,1 " (120 mm / 206 mm)
Power	750 / 2200 W

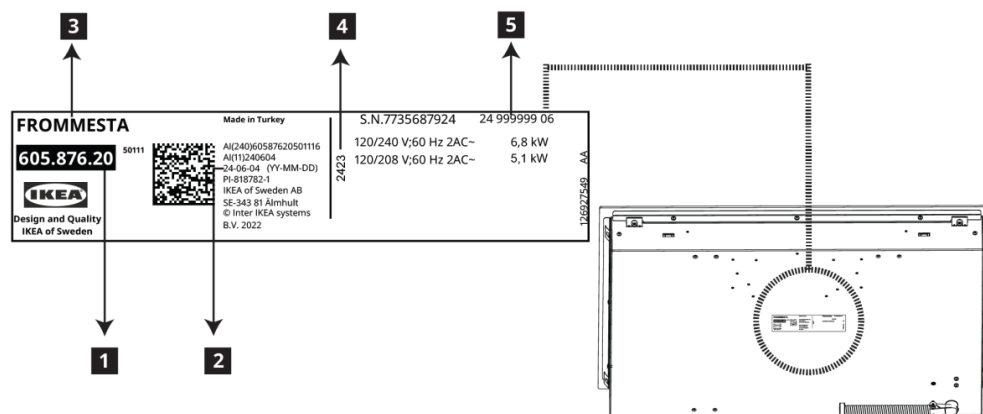
i Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

i Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

i Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Your oven heat setting recommendations are provided based on the 240 volt power source as the product is designed with. If your product is powered with 208 volt source, duration of cooking may take longer as the same heat settings apply.

Rating Plate Location



- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Article number | 4 Production date (Year-Week) |
| 2 Production date (Year-Month-Day) | 5 Serial number |
| 3 Article name | |

The rating plate is the official representation. Please pay attention to the label on the product.

Environmental Instructions

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Packaging material



DANGER: Risk of suffocation by the packaging materials!

Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

The packaging material and transport locks are made from materials that are not harmful to the environment. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards. This is beneficial to the environment.



CAUTION: If product will be given to someone for personal use or given to someone for second hand use, User manual, product labels, other related documents, mounting parts etc. should be given with product.

Future transportation

Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.



NOTICE: Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.



IMPORTANT: Verify the general appearance of your equipment by identifying possible damage during the transportation. If you do not have the original carton Pack the appliance in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.

IKEA limited guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN or TILLREDA in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

IKEA "Service Provider" will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. Some exceptions not guaranteed are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault (e.g., repairs, parts, labour and travel) will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage

caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.

- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible colour differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or jurisdiction to jurisdiction. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

For appliances which are purchased in United States or Canada, or moved to one of the mentioned countries, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the specified country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.



You can find phone numbers of the IKEA appointed After Sales Service Providers at the end of this manual.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service

In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for.

Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) placed on the rating plate of your appliance.

SAVE THE SALES RECEIPT!

It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances, please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA: Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el producto. Si la información de este manual no se sigue exactamente, puede producirse un incendio o una explosión que cause daños materiales, lesiones personales o la muerte.



IMPORTANTE: Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico normal. No está aprobado para uso al aire libre u otros usos no domésticos (incluidos los buques marítimos o aéreos). Consulte la Declaración de Garantía Limitada. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con el fabricante.

No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Refiera todo el servicio a un centro de servicio autorizado de fábrica.

Explicación de los símbolos

A lo largo de este Manual de Usuario se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante o consejos útiles sobre el uso.



Advertencia para situaciones peligrosas con respecto a la vida y la propiedad.



Advertencia de descarga eléctrica.



Advertencia por riesgo de incendio.



Advertencia para superficies calientes.

PELIGRO indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

LA PRECAUCIÓN indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.

EL AVISO se utiliza para abordar prácticas no relacionadas con lesiones físicas.

Lea estas instrucciones antes DE LA instalación o usando su electrodoméstico!

Nos gustaría que obtuviera el mejor rendimiento con su producto que ha sido fabricado en instalaciones modernas y pasado por estrictos procedimientos de control de calidad. Por lo tanto, le recomendamos que lea atentamente este manual de usuario antes de usar su producto y que lo guarde para futuras consultas. Si entrega el producto a otra persona, entregue también el manual del usuario.

El manual del usuario le ayudará a utilizar el producto de una manera rápida y segura.



IMPORTANTE: Guarde estas instrucciones para el uso de los inspectores eléctricos locales.

Las instrucciones le ayudarán a operar el aparato de forma rápida y segura.

- En el momento de la entrega, compruebe que el aparato no esté dañado. Si nota algún daño en el transporte, comuníquese con su punto de venta de inmediato y no conecte ni opere el aparato.
- Antes de conectar y comenzar a usar el aparato, lea este manual y todos los documentos adjuntos. Tenga en cuenta, en particular, las instrucciones de seguridad.
- Guarde todos los documentos para que pueda consultar la información nuevamente más adelante. Guarde su recibo para cualquier reparación que pueda ser necesaria en virtud de la garantía.
- Cuando transmita el aparato a otra persona, proporcione todos los documentos, incluida la fecha de compra original. (La verosimilitud no transmite si la unidad se vende).

Si decide no utilizar este aparato por más tiempo (o decide sustituirlo por un modelo más antiguo), antes de desecharlo, se recomienda que se haga inoperativo de manera adecuada de acuerdo con las normas de salud y protección del medio ambiente, asegurando en particular que todas las piezas potencialmente peligrosas sean inofensivas, especialmente en relación con los niños que podrían jugar con aparatos viejos.



Consulta www.IKEA.com para obtener la lista completa de IKEA designados.
Proveedor de servicios posventa y números de teléfono nacionales correspondientes.

Por favor, registre su modelo y números de serie a continuación como referencia.

Para S/N, vaya al capítulo de DATOS TÉCNICOS.

Fecha de Compra

Número de modelo

Número de serie

 Adjunte aquí el recibo de compra para futuras referencia.

TABLA DE CONTENT

Instrucciones de seguridad	35	Cuidado y Limpieza.....	54
Instrucciones básicas DE seguridad	35	Información general	54
Seguridad para los niños	40	Limpieza del quemador/placa.....	54
Seguridad al trabajar con electricidad	40	Limpieza del panel de control	54
Uso previsto	41	Solución de problemas.....	55
Material de embalaje.....	42	Datos técnicos.....	56
Transporte futuro.....	42	Ubicación de la placa de clasificación..	56
Si no tiene la caja original	42	Instrucciones ambientales.....	57
Descripción del Producto.....	43	Consejos para ahorrar energía	57
Cómo utilizar la placa	44	Material de embalaje.....	57
Información general sobre cocina.....	44	Transporte futuro.....	57
Uso de los quemadores/placas.....	45	Garantía limitada de IKEA	58
Panel de control	47		

Instrucciones de seguridad

Esta sección contiene instrucciones de seguridad que le ayudarán a evitar el riesgo de lesiones y daños. Todas las garantías se anularán si no sigue estas instrucciones.



Instrucciones básicas DE seguridad

- El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en las especificaciones técnicas para mejorar la calidad del aparato sin previo aviso. Las figuras incluidas en este manual son solo para fines esquemáticos y pueden no coincidir exactamente con su aparato. Los valores indicados en las marcas del aparato o en otros documentos impresos suministrados con el aparato se obtienen en condiciones de laboratorio según las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según el uso del aparato y las condiciones ambientales.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
-  **ADVERTENCIA:** Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del aparato de manera segura y entienden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Instalación adecuada: asegúrese de que su electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por un cable o conjunto especial disponible del fabricante o su agente de servicio o personas calificadas de manera similar.
- Mantenimiento del usuario: no repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser referidos a un técnico calificado.

- Mantenimiento del usuario: durante la instalación, el mantenimiento, la limpieza y la reparación, la unidad siempre estar completamente separado de la fuente de alimentación. Para ello, desconecte el enchufe o apáguelo del interruptor de red.
- Use ropa adecuada: las prendas holgadas o colgantes nunca deben ser una palabra mientras usa el aparato.
- Utilice el tamaño adecuado de la sartén: este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento calefactor de la unidad de superficie. El uso de utensilios de tamaño insuficiente expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada del utensilio con el quemador también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las unidades de superficie desatendidas a altas temperaturas: el hervor provoca humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- No permita que el papel de aluminio, el plástico, el papel o el paño entren en contacto con una superficie caliente. No permita que las sartenes hiervan en seco.
- Utensilios de cocina esmaltados: solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios esmaltados son adecuados para el servicio de gama alta sin romperse debido al cambio repentino de temperatura.
-  **PRECAUCIÓN:** Use solo agarraderas secas; las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que el bache toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla u otra ropa voluminosa.
- No caliente los recipientes de alimentos sin abrir. La presión podría acumularse y el recipiente podría estallar, causando una lesión.
- **Asegúrese de que las sartenes reflectoras o los cuencos de goteo estén en su lugar** - la ausencia de estas sartenes o cuencos durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes debajo.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables adyacentes al aparato, ya que los lados se calientan durante el uso.
- El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causados por el uso

incorrecto o inapropiado del aparato.

- Compruebe que todos los controles del aparato estén apagados después de su uso.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados ni frascos de vidrio. La presión que pueda acumularse en el frasco puede hacer que explote.
-  **PRECAUCIÓN:** Si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente. Los mangos de los utensilios deben girarse hacia adentro y no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio debe colocarse de manera que se gire hacia adentro y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.
- No cocine en una placa de cocción rota si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en

contacto con un técnico cualificado de inmediato.

- Limpie la placa de cocción con precaución: si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- "No toque las unidades de superficie ni las áreas cercanas a las unidades: las unidades de superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Los elementos superficiales pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie o áreas cercanas a las unidades hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran la placa de cocción y las superficies que dan a la placa de cocción".
- Nunca lo use cuando el juicio o la coordinación se vean afectados por el uso de alcohol y/o drogas.

- No utilice el aparato si está defectuoso o muestra algún daño visible.
- No realice ninguna reparación o modificación en el aparato. Sin embargo, puede remediar algunos fallos de funcionamiento; consulte Solución de problemas.
- Tenga cuidado al usar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio, ya que se incendiará cuando entre en contacto con superficies calientes.
-  **ADVERTENCIA:** Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.
- No use agua en fuegos de grasa. Apague el fuego o las llamas o use un extintor seco de tipo químico o de espuma.
- La grasa inflamable fuera del utensilio se puede extinguir con bicarbonato de sodio o, si está disponible, un extintor multipropósito de tipo químico seco o espuma.
- La grasa es inflamable y debe manipularse con cuidado.
- La presión de vapor que se acumula debido a la humedad en la superficie de la placa o en el fondo de la olla puede hacer que la olla se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie del horno y la parte inferior de las ollas estén siempre secas.
- Solo se pueden usar piezas de repuesto autorizadas para realizar el servicio en la gama. Las piezas de repuesto están disponibles en distribuidores de piezas autorizados de fábrica. Póngase en contacto con el distribuidor de piezas más cercano de su zona.
- No deje ollas o sartenes vacías en platos que estén encendidos. Podrían dañarse.
- Nunca levante una sartén en llamas. Lámina ahogada o bandeja plana.
- Deje que la grasa se enfríe antes de intentar manipularla.
- Limpie el derrame inmediatamente.
- Si está "quemando" licores u otros licores bajo un escape, apague el ventilador. La corriente de aire podría hacer que las llamas se extendieran fuera de control.
- Nunca deje el área de la superficie desatendida a altas temperaturas. Hervir causa humo y derrame de grasa, que puede encenderse.
- Dado que puede estar caliente, no deje platos de plástico o aluminio en la superficie del aparato. Este tipo de platos tampoco deben usarse para guardar alimentos.
 - Almacenamiento dentro o sobre el aparato: los materiales inflamables no deben almace-

narse en un horno ni cerca de unidades de superficie.

- No remoje los elementos calefactores extraíbles. Los elementos calefactores nunca deben sumergirse en agua.

•  **PRECAUCIÓN:** No guarde artículos de interés para los niños en los gabinetes encima de la estufa o en la protección trasera de la estufa. Los niños que se suben a la estufa para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.

-  **¡Peligro de incendio!**
No guarde los artículos en las superficies de cocción. Cocinar sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, pero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, el mango de un recipiente debe girarse hacia el centro de la placa de cocción sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Use solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vitrocerámica resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios acristalados que sean adecuados para su uso en placas de cocción.

- No coloque ningún material inflamable cerca del producto, ya que los lados pueden calentarse durante el uso.
- Tenga cuidado para evitar quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato, evacúe y llame al departamento de bomberos.
- Tenga siempre un detector de humo que funcione cerca de la cocina.
- Deje el ventilador de la campana encendida al flambear los alimentos solo si hay humo sin llamas.
-  **ADVERTENCIA:** Utilice este aparato para el propósito previsto como se describe en este manual del propietario.
-  **IMPORTANTE:** Llame al servicio autorizado para la instalación del aparato que se va a utilizar. Después de este procedimiento, se iniciará el período de garantía.

Use un extintor solo si

- Tenga siempre un detector de humo que funcione cerca de la cocina.
- Sabes que tienes un extintor de Clase ABC y ya sabes cómo operarlo.
- El fuego es pequeño y contenido en la zona donde comenzó.
- Se está llamando al departamento de bomberos.

- Puedes combatir el fuego de espaldas a una salida.
- Nunca use agua en fuegos de cocina.
- En el caso de que la ropa personal se incendie, caiga y ruede inmediatamente para extinguir las llamas.

Seguridad para los niños

- Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran (identificación de áreas), por ejemplo, la placa de cocción y las superficies orientadas hacia la placa de cocción.
- Los materiales de embalaje serán peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Deseche todas las partes del embalaje de acuerdo con las normas medioambientales.
- No deje a los niños o mascotas solos; los niños no deben dejarse solos o desatendidos en el área donde se usa el aparato. Nunca se les debe permitir sen-

tarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.

- No coloque ningún artículo sobre el aparato que los niños puedan alcanzar.

Seguridad al trabajar con electricidad

- Solo conecte el producto a una toma/línea conectada a tierra con el voltaje y la protección especificados en las "Especificaciones técnicas". Haga que la instalación de puesta a tierra sea realizada por un electricista calificado mientras usa el producto con o sin transformador. Nuestra empresa no será responsable de ningún problema que surja debido a que el producto no esté conectado a tierra de acuerdo con las regulaciones locales.

-  **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente el cable de conexión especificado en las "Especificaciones técnicas". Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por un cable o conjunto especial disponible del fabricante o su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- El aparato debe instalarse para que pueda desconectarse completamente de la red. La separación debe ser proporcionada ya sea por un enchufe de red o un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de

acuerdo con las regulaciones de construcción.

-  **ADVERTENCIA:** Antes de la instalación, APAGUE la alimentación en el panel de servicio. Bloquee el panel de servicio para evitar que la alimentación se encienda accidentalmente.

-  **ADVERTENCIA:** Pueden producirse lesiones personales o la muerte por descarga eléctrica si el producto no es instalado por un instalador o electricista cualificado.

- ¡Nunca lave el producto con agua! ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- Cualquier adición, cambio o conversión necesaria para que este aparato satisfaga satisfactoriamente las necesidades de la aplicación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desenchufe el producto o desconecte la fuente de alimentación en el panel de distribución del hogar quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Cualquier trabajo en equipos y sistemas eléctricos solo puede ser realizado por personas calificadas autorizadas.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación principal quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Asegúrese de que la clasificación del fusible sea correcta.

- No utilice el aparato descalzo.
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies mojados.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.

-  ¡Descarga eléctrica! Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Uso previsto

-  **ADVERTENCIA:** Nunca use su electrodoméstico para calentar o calentar la habitación.
- Este producto está diseñado solo para fines de cocina doméstica. No está diseñado para ningún otro uso, como calentar la habitación o secar toallas y paños de cocina. El uso comercial anulará la garantía.
- Este electrodoméstico no está diseñado para su uso en casas móviles, vehículos recreativos.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un uso inadecuado o errores de manipulación.
- La vida útil de su producto es de 10 años. El fabricante deberá proporcionar las piezas de reemplazo necesarias para que el producto funcione como se define durante este período.

Material de embalaje

PELIGRO: ¡Riesgo de asfixia por los materiales de embalaje!

Los elementos de embalaje (es decir, bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas de embalaje, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que pueden causar lesiones graves.

El material de embalaje y los cierres de transporte están hechos de materiales que no son dañinos para el medio ambiente. Deseche todas las partes del embalaje de acuerdo con las normas medioambientales. Esto es beneficioso para el medio ambiente.

 **PRECAUCIÓN:** Si el producto se entregará a alguien para uso personal o se entregará a alguien para uso de segunda mano, el manual del usuario, las etiquetas del producto, otros documentos relacionados, piezas de montaje, etc., deben proporcionarse con el producto. La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con el manual del usuario.

Transporte futuro

No realice operaciones de limpieza o mantenimiento en el aparato

sin haberlo desconectado previamente de la fuente de alimentación eléctrica.



Aviso: No coloque otros artículos en la parte superior del aparato. El aparato debe transportarse en posición vertical.

Guarde la caja original del aparato y transporte el aparato en su caja original. Siga las marcas de orientación que están impresas en la caja.



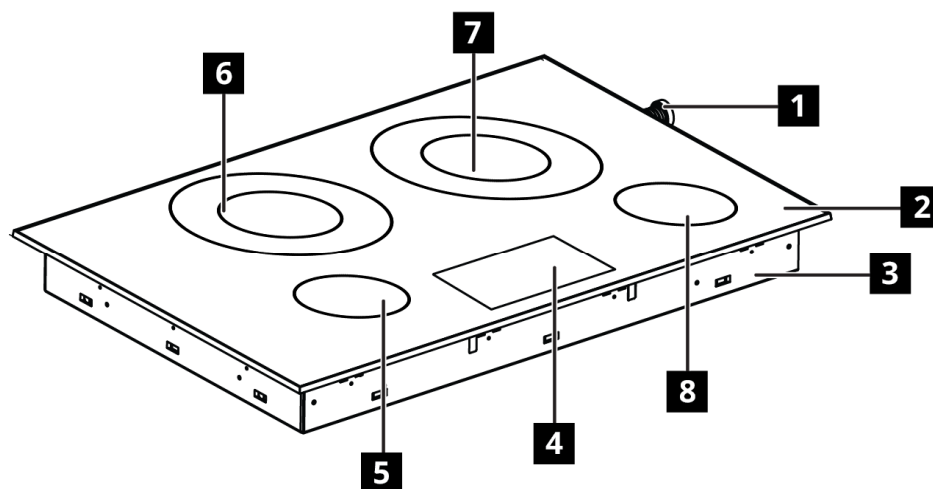
IMPORTANTE: Verifique el aspecto general de su equipo identificando posibles daños durante el transporte.

Para evitar que el estante de alambre y la bandeja dentro del horno dañen la puerta del horno, coloque una tira de cartón en el interior de la puerta del horno que se alinee con la posición de las bandejas. Pega con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.

Si no tiene la caja original

Empaque el aparato en una envoltura de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva de forma segura para evitar daños durante el transporte.

Descripción del Producto



1 Cable de alimentación

2 Vaso de cocina

3 Cubierta base

4 Panel de control

5 Placa de cocción de circuito único 6,3-6,8

6 Placa de cocción de doble circuito 4-4,5 / 8-9

7 Placa de cocción de doble circuito 4-4,5 / 8-9

8 Placa de cocción de circuito único 6,3-6,8

Cómo utilizar la placa

Información general sobre cocina

-  **PELIGRO:** ¡Riesgo de incendio por aceite sobrecalentado! Cuando caliente aceite, no lo deje desatendido.
-  **ADVERTENCIA:** ¡Nunca intente apagar el fuego con agua! Cuando el aceite se haya incendiado, cubra inmediatamente la olla o sartén con una tapa. Apague el quemador/placa si es seguro hacerlo y llame al servicio de bomberos.
- Utilice únicamente ollas o sartenes de fondo plano.
- Use sartenes que tengan suficiente capacidad para la cantidad de alimentos que se cocinan para que no hiervan y causen una limpieza innecesaria.
- No coloque tapas en los quemadores.
- Coloque siempre las bandejas centradas sobre los quemadores. Al transferir las sartenes de un quemador a otro, siempre levante las sartenes y no las deslice.
- Este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento calefactor de la unidad de superficie. El uso de utensilios de tamaño insuficiente expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada del utensilio con el elemento calefactor también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las unidades de superficie desatendidas a altas temperaturas. El boilover causa humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Asegúrese de que las sartenes reflectoras o los cuencos de goteo estén en su lugar. La ausencia de estas sartenes o cuencos durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes debajo.
-  **ADVERTENCIA:** Nunca deje las unidades de superficie desatendidas a altas temperaturas. El desbordamiento

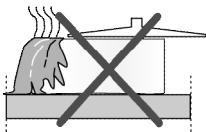
causa humo y derrames de grasa que pueden encenderse.

- Asegúrese de que las sartenes reflectoras o los cuencos de goteo estén en su lugar. La ausencia de estas sartenes o cuencos durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes debajo.

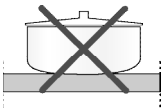
Consejos para placa vitrocerámica

- La superficie vitrocerámica es resistente al calor e insensible a grandes desviaciones de temperatura.
- No utilice la placa vitrocerámica para guardar objetos o como superficie de corte.
-  **ADVERTENCIA:** No cocine las palomitas de maíz en recipientes de aluminio preenvasados en la superficie de cocción. Podrían dejar marcas de aluminio que no se pueden eliminar por completo.
- Use ollas y sartenes con fondo de tierra. Los bordes afilados causan arañazos en la superficie.
- No utilice ollas y sartenes de aluminio. El aluminio daña la superficie vitrocerámica.
-  **ADVERTENCIA:** utensilios de cocina esmaltados: solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios esmaltados son adecuados para el servicio de gama alta sin romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- No cocine los alimentos directamente sobre la placa de cocción.
- Para alimentos que contengan azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames y la suciedad lo antes posible. Deje que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, mientras usa guantes de horno, elimine los derrames mientras la superficie aún esté caliente. Si se permite que los derrames de sugestión se enfríen, pueden adherirse a la placa de cocción y pueden causar picaduras y marcas permanentes.

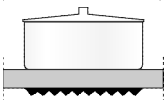
- **⚠ ADVERTENCIA:** Utilice ollas y sartenes con fondo de tierra. Los bordes afilados causan arañazos en la superficie.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Evite rayar la superficie de cocción de vidrio. La superficie de cocción se puede rayar con artículos como cuchillos, instrumentos afilados, anillos u otras joyas y remaches en la ropa.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Si se usa una esponja húmeda o un paño para limpiar derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente. Los mangos de los utensilios deben girarse hacia adentro y no extenderse sobre las unidades Face adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio debe colocarse de manera que se gire hacia adentro y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.



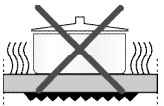
Las salpicaduras pueden dañar la superficie cerámica y provocar un incendio.



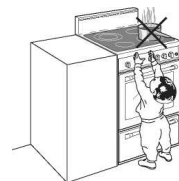
No utilice macetas que tengan fondos cóncavos o convexos.



Use ollas y sartenes con fondos lisos. Aseguran una buena transferencia de calor.



Si la sartén es demasiado pequeña, se desperdicia energía



Inclinación de la sartén

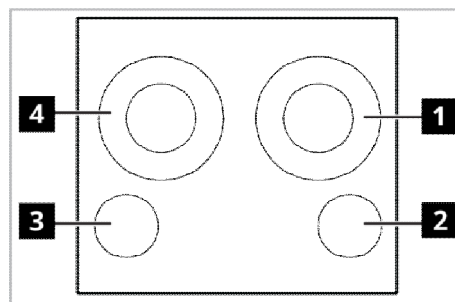
Asegúrese de que las asas de los utensilios de cocina no sobresalgan del borde del aparato para evitar que se caigan por accidente. Esto también hace que sea más difícil para los niños llegar a las sartenes..

- Asegúrese de que las asas de las sartenes no puedan ser atrapadas o gol-

peadas accidentalmente y que no se calienten por las zonas de calentamiento adyacentes. Evite las sartenes que sean inestables y se vuelquen fácilmente. Las sartenes que son demasiado pesadas para moverse fácilmente cuando están llenas también pueden ser un peligro.

- **⚠ ADVERTENCIA:** No guarde artículos de interés para los niños en armarios por encima de una estufa o en la parte trasera de una estufa; los niños que suban a la estufa para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.

Uso de los quemadores/placas



- 1 Placa de cocción de doble circuito 4-4,5 / 8-9
- 2 Placa de cocción de circuito único 6,3-6,8
- 3 Placa de cocción de circuito único 6,3-6,8
- 4 La placa de cocción de doble circuito de 4-4,5 / 8-9 pulgadas es una lista del diámetro recomendado de las ollas que se utilizarán en los quemadores relacionados.

- **⚠ PELIGRO:** Evite rayar o impactar puertas de vidrio, encimeras o paneles de control. Si lo hace, puede provocar la rotura del vidrio. No cocine en un producto con vidrios rotos. Pueden producirse golpes, incendios o cortes.
- No deje que ningún objeto caiga sobre la placa. Incluso los objetos pequeños (por ejemplo, un salero) pueden dañar el quemador/ placa.
- **⚠ PELIGRO:** No utilice placas vitrocerámicas con grietas. El agua puede entrar en las grietas y causar un cortocircuito.
- **⚠ PELIGRO:** Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), apague el dispositivo inmediatamente para reducir el

riesgo de una descarga eléctrica. Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico cualificado de inmediato.

-  **ADVERTENCIA:** El quemador/placa de vitrocerámica está equipado con una lámpara de funcionamiento y un indicador de calor residual. El indicador de calor residual indica la posición de la placa encendida y permanece iluminada después de apagarla. (Cuando la temperatura de la placa caiga por debajo de la temperatura de contacto, la luz indicadora se apagará).

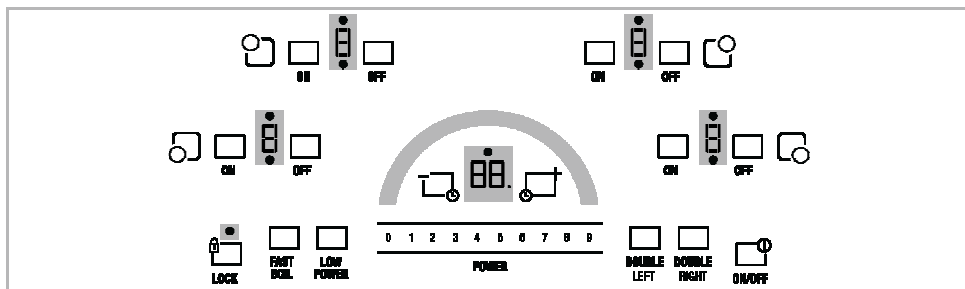
-  **IMPORTANTE:** LAS placas vitrocerámicas de calentamiento rápido emiten una luz brillante cuando están encendidas. No mire fijamente a la luz brillante.



ADVERTENCIA: Este producto puede exponerlo a productos químicos que incluyen níquel (metálico), que el estado de California sabe que causa cáncer. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

Nota: El níquel es un componente en todos los componentes de acero inoxidable y algunos otros componentes metálicos.

Panel de control



Especificaciones

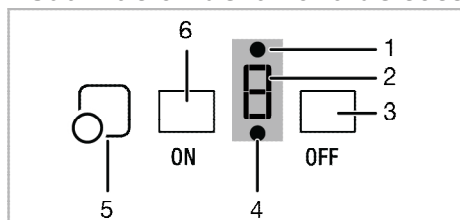
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Área de ajuste de temperatura

-  Tecla de encendido/ apagado
-  Tecla de bloqueo
-  Tecla de zona de cocción doble izquierda
-  Tecla de zona de cocción doble derecha
-  Tecla de ebullición rápida
-  Tecla de bajo consumo
-  Tecla menos para el temporizador
-  Tecla más para temporizador

 Los gráficos y las figuras son solo para fines informativos. Las apariencias o funciones reales pueden variar según el modelo de su encimera.

Visualización de la zona de cocción



- 1 Luz de advertencia superior
- 2 Nivel de temperatura
- 3 Tecla de apagado de la zona de cocción
- 4 Luz de advertencia inferior
- 5 Símbolo de la zona de cocción
- 6 Zona de cocción en la tecla

 Este producto se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que realice en su panel de control táctil será confirmada por una señal audible.

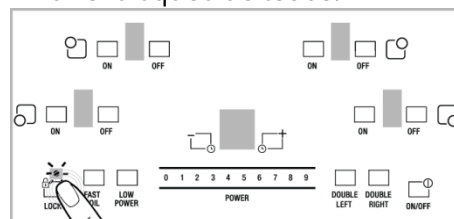
 Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Tener una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en las funciones.

 Si toca dos o más teclas en el panel de control simultáneamente, el producto se apagará en diez segundos. Escuchará un tono de señal cada 10 segundos si sigue tocando.

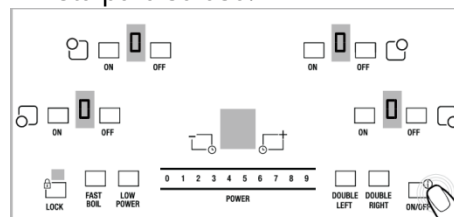
Encendido de la placa de cocción

La cerradura con llave se activará cuando la placa de cocción se energice por primera vez.

1. Toque la tecla "BLOQUEAR" durante aproximadamente 2 segundos para cancelar el bloqueo de teclas.



2. Encienda la estufa tocando la tecla "ON/OFF" durante aproximadamente 2 segundos.
- » "0" aparecerá en todas las pantallas de la zona de cocción. La zona de cocción está lista para su uso.



i La encimera volverá automáticamente al modo de espera si no se realiza ninguna operación en 10 segundos.

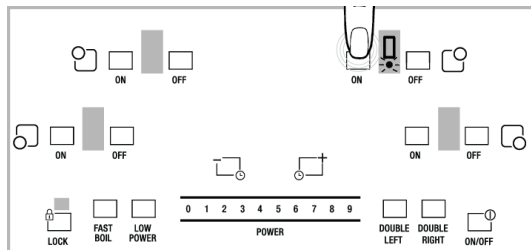
Apagado de la placa de cocción:

1. Apague la estufa tocando la tecla "ON/OFF" durante aproximadamente 2 segundos.
- » Todas las zonas de cocción activas se apagarán simultáneamente.

i Si la luz de advertencia inferior está activa en la pantalla de la zona de cocción después de que las zonas de cocción se hayan apagado, la zona de cocción sigue caliente. No toque las zonas de cocción en tal caso. Las zonas de cocción pueden estar calientes incluso si la luz de advertencia inferior se ha apagado. No toque las zonas de cocción hasta que estén frías.

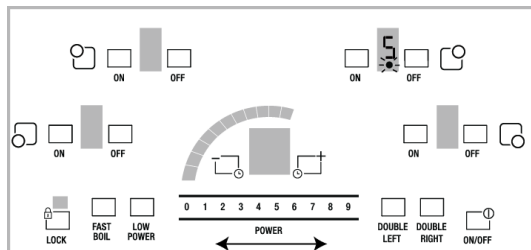
Funcionamiento de las zonas de cocción

1. Después de encender la estufa, toque la tecla "ON" de la zona de cocción deseada durante aproximadamente 2 segundos.



» La luz de advertencia inferior comenzará a parpadear en la pantalla de la zona de cocción correspondiente.

2. Deslice el dedo sobre el área de ajuste para establecer el nivel de temperatura deseado para la zona de cocción.



» El nivel de temperatura se confirmará en 10 segundos y la luz de advertencia inferior se

encenderá. La zona de cocción correspondiente comenzará a funcionar al nivel de temperatura establecido. Si toca la tecla "ON" de otra zona de cocción antes de diez segundos, la configuración se confirmará inmediatamente.

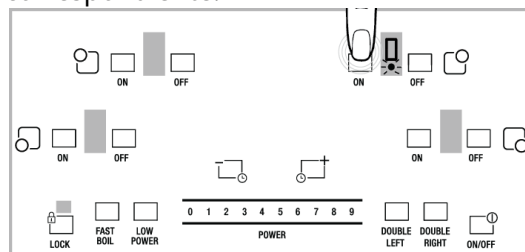
También puede operar otras zonas de cocción siguiendo los mismos pasos y estableciendo los niveles de temperatura.

i Si la luz inferior de una zona de cocción está encendida, no puede realizar ningún ajuste para esa zona de cocción. Para poder realizar la configuración, debe tocar la tecla "ON" de esa zona de cocción y la luz de advertencia inferior debe estar parpadeando.

Funcionamiento de múltiples zonas de cocción

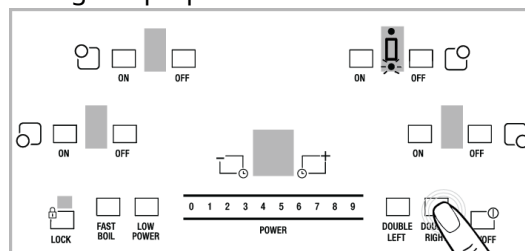
1. Después de encender la estufa, toque la tecla "ON" de la zona de cocción dual deseada durante aproximadamente 2 segundos.

» La luz de advertencia inferior comenzará a parpadear en la pantalla de la zona de cocción correspondiente.

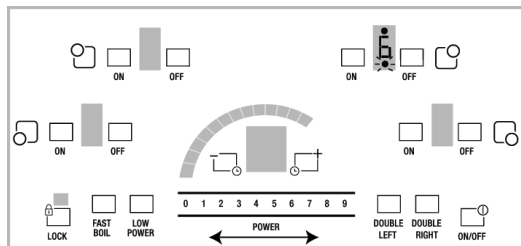


2. Toque la tecla "DOBLE" relacionada (izquierda o derecha) para activar también la sección exterior.

» La luz de advertencia superior en la pantalla de la zona de cocción correspondiente se encenderá y la luz de advertencia inferior seguirá parpadeando.



3. Deslice el dedo sobre el área de ajuste para establecer el nivel de temperatura deseado para la zona de cocción.



» El nivel de temperatura se confirmará en 10 segundos y la luz de advertencia inferior se encenderá. Tanto la sección interior como la exterior de la zona de cocción seleccionada se activarán simultáneamente a la temperatura establecida. Si toca la tecla "ON" de otra zona de cocción antes de diez segundos, la configuración se confirmará inmediatamente.

4. Si desea operar solo la sección interna de la zona de cocción activa, toque la tecla "ON" de la zona múltiple correspondiente para activar la zona de cocción. La luz de advertencia inferior comenzará a parpadear. Desactive la sección exterior tocando la tecla "DOBLE".

» La luz de advertencia superior se apagará y la luz de advertencia inferior seguirá parpadeando. La configuración se confirmará en 10 segundos y la luz de advertencia inferior se encenderá. La sección exterior dejará de funcionar y solo la sección interior permanecerá activa.

Si toca la tecla "ON" de otra zona de cocción antes de diez segundos, la configuración se confirmará inmediatamente.

i La sección exterior de la zona de cocción no se puede activar sin la sección interior.

Apagado de la zona de cocción:

Una zona de cocción activa se puede apagar de 2 maneras diferentes:

1. Tocando la tecla "OFF" de la zona de cocción correspondiente;

Toque la tecla "OFF" de la zona de cocción que desea apagar.

2. Bajando la temperatura al nivel "0";

Puede apagar la zona de cocción ajustando el ajuste de temperatura al nivel "0".

i Si la luz de advertencia inferior está activa en la pantalla de la zona de cocción después de que las zonas de cocción se hayan apagado, la zona de cocción sigue caliente. No toque las zonas de cocción en tal caso. Las zonas de cocción pueden estar calientes incluso si la luz de advertencia inferior se ha apagado. No toque las zonas de cocción hasta que estén frías.

Indicador de calor residual

Si la luz de advertencia inferior está activa en la pantalla de la zona de cocción después de apagar las zonas de cocción, la zona de cocción todavía está caliente. En tal caso, no toque las zonas de cocción. Las zonas de cocción pueden estar calientes incluso si se ha apagado la luz de advertencia inferior. No toque las zonas de cocción hasta que estén frías.

i Cuando se corta la electricidad, la luz de advertencia inferior no se encenderá y no advertirá al usuario sobre las zonas de cocción calientes.

Función de temporizador

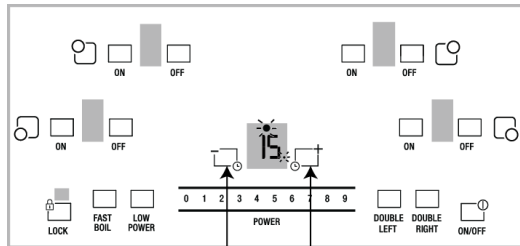
Puede usar el temporizador de la placa de cocción para cualquier advertencia o recordatorio.

El temporizador no influye en las funciones de la placa de cocción. Solo se utiliza como advertencia o recordatorio. Por ejemplo, esto es útil cuando desea recordar la cocción en un momento determinado. El temporizador de alarma emitirá una señal una vez que finalice la configuración. La función de temporizador se puede utilizar tanto en el modo apagado como en el encendido de la placa de cocción.

Activación del temporizador en modo apagado

La cerradura con llave se activará cuando la placa de cocción se energice por primera vez.

1. Toque la tecla "BLOQUEAR" durante aproximadamente 2 segundos para cancelar el bloqueo de teclas.
2. Toque las teclas  e  para configurar la hora de la alarma.

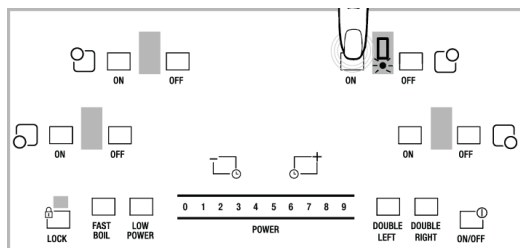


» La hora de la alarma se confirmará en 10 segundos. La hora de alarma configurada aparecerá en la pantalla y la luz de advertencia superior parpadeará. Al final del tiempo de alarma, se emitirá una señal audible. Presione cualquier tecla para detener el sonido de la señal audible.

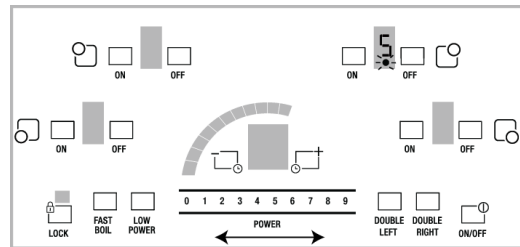
Activación del temporizador en modo encendido

Se pueden configurar diferentes horas de alarma para cada zona de cocción activa.

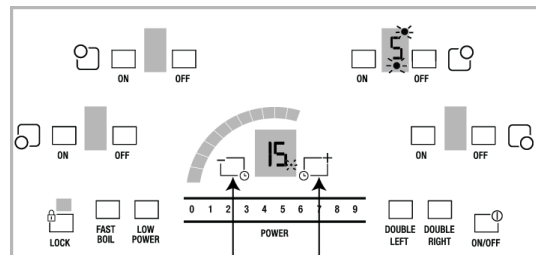
1. Después de encender la estufa, toque la tecla "ON" de la zona de cocción deseada durante aproximadamente 2 segundos.



- » La luz de advertencia inferior comenzará a parpadear en la pantalla de la zona de cocción correspondiente.
2. Deslice el dedo sobre el área de ajuste para establecer el nivel de temperatura deseado para la zona de cocción.

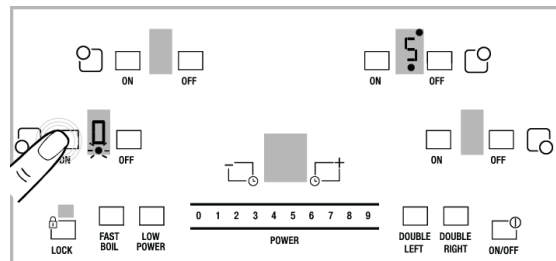


3. Toque las teclas  e  para configurar la hora de la alarma en la zona de cocción deseada.

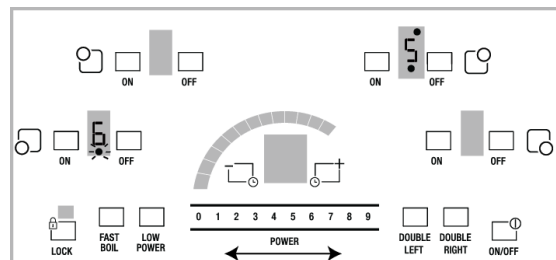


» La hora de la alarma se confirmará en 10 segundos. La hora de la alarma establecida aparecerá en la pantalla.

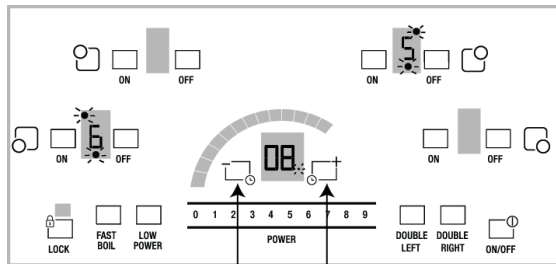
4. Para configurar otra hora de alarma para otra zona de cocción, toque la tecla "ON" de la zona de cocción deseada durante aproximadamente 2 segundos.



5. Deslice el dedo sobre el área de ajuste para establecer el nivel de temperatura deseado para la zona de cocción.



6. Toque las teclas  e  para configurar la hora de alarma de la zona de cocción deseada.



» La hora de la alarma se confirmará en 10 segundos. Aparecerá en la pantalla el tiempo de alarma establecido más corto y la luz de cruce superior de la zona de cocción que tenga el tiempo de alarma más corto parpadeará.

Al final del tiempo de alarma más corto, se emitirá un sonido de señal audible. Pulse cualquier tecla para detener el sonido de la señal audible. La otra hora de alarma establecida continuará contando hacia atrás. Después de finalizar este tiempo establecido, se volverá a emitir un sonido de señal audible. Pulse cualquier tecla para detener el sonido de la señal audible.

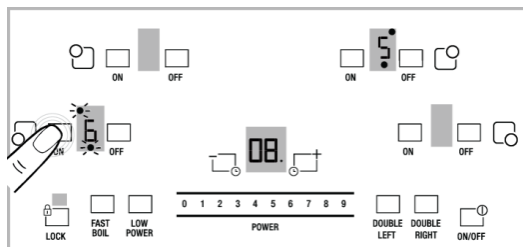
i Después del final de la hora de alarma, las zonas de cocción continuarán funcionando al nivel de temperatura deseado. **La alarma no tiene ningún efecto en el funcionamiento de la zona de cocción.**

Desactivar los temporizadores antes

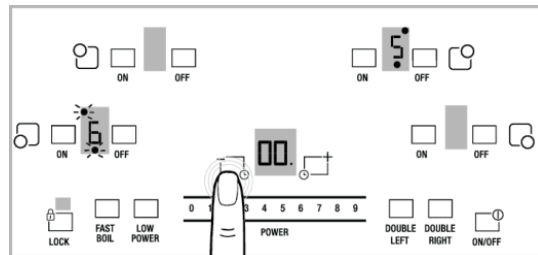
Puedes desactivar el temporizador antes de tres maneras diferentes:

1-Desactivación del temporizador para la zona de cocción relacionada bajando su valor a "00":

1. Toque la tecla "ON" de la zona de cocción deseada durante unos 2 segundos.



2. Toque la tecla del temporizador  hasta que aparezca "00" en la pantalla o toque las teclas  y  simultáneamente.



» La luz de cruce superior de la zona de cocción relacionada se apagará permanentemente y el temporizador se cancelará.

2-Desactivación del temporizador para la zona de cocción relacionada tocando la tecla "OFF" durante aproximadamente 2 segundos:

1. Toque la tecla "OFF" de la zona de cocción relacionada durante aproximadamente 2 segundos.

» La zona de cocción relacionada se apagará. También se cancelará su temporizador establecido.

3-Desactivación del temporizador para todas las zonas tocando la tecla durante

unos 2 segundos:

1. Toque la tecla  durante unos 2 segundos.

» Todas las zonas de cocción activas se apagarán simultáneamente. Además, se cancelarán todos los temporizadores configurados.

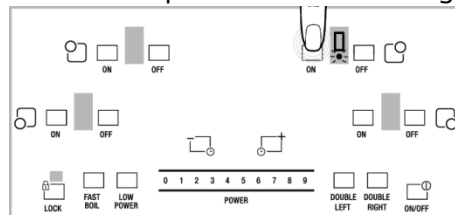
» Todas las zonas de cocción activas se apagarán simultáneamente. También se cancelarán todos los temporizadores establecidos.

Ajuste de ebullición rápida

Puede utilizar la función de ebullición rápida para un calentamiento rápido. Sin embargo, esta función no se recomienda para cocinar durante mucho tiempo.

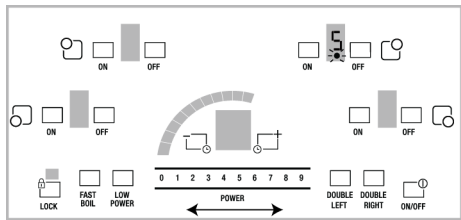
Selección del ajuste de ebullición rápida (BOOSTER):

1. Después de encender la estufa, toque la tecla "ON" de la zona de cocción deseada durante aproximadamente 2 segundos.

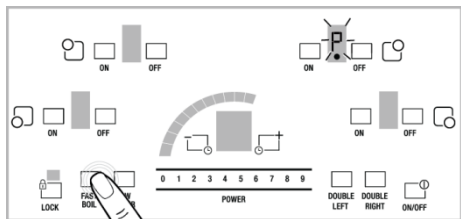


» La luz de advertencia inferior comenzará a parpadear en la pantalla de la zona de cocción correspondiente.

2. Deslice el dedo sobre el área de ajuste para establecer el nivel de temperatura deseado para la zona de cocción.



3. Mientras la luz de advertencia inferior parpadea, toque la tecla "HERVIR RÁPIDO".



» La configuración se confirmará en 10 segundos y la luz de advertencia inferior se encenderá. La zona de cocción seleccionada funcionará al nivel de temperatura más alto durante diez minutos. El nivel de temperatura establecido y "P" aparecerán respectivamente en la pantalla de la zona de cocción.

Después de 10 minutos, la zona de cocción correspondiente continuará funcionando al nivel de temperatura establecido y este nivel aparecerá en la pantalla.

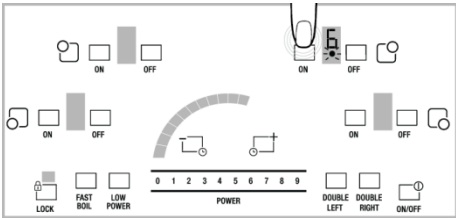
i Si la luz inferior de una zona de cocción está encendida, no puede realizar ningún ajuste para esa zona de cocción. Para poder realizar la configuración, debe tocar la tecla "ON" de esa zona de cocción y la luz de advertencia inferior debe estar parpadeando.

Ajuste de baja potencia

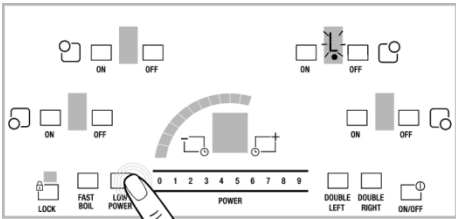
Puede usar esta función para mantener su comida caliente después de que se complete el proceso de cocción.

Selección del ajuste de baja potencia:

1. Una vez finalizado el proceso de cocción con una zona de cocción a un nivel de temperatura, pulsar la tecla "ON" de la zona de cocción correspondiente durante unos 2 segundos.



- » La luz de advertencia inferior parpadeará en la pantalla de la zona de cocción correspondiente.
2. Mientras la luz de advertencia inferior parpadea, toque la tecla "BAJA ENERGÍA".



» La configuración se confirmará en 10 segundos y la luz de advertencia inferior se encenderá. El nivel de temperatura establecido y "L" aparecerán respectivamente en la pantalla de la zona de cocción correspondiente. La zona de cocción continuará funcionando durante un período de tiempo más corto.

Consulte la tabla a continuación para conocer los porcentajes de duración de funcionamiento normal y los porcentajes de duración de funcionamiento acortados.

Tabla-1: Porcentajes de duración normal de operación

Nivel de temperatura	Fuente de alimentación	
	240 V	208 V
0	0%	0%
1	3%	3.4%
2	7%	8%
3	11%	12,6%
4	18.5%	21,2%
5	26%	29,9%
6	36%	41,4%
7	46%	52,9%
8	65%	74,7%
9	100%	100%

Tabla-2: Porcentajes de duración de operación acortados (baja potencia)

Nivel de temperatura	Fuente de alimentación	
	240 V	208 V
0	0%	0%
1	2%	2,3%
2	2,5%	2,8%
3	3%	3,4%
4	3,5%	4%
5	4%	4,6%
6	6%	6,9%
7	8%	9,2%
8	10%	11,5%
9	14%	16,1%

Activación de la cerradura con llave

1. Cuando la placa esté en posición de encendido o apagado, toque la tecla " BLOQUEO " durante unos 2 segundos para activar el bloqueo de teclas.

 Si activa el bloqueo de llave cuando la encimera está encendida, la encimera se puede apagar; sin embargo, una vez que se ha apagado mientras el bloqueo de llave está activo, no se puede volver a encender. Debe desactivar la cerradura de llave para volver a encenderla.

» La luz de advertencia de " BLOQUEO " estará activa en la pantalla.

Desactivación de la cerradura con llave

1. Toque la tecla " BLOQUEO " durante aproximadamente 2 segundos para cancelar el bloqueo de teclas.

Límites de tiempo de operación

El control de la placa de cocción está equipado con un límite de tiempo de funcionamiento. Cuando una o más zonas de cocción se dejan encendidas, la zona de cocción se desactivará

automáticamente después de un cierto período de tiempo (ver Tabla-3). Si hay un temporizador asignado a la zona de cocción, la pantalla del temporizador también se apagará más tarde.

El límite de tiempo de funcionamiento depende del nivel de temperatura seleccionado. El tiempo máximo de funcionamiento se aplica a este nivel de temperatura.

El usuario puede reiniciar la zona de cocción después de que se apague automáticamente como se describió anteriormente.

Tabla-3: Límites de tiempo de operación

Nivel de temperatura	Límite de tiempo de operación - hora
0	0
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3
Calentamiento rápido	10 minutos

Protección contra sobrecalentamiento

Su placa de cocción está equipada con algunos sensores que garantizan la protección contra el sobrecalentamiento. Se puede observar lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- La zona de cocción activa puede estar desactivada.
- El nivel seleccionado puede bajar. Sin embargo, esta condición no se puede ver en el indicador.

Cuidado y Limpieza

Información general

La vida útil del producto se extenderá y la posibilidad de problemas disminuirá si el producto se limpia a intervalos regulares.



PELIGRO: Desconecte el producto del suministro principal antes de iniciar los trabajos de mantenimiento y limpieza.

¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!



PELIGRO: Deje que el producto se enfríe antes de limpiarlo.

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

- Limpie el producto a fondo después de cada uso. De esta manera, será posible eliminar los residuos de cocción más fácilmente, evitando así que se quemen la próxima vez que se utilice el aparato.
- No se requieren agentes de limpieza especiales para limpiar el producto. Use agua tibia con líquido de lavado, un paño suave o una esponja para limpiar el producto y límpielo con un paño seco.
- Asegúrese siempre de que cualquier exceso de líquido se limpie completamente después de la limpieza y que cualquier derrame se seque inmediatamente.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloruro para limpiar las superficies inoxidable o inox y el mango. Use un paño suave con un detergente líquido (no abrasivo) para limpiar esas partes, prestando atención a barrer en una dirección.
-  **IMPORTANTE:** La superficie puede dañarse con algunos detergentes o materiales de limpieza. No use detergentes agresivos, polvos/cremas de limpieza ni ningún objeto afilado durante la limpieza. No utilice limpiadores abrasivos fuertes o rascadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
-  **IMPORTANTE:** No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.



- **PRECAUCIÓN:** Los accesorios y las partes del aparato no son adecuados para lavar en un lavavajillas.

Limpieza del quemador/placa

Placas de cerámica

Enjuague siempre completamente con un paño limpio escurrido en agua limpia (ya que los residuos podrían dañar la superficie de vidrio de cerámica la próxima vez que se use la encimera).

En ningún caso se deben rayar las costras con cuchillos de borde dentado, lana de acero o similares.

Elimine las manchas de calcio (manchas amarillas) con pequeñas cantidades de agentes descalcificantes como Durgol, vinagre o jugo de limón.

No permita que el vinagre, el café, la leche, el agua salada, el limón o el jugo de tomate permanezcan en contacto con las partes del esmalte (es decir, dentro del horno).

Aplique el agente con una esponja y, en caso de suciedad más pesada, déjelo actuar durante un período de tiempo más largo.

Después, lavar la placa con agua.



ADVERTENCIA: Los alimentos a base de azúcar, como las natillas y el jarabe, deben rasparse inmediatamente sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, el quemador/placa puede estar permanentemente

Limpieza del panel de control

Limpie el panel de control y las perillas con un paño húmedo y séquelos.

Solución de problemas

Consulte al agente de servicio autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde compró el producto si no puede solucionar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un producto defectuoso usted mismo.

Problema	Causa posible	Solución
El producto emite ruidos metálicos mientras se calienta y enfría.	Cuando las piezas metálicas se calientan, pueden expandirse y provocar ruido.	<i>Esto no es una falta.</i>
El producto no funciona	El fusible de red está defectuoso o se ha disparado	<i>Verifique los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reinícielos.</i>
	El producto no está enchufado al tomacorriente (con conexión a tierra)	<i>Verifique la conexión del enchufe.</i>
	Si la pantalla no se enciende al volver a encender la placa.	<i>Desconecte el aparato en el disyuntor. Espere 20 segundos y luego vuelva a conectarlo.</i>
Error "32" en el temporizador	La placa base deja de funcionar	<i>Desenchufe el aparato, espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo.</i>

Mensajes de error

Tabla-4: Códigos de error y causas de error

Causa del error	Indicador	Pantalla
Error del sensor del remitante de la tecla "ON/OFF"	El símbolo "FA" se ilumina	Todas las pantallas de la zona de cocción
Error del sensor del receptor de teclas "ON/OFF"	El símbolo "FC" se ilumina	Todas las pantallas de la zona de cocción
Cortocircuito NTC	El símbolo "FE" se ilumina	Todas las pantallas de la zona de cocción
Circuito abierto NTC	El símbolo "Ft" se ilumina	Todas las pantallas de la zona de cocción
Error de alta temperatura	El símbolo "Fc" se ilumina	Todas las pantallas de la zona de cocción
Error de relé	El símbolo "Fr" se ilumina	Todas las pantallas de la zona de cocción
Error de suma de verificación de Eeprom	El símbolo "FH" se ilumina	Todas las pantallas de la zona de cocción
Error de ADC	El símbolo "FJ" se ilumina	Todas las pantallas de la zona de cocción
Error de software	El símbolo "F0" se ilumina	Todas las pantallas de la zona de cocción
Error de luz ambiente	El símbolo "FL" se ilumina	Todas las pantallas de la zona de cocción
Error del LED de la tecla "ON/OFF"	El símbolo "Fd" se ilumina	Todas las pantallas de la zona de cocción



Para obtener más información sobre los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, consulte la Tabla-4.



Si la superficie del panel de control táctil está expuesta a un vapor intenso, todo el sistema de control puede desactivarse y dar una señal de error.



Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. Se puede observar un funcionamiento erróneo.

Datos técnicos

Voltaje / frecuencia / Consumo total de energía	120/240 V;60 Hz 2~ 6,8 kW 120/208 V;60 Hz 2~ 5,1 kW
Fusible	Mín. 40 A
Tipo / sección de cable	BC-SIL 3x10 AWG
Longitud del cable	mín. 4 pies - máx. 6 pies
Dimensiones externas (alto / ancho / profundidad)	3" 49/64 (95,6 mm) / (4" 63/64 (126,5 mm) – incluido el cable de alimentación) / 29"3/4 (755 mm) / 20" 3/16 (513,4 mm)
Dimensiones de la instalación (ancho / profundidad)	28"1/2 (724 mm) / 19 "19/64 (490 mm)

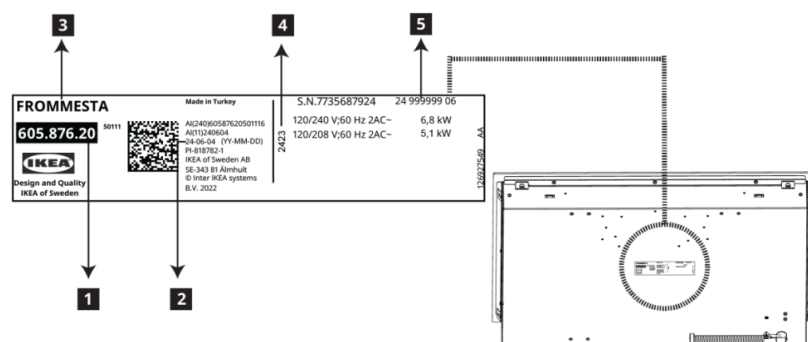
Platos de cocina

Frente derecho	Placa de cocción de circuito único
Dimensiones	5,5 " (140 mm)
Potencia	1200 W
Delantero izquierdo	Placa de cocción de circuito único
Dimensiones	5,5 " (140 mm)
Potencia	1200 W
Parte trasera izquierda	Placa de cocción de doble circuito
Dimensiones	4,7 " / 8,1 " (120 mm / 206 mm)
Potencia	750 / 2200 W
Trasero derecho	Placa de cocción de doble circuito
Dimensiones	4,7 " / 8,1 " (120 mm / 206 mm)
Potencia	750 / 2200 W

-  Las especificaciones técnicas pueden sufrir modificaciones sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.
-  Las figuras de este manual son esquemáticas y es posible que no coincidan exactamente con su producto.
-  Los valores indicados en las etiquetas del producto o en la documentación que lo acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Dependiendo de las condiciones operativas y ambientales del producto, estos valores pueden variar.

Las recomendaciones de configuración de calor de su horno se proporcionan en función de la fuente de alimentación de 240 voltios con la que está diseñado el producto. Si su producto funciona con una fuente de 208 voltios, la duración de la cocción puede tardar más ya que se aplican las mismas configuraciones de calor.

Ubicación de la placa de clasificación



- 1 Número de artículo
- 2 Fecha de producción (Año-Mes-Día)
- 3 Nombre del artículo
- 4 Fecha de producción (Año-Semana)
- 5 Número de serie

La placa de características es la representación oficial. Preste atención a la etiqueta del producto.

Instrucciones ambientales

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su electrodoméstico de una manera ecológica y a ahorrar energía:

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Use ollas/sartenes con cubierta para cocinar. Si no hay cobertura, el consumo de energía puede aumentar 4 veces.
- Seleccione el quemador que sea adecuado para el tamaño del fondo de la olla que se va a utilizar. Seleccione siempre el tamaño de olla correcto para tus platos. Las ollas más grandes requieren más energía.
- Preste atención al uso de ollas de fondo plano cuando cocine con placas eléctricas.
Las macetas con fondo grueso proporcionarán una mejor conducción del calor. Puedes obtener ahorros de energía de hasta 1/3.
- Los recipientes y ollas deben ser compatibles con las zonas de cocción. La parte inferior de los recipientes o macetas no debe ser más pequeña que la placa calefactora.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y la parte inferior de las ollas. La suciedad disminuirá la conducción de calor entre la zona de cocción y el fondo de la olla.
- Para cocciones largas, apague la zona de cocción 5 o 10 minutos antes del final del tiempo de cocción. Puede obtener ahorros de energía de hasta un 20% utilizando el calor residual.

Material de embalaje



PELIGRO: ¡Riesgo de asfixia por los materiales de embalaje!

Los elementos de embalaje (es decir, bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas de embalaje, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que pueden causar lesiones graves.

El material de embalaje y los cierres de transporte están hechos de materiales que no son dañinos para el medio ambiente. Deseche todas las partes del embalaje de

acuerdo con las normas medioambientales. Esto es beneficioso para el medio ambiente.



PRECAUCIÓN: Si el producto se entregará a alguien para uso personal o se entregará a alguien para uso de segunda mano, el manual del usuario, las etiquetas del producto, otros documentos relacionados, piezas de montaje, etc., deben entregarse con el producto.

Transporte futuro

No realice operaciones de limpieza o mantenimiento en el aparato sin haberlo desconectado previamente de la fuente de alimentación eléctrica.



Aviso: No coloque otros artículos en la parte superior del aparato. El aparato debe transportarse en posición vertical. Guarde la caja original del aparato y transporte el aparato en su caja original. Siga las marcas de orientación que están impresas en la caja.



IMPORTANTE: Verifique el aspecto general de su equipo identificando posibles daños durante el transporte. Si no tiene la caja original
Empaque el aparato en una envoltura de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva de forma segura para evitar daños durante el transporte.

Garantía limitada de IKEA

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía de IKEA?

Esta garantía es válida durante cinco (5) años a partir de la fecha original de compra de su electrodoméstico en IKEA, a menos que el electrodoméstico se llame LAGAN o TILLREDA, en cuyo caso se aplican dos (2) años de garantía. Se requiere el recibo de venta original como prueba de compra. Si el trabajo de servicio se lleva a cabo bajo garantía, esto no extenderá el período de garantía del aparato.

¿Quién ejecutará el servicio?

IKEA "Proveedor de servicios" proporcionará el servicio a través de sus propias operaciones de servicio o red de socios de servicio autorizados.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre los fallos del aparato que hayan sido causados por una construcción defectuosa o fallos materiales desde la fecha de compra a IKEA. Esta garantía se aplica solo para uso doméstico. Algunas excepciones no garantizadas se especifican bajo el título "¿Qué no está cubierto por esta garantía?" Dentro del período de garantía, se cubrirán los costos para remediar la falla (por ejemplo, reparaciones, piezas, mano de obra y viajes), siempre que el aparato sea accesible para su reparación sin gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las regulaciones locales. Las piezas reemplazadas pasan a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicios designado por IKEA examinará el producto y decidirá, a su entera discreción, si está cubierto por esta garantía. Si se considera cubierto, el Proveedor de servicios de IKEA o su socio de servicio autorizado a través de sus propias operaciones de servicio, reparará, a su entera discreción, el producto defectuoso o lo reemplazará con el mismo producto o uno similar.

¿Qué no está cubierto por esta garantía?

- Desgaste normal.
- Daños deliberados o negligentes, daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o por conexión a un voltaje incorrecto, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños por agua, incluidos, entre otros, daños causados por exceso de cal en el suministro de agua, daños causados por condiciones ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluidas baterías y lámparas.
- Partes no funcionales y decorativas que no afectan el uso normal del aparato, incluidos los arañazos y las posibles diferencias de color.
- Daños accidentales causados por objetos o sustancias extrañas y limpieza o desbloqueo de filtros, sistemas de drenaje o cajones de jabón.
- Daños en las siguientes partes: vidrio cerámico, accesorios, cestas de vajilla y cubertería, tuberías de alimentación y drenaje, sellos, lámparas y cubiertas de lámparas, pantallas, perillas, carcasas y partes de carcasas. A menos que se pueda demostrar que dichos daños han sido causados por fallas de producción.
- Casos en los que no se pudo encontrar ninguna falla durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros proveedores de servicios designados y/o un socio contractual de servicio autorizado o cuando se hayan utilizado piezas no originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no conforme a las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, es decir, de uso profesional.
- Daños durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hace responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. Sin embargo, si IKEA entrega el producto en la dirección de entrega del cliente, IKEA cubrirá los daños que

se produzcan en el producto durante esta entrega.

- Coste de realización de la instalación inicial del electrodoméstico IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios designado por IKEA o su socio de servicio autorizado repara o reemplaza el electrodoméstico según los términos de esta garantía, el proveedor de servicios designado o su socio de servicio autorizado reinstalará el electrodoméstico reparado o instalará el reemplazo, si es necesario.

Cómo se aplica la legislación del país

La garantía de IKEA le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una jurisdicción a otra. Sin embargo, estas condiciones no limitan de ninguna manera los derechos de los consumidores descritos en la legislación local.

Área de validez

Para los electrodomésticos que se compran en Estados Unidos o Canadá, o se trasladan a uno de los países mencionados, los servicios se prestarán en el marco de las condiciones de garantía normales en el país especificado.

La obligación de llevar a cabo los servicios en el marco de la garantía existe solo si el aparato cumple y se instala de acuerdo con:

- las especificaciones técnicas del país en el que se realiza la reclamación de la garantía;
- las instrucciones de montaje y la información de seguridad del manual del usuario.

El servicio POSTVENTA dedicado a los electrodomésticos IKEA

No dude en ponerse en contacto con el proveedor de servicios posventa designado por IKEA para:

- realizar una solicitud de servicio en virtud de esta garantía;
- solicitar aclaraciones sobre la instalación del electrodoméstico IKEA en los muebles de cocina dedicados a IKEA;
- pedir aclaraciones sobre las funciones de los electrodomésticos IKEA.



Puedes encontrar los números de teléfono de los proveedores de servicios posventa designados por IKEA al final de este manual.

Para garantizar que le proporcionamos la mejor asistencia, lea atentamente las Instrucciones de montaje y/o el Manual del usuario antes de ponerse en contacto con nosotros.

Para proporcionarle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que figuran en este manual. Consulte siempre los números que figuran en el folleto del aparato específico para el que necesita ayuda.

Consulte siempre el número de artículo de IKEA (código de 8 dígitos) colocado en la placa de características de su aparato.

¡GUARDE EL RECIBO DE VENTA!

Es su comprobante de compra y es necesario para que se aplique la garantía. El recibo de venta también indica el nombre de IKEA y el número de artículo (código de 8 dígitos) de cada uno de los electrodomésticos que ha comprado.

¿Necesitas ayuda adicional?

Para cualquier pregunta adicional no relacionada con la posventa de sus electrodomésticos, póngase en contacto con nuestro centro de llamadas de la tienda IKEA más cercana. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT : Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.



IMPORTANT : Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas approuvé pour les utilisations extérieures ou autres utilisations non domestiques (y compris les navires maritimes ou aériens). Voir la déclaration de garantie limitée. Si vous avez des questions, contactez le fabricant.

Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Renvoyez tous les entretiens à un centre de service agréé par l'usine.

Explication des symboles

Tout au long de ce manuel d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés :



Informations importantes ou conseils utiles sur l'utilisation.



Avertissement pour les situations dangereuses en ce qui concerne la vie et les biens.



Avertissement en cas de choc électrique.



Avertissement en cas de risque d'incendie.



Avertissement pour les surfaces chaudes.

LE DANGER indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

L'AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

LA PRUDENCE indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

L'AVIS est utilisé pour traiter les pratiques non liées aux blessures physiques.

**Veillez lire ces instructions avant l'installation
ou en utilisant votre appareil !**

Nous souhaitons que vous obteniez les meilleures performances avec votre produit fabriqué dans des installations modernes et soumis à des procédures strictes de contrôle de la qualité.

Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre produit et de le conserver pour référence future. Si vous remettez le produit à quelqu'un d'autre, remettez également le manuel d'utilisation.

Le manuel d'utilisation vous aidera à utiliser le produit de manière rapide et sûre.



IMPORTANT : Conservez ces instructions à l'usage des inspecteurs en électricité locaux.

Les instructions vous aideront à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- Lors de la livraison, veuillez vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous constatez des dommages lors du transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne pas connecter et utiliser l'appareil !
- Avant de vous connecter et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents joints. Veuillez noter en particulier les consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents afin de pouvoir vous référer à nouveau aux informations ultérieurement. Veuillez conserver votre reçu pour toute réparation qui pourrait être requise en vertu de la garantie.
- Lorsque vous transmettez l'appareil à une autre personne, veuillez fournir tous les documents qui l'accompagnent, y compris la date d'achat originale. (La garantie ne s'applique pas si l'unité est vendue).

Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou de remplacer un modèle plus ancien), avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant de manière appropriée conformément aux réglementations en matière de santé et de protection de l'environnement, en veillant notamment à ce que toutes les pièces potentiellement dangereuses soient rendues inoffensives, en particulier en ce qui concerne les enfants qui pourraient jouer avec des appareils anciens.



Veillez consulter www.IKEA.com pour la liste complète des personnes nommées par IKEA.
Fournisseur de services après-vente et numéros de téléphone nationaux relatifs..

Veillez enregistrer votre modèle et vos numéros de série ci-dessous pour référence.

Pour S/N, veuillez aller au chapitre DES DONNÉES TECHNIQUES.

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

 Veuillez joindre ici le reçu de vente pour l'avenir référence.

TABLE DE CONTENT

Consignes de sécurité	65	Entretien et nettoyage.....	84
Consignes de sécurité de base.....	65	Informations générales.....	84
Sécurité pour les enfants	70	Nettoyage du brûleur/de la plaque	84
Utilisation prévue.....	71	Nettoyage du panneau de commande	84
Matériau d'emballage.....	72	Dépannage.....	85
Transport futur	72	Données techniques	86
Si vous n'avez pas le carton d'origine..	72	Emplacement de la plaque signalétique	86
Description du produit	73	Consignes environnementales.....	87
Comment utiliser la table de cuisson..	74	Conseils pour économiser de l'énergie	87
Informations générales sur la cuisine.	74	Matériau d'emballage.....	87
Utilisation des brûleurs/plaques.....	75	Transport futur	87
Panneau de contrôle.....	77	Garantie limitée IKEA	88

Consignes de sécurité

Cette section contient des consignes de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessures et de dommages. Toutes les garanties seront annulées si vous ne suivez pas ces instructions.



Consignes de sécurité de base

- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux spécifications techniques afin d'améliorer la qualité de l'appareil sans préavis. Les figures incluses dans ce manuel sont uniquement à des fins schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil. Les valeurs indiquées sur les marquages de l'appareil ou dans d'autres documents imprimés fournis avec l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes pertinentes. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation de l'appareil et des conditions ambiantes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
-  **AVERTISSEMENT** : Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Installation appropriée - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service ou de personnes qualifiées similaires.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé

dans le manuel. Tous les autres entretiens doivent être confiés à un technicien qualifié.

- Entretien DE L'UTILISATEUR - Pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation, l'unité doit toujours être complètement séparé de l'alimentation électrique. À cette fin, retirez la fiche ou éteignez-la de l'interrupteur secteur.
- Portez des vêtements appropriés - les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Utilisez une taille de casserole appropriée - cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Sélectionnez des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées – l'ébullition provoque le tabagisme et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou le tissu entrer en contact avec

une surface chaude. Ne laissez pas les casseroles sécher à ébullition.

- Ustensiles de cuisson émaillés - seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent au service sur cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.

-  **ATTENTION** : Utilisez uniquement des porte-poussoirs secs - des porte-poussoirs humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas Potholder toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autres vêtements volumineux.
- Ne chauffez pas les récipients alimentaires non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le récipient pourrait éclater, causant des blessures.
- **Assurez-vous que les casseroles réfléchissantes ou les bols compte-gouttes sont en place** - L'absence de ces casseroles ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants . en dessous.
- Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable n'est adjacent à l'appareil lorsque les côtés deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures

ou de dommages matériels causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.

- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
- Ne chauffez pas les récipients alimentaires fermés et les bocal en verre. La pression qui peut s'accumuler dans le bocal peut le faire éclater.
-  **ATTENTION** : Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les unités de surface adjacentes.
- Ne pas cuire sur une table de cuisson cassée si la table de cuisson se casse, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer la table de

cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

- **Nettoyez la table de cuisson avec précaution** - si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **« Ne touchez pas les unités de surface ou les zones proches des unités** - Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson. »
- Ne jamais utiliser lorsque le jugement ou la coordination est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.

- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou présente des dommages visibles.
- N'effectuez aucune réparation ou modification sur l'appareil. Cependant, vous pouvez remédier à certains dysfonctionnements ; voir Dépannage.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut provoquer un incendie car il prendra feu lorsqu'il entrera en contact avec des surfaces chaudes.
-  **AVERTISSEMENT :**
Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
- **N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.** Éteuffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produit chimique sec ou à mousse.
- La graisse enflammée à l'extérieur de l'ustensile peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, un extincteur à produit chimique sec ou à mousse polyvalent.
- La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution.
- La pression de vapeur qui s'accumule en raison de l'humidité sur la surface de la plaque de cuisson ou au fond du pot peut provoquer le déplacement du pot. Par conséquent, assurez-vous que la surface du four et le fond des pots sont toujours secs.
- Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées pour effectuer l'entretien sur la gamme. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs de pièces autorisés en usine. Contactez le distributeur de pièces le plus proche de chez vous.
- Ne laissez pas de casseroles ou de casseroles vides sur des assiettes allumées. Ils pourraient être endommagés.
- Ne prenez jamais une casserole enflammée. Feuille plus lisse ou plateau plat.
- Laissez refroidir la graisse avant d'essayer de la manipuler.
- Essuyez immédiatement le déversement.
- Si vous êtes en train de « brûler » des liqueurs ou d'autres spiritueux sous un échappement, éteignez le ventilateur. Le courant d'air pourrait provoquer une propagation incontrôlable des flammes.
- Ne laissez jamais la surface sans surveillance à température élevée. Faire bouillir à cause du tabagisme et déverser de la graisse, qui peut s'enflammer.
- Comme il peut être chaud, ne laissez pas de vaisselle en plastique ou en aluminium sur la surface de l'appareil. Ce type de vaisselle ne doit pas non plus

être utilisé pour conserver les aliments.

- Stockage dans ou sur l'appareil – Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'unités de surface.

- Ne trempez pas les éléments chauffants amovibles. Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

-  **ATTENTION** : Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la protection arrière d'une cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

-  **Danger d'incendie !**
Ne rangez pas les articles sur les surfaces de cuisson. La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Pour minimiser le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement, la poignée d'un récipient doit être tournée vers le centre de la table de cuisson

sans s'étendre sur les unités de surface à proximité.

- Utilisez uniquement certains types de verre, de vitrocéramique résistant à la chaleur, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles émaillés qui conviennent à une utilisation sur une table de cuisson.
- Ne placez aucun matériau inflammable à proximité du produit, car les côtés peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.
- **Veillez à éviter les brûlures.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez et appelez les pompiers.
- Ayez toujours un détecteur de fumée fonctionnel près de la cuisine.
- Laissez le ventilateur de la hotte allumé lorsque vous flambez des aliments uniquement s'il y a de la fumée sans flammes.

-  **AVERTISSEMENT** : Utilisez cet appareil pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel du propriétaire.

-  **IMPORTANT** : Appelez le service autorisé pour l'installation de l'appareil à utiliser. Après cette procédure, la période de garantie commencera.

Utilisez un extincteur uniquement si

- Ayez toujours un détecteur de fumée fonctionnel près de la cuisine.

- Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC, et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
- Le feu est petit et contenu dans la zone où ça a commencé.
- Les pompiers sont appelés.
- Vous pouvez combattre le feu en tournant le dos vers une sortie.
- N'utilisez jamais d'eau sur les feux de cuisine.
- Dans le cas où les vêtements personnels prennent feu, laissez tomber et roulez immédiatement pour éteindre les flammes.
- Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques seuls - les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie de l'appareil.
- Ne placez aucun élément au-dessus de l'appareil que les enfants peuvent atteindre.



Sécurité pour les enfants

- Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones figurent (identification des zones) par exemple, la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson.
- Les matériaux d'emballage seront dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez éliminer toutes les par-



Sécurité lorsque vous travaillez avec de l'électricité

- Connectez uniquement le produit à une prise/ligne mise à la terre avec la tension et la protection spécifiées dans les « Spécifications techniques ». Faites effectuer l'installation de mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des problèmes résultant du fait que le produit n'est pas mis à la terre conformément à la réglementation locale.

- **AVERTISSEMENT :** N'utilisez que le câble de connexion spécifié dans les « Spécifications techniques ». Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou

un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service ou de personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter un danger.

- L'appareil doit être installé de manière à pouvoir être complètement déconnecté du réseau. La séparation doit être assurée soit par une prise secteur, soit par un interrupteur intégré à l'installation électrique fixe, selon les règles de construction.

•  **AVERTISSEMENT** : avant l'installation, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service pour empêcher la mise sous tension accidentelle.

•  **AVERTISSEMENT** : des blessures corporelles ou la mort par choc électrique peuvent survenir si le produit n'est pas installé par un installateur ou un électricien qualifié.

- Ne jamais laver le produit avec de l'eau ! Il y a un risque de choc électrique !
- Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de manière satisfaisante aux besoins de l'application doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer tout entretien, débranchez le produit ou débranchez l'alimentation électrique du panneau de distribution do-

mestique en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.

- Tout travail sur les équipements et systèmes électriques ne peut être effectué que par des personnes qualifiées autorisées.
- En cas de dommage, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation principale en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est correct.
- N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

•  **Choc électrique !** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

 **Utilisation prévue**

-  **AVERTISSEMENT** : N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou chauffer la pièce.
- Ce produit est conçu pour la cuisson domestique uniquement. Il n'est pas conçu pour d'autres utilisations telles que le chauffage ou le séchage des serviettes et des torchons. L'utilisation commerciale annulera la garantie.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des maisons mobiles, des véhicules récréatifs.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par une mauvaise utilisation ou des erreurs de manipulation.
- La durée de vie de votre produit est de 10 ans. Le fabricant doit fournir les pièces de rechange requises pour que le produit fonctionne comme défini pendant cette période.

Matériau d'emballage

DANGER : Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !

Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à portée de main des enfants, car ils peuvent causer des blessures graves.

Le matériau d'emballage et les verrous de transport sont fabriqués à partir de matériaux qui ne sont pas nocifs pour l'environnement. Veuillez éliminer toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales. C'est bénéfique pour l'environnement.

 **ATTENTION** : Si le produit doit être donné à quelqu'un pour un usage personnel ou donné à quelqu'un pour un usage d'occasion, le manuel de l'utilisateur, les étiquettes du produit, d'autres documents connexes, les pièces de

montage, etc. doivent être donnés avec le produit. La connexion électrique doit être effectuée conformément au manuel de l'utilisateur.

Transport futur

N'effectuez pas d'opérations de nettoyage ou d'entretien de l'appareil sans l'avoir préalablement déconnecté de l'alimentation électrique.

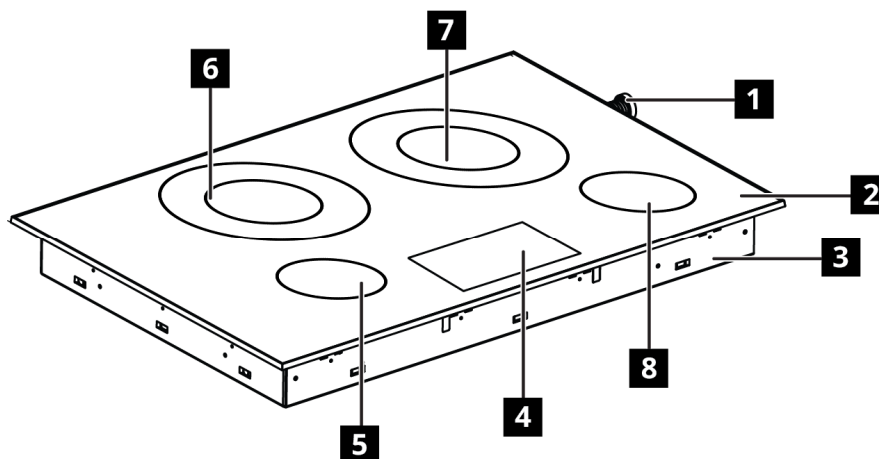
 **Avis** : Ne placez pas d'autres éléments sur le dessus de l'appareil. L'appareil doit être transporté à la verticale.

Rangerez la boîte d'origine de l'appareil et transportez l'appareil dans son carton d'origine. Suivez les repères imprimés sur le carton.

 **IMPORTANT** : Vérifiez l'aspect général de votre équipement en identifiant les dommages possibles pendant le transport. Pour éviter que l'étagère métallique et le plateau à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez une bande de carton à l'intérieur de la porte du four qui s'aligne avec la position des plateaux. Collez la porte du four aux parois latérales.

Si vous n'avez pas le carton d'origine

Emballez l'appareil dans du papier bulle ou du carton épais et collez-le solidement afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

Description du produit

- | | |
|--|--|
| 1 Câble d'alimentation | 6 Plaque de cuisson à double circuit 4-4,5 / 8-9 |
| 2 Verre de la table de cuisson | 7 Plaque de cuisson à double circuit 4-4,5 / 8-9 |
| 3 Couvercle de base | 8 Plaque de cuisson à circuit unique 6,3-6,8 |
| 4 Panneau de commande | |
| 5 Plaque de cuisson à circuit unique 6,3-6,8 | |

Comment utiliser la table de cuisson

Informations générales sur la cuisine

-  **DANGER** : Risque d'incendie en cas de surchauffe de l'huile ! Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance.
-  **AVERTISSEMENT** : N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ! Lorsque l'huile a pris feu, couvrez immédiatement le pot ou la casserole avec un couvercle. Éteignez le brûleur/la plaque si vous pouvez le faire en toute sécurité et téléphonez au service d'incendie.
- Utilisez uniquement des casseroles ou des poêles à fond plat.
- Utilisez des casseroles qui ont une capacité suffisante pour la quantité d'aliments cuits afin qu'elles ne bouillent pas et ne causent pas de nettoyage inutile.
- Ne placez pas de couvercles sur les brûleurs.
- Positionnez toujours les casseroles au centre des brûleurs. Lorsque vous transférez des casseroles d'un brûleur à un autre, soulevez toujours les casseroles et ne les faites pas glisser.
- Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Sélectionnez des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et l'élément chauffant améliorera également l'efficacité.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées. Le bouillonnement provoque le tabagisme et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Assurez-vous que les casseroles réfléchissantes ou les bols compte-gouttes sont en place. L'absence de ces casseroles ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants sous-jacents.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à

des températures élevées. L'ébullition provoque le tabagisme et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.

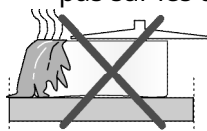
- Assurez-vous que les casseroles réfléchissantes ou les bols compte-gouttes sont en place. L'absence de ces casseroles ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants sous-jacents.

Conseils pour la plaque en vitrocéramique

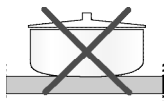
- La surface en vitrocéramique est résistante à la chaleur et insensible aux grands écarts de température.
- N'utilisez pas la plaque en vitrocéramique pour conserver des objets ou comme surface de coupe.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne pas cuire le maïs soufflé dans des récipients en aluminium préemballés sur le dessus de cuisson. Ils pourraient laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être complètement enlevées.
- Utilisez une casserole et des poêles avec des fonds moulus. Les bords tranchants provoquent des rayures sur la surface.
- N'utilisez pas de casseroles et de poêles en aluminium. L'aluminium endommage la surface en vitrocéramique.
-  **AVERTISSEMENT** : Les ustensiles de cuisine émaillés - seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent au service sur le dessus de la cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur la table de cuisson.
- Pour les aliments contenant du sucre sous quelque forme que ce soit, nettoyez tous les déversements et les sols dès que possible. Laissez le dessus de la cuisinière refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des gants de four, enlevez les déversements pendant que la surface est encore chaude. Si on laisse refroidir les déversements de sucre, ils

peuvent adhérer à la table de cuisson et causer des piqûres et des marques permanentes.

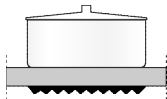
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Utilisez une casserole et des poêles avec des fonds moulus. Les bords tranchants provoquent des rayures sur la surface.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : évitez de rayer la plaque de cuisson en verre. La table de cuisson peut être rayée avec des articles tels que des couteaux, des instruments tranchants, des bagues ou d'autres bijoux et rivets sur les vêtements.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités faciales adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les unités de surface adjacentes.



Les éclaboussures peuvent endommager la surface en céramique et provoquer un incendie.



N'utilisez pas de pots dont le fond est concave ou convexe.



Utilisez une casserole et des poêles à fond lisse. Ils assurent un bon transfert de chaleur.



Si la casserole est trop petite, l'énergie est gaspillée

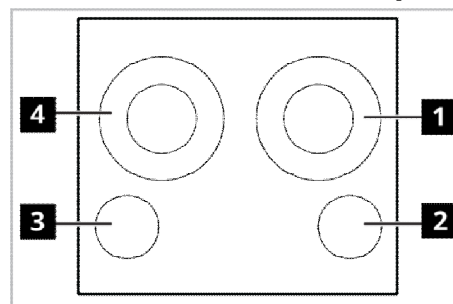


Basculement de la casserole

Assurez-vous que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas sur le bord de l'appareil, pour éviter qu'elles ne soient renversées par accident. Cela rend également plus difficile pour les enfants d'atteindre les plaques de cuisson.

- Assurez-vous que les poignées des casseroles ne peuvent pas être accidentellement attrapées ou frappées et ne chauffent pas dans les zones de chauffage adjacentes. Évitez les casseroles instables et facilement inclinables. Les casseroles qui sont trop lourdes pour se déplacer facilement lorsqu'elles sont remplies peuvent également constituer un danger.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Ne stockez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou à l'arrière d'une cuisinière – les enfants grimpant sur la cuisinière pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.

Utilisation des brûleurs/plaques



- 1 Plaque de cuisson à double circuit 4-4,5 / 8-9
 - 2 Plaque de cuisson à circuit unique 6,3-6,8
 - 3 Plaque de cuisson à circuit unique 6,3-6,8
 - 4 La plaque de cuisson à double circuit de 4-4,5 / 8-9 pouces est la liste du diamètre conseillé des pots à utiliser sur les brûleurs connexes.
- **⚠ DANGER** : Évitez de rayer ou de heurter les portes vitrées, les tables de cuisson ou les panneaux de commande. Cela peut entraîner la casse de la vitre. Ne pas cuire sur un produit avec du verre brisé. Un choc, un incendie ou des coupures peuvent survenir.

- Ne laissez aucun objet tomber sur la plaque. Même de petits objets (par exemple, un agitateur à sel) peuvent endommager le brûleur/la plaque.
-  **DANGER** : N'utilisez pas de plaques en vitrocéramique avec des fissures. L'eau peut pénétrer dans les fissures et provoquer un court-circuit.
-  **DANGER** : Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple, fissures visibles), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire le risque de choc électrique. Si la table de cuisson se casse, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
-  **AVERTISSEMENT** : Le brûleur/plaque en vitrocéramique est équipé d'une lampe de fonctionnement et d'un indicateur de chaleur résiduelle. L'indicateur

de chaleur résiduelle indique la position de la plaque allumée et reste allumé après la mise hors tension. (Lorsque la température de la plaque tombe en dessous de la température tactile, le voyant s'éteint).

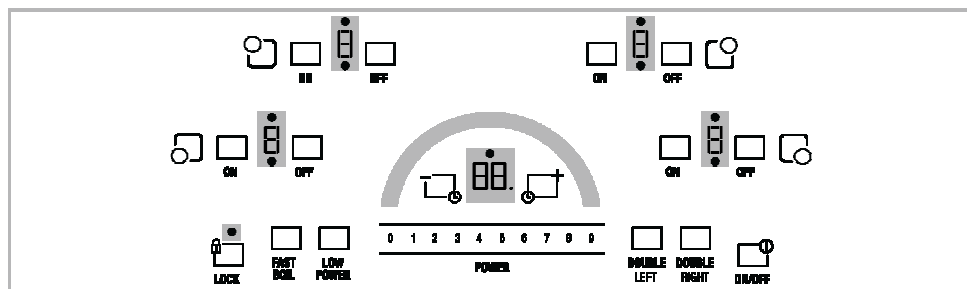
-  **IMPORTANT** : LES plaques vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées. Ne regardez pas la lumière vive.



AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le nickel (métallisé) qui est connu dans l'État de Californie pour causer le cancer. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.P65Warnings.ca.gov

Remarque : Le nickel est un composant de tout l'acier inoxydable et de certains autres composants métalliques.

Panneau de contrôle



Spécifications

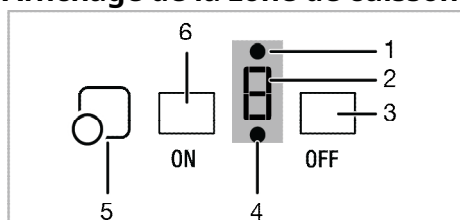
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Zone de réglage de la température

- Touche Marche/ Arrêt
- Clé de verrouillage
- Left double clé de zone de cuisson
- Touche double zone de cuisson droite
- Clé d'ébullition rapide
- Touche d'alimentation faible
- Touche moins pour la minuterie
- Touche plus pour la minuterie

Les graphiques et les figures sont fournis à titre informatif uniquement. Les apparences ou les fonctions réelles peuvent varier en fonction du modèle de votre table de cuisson.

Affichage de la zone de cuisson



- 1 Voyant d'avertissement supérieur
- 2 Niveau de température
- 3 Touche OFF de la zone de cuisson
- 4 Voyant d'avertissement inférieur
- 5 Symbole de zone de cuisson
- 6 Zone de cuisson sur la touche

Ce produit est contrôlé au moyen d'un panneau de commande tactile. Chaque opération que vous effectuez sur votre panneau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

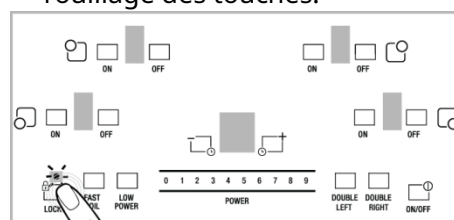
Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Avoir une surface humide et souillée peut causer des problèmes dans les fonctions.

Si vous appuyez simultanément sur deux touches ou plus du panneau de commande, le produit s'éteindra en dix secondes. Vous entendrez un signal sonore toutes les 10 secondes si vous continuez à toucher.

Allumer la table de cuisson

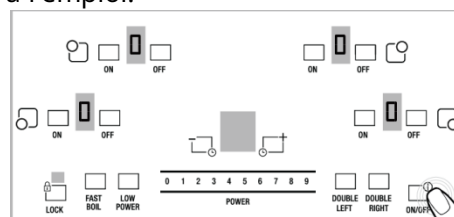
La serrure à clé sera active lorsque la table de cuisson est mise sous tension pour la première fois.

1. Appuyez sur la touche « LOCK » pendant environ 2 secondes pour annuler le verrouillage des touches.



2. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche « ON/OFF » pendant environ 2 secondes.

» "0" apparaîtra sur tous les affichages des zones de cuisson. La zone de cuisson est prête à l'emploi.



i La table de cuisson revient automatiquement en mode Veille si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes.

Éteindre la table de cuisson :

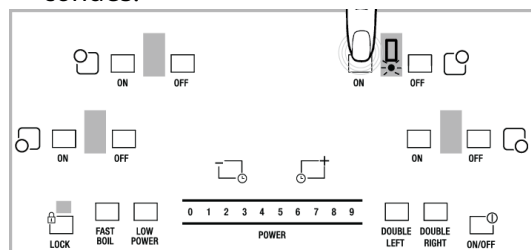
1. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche « ON/OFF » pendant environ 2 secondes.

» Toutes les zones de cuisson actives s'éteignent simultanément.

i Si le voyant d'avertissement inférieur est actif sur l'écran de la zone de cuisson après que les zones de cuisson ont été éteintes, la zone de cuisson est toujours chaude. Ne touchez pas les zones de cuisson dans un tel cas. Les zones de cuisson peuvent être chaudes même si le voyant d'avertissement inférieur s'est éteint. Ne touchez pas les zones de cuisson tant qu'elles ne sont pas froides.

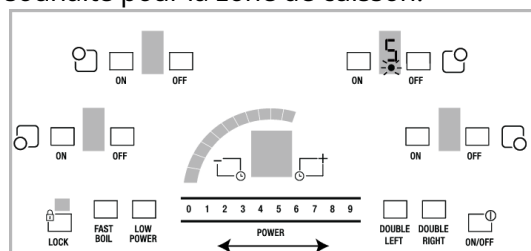
Fonctionnement des zones de cuisson

1. Après avoir allumé la table de cuisson, appuyez sur la touche « ON » de la zone de cuisson souhaitée pendant environ 2 secondes.



» Le voyant d'avertissement inférieur commencera à clignoter sur l'écran de la zone de cuisson concernée.

2. Faites glisser votre doigt sur la zone de réglage pour régler le niveau de température souhaité pour la zone de cuisson.



» Le niveau de température sera confirmé dans 10 secondes et le voyant d'avertissement inférieur s'allumera. La zone de cuisson concernée commencera à fonctionner au niveau de température défini. Si vous appuyez sur la touche « ON » d'une autre zone de cuisson avant dix secondes, le réglage sera immédiatement confirmé.

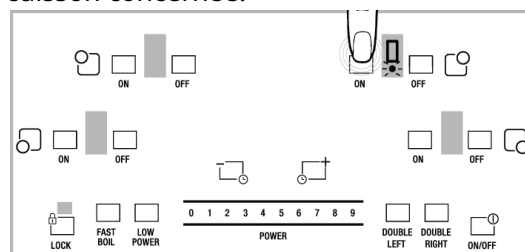
Vous pouvez également faire fonctionner d'autres zones de cuisson en suivant les mêmes étapes et en réglant les niveaux de température.

i Si le voyant inférieur d'une zone de cuisson est allumé, vous ne pouvez pas effectuer de réglage pour cette zone de cuisson. Pour pouvoir effectuer le réglage, vous devez appuyer sur la touche « ON » de cette zone de cuisson et le voyant inférieur doit clignoter.

Fonctionnement de plusieurs zones de cuisson

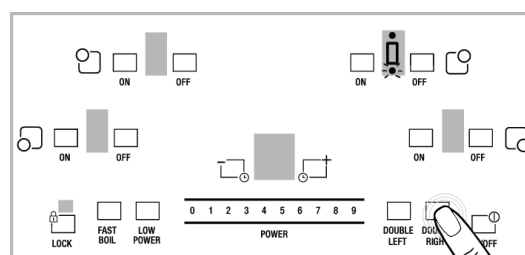
1. Après avoir allumé la table de cuisson, appuyez sur la touche « ON » de la double zone de cuisson souhaitée pendant environ 2 secondes.

» Le voyant d'avertissement inférieur commencera à clignoter sur l'écran de la zone de cuisson concernée.

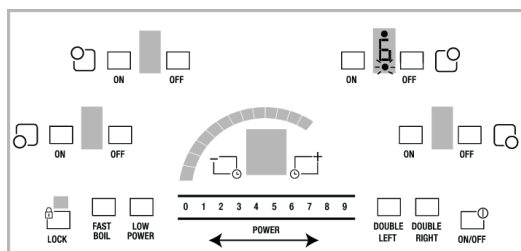


2. Appuyez sur la touche « DOUBLE » correspondante (gauche ou droite) pour activer également la section extérieure.

» Le voyant supérieur de l'écran de la zone de cuisson concernée s'allume et le voyant inférieur continue de clignoter.



3. Faites glisser votre doigt sur la zone de réglage pour régler le niveau de température souhaité pour la zone de cuisson.



» Le niveau de température sera confirmé dans 10 secondes et le voyant d'avertissement inférieur s'allumera. Les sections intérieure et extérieure de la zone de cuisson sélectionnée deviendront actives simultanément à la température réglée. Si vous appuyez sur la touche « ON » d'une autre zone de cuisson avant dix secondes, le réglage sera immédiatement confirmé.

4. Si vous souhaitez faire fonctionner uniquement la partie intérieure de la zone de cuisson active, appuyez sur la touche « ON » de la zone multiple concernée pour activer la zone de cuisson. Le voyant inférieur commencera à clignoter. Désactivez la section extérieure en appuyant sur la touche "DOUBLE".

» Le voyant supérieur s'éteint et le voyant inférieur continue de clignoter. Le réglage sera confirmé dans 10 secondes et le voyant d'avertissement inférieur s'allumera. La section extérieure cessera de fonctionner et seule la section intérieure restera active. Si vous appuyez sur la touche « ON » d'une autre zone de cuisson avant dix secondes, le réglage sera immédiatement confirmé.

i La section extérieure de la zone de cuisson ne peut pas être activée sans la section intérieure.

Mise hors tension de la zone de cuisson :

Une zone de cuisson active peut être désactivée de 2 manières différentes :

1. En appuyant sur la touche « OFF » de la zone de cuisson concernée ;

Appuyez sur la touche « OFF » de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.

2. En abaissant la température au niveau « 0 » ;

Vous pouvez désactiver la zone de cuisson en réglant le réglage de la température sur le niveau « 0 ».

i Si le voyant d'avertissement inférieur est actif sur l'écran de la zone de cuisson après que les zones de cuisson ont été éteintes, la zone de cuisson est toujours chaude. Ne touchez pas les zones de cuisson dans un tel cas. Les zones de cuisson peuvent être chaudes même si le voyant d'avertissement inférieur s'est éteint. Ne touchez pas les zones de cuisson tant qu'elles ne sont pas froides.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si le voyant d'avertissement inférieur est actif sur l'écran de la zone de cuisson après que les zones de cuisson ont été éteintes, la zone de cuisson est toujours chaude. Ne touchez pas les zones de cuisson dans un tel cas. Les zones de cuisson peuvent être chaudes même si le voyant d'avertissement inférieur s'est éteint. Ne touchez pas les zones de cuisson tant qu'elles ne sont pas froides.

i Lorsque l'électricité est coupée, le voyant d'avertissement inférieur ne s'allume pas et n'avertit pas l'utilisateur contre les zones de cuisson chaudes.

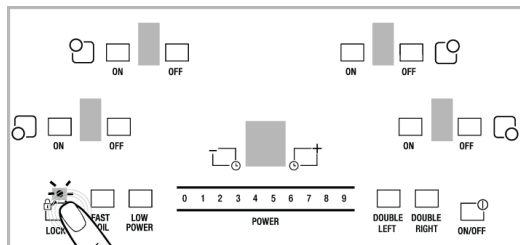
Fonction minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de la table de cuisson pour tout avertissement ou rappel. La minuterie n'a aucune influence sur les fonctions de la table de cuisson. Il n'est utilisé que comme avertissement ou rappel. Par exemple, cela est utile lorsque vous souhaitez rappeler la cuisson à un certain moment. La minuterie d'alarme donnera un signal une fois que votre set est terminé. La fonction de minuterie peut être utilisée à la fois pour éteindre et allumer la table de cuisson.

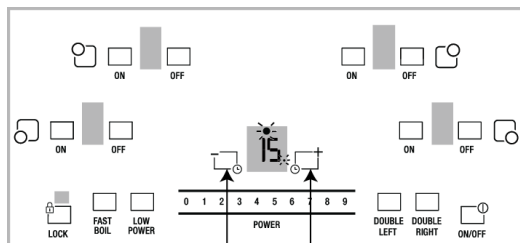
Activation de la minuterie en mode éteint

La serrure à clé sera active lorsque la table de cuisson est mise sous tension pour la première fois.

1. Appuyez sur la touche « LOCK » pendant environ 2 secondes pour annuler le verrouillage des touches.



2. Appuyez sur les touches et pour régler l'heure de l'alarme.

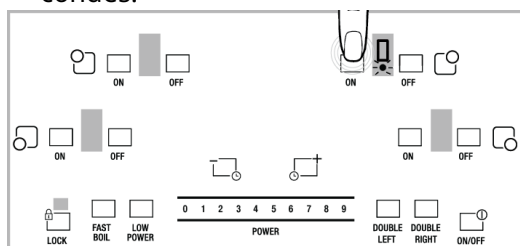


» L'heure de l'alarme sera confirmée dans 10 secondes. L'heure d'alarme définie apparaîtra à l'écran et le voyant d'avertissement supérieur clignotera. À la fin de l'heure d'alarme, un signal sonore sera émis. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le son du signal sonore.

Activation de la minuterie en mode actif

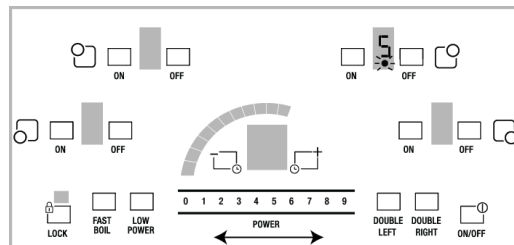
Il peut être réglé sur des heures d'alarme différentes pour chaque zone de cuisson active.

1. Après avoir allumé la table de cuisson, appuyez sur la touche « ON » de la zone de cuisson souhaitée pendant environ 2 secondes.

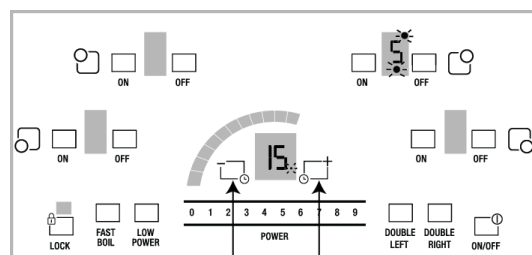


» Le voyant d'avertissement inférieur commencera à clignoter sur l'écran de la zone de cuisson concernée.

2. Faites glisser votre doigt sur la zone de réglage pour régler le niveau de température souhaité pour la zone de cuisson.

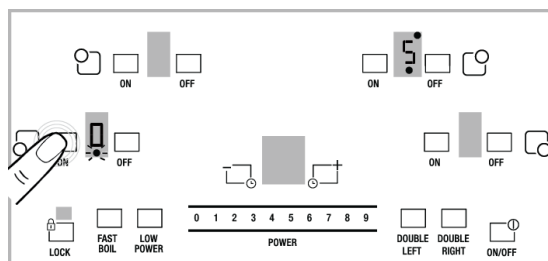


3. Appuyez sur les touches et pour régler l'heure de l'alarme sur la zone de cuisson souhaitée.

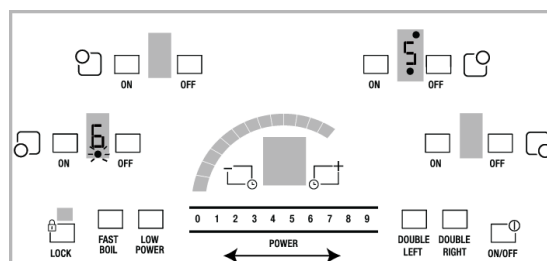


» L'heure de l'alarme sera confirmée dans 10 secondes. L'heure d'alarme définie apparaîtra à l'écran.

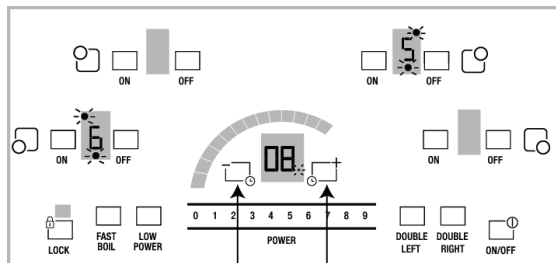
4. Pour régler une autre heure d'alarme pour une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche "ON" de la zone de cuisson souhaitée pendant environ 2 secondes.



5. Faites glisser votre doigt sur la zone de réglage pour régler le niveau de température souhaité pour la zone de cuisson.



6. Appuyez sur les touches et pour régler l'heure de l'alarme de la zone de cuisson souhaitée.



» L'heure de l'alarme sera confirmée dans 10 secondes. Le temps d'alarme réglé le plus court apparaîtra à l'écran et la lumière croisée supérieure de la zone de cuisson qui a le temps d'alarme le plus court clignotera. À la fin du temps d'alarme le plus court, un signal sonore sera émis. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le son du signal sonore. L'autre temps d'alarme réglé continuera à compter à rebours. Après la fin de ce temps défini, un signal sonore audible sera à nouveau donné. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le son du signal sonore.

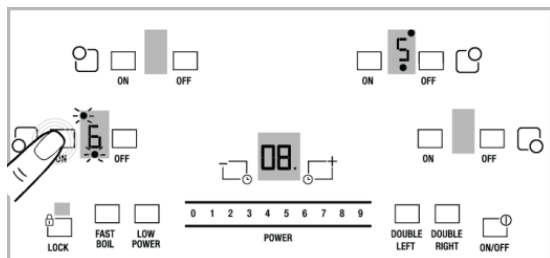
i Après la fin du temps d'alarme, les zones de cuisson continueront à fonctionner au niveau de température souhaité. L'alarme n'a aucun effet sur le fonctionnement de la zone de cuisson.

Désactiver les minuteries plus tôt

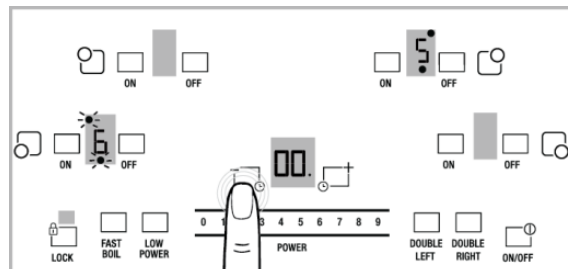
Vous pouvez désactiver la minuterie plus tôt de trois manières différentes :

1-Désactivation de la minuterie de la zone de cuisson associée en abaissant sa valeur à « 00 » :

1. Appuyez sur la touche « ON » de la zone de cuisson souhaitée pendant environ 2 secondes.



2. Appuyez sur la touche minuterie jusqu'à ce que " 00 " apparaisse sur l'écran ou appuyez simultanément sur les touches et .



» La lumière croisée supérieure de la zone de cuisson associée s'éteindra en permanence et la minuterie sera annulée.

2-Désactivation de la minuterie pour la zone de cuisson associée en appuyant sur la touche « OFF » pendant environ 2 secondes :

1. Appuyez sur la touche « OFF » de la zone de cuisson associée pendant environ 2 secondes.

» La zone de cuisson associée s'éteindra. De plus, sa minuterie définie sera annulée.

3-Désactivation de la minuterie pour toutes les zones en appuyant sur la touche pen-

dant environ 2 secondes :

1. Appuyez sur la touche pendant environ 2 secondes

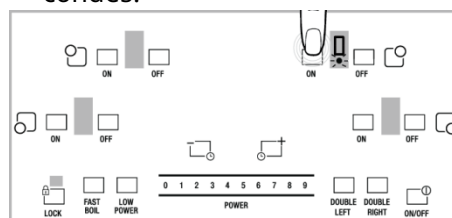
» Toutes les zones de cuisson actives s'éteignent simultanément. De plus, tous les minuteurs définis seront annulés.

Réglage de l'ébullition rapide

Vous pouvez utiliser la fonction d'ébullition rapide pour un chauffage rapide. Cependant, cette fonction n'est pas recommandée pour une cuisson prolongée.

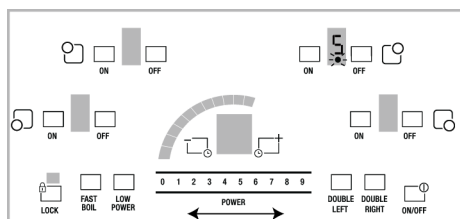
Sélection du réglage de l'ébullition rapide (BOOSTER) :

1. Après avoir allumé la table de cuisson, appuyez sur la touche « ON » de la zone de cuisson souhaitée pendant environ 2 secondes.

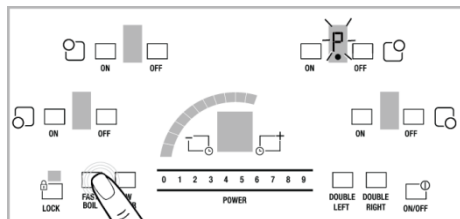


» Le voyant d'avertissement inférieur commencera à clignoter sur l'écran de la zone de cuisson concernée.

2. Faites glisser votre doigt sur la zone de réglage pour régler le niveau de température souhaité pour la zone de cuisson.



3. Pendant que le voyant inférieur clignote, appuyez sur la touche « FAST BOIL ».



» Le réglage sera confirmé dans 10 secondes et le voyant d'avertissement inférieur s'allumera. La zone de cuisson sélectionnée fonctionnera au niveau de température le plus élevé pendant dix minutes. Le niveau de température réglé et « P » apparaîtront respectivement sur l'affichage de la zone de cuisson.

Après 10 minutes, la zone de cuisson concernée continuera à fonctionner au niveau de température défini, et ce niveau apparaîtra sur l'écran.

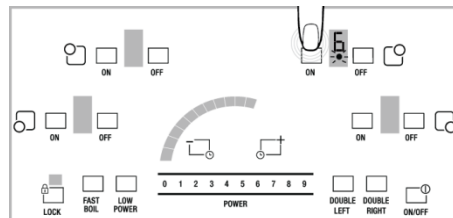
i Si le voyant inférieur d'une zone de cuisson est allumé, vous ne pouvez pas effectuer de réglage pour cette zone de cuisson. Pour pouvoir effectuer le réglage, vous devez appuyer sur la touche « ON » de cette zone de cuisson et le voyant inférieur doit clignoter.

Réglage de faible puissance

Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder votre repas au chaud une fois le processus de cuisson terminé.

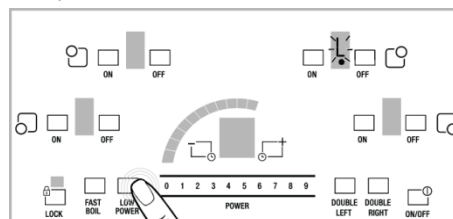
Sélection du réglage de faible puissance :

1. Une fois que vous avez terminé le processus de cuisson avec une zone de cuisson à un niveau de température, appuyez sur la touche « ON » de la zone de cuisson concernée pendant environ 2 secondes.



» Le voyant d'avertissement inférieur clignotera sur l'écran de la zone de cuisson concernée.

2. Pendant que le voyant inférieur clignote, appuyez sur la touche « FAIBLE PUISSANCE ».



» Le réglage sera confirmé dans 10 secondes et le voyant d'avertissement inférieur s'allumera. Le niveau de température réglé et « L » apparaîtront respectivement sur l'écran de la zone de cuisson concernée. La zone de cuisson continuera à fonctionner pendant une période de temps raccourcie.

Veuillez consulter le tableau ci-dessous pour les pourcentages de durée d'exploitation normale et les pourcentages de durée d'exploitation raccourcie.

Tableau-1 : Pourcentages de durée de fonctionnement normale

Niveau de température	Alimentation électrique	
	240 V	208 V
0	0%	0%
1	3%	3,4%
2	7%	8%
3	11 %	12,6%
4	18,5%	21,2 %
5	26 %	29,9%
6	36 %	41,4%
7	46 %	52,9%
8	65 %	74,7 %
9	100 %	100 %

Tableau-2 : Pourcentages de durée de fonctionnement raccourcie (faible puissance)

Niveau de température	Alimentation électrique	
	240 V	208 V
0	0%	0%
1	2%	2,3%
2	2,5%	2,8%

3	3%	3,4%
4	3,5%	4%
5	4%	4,6%
6	6%	6,9%
7	8%	9,2%
8	10 %	11,5 %
9	14 %	16,1 %

Activation de la serrure à clé

1. **When the hob is in the on or off position, touch the "LOCK" key for about 2 seconds to activate the key lock.**

 Si vous activez le verrouillage à clé lorsque la table de cuisson est allumée, la table de cuisson peut être éteinte ; cependant, une fois qu'elle a été éteinte alors que le verrouillage à clé est actif, elle ne peut pas être rallumée. Vous devez désactiver le verrou à clé pour le rallumer.

» Le voyant « LOCK » sera actif sur l'écran.

Désactiver le verrouillage des touches

1. Touch the "LOCK" key for about 2 seconds to cancel the key lock.

Limites de temps de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de temps de fonctionnement. Lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont laissées allumées, la zone de cuisson sera automatiquement désactivée après un certain laps de temps (voir Tableau-3). Si une minuterie est affectée à la zone de cuisson,

l'affichage de la minuterie s'éteindra également plus tard.

La limite de temps de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. La durée maximale de fonctionnement est appliquée à ce niveau de température.

La zone de cuisson peut être redémarrée par l'utilisateur après avoir été éteinte automatiquement comme décrit ci-dessus.

Tableau-3 : Délais de fonctionnement

Niveau de température	Limite de temps de fonctionnement - heure
0	0
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3
Chauffage rapide	10 minutes

Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est équipée de certains capteurs assurant une protection contre la surchauffe. Les éléments suivants peuvent être observés en cas de surchauffe :

- La zone de cuisson active peut être désactivée.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cette condition ne peut pas être vue sur l'indicateur.

Entretien et nettoyage

Informations générales

La durée de vie du produit sera prolongée et la possibilité de problèmes diminuera si le produit est nettoyé à intervalles réguliers.

 **DANGER** : Débranchez le produit de l'alimentation principale avant de commencer les travaux d'entretien et de nettoyage.

Il y a un risque de choc électrique !

 **DANGER** : Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Nettoyez soigneusement le produit après chaque utilisation. De cette façon, il sera possible d'éliminer plus facilement les résidus de cuisson, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de la prochaine utilisation de l'appareil.
- Aucun agent de nettoyage spécial n'est nécessaire pour nettoyer le produit. Utilisez de l'eau tiède avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et essuyez-le avec un chiffon sec.
- Assurez-vous toujours que tout excès de liquide est soigneusement essuyé après le nettoyage et que tout déversement est immédiatement essuyé.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable ou inox et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide (pas abrasif) pour essuyer ces pièces, en faisant attention à bayer dans une direction.
-  **IMPORTANT** : La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pendant le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.
-  **IMPORTANT** : N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

-  **ATTENTION** : Les accessoires et les pièces de l'appareil ne sont pas adaptés au lavage au lave-vaisselle.

Nettoyage du brûleur/de la plaque

Plaques de cuisson en céramique

Rincez toujours complètement avec un chiffon propre essoré à l'eau propre (car les résidus pourraient endommager la surface en verre céramique la prochaine fois que la table de cuisson est utilisée).

En aucun cas, les croûtes ne doivent être rayées avec des couteaux à bords dentelés, de la laine d'acier ou similaire.

Éliminez les taches de calcium (taches jaunes) avec de petites quantités d'agents décalcifiants tels que le Durgol, le vinaigre ou le jus de citron.

Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate rester en contact avec les parties de l'émail (c'est-à-dire à l'intérieur du four).

Appliquez l'agent avec une éponge et, en cas de salissures plus lourdes, laissez-le agir plus longtemps. Ensuite, lavez la table de cuisson avec de l'eau.

 **AVERTISSEMENT** : les aliments à base de sucre tels que la crème anglaise et le sirop doivent être immédiatement grattés sans attendre que la surface refroidisse. Sinon, le brûleur/la plaque peut être en permanence

Nettoyage du panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande et les boutons avec un chiffon humide et essuyez-les.

Dépannage

Consultez l'agent de service agréé ou le technicien titulaire d'une licence ou le revendeur où vous avez acheté le produit si vous ne pouvez pas remédier au problème bien que vous ayez mis en œuvre les instructions de cette section. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit défectueux.

Problème	Cause possible	Solution
Le produit émet des bruits métalliques lors du chauffage et du refroidissement.	Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et provoquer du bruit.	<i>Ce n'est pas une faute.</i>
Le produit ne fonctionne pas	Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché	<i>Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réinitialisez-les.</i>
	Le produit n'est pas branché sur la prise (mise à la terre)	<i>Vérifiez la connexion par fiche.</i>
	Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson.	<i>Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes puis reconnectez-le.</i>
Erreur "32" sur le timer	La carte mère ne fonctionne plus	<i>Débranchez l'appareil, attendez 10 secondes et rebranchez-le.</i>

Messages d'erreur

Tableau 4 : Codes d'erreur et causes d'erreur

Cause de l'erreur	Indicateur	Affichage
Erreur du capteur de l'expéditeur de la clé « ON/OFF »	Le symbole « FA » s'allume	Tous les affichages des zones de cuisson
Erreur du capteur du récepteur de clé « ON/OFF »	Le symbole « FC » s'allume	Tous les affichages des zones de cuisson
Court-circuit NTC	Le symbole « FE » s'allume	Tous les affichages des zones de cuisson
Circuit ouvert NTC	Le symbole « Ft » s'allume	Tous les affichages des zones de cuisson
Erreur de température élevée	Le symbole « Fc » s'allume	Tous les affichages des zones de cuisson
Erreur de relais	Le symbole « Fr » s'allume	Tous les affichages des zones de cuisson
Erreur de somme de contrôle Eeprom	Le symbole « FH » s'allume	Tous les affichages des zones de cuisson
Erreur ADC	Le symbole « FJ » s'allume	Tous les affichages des zones de cuisson
Erreur logicielle	Le symbole « F0 » s'allume	Tous les affichages des zones de cuisson
Erreur de lumière ambiante	Le symbole « FL » s'allume	Tous les affichages des zones de cuisson
Erreur LED de LA TOUCHE « ON/OFF »	Le symbole "Fd" s'allume	Tous les affichages des zones de cuisson

-  Pour plus d'informations sur les messages d'erreur qui peuvent apparaître sur le panneau de commande tactile, voir le Tableau-4.
-  Si la surface du panneau de commande tactile est exposée à une vapeur intense, l'ensemble du système de commande peut être désactivé et émettre un signal d'erreur.
-  Gardez la surface du panneau de commande tactile propre. Un fonctionnement erroné peut être observé.

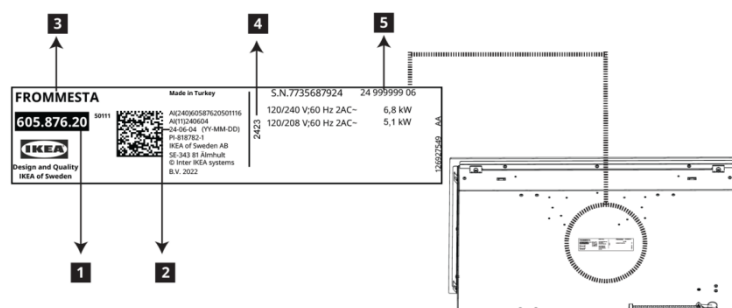
Données techniques

Tension / fréquence / Consommation totale d'énergie	120/240 V;60 Hz 2~ 6,8 kW 120/208 V;60 Hz 2~ 5,1 kW
Fusible	Min. 40 A
Type / section de câble	BC-SIL 3x10 AWG
Longueur du câble	min. 4 pi - max. 6 pi
Dimensions extérieures (hauteur / largeur / profondeur)	3 po 49/64 (95,6 mm) / (4 po 63/64 (126,5 mm) – câble d'alimentation inclus) / 29 po 3/4 (755 mm) / 20 po 3/16 (513,4 mm)
Dimensions d'installation (largeur / profondeur)	28 po 1/2 (724 mm) / 19 po 19/64 (490 mm)
Assiettes de cuisson	
Avant droit	Plaque de cuisson à circuit unique
Dimension	5,5 " (140 mm)
Puissance	1200 W
Avant gauche	Plaque de cuisson à circuit unique
Dimension	5,5 " (140 mm)
Puissance	1200 W
Arrière gauche	Plaque de cuisson à double circuit
Dimension	4,7 " / 8,1 " (120 mm / 206 mm)
Puissance	750 / 2200 W
Arrière droit	Plaque de cuisson à double circuit
Dimension	4,7 " / 8,1 " (120 mm / 206 mm)
Puissance	750 / 2200 W

-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer la qualité du produit.
-  Les figures de ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes des produits ou dans la documentation qui les accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes en vigueur. En fonction des conditions opérationnelles et environnementales du produit, ces valeurs peuvent varier.

Les recommandations de réglage de la chaleur de votre four sont fournies sur la base de la source d'alimentation de 240 volts avec laquelle le produit est conçu. Si votre produit est alimenté par une source de 208 volts, la durée de cuisson peut prendre plus de temps car les mêmes réglages de chaleur s'appliquent.

Emplacement de la plaque signalétique



- 1 Numéro d'article
- 2 Date de production (Année-Mois-Jour)
- 3 Nom de l'article
- 4 Date de production (Année-Semaine)
- 5 Numéro de série

La plaque signalétique est la représentation officielle. Veuillez faire attention à l'étiquette sur le produit.

Consignes environnementales

Conseils pour économiser de l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie :

- Décongeler les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles/poêles avec couvercle pour la cuisson. S'il n'y a pas de couverture, la consommation d'énergie peut être multipliée par 4.
- Sélectionnez le brûleur qui convient à la taille du fond du pot à utiliser. Sélectionnez toujours la bonne taille de pot pour vos plats. Les pots plus grands nécessitent plus d'énergie.
- Faites attention à utiliser des casseroles à fond plat lorsque vous cuisinez avec des plaques de cuisson électriques. Les pots avec un fond épais fourniront une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez obtenir des économies d'énergie jusqu'à 1/3.
- Les récipients et les pots doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des pots ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Gardez les zones de cuisson et le fond des casseroles propres. La saleté diminuera la conduction de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 ou 10 minutes avant la fin de la cuisson. Vous pouvez obtenir des économies d'énergie jusqu'à 20 % en utilisant la chaleur résiduelle.

Matériau d'emballage

 **DANGER** : Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !

Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à portée de main des enfants, car ils peuvent causer des blessures graves.

Le matériau d'emballage et les verrous de transport sont fabriqués à partir de matériaux qui ne sont pas nocifs pour l'environnement. Veuillez éliminer toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales. C'est bénéfique pour l'environnement.

 **ATTENTION** : Si le produit doit être donné à quelqu'un pour un usage personnel ou donné à quelqu'un pour un usage d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes du produit, d'autres documents connexes, les pièces de montage, etc. doivent être donnés avec le produit.

Transport futur

N'effectuez pas d'opérations de nettoyage ou d'entretien de l'appareil sans l'avoir préalablement déconnecté de l'alimentation électrique.

 **Avis : Ne placez pas d'autres éléments sur le dessus de l'appareil. L'appareil doit être transporté à la verticale.** Rangez la boîte d'origine de l'appareil et transportez l'appareil dans son carton d'origine. Suivez les repères imprimés sur le carton.

 **IMPORTANT** : Vérifiez l'aspect général de votre équipement en identifiant les dommages possibles pendant le transport. Si vous n'avez pas le carton d'origine Emballez l'appareil dans du papier bulle ou du carton épais et collez-le solidement afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

Garantie limitée IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable pendant cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale de votre appareil chez IKEA, sauf si l'appareil est nommé LAGAN ou TILLREDA, auquel cas deux (2) ans de garantie s'appliquent. Le reçu de vente original est requis comme preuve d'achat. Si des travaux d'entretien sont effectués sous garantie, cela ne prolongera pas la période de garantie de l'appareil.

Qui exécutera le service ?

IKEA « Prestataire de services » fournira le service par le biais de ses propres opérations de service ou de son réseau de partenaires de service autorisés.

Que couvre cette garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil qui ont été causés par une construction défectueuse ou des défauts matériels à compter de la date d'achat auprès d'IKEA. Cette garantie s'applique uniquement à un usage domestique. Certaines exceptions non garanties sont spécifiées sous le titre « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ? ». Pendant la période de garantie, les coûts pour remédier au défaut (par exemple, les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements) seront couverts, à condition que l'appareil soit accessible pour réparation sans dépenses spéciales. Dans ces conditions, la réglementation locale est applicable. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour corriger le problème ?

Le Prestataire de services désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. S'il est considéré comme couvert, le Prestataire de services IKEA ou son partenaire de service agréé par le biais de ses propres opérations de service, réparera alors, à sa seule discrétion, le produit défectueux ou le remplacera par le même produit ou un produit comparable.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?

- Usure normale.
- Dommages délibérés ou négligents, dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation, une installation incorrecte ou par une connexion à une tension incorrecte, dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, rouille, corrosion ou dommages causés par l'eau, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages causés par un excès de chaux dans l'alimentation en eau, dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Pièces consommables, y compris les piles et les lampes.
- Les parties non fonctionnelles et décoratives qui n'affectent pas l'utilisation normale de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou des substances étrangères et le nettoyage ou le déblocage des filtres, des systèmes de drainage ou des tiroirs à savon.
- Dommages aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de drainage, joints, lampes et couvercles de lampes, écrans, boutons, boîtiers et parties de boîtiers. Sauf s'il peut être prouvé que ces dommages ont été causés par des défauts de production.
- Cas où aucun défaut n'a pu être trouvé lors de la visite d'un technicien.
- Réparations non effectuées par nos prestataires de services désignés et/ou un partenaire contractuel de service autorisé ou lorsque des pièces non originales ont été utilisées.
- Réparations causées par une installation défectueuse ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un usage professionnel.
- Dommages liés au transport. Si un client transporte le produit à son domicile ou à une autre adresse, IKEA n'est pas responsable des dommages pouvant survenir pendant le transport. Cependant, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du

client, les dommages causés au produit lors de cette livraison seront couverts par IKEA.

- Coût de réalisation de l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un Prestataire de services désigné par IKEA ou son partenaire de service agréé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le Prestataire de services désigné ou son partenaire de service agréé réinstallera l'appareil réparé ou installera le remplacement, si nécessaire.

Comment la loi du pays s'applique

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une juridiction à l'autre. Cependant, ces conditions ne limitent en aucune façon les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité

Pour les appareils achetés aux États-Unis ou au Canada, ou déplacés dans l'un des pays mentionnés, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie normales dans le pays spécifié.

Une obligation de réaliser des prestations dans le cadre de la garantie n'existe que si l'appareil est conforme et installé conformément à :

- les spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est faite ;
- les instructions de montage et les informations de sécurité du manuel d'utilisation.

Le service APRÈS-VENTE dédié aux appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter le fournisseur de services après-vente désigné par IKEA pour :

- faire une demande de service au titre de la présente garantie ;
- demander des éclaircissements sur l'installation de l'appareil IKEA dans le mobilier de cuisine IKEA dédié ;
- demander des éclaircissements sur les fonctions des appareils IKEA.



Vous trouverez les numéros de téléphone des prestataires de service après-vente désignés par IKEA à la fin de ce manuel.

Pour nous assurer que nous vous fournissons la meilleure assistance, veuillez lire attentivement les instructions de montage et/ou le manuel d'utilisation avant de nous contacter.

Afin de vous fournir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués dans ce manuel. Reportez-vous toujours aux numéros indiqués dans le livret de l'appareil spécifique pour lequel vous avez besoin d'aide.

Veuillez également toujours vous référer au numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) placé sur la plaque signalétique de votre appareil.

CONSERVEZ LE REÇU DE VENTE !

C'est votre preuve d'achat et elle est nécessaire pour que la garantie s'applique. Le reçu de vente indique également le nom et le numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) pour chacun des appareils que vous avez achetés.

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute question supplémentaire non liée au service après-vente de vos appareils, veuillez contacter le centre d'appels du magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la documentation de l'appareil avant de nous contacter.



USA - É.-U. - EE.UU.

Phone number

Numéro de téléphone 1-888-888-4532

Teléfono :

Website

Website IKEA.us/appliancesupport

Sitio web :

CANADA- CANADA- CANADÁ

Phone number

Numéro de téléphone 1-866-866-4532

Teléfono :

Website IKEA.ca/appliancesupport

Website fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers

Sitio web :

PUERTO RICO - PUERTO RICO - PUERTO RICO

Website - Website - Sitio web : IKEA.pr

DOMINICAN REPUBLIC - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA

Website - Website - Sitio web : IKEA.com.do

