

FLACKSTA HIDINGSTA NEDERSTA

en

fr

es



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH

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.



FRANÇAIS

Veuillez consulter le site www.IKEA.com pour obtenir la liste complète des prestataires de service après-vente désignés par IKEA et les numéros de téléphone nationaux correspondants.

Veuillez enregistrer vos numéros de modèle et de série ci-dessous à titre informatif. Pour le numéro de série, veuillez vous reporter au chapitre DONNÉES TECHNIQUES.

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

 Veuillez brocher votre reçu ici pour vous y référer ultérieurement.



ESPAÑOL

Por favor, consulte www.IKEA.com para obtener la lista completa de proveedores de servicios posventa designados por IKEA y los números de teléfono nacionales correspondientes.

Por favor, registre su modelo y los números de serie que aparecen debajo para referencia. Para conocer el número de serie, consulte el capítulo DATOS TÉCNICOS.

Fecha de compra

Número del modelo

Número de serie

 Por favor, adjunte su recibo de compra aquí para futura referencia.

ENGLISH	6
FRANÇAIS	34
ESPAÑOL	68

Content

Important instruction.....	6	Cookware guidance.....	23
General information.....	13	Care and cleaning.....	26
Product description.....	15	Troubleshooting.....	28
Indicators.....	17	Technical data.....	30
Daily use.....	18	Environmental concerns.....	31
Power management.....	22	IKEA limited guarantee.....	32

IMPORTANT INSTRUCTION

Read all instructions before using this appliance.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a **WARNING** or **CAUTION** statement based on the risk type.

Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised with installing, maintaining, or operating your appliance.

DEFINITIONS

 This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

 **WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

 **CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

IMPORTANT: Indicates installation, operation, maintenance, or valuable information that is not hazard related.

 **NOTE:** Indicates a short, informal reference something written down to assist the memory or for future reference.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION

IMPORTANT

Read and follow the below instructions and precautions for unpacking, installing, and servicing your appliance.

- Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the wiring label and other literature attached to the appliance. Do not remove model/serial number plate.
- Cold temperatures can damage the electronic control. When using this appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be sure the appliance has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.
- Never modify or alter the construction of the appliance by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the appliance.
- Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available visible, and easily accessible located near the appliance.
- Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available visible, and easily accessible located near the appliance.

GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING

Avoid fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

Avoid fire hazard or electrical shock.

Do not use an adapter plug, use an extension cord, or remove grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

- Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, latest edition and National Electrical Code NFPA No. 70 latest edition, and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CAN/CGA B149.1 and CAN/CGA B149.2 and CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1 latest editions and local electrical code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be securely connected to an electrical outlet or junction box that is the correct voltage, is correctly polarized and properly grounded, and protected by a circuit breaker in accordance with local codes.
- It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet or junction box with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. It is the responsibility and obligation of the consumer to contact a qualified installer to assure that the electrical installation is adequate and is in conformance with all local codes and ordinances.

- See the installation instructions packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE

WARNING

- **Storage In or On Appliance —** Flammable materials should not be stored in an oven or microwave, near surface burners or elements, or in the storage or warming drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cook books, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.
- **Do not leave children alone —** Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer, or lower double oven.
- **Do not store items of interest to children** in the cabinets above the appliance or on the backguards of ranges. Children climbing on or near the appliance to reach items could be seriously injured.
- **Do not allow children to climb or play** around the appliance. The weight of a child on an open oven door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns. Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.
- **Never cover any slots, holes or passages** in the oven bottom or cover and entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- Do not use oven or warmer drawer (if equipped) for storage.

WARNING

Never use your appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

CAUTION

- **When heating fat or grease,** watch it closely. Grease may catch fire if it becomes too hot.
- **Do not use water or flour on grease fires.** Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. Cover the fire with a pan lid or use baking soda.
- **Use Only Dry Potholders —** Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.
- **Do not heat unopened food containers** Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
- **Wear proper apparel —** Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- **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. 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 (identification of areas - for example, the cooktop and surfaces facing the cooktop).

- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.

CAUTION

Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If the power fails, always turn off the appliance.

If the appliance is not turned off and the power resumes, electric surface elements may resume operation when power is restored.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR INDUCTION COOKTOP

WARNING

If an oven installed underneath is performing self-clean, then the surface cooking unit must be turned off.

CAUTION

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution using or standing near an induction unit while it is in operation, as the electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It would be advisable to consult your doctor or the pacemaker or similar medical device manufacturer about your particular situation.

- Know which knob or key controls each surface heating area. Place cookware with food on the cooking area before turning it on. Turn the cooking area off before removing the cookware.
- Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over other cooking areas.

- Glazed cooking utensils — Only certain types of cookware are suitable for cook top service and must be magnetic to work properly on the induction zones. Check the manufacturer's recommendations for cook top use to ensure that the cookware is compatible with induction cooking.
- Improper cookware may break due to sudden changes in temperature. Check the cookware manufacturer's recommendations for cooktop use.
- 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 elements unattended. Boil overs may cause smoking and greasy spills that may ignite. A pan that has boiled dry could be damaged and may damage the cooktop.
- When you are flaming foods under a ventilating hood, turn on the fan.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR GLASS AND CERAMIC COOKTOPS

- Do Not Clean or Operate a 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 glass with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE

CAUTION

Before manually cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool. Cleaning a hot appliance can cause burns.

- Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire.
- Always follow the manufacturer's recommended directions for use of kitchen cleaners and aerosols. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.
- Clean ventilation hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning vent hoods.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This reduces the risk of personal injury and damage to the appliance.
- Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.
- Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

WARNING

California Residents: for cancer and reproductive harm information, visit www.P65Warnings.ca.gov

- Important: This appliance has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules (United States) and ICES 001 (Canada). These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase distance between unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

WARNING

- Proper Installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children 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.
- Wear Proper Apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

- 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.
- Storage in or on Appliance - Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires - Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- 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.

WARNING

- 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.
- 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.
- Protective Liners - Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual.
Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- 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.

- 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 Soak Removable Heating Elements - Heating elements should never be immersed in water.

WARNING

- Do Not Cook on Broken Cook-Top - If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cook-Top 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.

WARNING

- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.

CAUTION

- Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back of a range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

** WARNING**

- 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. 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 (identification of areas - for example, the cook-top and surfaces facing the cook-top).

** WARNING**

- If the appliance displays an error code and the audible signal (for example, a buzzer) sounds, appliance is malfunctioning. Turn off or disconnect appliance from power supply and have serviced by a qualified technician.

GENERAL INFORMATION

What is Electromagnetic Induction?

Induction cooking uses electromagnets to create heat in compatible cookware. Below each cooking zone on an induction cooktop, there is a copper coil. When the cooking zone is turned on, the electricity turns the coil into a type of magnet that heats metal cookware in the cooking zone.

Induction Features

Because heat starts in the cookware instead of the cooktop, induction offers several advantages.

Fast Heating: Cookware will heat up faster than on a conventional electric cooktop. Pay close attention to avoid scorching food when starting to cook. You may need to use a lower setting for cooking food than you are used to.

Precise Control: The heat going into the cookware will change immediately when you change the setting of the cooking zone.

Even Heating: Cookware will typically heat more evenly on an induction cooktop, so you are less likely to have hot or cool spots in the cookware.

Cooler Cooktop: An induction cooktop will be cooler when you remove the cookware than a conventional electric cooktop would be. Because the cooktop doesn't get as hot, you are not as likely to get burned. Spills are also less likely to cook onto the surface, making cleanup easier.

Energy Efficiency: Induction cooking wastes less energy than a conventional cooktop, so it uses less electricity.

Cleaner cooking: Because induction works by heating the cookware and not the cooktop, spills don't cook or stick to the surface.

Preparation

Before using your cooktop for the first time, apply a ceramic cooktop cleaning cream (available in most hardware, grocery, and department stores) to the ceramic surface. Clean and buff with a clean paper towel. Cooktop cleaning creams leave a protective finish on the glass that will make cleaning easier when the cooktop is soiled from cooking and help prevent scratches and abrasions.

⚠ CAUTION

Although induction cooking zones do not produce heat, they can become hot from contact with hot cookware. Burns may occur if a cooking zone or the surrounding area is touched before it has cooled to a safe temperature.

Sounds

The magnetic field over the induction cooking zone may cause cookware to vibrate, creating a buzzing or humming noise. These sounds are not unusual, especially at high settings.

Cookware that is not perfectly flat on the bottom may vibrate slightly against the cooktop.

A loose handle may vibrate in its socket.

Multi-material cookware may allow small vibrations in its structure.

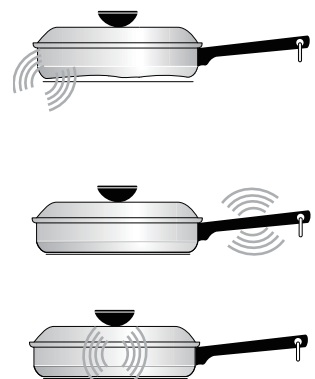


Figure 1: Induction sounds

Sounds are less likely to occur with heavier, higher quality cookware.

An induction cooktop may also produce faint clicking sounds from the electronic switches that maintain the desired cooking temperature. You may also hear a fan that cools the electronics inside the cooktop.

NOTE

Be sure to read detailed instructions for induction cooktop cleaning in the “Care and Cleaning” section and “Before You Call” checklist section of this User Manual.

CAUTION

- Although induction cooking zones do not directly generate heat, **they can become hot from contact with hot cookware.** Burns may occur if a cooking zone or the surrounding area is touched before it has cooled to a safe temperature.
- Do not place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrapping on top of the range when it is in use. Heat radiating from cookware could cause these items to melt or ignite. Potholders, towels, or wooden spoons could catch fire if placed too close to hot cookware.
- Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire. If these items melt on the cooktop, they will damage the cooktop.

IMPORTANT

- Do not leave empty cookware on an operating cooking zone. Cookware will heat very quickly and may be damaged or warped if left on the cooking zone empty.
- NEVER place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time. Incorrect use may damage the cooktop. When the cooktop is locked for safety, two options are available to unlock it:

Moving Cookware on a Smooth Cooktop

It's best to lift cookware before moving it on the ceramic glass cooktop. Cookware that has a rough or dirty bottom can mark and scratch the ceramic glass surface. Always start with clean cookware.

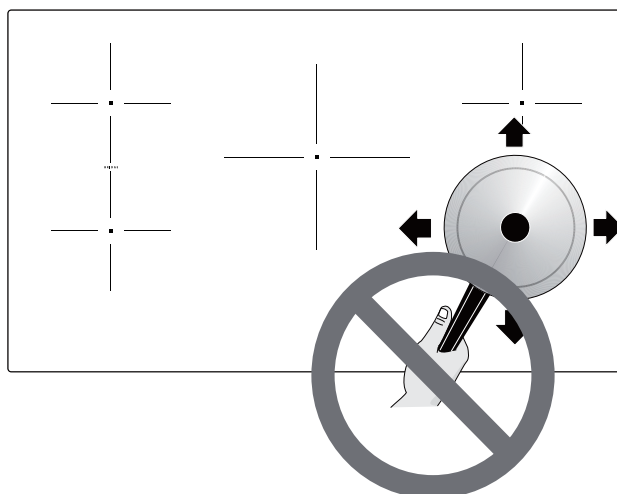
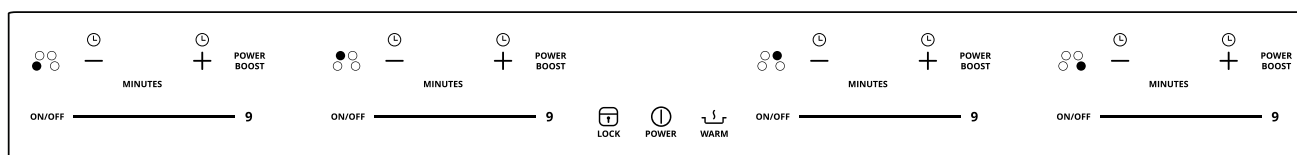
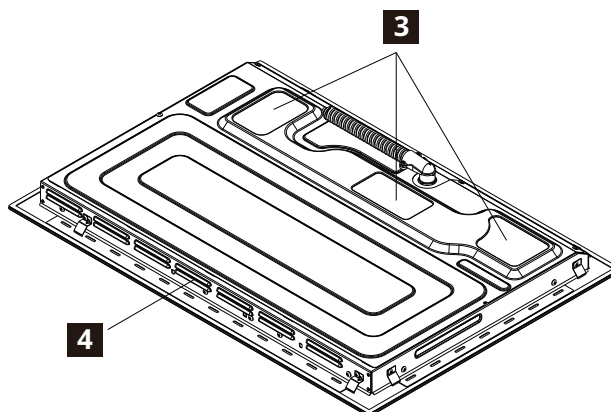
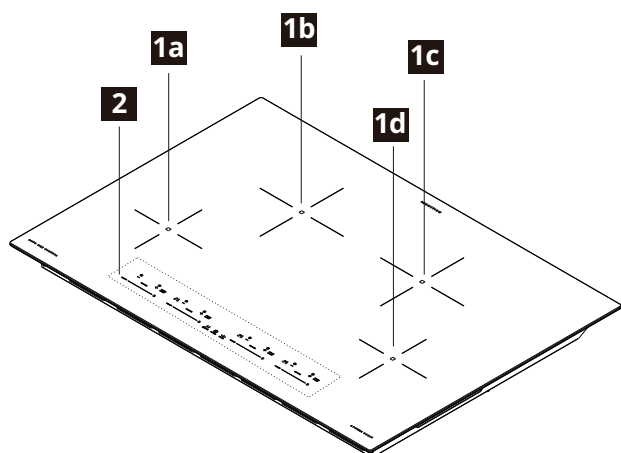


Figure 2: Move cookware carefully on cooktop

PRODUCT DESCRIPTION

FLACKSTA



1 Heating area

1a Cooking zone 5 $\frac{7}{8}$ ", 1400W/2000W

1b Cooking zone 7 $\frac{1}{16}$ ", 2000W/3000W

1c Cooking zone 7 $\frac{1}{16}$ ", 2000W/3000W

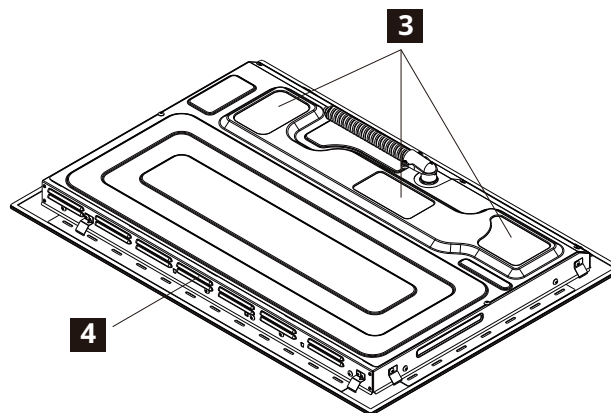
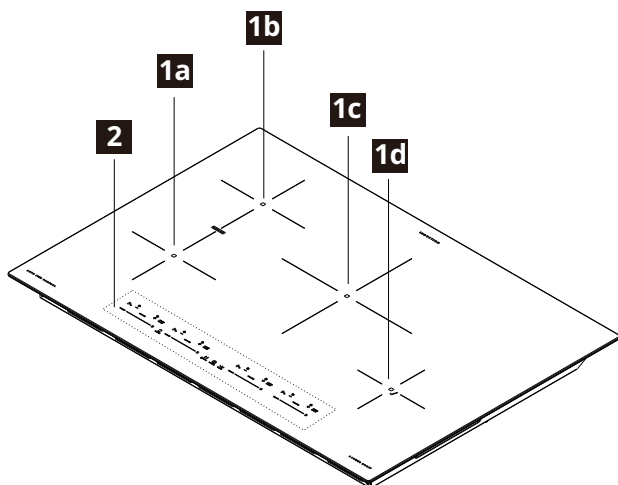
1d Cooking zone 5 $\frac{7}{8}$ ", 1400W/2000W

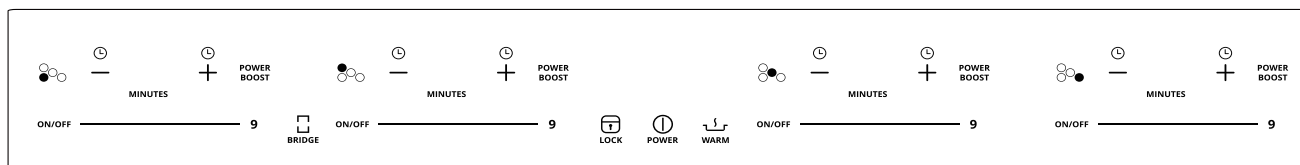
2 Control panel

3 Air inlet

4 Air outlet

HIDINGSTA





1 Heating area

1a Cooking zone 7 1/16", 2000W/3000W

1b Cooking zone 7 1/16", 2000W/3000W

1c Cooking zone 11", 3000W/3600W

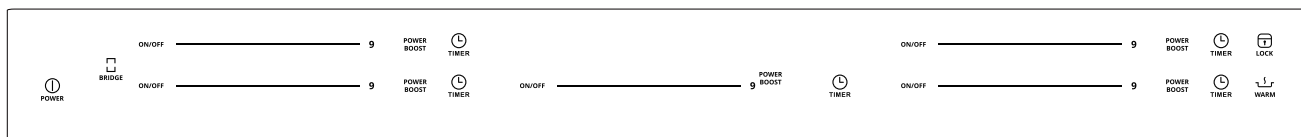
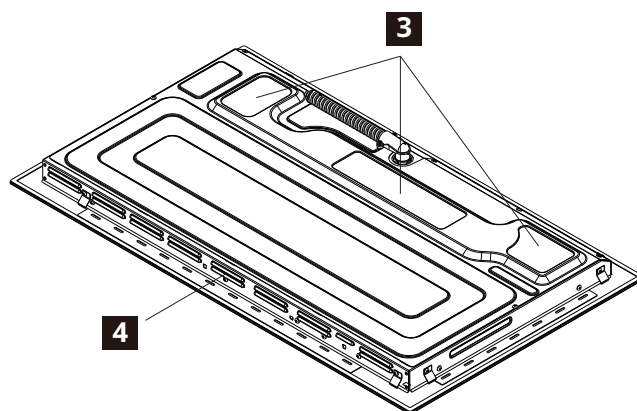
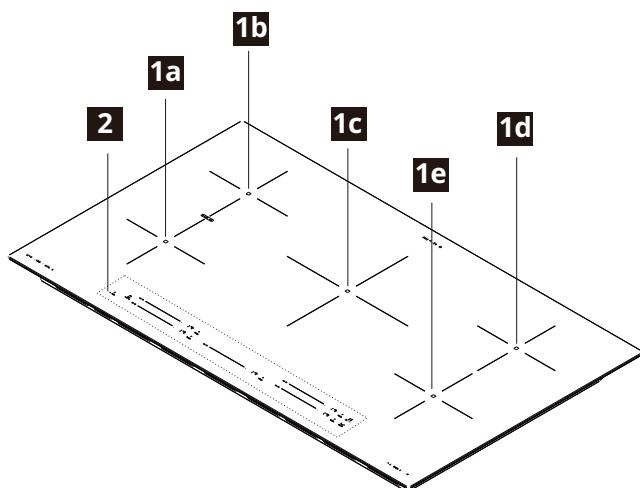
1d Cooking zone 5 7/8", 1400W/2000W

2 Control panel

3 Air inlet

4 Air outlet

NEDERSTA



1 Heating area

1a Cooking zone 7 1/16", 2000W/3000W

1b Cooking zone 7 1/16", 2000W/3000W

1c Cooking zone 11", 3000W/3600W

1d Cooking zone 7 1/16", 2000W/3000W

1e Cooking zone 7 1/16", 2000W/3000W

2 Control panel

3 Air inlet

4 Air outlet

INDICATORS

Hot Surface Indicator

If the cooking zone becomes hot during cooking, the setting indicator will show a Hot Surface warning (H) when the zone turned off. This warning will show until the cooking zone cools.

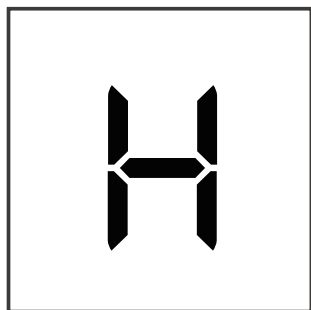


Figure 3: Hot surface indicator

Key Stuck Function

If a control key is held for more than 10 seconds, the cooktop will sound an alert of 5 tones.

If the key is still held after the alert sound, the cooktop will switch off.

Key Stuck could be activated by such things as leaving objects on the cook zone controls, some spills on the controls, or resting hands on the controls.

Pot incorrectly positioned or missing

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

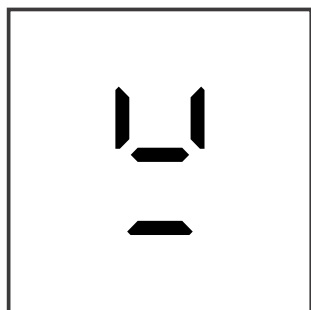
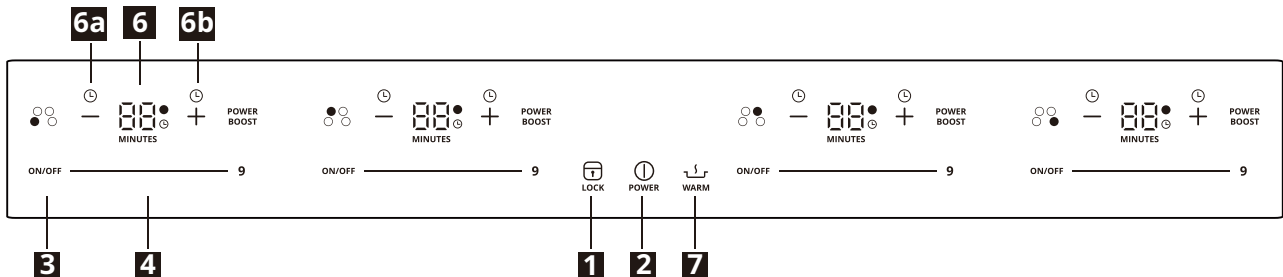
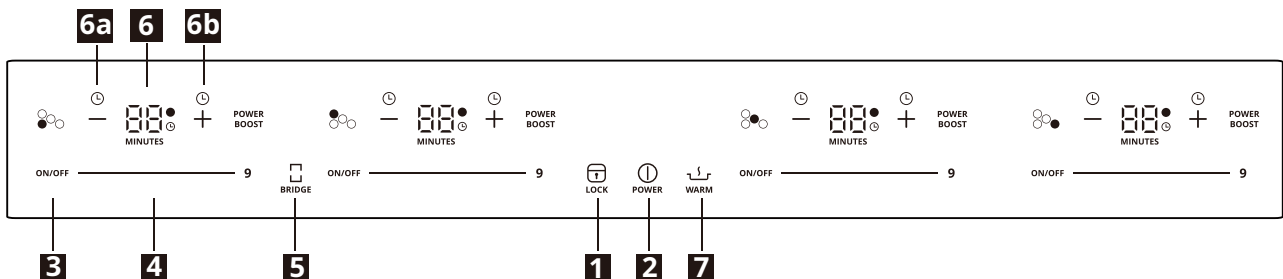
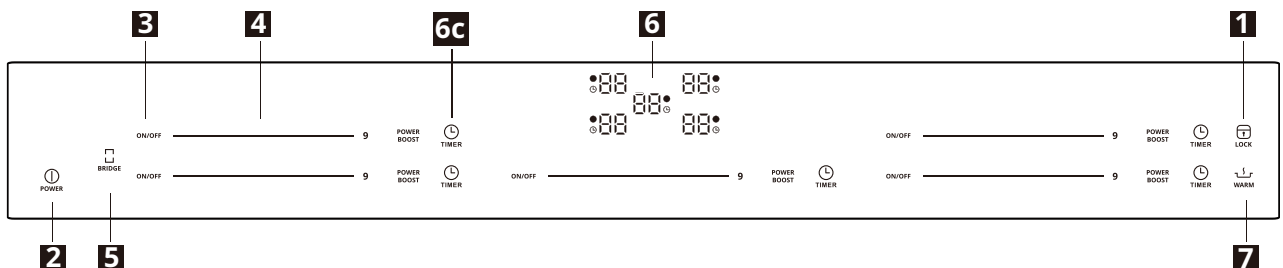


Figure 4: Flashing indicator

DAILY USE**Cooktop Controls****FLACKSTA****HIDINGSTA****NEDERSTA**

- 1**  **Lock:** Unlock by default. Lock the cooktop controls to prevent accidental activation of cooking zones.

Lock or Unlock the Cooktop/Lock key (3sec)

The lock function deactivates most of the controls on the cooktop to keep cooking zones from being changed by accident.

To lock the controls while cooking:

- Set the cooking zones to the desired settings.
- Press the Lock key.

To unlock the controls, press the Lock key for 3 secs again. Even with the controls locked, you can turn a cooking zone off by pressing its On/Off key. To set the lock for child safety:

- Press the Power key to turn the cooktop on.
- Press the Lock key and hold it for 3 seconds. The screen display 'L'.
- Press the Power key to turn the cooktop off.

- 2**  **Power:** Press to turn on or turn off the cooktop.

Press the Power Key, the screen will display "0" as in standby mode. If there is no heat setting selected within 30 seconds, the cooktop will turn off automatically without pressing the Power Key.

Press the Power Key during operation, the cooktop will turn off.

- 3** **Cooking Zone ON/OFF:** Press to turn on or turn off the cook zone.

When cooktop is on, press the Cooking Zone ON/OFF Key to turn on the zone. The indicator light will light up.

Press the Cooking Zone ON/OFF Key during the zone operation, the zone will turn off.

- 4** **Cooking Zone Power Level:** Slide a finger across or press the line to set the power level. Level 1 is low, level 9 is high, and P is the most powerful setting.

- 5**  **Bridge (only for HIDINGSTA and NEDERSTA):** The Bridge function makes the two left cooking zones work together to heat a long piece of cookware, like a griddle.

- 6** **Timer Indicator:** Shows the time currently left on the timer.

- 6a**  **Reduce Time (-):** Press to reduce the amount of time on the timer.

- 6b**  **Increase Time (+):** Press to increase the amount of time on the timer.

- 6c**  **Timer Key:** Press the Timer key to activate the timer. Hold the Timer Key can increase the number of minutes faster.

- 7**  **Serve Warm:** Serve Warm allows you to keep cooked food warm for serving. Serve Warm function can only be activated when the desired cooking zone is turned on.

To activate Serve Warm:

Press the Serve Warm button and then press the power level setting line of the desired cooking zone.

To deactivate Serve Warm:

Press directly on the power level setting line of the cooking zone that is operating Serve Warm function.

When you activate the Serve Warm function, the activated cooking zones will be set to a low power level and display the Serve Warm icon.

CAUTION!

Serve Warm is not intended to cook food. Only use Serve Warm with food that is already cooked. Cover pots with lids to maintain proper serving temperature.

Induction surface cooking zones

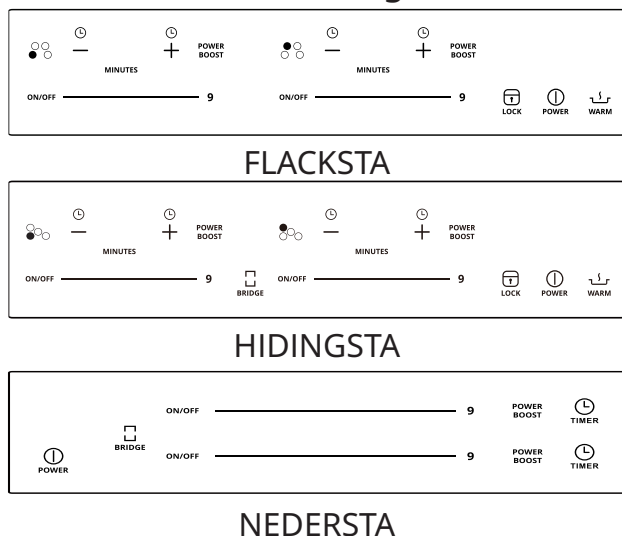


Figure 5: Induction cooking zone control

To operate an induction cooking zone:

1. Turn the cooktop on by pressing the Power key .
2. Place correctly sized cookware on the cooking zone.
3. Press the On/Off key for the active cooking zone.
4. Set the cooking zone to the desired level (refer to Table 1) by pressing the number of the desired setting or P.
5. When cooking is complete, turn the induction cooking zone OFF by pressing its On/Off key or the Power key before removing the cookware. If all of the zones are off, the cooktop will automatically power off in 30 seconds.

Bridge Function (only for HIDINGSTA and NEDERSTA)

The Bridge function allows you to use an extralong piece of cookware such as a griddle on the left side of your cooktop.

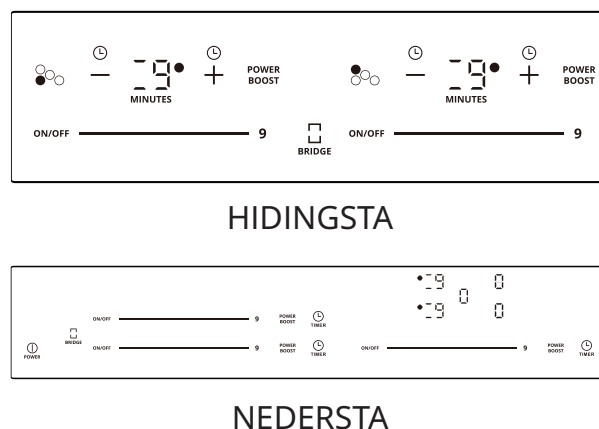
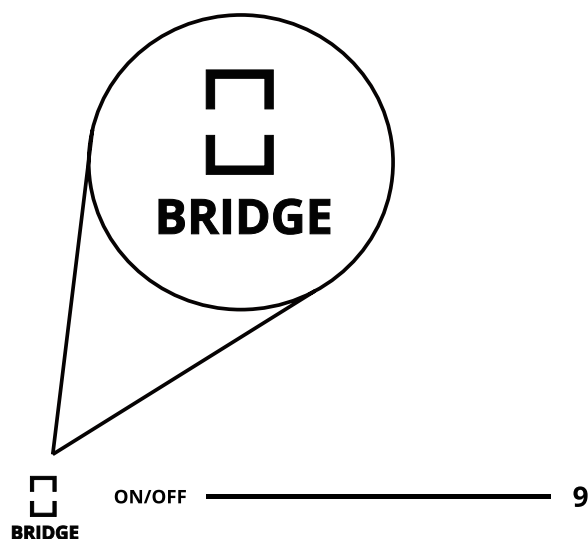


Figure 6: Activate bridge function(only for HIDINGSTA and NEDERSTA)

At any time, you can change the setting for the bridged cook zones by pressing the line of the new setting on the active control.

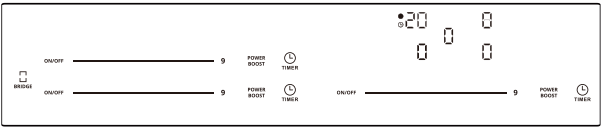
To deactivate the bridge function, deactivate one of the bridged cooking zones by pressing its On/Off key.

Setting the Timer

The cooktop has a timer function to remind you when food has been cooking for a specified amount of time.



FLACKSTA and HIDINGSTA



NEDERSTA

Figure 7: Cooktop Timer

To set the timer:

1. **FLACKSTA and HIDINGSTA:** Press the + or - key to activate the timer and set the desired number of minutes. Press and hold the + and - key at the same time for 3 seconds to deactivate timer. When the timer setting, you can press and hold the + or - key to change the number of minutes faster.
2. **NEDERSTA:** Press the Timer key to activate the timer.
When the timer setting, you can press the timer key or slide the slider to set the desired number of minutes.
When the Timer setting, you can press and hold the Timer key to change the number of minutes faster.
When the Timer counting down, you can press and hold the Timer key for 3 seconds to deactivate timer.

The timer will start counting down a few seconds after you have finished setting it, when the special time has elapsed, the timer will flash, and a tone will sound.

IMPORTANT

When the timer stops or the tone sounds, the cooking zones will continue to operate. The timer does not affect the cooking zone settings in any way.

Suggested induction cooking zone settings

Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.

The suggested settings found in Table 1 below are based on cooking with medium weight stainless steel pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Induction Recommendations

Temp Range	Power Level	Description
Low	1	Keep foods warm
Medium Low	2-4	Continue cooking, simmer, stew
Medium	5-6	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steaming, cooking
Medium High	7-8	Continue a rapid boil, fry, or deep fry
High	9	Start grilling most foods, maintain water at a boil, pan frying, searing
Power Boost	P	Start heating pans that contain large amounts of food or to bring pots of water to boil

Table 1: Suggested induction cooking zone settings

IMPORTANT

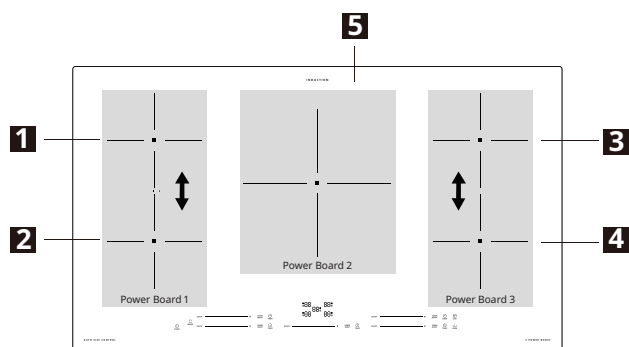
Do not leave empty cookware on an operating cooking zone. Cookware will heat very quickly and may be damaged or warped if left on the cooking zone empty.

NOTE:

- The Power Boost (P) setting is available after activating a cooking zone by pressing the P key. The cooktop will remain in Power Boil for up to 10 minutes. After 10 minutes, the cooking zone will automatically change to the High (9) setting.
- The size and type of the utensil used and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.
- The Hot Surface indicator (H) will show in the setting indicator when heat is detected in a cook zone that has been turned off. The indicator will remain on until the heated surface area has cooled sufficiently.

POWER MANAGEMENT

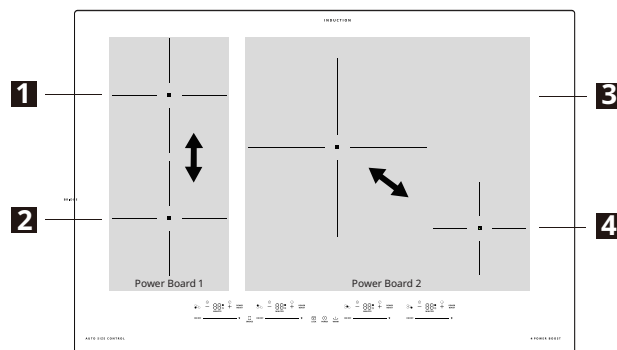
This product is equipped with electronically controlled Power Management. This function monitors electricity loading and limits the maximum power output to 3600 W for each Power Board, optimizing the power distribution and preventing the system from overloading. One Power Board may power 1 or 2 cooking zones. The function divides the power between cooking zones belonging to the same Power Board. See the illustration. The function decreases the power of the other cooking zone belonging to the same Power Board, if necessary (the last command has highest priority).



Example:

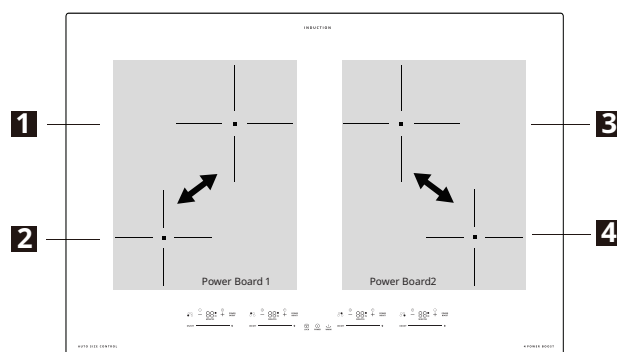
if boost level(P) is selected for cooking zone 1, and then boost level (P) is selected for cooking zone 2, automatically the level of the cooking zone 1 will be decreased to 4.

Figure 8: Power management, 5 cooking zones



Example:

if boost level(P) is selected for cooking zone 1, and then boost level (P) is selected for cooking zone 2, automatically the level of the cooking zone 1 will be decreased to 4.



Example:

If boost level(P) is selected for cooking zone 1, and then boost level (P) is selected for cooking zone 2, automatically the level of the cooking zone 1 will be decreased to 7.

Figure 9: Power management, 4 cooking zones

COOKWARE GUIDANCE

The size and type of cookware used will influence the heat setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in Figure 1 and Figure 10.

Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (see Figure 10). Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the heating element (see Figure 13).

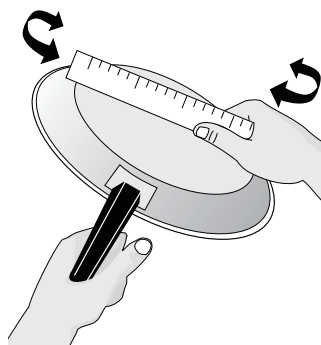


Figure 10: Testing cookware

Cookware Material Types

Cookware material is especially important when using an induction cooktop. The cookware must contain magnetic iron or steel to work on an induction cooktop. Common materials for induction cookware include the following:

- **Stainless Steel** Slow heat conductor with uneven cooking results. Durable, easy to clean, and resists staining. Some types of stainless steel will not work on an induction cooktop. Use the magnet test (see "Figure 12. Magnet test") to check stainless steel cookware.
- **Cast Iron** A slow heat conductor that retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.
- **Porcelain enamel on metal** Heating characteristics will vary depending on the base material. Porcelain enamel on a compatible metal will work on an induction cooktop. Use the magnet test to check porcelain enamel cookware.

Cookware sold as induction ready will often have a symbol printed on the bottom by the manufacturer.

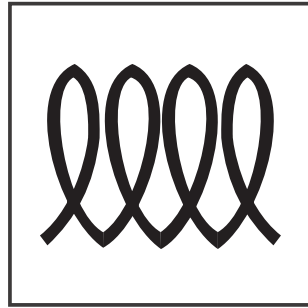


Figure 11: Induction symbol

The Magnet Test

To see if a piece of cookware will work on your induction cooktop, try to stick a magnet to it (see Figure 12).

If the magnet clings firmly to the bottom of the cookware, it will work on your induction cooktop. If the magnet clings weakly or not at all, the cookware will not heat up on your induction cooktop.

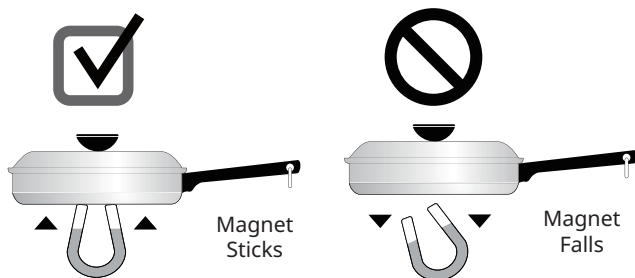
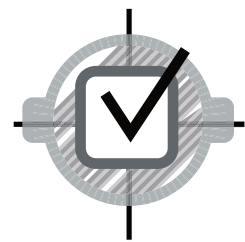
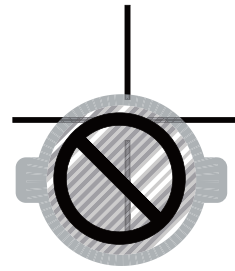


Figure 12: Magnet test

⚠ CAUTION!

Proper cookware on an operating induction cooking zone will heat up very quickly. If an empty piece of cookware is left on an operating induction cooking zone, the rapid change in temperature may warp or damage the cookware.

Do NOT place hot cookware on the control panel. The heat may damage the electronic parts.



Keep hot cookware away from controls.

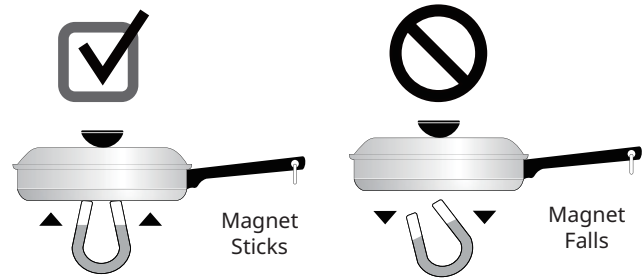
Pan Sensing

Sensors beneath the cooktop surface require that certain cookware conditions be met before an induction cooking zone will operate. If a cooking zone is turned on and conditions are wrong, the setting in the zone display will flash.

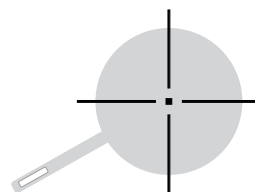
Figure 13 shows conditions that can generate a flashing message.

If you remove a pan from an active cooking zone, the zone will turn off after 30 seconds.

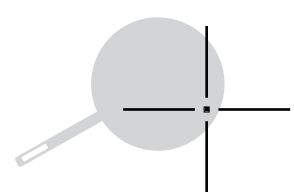
If the cooktop does not detect cookware in any zone for 30 seconds, the whole cooktop will turn off.



- Cookware base material has good magnetic characteristics.
- Cookware base material is nonmagnetic.



- Cookware centered correctly on cooking zone.



- Cookware not centered on cooking zone.

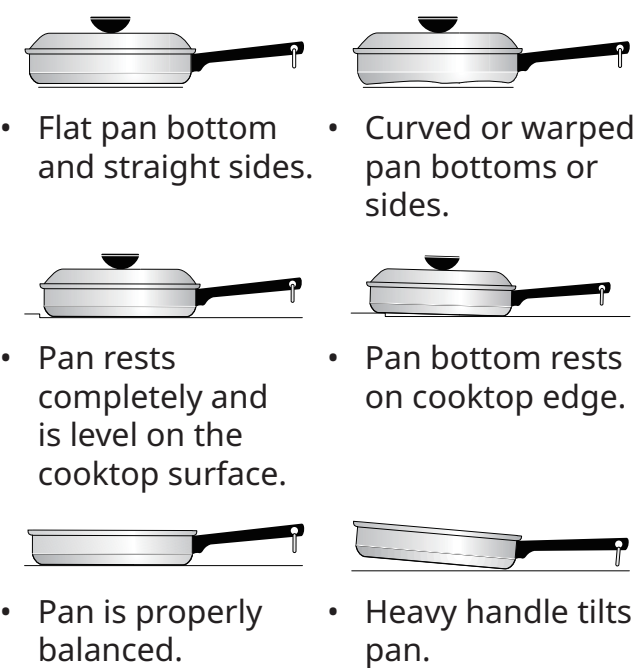


Figure 13: Pan sensing conditions

Minimum and Maximum Pan Size

Induction cooking zones require pans of proper size in order to activate. The cooktop graphics are guides to minimum and maximum pan size for each cooking zone.

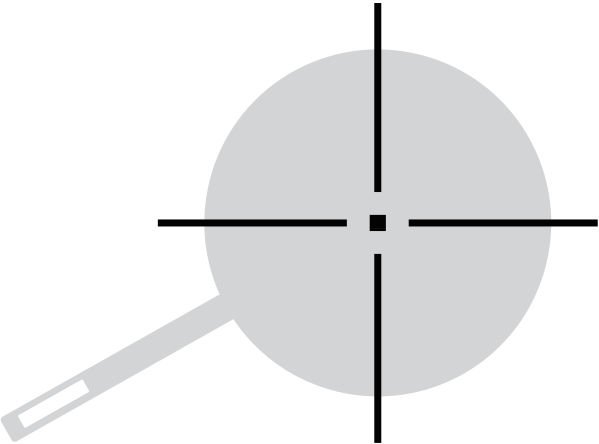


Figure 14: Good cookware size

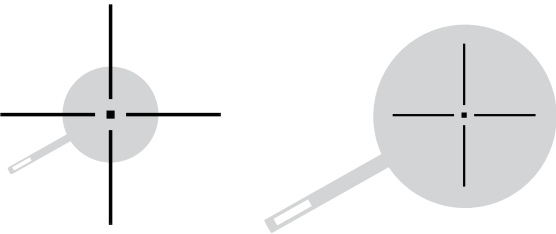


Figure 15: Cookware too small, Cookware too large

The inner ring on each cooking zone indicates the smallest pan size for the zone (Figure 15). If cookware is too small, the display will flash and the pan will not heat. Select a larger pan or use a different cooking zone.

The outer ring on the cooktop graphic indicates the largest pan size for that zone (Figure 15). Do not use pans with bottoms that extend beyond the outer circle of a cooking zone, as doing so may cause food to heat unevenly.

Cooking zone	Recommended cookware diameter
5 7/8"	4 3/4" - 5 7/8"
7 1/16"	5 1/2" - 7 1/16"
11"	10" - 11"

Correcting Pan Sensing Errors

It is recommended that you lower the requested power level setting before correcting a pan sensing error, then reset the zone to the desired power level.

If conditions preventing operation are not corrected, the cooking zone will automatically turn off after two minutes. Induction Controls When turned on, an induction cooking zone will not get hot. The induction cooking zone creates heat in the cookware, not in the cooktop. Heat is not created unless there is an iron or steel object on the cooking zone.

CARE AND CLEANING

Cooktop Maintenance

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop. Prior to using your cooktop for the first time, apply a ceramic cooktop cleaning cream (available in most hardware, grocery, and department stores) to the ceramic surface. Clean and buff with a clean paper towel. This will make cleaning easier when soiled from cooking. Cooktop cleaning creams leave a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

Sliding pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed immediately after the cooktop has cooled using cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic, or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface.

Do not:

- Slide anything metal or glass across the cooktop.
- Use cookware with dirt or dirt build up on the bottom; always use clean cookware.
- Use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen.
- Cook foods directly on the cooktop surface without a pan.
- Drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop; they may cause it to crack.

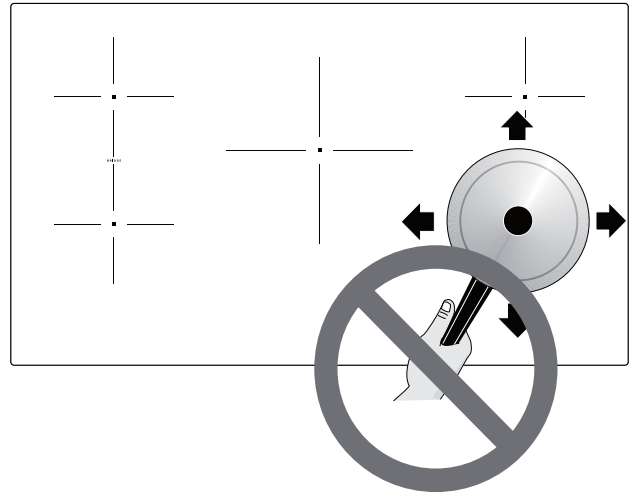


Figure 16: Cooktop care

Remove spills and any heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the difficulty of major cleaning later.

⚠ CAUTION

- Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.
- If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

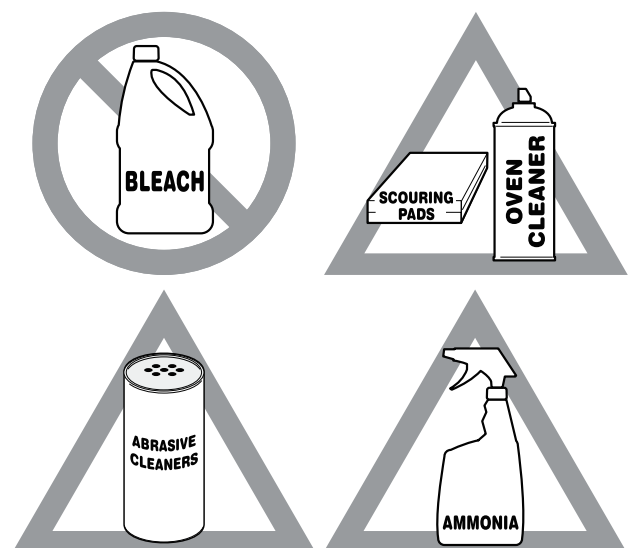


Figure 17: Use cleaners with caution

IMPORTANT

Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type cleaning pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktops.

Cooktop Cleaning**⚠ WARNING**

Do not use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic glass surface.

⚠ CAUTION

Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to OFF and the cooktop is cool. The glass surface could be hot from contact with hot cookware, and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

For light to moderate soil:

For light to moderate soil: Apply a few drops of cooktop cleaning cream directly to the cooktop. Use a clean paper towel to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue. Do not use the towel you use to clean the cooktop for any other purpose.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of cooktop cleaning cream directly to the soiled area. Rub the soiled area using a nonabrasive cleaning tool, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff the surface clean.

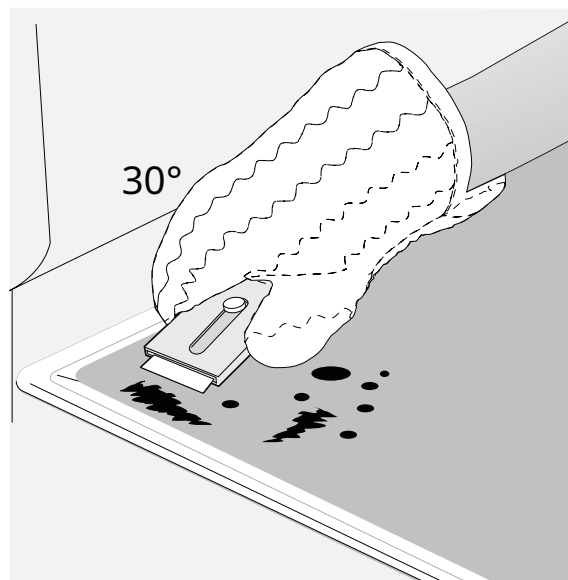


Figure 18: Cooktop cleaning

⚠ CAUTION

- Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.
- If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

Aluminum Foil and Utensils**⚠ WARNING**

Never cover any slots, holes, or passages with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

IMPORTANT

Use of aluminum foil on a hot cooktop can damage the cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the cooking zones under any circumstances.

IMPORTANT

Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type cleaning pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktops.

TROUBLESHOOTING

Solutions to Common Problems

Before you call for service, review the following list. It may save you time and expense. Possible solutions are provided with the problem listed.

Problem	Cause/Solution
Entire appliance does not operate	Appliance not connected. Make sure power cord is plugged properly into outlet. Check your fuse box or breaker box to make sure the circuit is active. Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information.
Cookware in the cooking zone is too hot or not hot enough.	Incorrect surface control setting. Adjust power level setting.
Cooking zone does not heat cookware.	Be sure the correct surface control is turned on for the element needed. Incorrect cookware used. See "Cookware Material Types" on page 23. Cookware is the wrong size or incorrectly positioned in the cooking zone. See "Pan Sensing" on page 24.
Cooking zone does not heat evenly.	Cookware is warped. Use only flat, evenly balanced cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Cooking zone control does not work	More than one control was pressed at once. Make sure that when trying to set the control, nothing is touching another control. Water or soil on the control panel. Clean the control panel.
Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface.	Mineral deposits from water and food. Remove them using cooktop cleaning creme applied to the ceramic surface. Buff with a nonabrasive cloth or sponge.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	Coarse particles such as salt or hardened soils between cooktop and cookware can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of cookware are clean before use. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. Cleaning materials not recommended for ceramic glass cooktop have been used. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. Cookware with a rough bottom was used. Use smooth, flat bottomed cookware.

Problem	Cause/Solution
Metal marks on the cooktop.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on the cooktop surface. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a nonabrasive cloth or sponge. For more information, see "Cooktop Cleaning" on page 27.
Brown streaks or specks on cooktop surface.	Boil overs stuck on the surface. When cooktop is cool, use a razor blade scraper to remove soil. For more information see "Cooktop Cleaning" on page 27.
 in the setting indicator is flashing.	Incorrect cookware used. See "Cookware Material Types" on page 23. Cookware is the wrong size or incorrectly positioned in the cooking zone. See "Pan Sensing" on page 24.

Problem	Possible causes	What to do
E1, E2, E7	Temperature sensor failure.	Please contact the IKEA aftersales service provider.
E3, E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the IKEA aftersales service provider.
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication fail.	Please contact the IKEA aftersales service provider.
EL, EH	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high.	Please restart after the induction hob cools down.
F5, F6	Fan abnormality.	Please contact the IKEA aftersales service provider.
EF	Two or more keys are triggered for a long time.	Remove objects or clean the water from the control panel.

TECHNICAL DATA

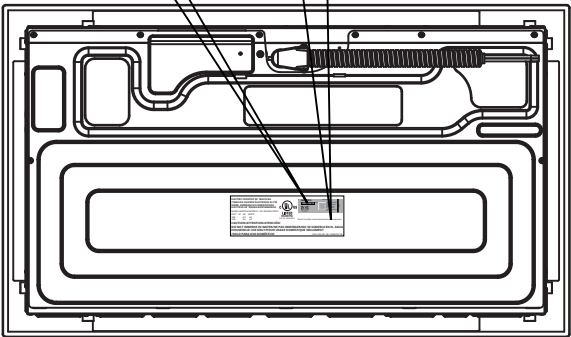
Model	FLACKSTA	HIDINGSTA	NEDERSTA
Number of cooking zones and/or areas	4	4	5
Rated Power	7200W/6200W	7200W/6200W	9600W/8300W
Rated Voltage	240V/208V	240V/208V	240V/208V
Rated Frequency	60Hz	60Hz	60Hz
Width	30 11/16"	30 11/16"	36 5/8"
Depth	21 7/16"	21 7/16"	21 7/16"
Total Height	3 3/8"	3 3/8"	3 3/8"
Net Weight	37.8 lbs	39.2 lbs	48.7 lbs

❶ The article number and serial number are located in the rating plate of the machine's bottom shell.

Serial Number (start with SN, 22-digit code)

Serial number:xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Article Number (8-digit code)



Picture for reference only

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Disposal of household appliances

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical product. If it's disposed correctly, you will help the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

WARNING

Do these steps to dispose the appliance:

- Pull the mains plug out of the mains socket.
- Cut off the mains cable and discard it.

Disposal of packaging materials

The materials with the symbol  are recyclable. Dispose the packaging in a suitable collection container to recycle it.

Energy saving

- If possible, always place lids on the pans.
- Place cookware on the cooking zone before you switch it on.
- The bottom of the cookware should be as thick and flat as possible.

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.

Contenu

Instructions importantes.....	34	Conseils sur les ustensiles de cuisson.....	54
Informations générales.....	42	Entretien et nettoyage.....	57
Description du produit.....	45	Dépannage.....	60
Indicateurs.....	47	Données techniques.....	63
Usage quotidien.....	48	Préoccupations environnementales.....	64
Gestion de l'alimentation.....	53	Garantie limitée IKEA.....	65

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce manuel contient des symboles et des instructions de sécurité importants. Veuillez prêter attention à ces symboles et suivre toutes les instructions y figurant.

N'essayez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les consignes de sécurité de ce manuel. Les consignes de sécurité figurant dans ce manuel sont marquées d'une mention **AVERTISSEMENT** ou **ATTENTION** en fonction du type de risque.

Les avertissements et les consignes importantes figurant dans ce guide ne visent pas à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Vous devez faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lorsque vous installez, entretenez ou utilisez votre appareil.

DÉFINITIONS

 Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques potentiels de blessures corporelles. Respectez tous les messages de sécurité qui comportent ce symbole pour éviter des blessures ou la mort.

 **AVERTISSEMENT** : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou mortelles.

 **ATTENTION** : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou modérées.

IMPORTANT : indique des informations relatives à l'installation, au fonctionnement et à l'entretien ou d'autres informations utiles qui ne représentent pas un danger.

 **REMARQUE** : Indique une référence courte et informelle destinée à servir d'aide-mémoire ou de référence ultérieure.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANT

Lisez et suivez les instructions et les précautions ci-dessous pour déballer, installer et entretenir votre appareil.

- Retirez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le carton et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. Ne retirez pas l'étiquette de câblage et les autres documents apposés sur l'appareil. Ne retirez pas la plaque comportant le modèle/numéro de série.
- Le froid est susceptible d'endommager les commandes électroniques. Lorsque vous utilisez cet appareil pour la première fois, ou lorsqu'il n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, assurez-vous que l'appareil a été exposé à des températures supérieures à 0 °C pendant au moins 3 heures avant de le mettre sous tension.
- Ne modifiez et n'altérez jamais la construction de l'appareil en retirant les pieds de nivellement, les panneaux, les cache-fils, les vis et les supports antibasculement ou toute autre partie de l'appareil.
- Assurez-vous d'avoir un extincteur à mousse approprié bien en vue et facilement accessible à proximité de l'appareil.
- Assurez-vous d'avoir un extincteur à mousse approprié bien en vue et facilement accessible à proximité de l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de électrocution. Tout manquement à cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort. Évitez tout risque d'incendie ou de électrocution.

N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonge et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Tout manquement à cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

- Installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installez l'appareil conformément à la norme ANSI Z223.1/NPFA n° 54, dernière édition du National Fuel Gas Code, à la norme NFPA n° 70, dernière édition du National Electrical Code, et aux exigences du code électrique local. Au Canada, installez l'appareil conformément aux normes CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et à la norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité, partie 1, dernières éditions, et aux exigences du code électrique local. Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies dans la documentation de cet appareil.
- Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour assurer une sécurité maximale, le cordon d'alimentation doit être solidement raccordé à une prise électrique ou à un boîtier de jonction de tension appropriée, correctement polarisé et mis à la terre, et protégé par un disjoncteur conformément aux codes locaux.
- Il incombe au consommateur de faire installer par un électricien qualifié la prise de courant ou le boîtier de jonction approprié avec la prise de courant murale adéquate et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme à tous les codes et ordonnances locaux.
- Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour des instructions complètes sur l'installation et la mise à la terre.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT

- Entreposage dans ou sur l'appareil
- Vous ne devez pas entreposer de matériaux inflammables dans un four ou un four à micro-ondes, à proximité des brûleurs ou des éléments chauffants de surface, ou dans le tiroir de rangement ou le tiroir chauffe-plats (si l'appareil en est équipé). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. Ne stockez pas de produits explosifs, tels que des bombes aérosol, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants 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 quelconque de l'appareil, y compris le tiroir de rangement, le tiroir du gril inférieur, le tiroir chauffe-plats ou le double four inférieur.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil ou sur la paroi arrière des cuisinières. Un enfant qui grimpe sur l'appareil ou à proximité pour atteindre des objets pourrait se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer l'appareil et entraîner des brûlures graves ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert et chaud peut provoquer des brûlures. Marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cet appareil peut entraîner des blessures graves et endommager l'appareil.

- Ne recouvrez jamais les fentes les orifices ou les passages de la sole du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela empêcherait la circulation de l'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, ce qui constitue un risque d'incendie.
- N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffe-plats (si l'appareil en est équipé) pour le rangement.

AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais votre appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

ATTENTION

- Lorsque vous chauffez de la graisse, surveillez-la de près. La graisse peut prendre feu si elle devient trop chaude.
- N'utilisez pas d'eau ou de farine sur les feux de graisse. Éteignez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de casserole ou utilisez du bicarbonate de soude.
- N'utilisez que des maniques sèches - Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les surfaces de cuisson chaudes. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres chiffons volumineux.
- Ne chauffez pas de récipients alimentaires non ouverts - L'accumulation de pression peut faire exploser le récipient et provoquer des blessures.

- Portez des vêtements appropriés - Vous ne devez jamais porter de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez l'appareil. Ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- 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 situées à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. Parmi ces zones figurent (identification des zones - par exemple, la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson).
- Ne placez pas d'objets métalliques, comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

ATTENTION

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, éteignez toujours l'appareil.

Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments chauffants de surface électriques peuvent recommencer à fonctionner lorsque le courant est rétabli.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

AVERTISSEMENT

Si un four installé en dessous de la table de cuisson effectue un auto-nettoyage, l'unité de cuisson de surface doit être éteinte.

ATTENTION

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent un appareil à induction ou se tiennent à proximité de celui-ci lorsqu'il fonctionne, car le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire au sujet de votre situation particulière.

- Assurez-vous de savoir quel bouton ou quelle touche contrôle chaque surface chauffante. Placez les ustensiles de cuisine avec les aliments sur la zone de cuisson avant de l'allumer. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer les ustensiles.
- Les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser sur les éléments de surface adjacents. Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile de cuisson doit être tournée vers l'intérieur et ne pas dépasser sur d'autres surfaces de cuisson.

- Ustensiles de cuisson émaillés - Seuls certains types d'ustensiles de cuisson conviennent aux tables de cuisson et ils doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones à induction. Consultez les recommandations du fabricant pour leur utilisation avec la table de cuisson afin de vous assurer que les ustensiles de cuisine sont compatibles avec la cuisson par induction.
- Des ustensiles de cuisine inadaptés peuvent se briser en raison de changements soudains de température. Consultez les recommandations du fabricant de l'ustensile pour son utilisation avec la table de cuisson
- Utilisez des casseroles de taille appropriée - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Choisissez des casseroles dont le fond est plat et suffisamment grand pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation de casseroles trop petites vous expose directement à une partie de l'élément chauffant et pourrait enflammer vos vêtements. Une bonne adéquation entre la casserole et le brûleur permet également d'améliorer l'efficacité.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent provoquer des fumées et des déversements graisseux susceptibles de s'enflammer. Une casserole chauffant à sec risque d'être endommagée et d'endommager la table de cuisson.
- Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES TABLES DE CUISSON EN VERRE ET EN CÉRAMIQUE

- Ne nettoyez pas et n'utilisez pas une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est cassée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyez le verre de la table de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains agents nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Évitez de rayer le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

⚠ ATTENTION

Avant de procéder au nettoyage manuel d'une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Le nettoyage d'un appareil chaud peut provoquer des brûlures.

- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éliminer la graisse qui pourrait s'enflammer. Ne laissez pas la graisse s'accumuler. Les dépôts de graisse dans le ventilateur peuvent prendre feu.
- Suivez toujours le mode d'emploi du fabricant pour utiliser les nettoyants de cuisine et les aérosols. Sachez que les résidus excessifs des nettoyants et des aérosols peuvent s'enflammer et causer des dommages et des blessures.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Suivez les instructions du fabricant pour le nettoyage des hottes de ventilation.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

- Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans les manuels. Tout autre entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié. Cela permet de réduire les risques de blessures et de dommages à l'appareil.
- Contactez toujours votre revendeur, distributeur, agent de service ou fabricant en cas de problèmes que vous ne comprenez pas.
- Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié et un service de réparation agréé. Apprenez à couper l'alimentation de l'appareil au niveau du disjoncteur ou du coffret de fusibles en cas d'urgence.

AVERTISSEMENT

Résidents de la Californie : pour obtenir des informations liées au cancer et aux effets nocifs sur la reproduction, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov

- Important : cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites d'un dispositif numérique de classe B, en vertu de la section 18 de la réglementation de la FCC (États-Unis) et de la norme ICES 001 (Canada). Ces limites sont établies en vue de fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil produit, utilise et peut émettre une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il risque de provoquer des interférences préjudiciables aux communications radio. Toutefois rien ne garantit que de telles interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque effectivement des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qu'on peut déterminer en éteignant et rallumant l'appareil,

l'utilisateur est invité à essayer de corriger l'interférence à l'aide des mesures suivantes :

- réorienter ou déplacer l'antenne de réception;
- augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur;
- brancher l'appareil à une prise électrique qui se trouve sur un circuit autre que celui auquel le récepteur est branché.

AVERTISSEMENT

- Installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas les enfants 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 quelconque partie de l'appareil.
- Portez des vêtements appropriés - Vous ne devez jamais porter de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Entreposage dans ou sur l'appareil - Aucun matériau inflammable ne doit être entreposé dans un four ou à proximité d'unités de surface.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse - Étouffez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.

- N'utilisez que des maniques sèches - Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autre chiffon volumineux.

AVERTISSEMENT

- Utilisez des casseroles de taille appropriée - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Choisissez des casseroles dont le fond est plat et suffisamment grand pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation de casseroles trop petites vous expose directement à une partie de l'élément chauffant et pourrait enflammer vos vêtements. Une bonne adéquation entre la casserole et le brûleur permet également d'améliorer l'efficacité.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées - L'ébullition provoque des fumées et des déversements graisseux susceptibles de s'enflammer.
- Assurez-vous d'avoir des cuvettes de propreté en place - L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.
- Revêtements protecteurs - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté des unités de surface ou la sole du four, sauf si cela est suggéré dans le manuel.
Une installation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson émaillés - Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur le dessus de

la table de cuisson sans se briser en raison d'un changement soudain de température.

- Les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser sur les éléments de surface adjacents - Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile de cuisson doit être tournée vers l'intérieur et ne pas dépasser sur les unités de surface adjacentes.
- Ne faites pas tremper les éléments chauffants amovibles - Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

AVERTISSEMENT

- Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson cassée, car les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée, causant ainsi un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution - Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, veillez ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains agents nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

AVERTISSEMENT

- Ne placez pas d'objets métalliques, comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

⚠ ATTENTION

- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la paroi arrière de la cuisinière - un enfant qui grimpe sur la cuisinière ou à proximité pour atteindre des objets pourrait se blesser gravement.

⚠ AVERTISSEMENT

- 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 situées à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. Parmi ces zones figurent (identification des zones - par exemple, la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson).

⚠ AVERTISSEMENT

- Si l'appareil affiche un code d'erreur et qu'un signal sonore (par exemple, un avertisseur) retentit, l'appareil rencontre un dysfonctionnement. Éteignez ou débranchez l'appareil et faites-le réparer par un technicien qualifié.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Qu'est-ce que l'induction électromagnétique?

La cuisson par induction utilise des électro-aimants pour créer de la chaleur dans les ustensiles de cuisine compatibles.

Sous chaque zone de cuisson d'une table de cuisson à induction se trouve une bobine de cuivre. Lorsque la zone de cuisson est allumée, l'électricité transforme la bobine en une sorte d'aimant qui chauffe les ustensiles de cuisine en métal dans la zone de cuisson.

Caractéristiques de l'induction

Comme la chaleur est générée par l'ustensile de cuisson plutôt que par la table de cuisson, l'induction offre plusieurs avantages.

Chauffage rapide : les ustensiles de cuisine chauffent plus rapidement que sur une table de cuisson électrique classique. Faites bien attention à ne pas brûler les aliments lorsque vous commencez à les faire cuire. Il se peut que vous deviez utiliser un réglage plus bas que celui auquel vous êtes habitué pour la cuisson des aliments.

Contrôle précis : la chaleur qui pénètre dans l'ustensile de cuisson change immédiatement lorsque vous modifiez le réglage de la zone de cuisson.

Cuisson homogène : les ustensiles de cuisine chauffent généralement de manière plus homogène sur une table de cuisson à induction, de sorte qu'il y a moins de risques d'avoir des points chauds ou froids dans les ustensiles de cuisine.

Table de cuisson plus froide : une table de cuisson à induction est plus froide qu'une table de cuisson électrique classique lorsque vous retirez les ustensiles de cuisine. Comme la table de cuisson n'est pas aussi chaude, vous ne risquez pas de vous brûler. Les déversements sont également moins susceptibles de cuire sur la surface, ce qui facilite le nettoyage.

Efficacité énergétique : la cuisson par induction gaspille moins d'énergie qu'une table de cuisson classique et consomme donc moins d'électricité.

Cuisine plus propre : comme l'induction chauffe les ustensiles de cuisine et non la table de cuisson, les déversements ne cuisent pas et ne collent pas à la surface.

Préparation

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez une crème de nettoyage pour table de cuisson en céramique (disponible dans la plupart des quincailleries, épiceries et grands magasins) sur la surface en céramique. Nettoyez et polissez avec une feuille d'essuie-tout propre. Les crèmes de nettoyage pour table de cuisson laissent un fini protecteur sur le verre qui facilite le nettoyage lorsque la table de cuisson est salie et aide à prévenir les rayures et les abrasions.

⚠ ATTENTION

Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas de chaleur, elles peuvent devenir chaudes au contact d'ustensiles de cuisine chauds. Il est possible de se brûler si l'on touche une zone de cuisson ou la zone environnante avant qu'elle n'ait refroidi à une température sûre.

Sons

Le champ magnétique de la zone de cuisson à induction peut faire vibrer les ustensiles de cuisine, créant ainsi un bourdonnement ou un ronronnement. Ces bruits ne sont pas inhabituels, en particulier lorsque la température est élevée.

Les ustensiles de cuisine dont le fond n'est pas parfaitement plat peuvent vibrer légèrement sur la table de cuisson.

Une poignée mal fixée peut vibrer dans son logement.

Les ustensiles de cuisine composés de plusieurs matériaux peuvent présenter de légères vibrations en raison de leur structure.

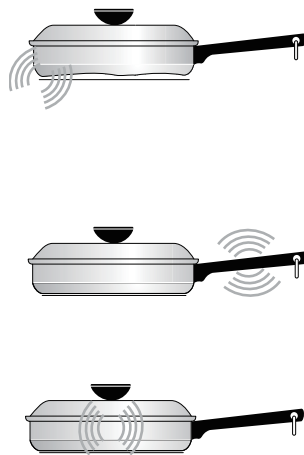


Figure 1 : sons de l'induction

Il est moins probable que des bruits se produisent avec des ustensiles de cuisine plus lourds et de meilleure qualité.

Une table de cuisson à induction peut également produire de légers cliquetis provenant des interrupteurs électroniques qui maintiennent la température de cuisson souhaitée. Vous pouvez également entendre un ventilateur qui refroidit les composants électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.

REMARQUE

Veillez à lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson à induction dans la section « Entretien et nettoyage » et consultez la liste de contrôle de la section « Avant d'appeler » figurant dans ce manuel de l'utilisateur.

ATTENTION

- Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas directement de chaleur, **elles peuvent devenir chaudes au contact d'ustensiles de cuisine chauds**. Il est possible de se brûler si l'on touche une zone de cuisson ou la zone environnante avant qu'elle n'ait refroidi à une température sûre.
- Ne placez pas d'objets inflammables tels que des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur le dessus de la cuisinière lorsqu'elle est utilisée. La chaleur dégagée par les ustensiles de cuisine pourrait faire fondre ou brûler ces objets. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent s'enflammer si elles sont placées trop près des ustensiles de cuisine chauds.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir une quelconque partie de la table de cuisson. Une installation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie. Si ces articles fondent sur la table de cuisson, ils risquent de l'endommager.

IMPORTANT

- Ne laissez pas de casserole vide sur une zone de cuisson en fonctionnement. La casserole chauffera très rapidement et pourra être endommagée ou déformée si elle est laissée vide sur la zone de cuisson.
- Ne placez JAMAIS une casserole sur deux zones de cuisson différentes en même temps. Une utilisation incorrecte peut endommager la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson est verrouillée pour des raisons de sécurité, il existe deux options pour la déverrouiller :

Déplacer des casseroles sur une table de cuisson lisse

Il est préférable de soulever les casseroles avant de les déplacer sur une table de cuisson en vitrocéramique. Les casseroles dont le fond est rugueux ou sale peuvent marquer et rayer la surface en vitrocéramique. Utilisez toujours des casseroles propres.

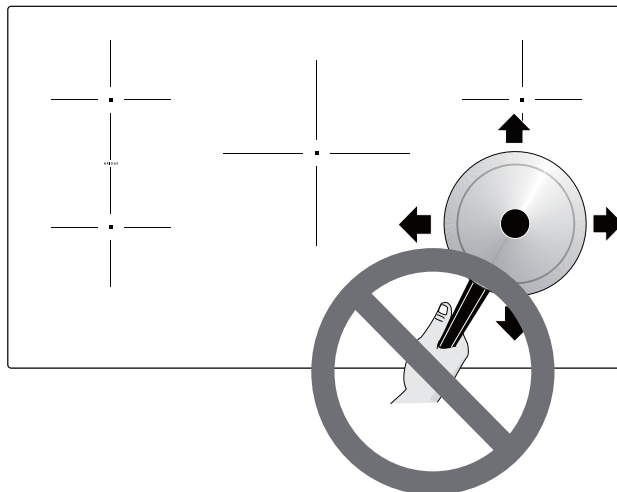
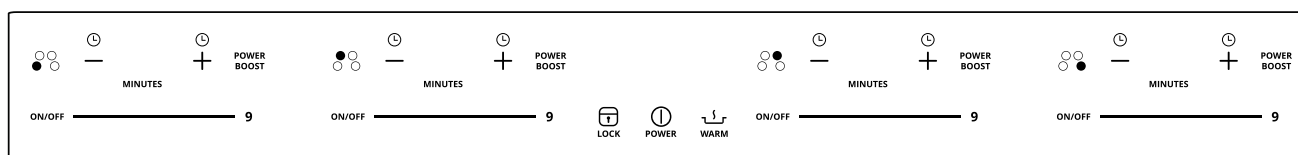
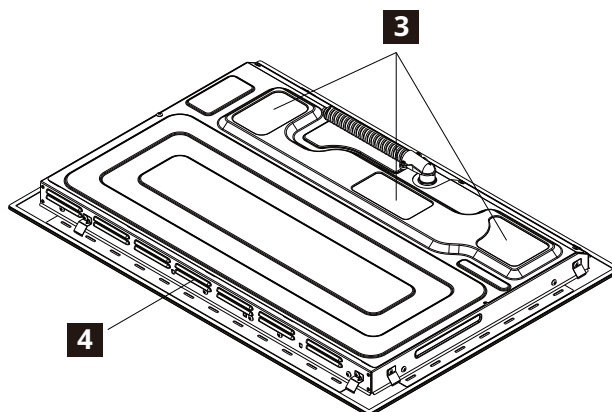
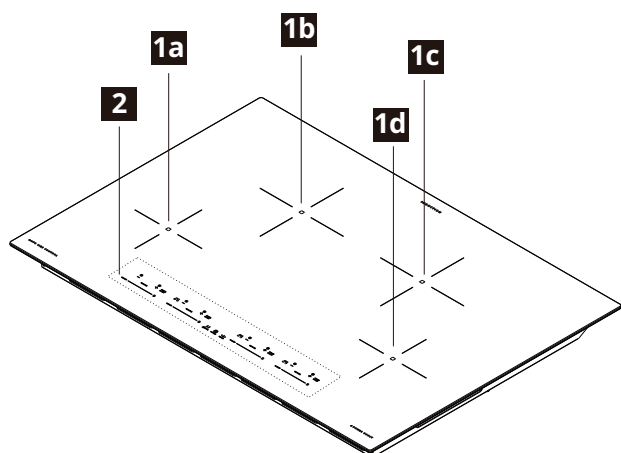


Figure 2 : Déplacez avec précaution les casseroles sur la table de cuisson

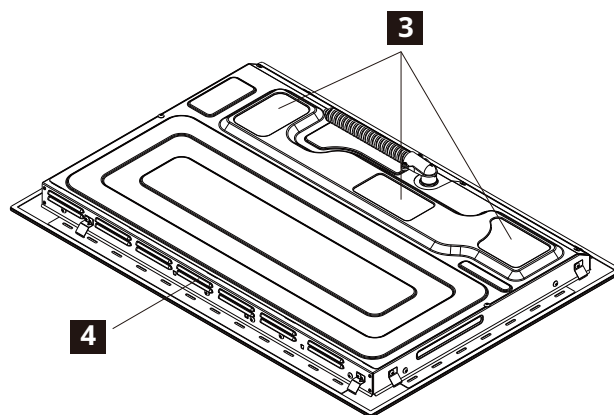
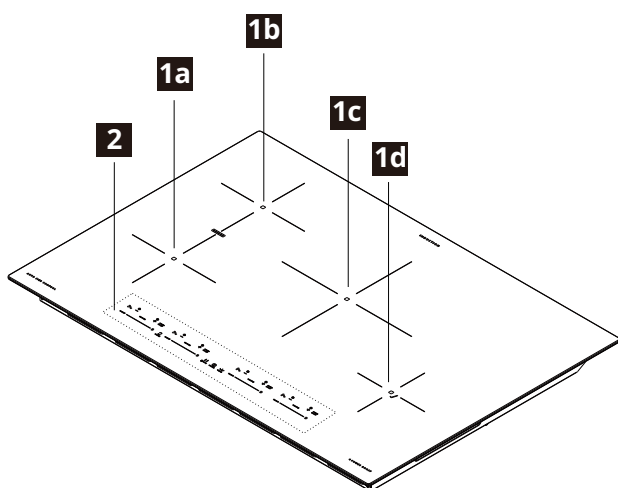
DESCRIPTION DU PRODUIT

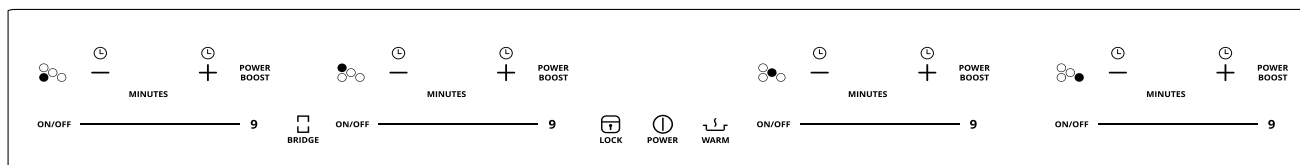
FLACKSTA



- 1** Zone de chauffage **1d** Zone de cuisson 5-7/8 po, 1 400 W/2 000 W
- 1a** Zone de cuisson 5-7/8 po, 1 400 W/2 000 W **2** Panneau de commande
- 1b** Zone de cuisson 7-1/16 po, 2 000 W/3 000 W **3** Entrée d'air
- 1c** Zone de cuisson 7-1/16 po, 2 000 W/3 000 W **4** Sortie d'air

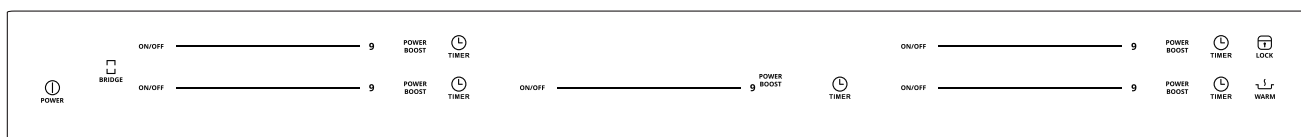
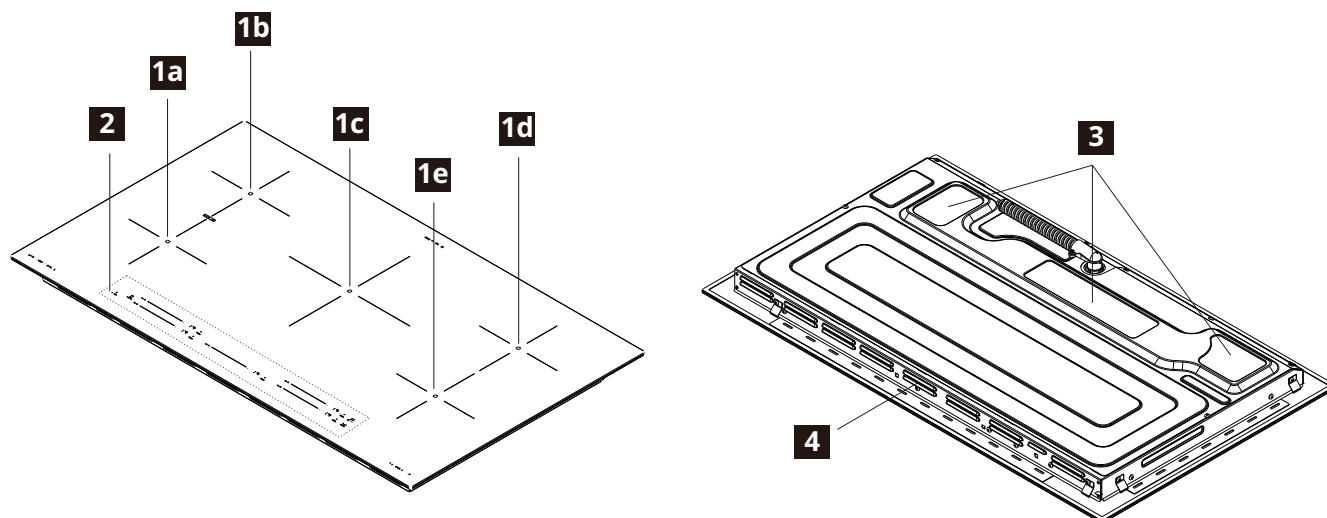
HIDINGSTA





- 1** Zone de chauffage **1d** Zone de cuisson 5-7/8 po, 1 400 W/2 000 W
- 1a** Zone de cuisson 7-1/16 po, 2 000 W/3 000 W **2** Panneau de commande
- 1b** Zone de cuisson 7-1/16 po, 2 000 W/3 000 W **3** Entrée d'air
- 1c** Zone de cuisson 11 po, 3 000 W/3 600 W **4** Sortie d'air

NEDERSTA



- 1** Zone de chauffage **1e** Zone de cuisson 7-1/16 po, 2 000 W/3 000 W
- 1a** Zone de cuisson 7-1/16 po, 2 000 W/3 000 W **2** Panneau de commande
- 1b** Zone de cuisson 7-1/16 po, 2 000 W/3 000 W **3** Entrée d'air
- 1c** Zone de cuisson 11 po, 3 000W/3 600W **4** Sortie d'air
- 1d** Zone de cuisson 7-1/16 po, 2 000 W/3 000 W

INDICATEURS

Indicateur de surface chaude

Si la zone de cuisson devient chaude pendant la cuisson, l'indicateur de réglage affiche un avertissement de surface chaude (H) lorsque la zone est éteinte. Cet avertissement restera affiché jusqu'à ce que la zone de cuisson refroidisse.

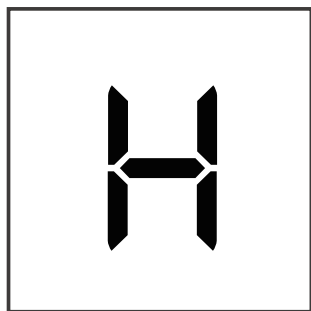


Figure 3 : indicateur de surface chaude

Fonction touche bloquée

Si une touche de commande est maintenue pendant plus de 10 secondes, la table de cuisson émet 5 bips sonores.

Si la touche est toujours maintenue après l'alerte sonore, la table de cuisson s'éteint. Une touche bloquée peut être activée par exemple en laissant des objets sur les commandes de la zone de cuisson, en renversant des liquides sur les commandes ou en posant les mains sur les commandes.

Casserole mal positionnée ou manquante

Ce symbole apparaît si la casserole ne convient pas à la cuisson à induction, si elle n'est pas correctement positionnée ou qu'elle n'est pas de taille appropriée pour la zone de cuisson sélectionnée. Si aucune casserole n'est détectée dans les 30 secondes suivant la sélection, la zone de cuisson s'éteint.

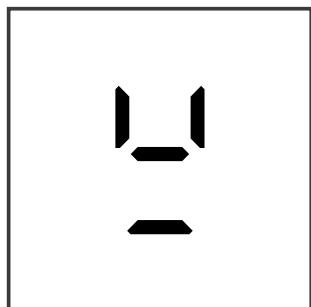
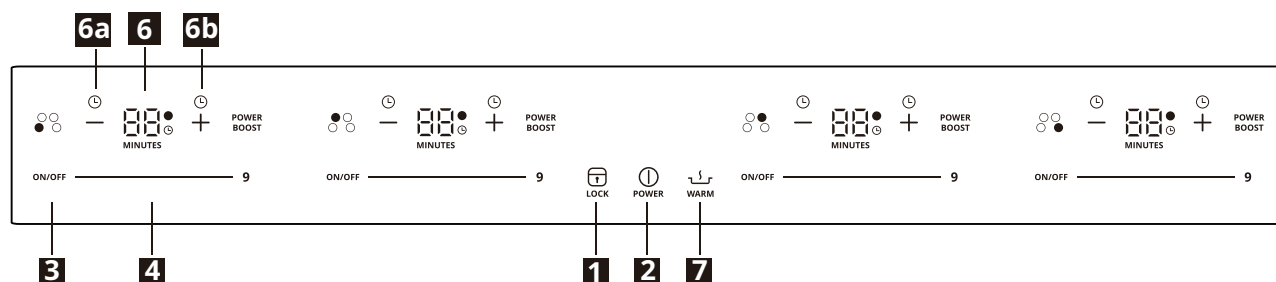


Figure 4 : indicateur clignotant

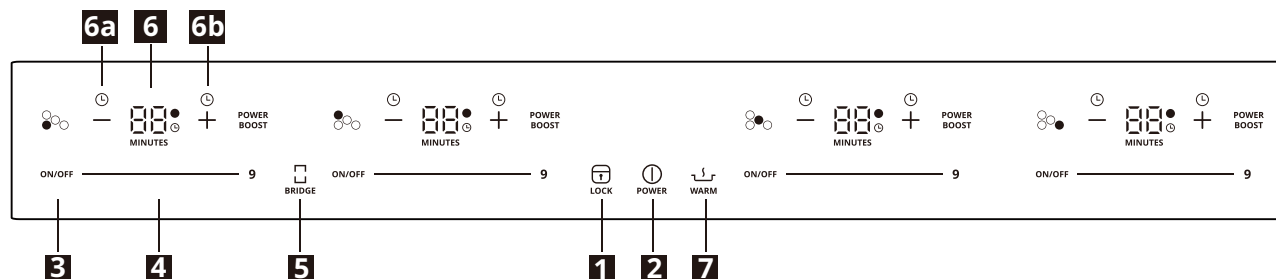
USAGE QUOTIDIEN

Commandes de la table de cuisson

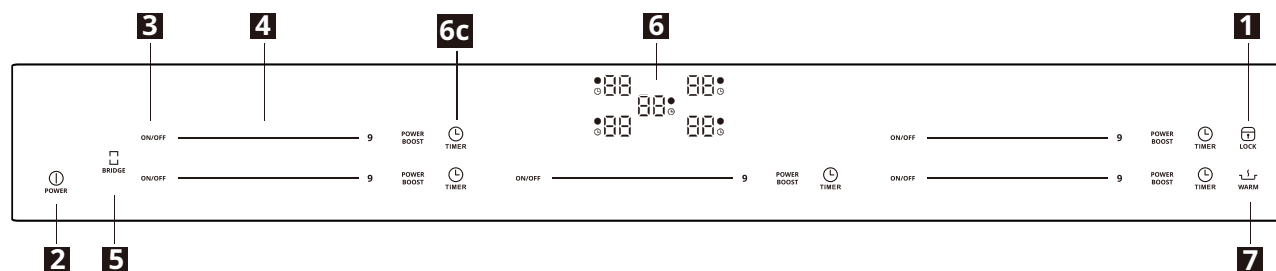
FLACKSTA



HIDINGSTA



NEDERSTA





- 1 Verrouillage :** déverrouillé par défaut. verrouillez les commandes de la table de cuisson pour empêcher toute activation accidentelle des zones de cuisson.

Verrouiller ou déverrouiller la table de cuisson/Touche de verrouillage (3 s)

La fonction de verrouillage désactive la plupart des commandes de la table de cuisson afin d'empêcher toute modification accidentelle des zones de cuisson.

Pour verrouiller les commandes pendant la cuisson :

- Réglez les zones de cuisson sur les paramètres souhaités.
- Appuyez sur la touche de verrouillage.

Pour déverrouiller les commandes, appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes. Même lorsque les commandes sont verrouillées, vous pouvez éteindre une zone de cuisson en appuyant sur sa touche marche/arrêt. Pour régler le verrouillage de la sécurité enfants :

- Appuyez sur la touche marche/arrêt pour allumer la table de cuisson.
- Appuyez sur la touche de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'écran affiche « L ».
- Appuyez sur la touche marche/arrêt pour éteindre la table de cuisson.



- 2 Marche/arrêt :** appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la table de cuisson.

Appuyez sur la touche marche/arrêt, l'écran affiche « 0 » comme en mode veille. Si aucun réglage de chaleur n'est sélectionné dans les 30 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche marche/arrêt.

Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant le fonctionnement pour éteindre la table de cuisson.

- 3 Allumer/éteindre la zone de cuisson :**

appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la zone de cuisson.

Lorsque la table de cuisson est allumée, appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson pour l'activer. Le voyant s'allumera.

Si vous appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson pendant le fonctionnement de la zone, celle-ci s'éteint.

- 4 Puissance de la zone de cuisson :** faites glisser un doigt ou appuyez sur la ligne pour régler le niveau de puissance. Le niveau 1 est faible, le niveau 9 est élevé et P est le réglage le plus puissant.



- 5 Pont (uniquement pour HIDINGSTA et NEDERSTA) :** la fonction Pont permet aux deux zones de cuisson de gauche de fonctionner ensemble pour chauffer un long ustensile de cuisson, comme une plaque à griller.

- 6 Indicateur de minuterie :** indique le temps restant sur la minuterie.



- 6a Réduire le temps (-) :** appuyez sur cette touche pour réduire la durée de la minuterie.



- 6b Augmenter le temps (+) :** appuyez sur cette touche pour augmenter la durée de la minuterie.



- 6c Touche Minuterie :** appuyez sur la touche Minuterie pour activer la minuterie. Maintenez la touche Minuterie enfoncée pour augmenter plus rapidement le nombre de minutes.



- 7 Maintien au chaud :** la fonction de maintien au chaud permet de garder les aliments cuits au chaud pour le service. La fonction Maintien au chaud ne peut être activée que lorsque la zone de cuisson souhaitée est allumée. Pour activer le maintien au chaud : Appuyez sur la touche de maintien au chaud, puis sur la ligne de réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson souhaitée.

Pour désactiver le maintien au chaud : Appuyez directement sur la ligne de réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson qui utilise la fonction de maintien au chaud.

Lorsque vous activez la fonction de maintien au chaud, les zones de cuisson actives seront réglées sur un faible niveau de puissance et afficheront l'icône de maintien au chaud.

⚠ ATTENTION!

La fonction de maintien au chaud n'est pas destinée à cuire les aliments. Utilisez le maintien au chaud uniquement avec des aliments déjà cuits. Couvrez les casseroles avec des couvercles pour maintenir la température de service appropriée.

Zones de cuisson à induction

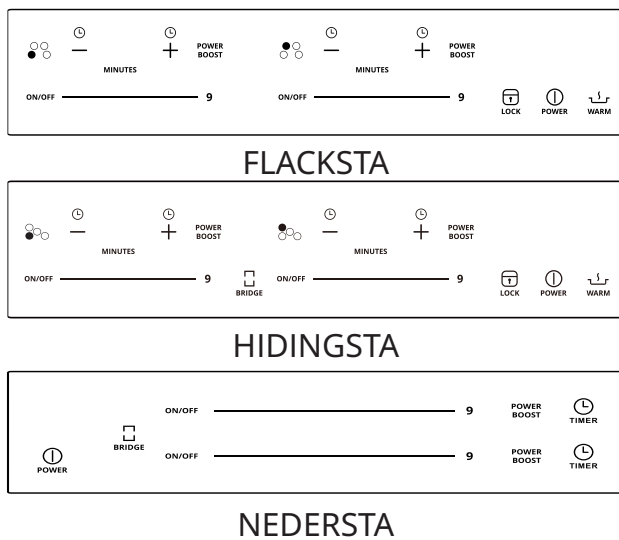


Figure 5 : contrôle des zones de cuisson à induction

Pour utiliser une zone de cuisson à induction :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt .
2. Placez un ustensile de cuisson de taille appropriée sur la zone de cuisson.
3. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson active.

4. Réglez la zone de cuisson au niveau souhaité (voir tableau 1) en appuyant sur le chiffre du réglage souhaité ou sur P.
5. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez la zone de cuisson à induction en appuyant sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson ou de la table de cuisson avant de retirer l'ustensile de cuisson. Si toutes les zones sont éteintes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement au bout de 30 secondes.

Fonction Pont (uniquement pour HIDINGSTA et NEDERSTA)

La fonction Pont vous permet d'utiliser un ustensile de cuisson extra-long, tel qu'une plaque à griller, sur le côté gauche de votre table de cuisson.

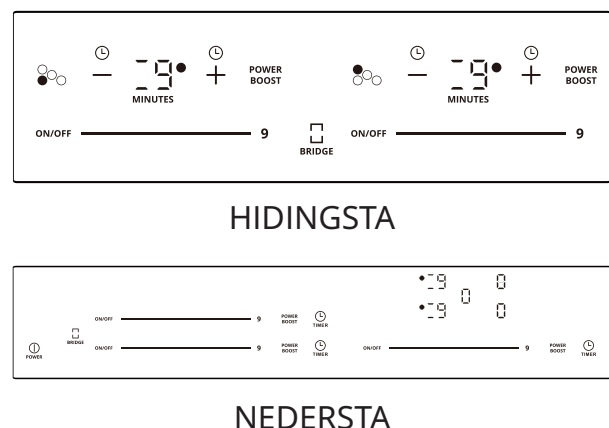
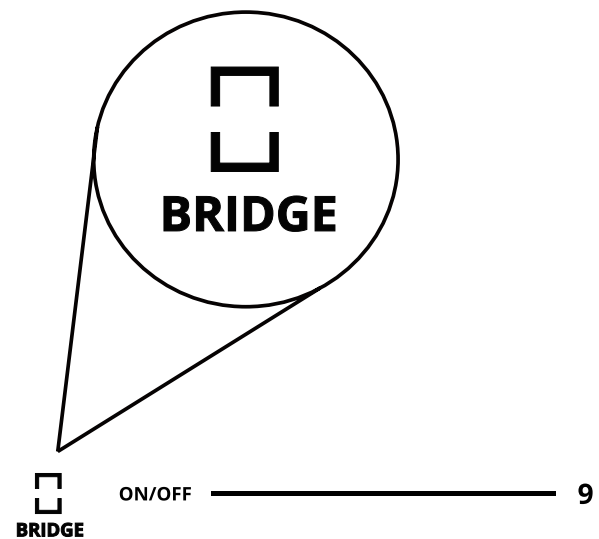


Figure 6 : Activation de la fonction Pont (uniquement pour HIDINGSTA et NEDERSTA)

À tout moment, vous pouvez changer le réglage des zones de cuisson reliées en appuyant sur la ligne du nouveau réglage sur la commande active.

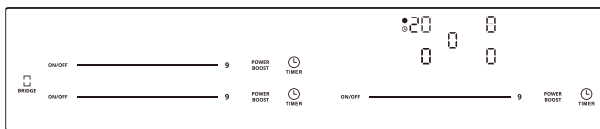
Pour désactiver la fonction Pont, désactivez l'une des zones de cuisson reliées en appuyant sur sa touche marche/arrêt.

Réglage de la minuterie

La table de cuisson dispose d'une fonction de minuterie pour vous rappeler quand les aliments ont cuit pendant une durée spécifiée.



FLACKSTA et HIDINGSTA



NEDERSTA

Figure 7 : Minuterie de la table de cuisson

Pour régler la minuterie :

- FLACKSTA et HIDINGSTA** : Appuyez sur la touche + ou - pour activer la minuterie et régler le nombre de minutes souhaité. Maintenez simultanément les touches + et - enfoncées pendant 3 secondes pour désactiver la minuterie. Lorsque vous réglez la minuterie, vous pouvez maintenir la touche + ou - enfoncée pour modifier plus rapidement le nombre de minutes.
- NEDERSTA** : appuyez sur la touche Minuterie pour activer la minuterie. Lorsque vous réglez la minuterie, vous pouvez appuyer sur la touche de la minuterie ou faire glisser le curseur pour régler le nombre de minutes souhaité. Lorsque vous réglez la minuterie, vous pouvez maintenir la touche de la minuterie enfoncée pour modifier plus rapidement le nombre de minutes.

Lorsque la minuterie effectue le décompte, vous pouvez maintenir la touche de la minuterie enfoncée pendant 3 secondes pour la désactiver.

La minuterie commencera le décompte quelques secondes après que vous ayez fini de la régler; lorsque le temps spécifié sera écoulé, la minuterie clignotera et une tonalité retentira.

IMPORTANT

Lorsque la minuterie s'arrête ou que la tonalité retentit, les zones de cuisson continuent de fonctionner. La minuterie n'affecte en rien les réglages de la zone de cuisson.

Réglages suggérés pour les zones de cuisson à induction

Commencez la plupart des opérations de cuisson à un réglage plus élevé, puis réduisez à un réglage plus bas pour terminer la cuisson.

Les réglages suggérés dans le tableau 1 ci-dessous sont basés sur la cuisson avec des casseroles en acier inoxydable de poids moyen dotées d'un couvercle. Les réglages peuvent varier lorsque d'autres types de casseroles sont utilisés.

Recommandations pour l'induction

Plage de températures	Niveau de puissance	Description
Faible	1	Maintenir les aliments au chaud
Moyen-faible	2-4	Continuer la cuisson, pocher, mijoter
Moyen	5-6	Maintenir un léger bouillon, épaissir les sauces et les jus, cuire à la vapeur
Moyen-élevé	7-8	Maintenir une ébullition rapide ou frire
Élevé	9	Commencer à cuire la plupart des aliments, maintenir l'eau à ébullition, cuire à la poêle, saisir
Puissance maximale	P	Commencer à chauffer les casseroles contenant de grandes quantités de nourriture ou porter les casseroles d'eau à ébullition

Tableau 1 : Réglages suggérés pour les zones de cuisson à induction

IMPORTANT

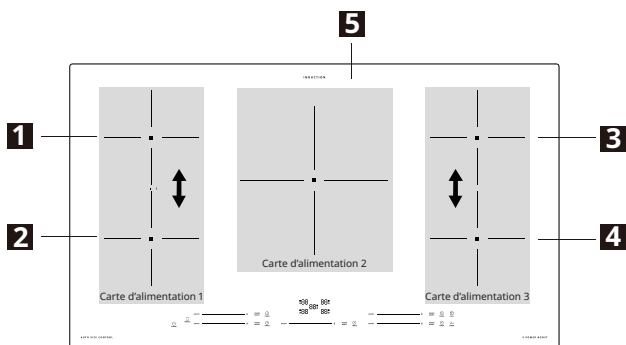
Ne laissez pas de casserole vide sur une zone de cuisson en fonctionnement. La casserole chauffera très rapidement et pourra être endommagée ou déformée si elle est laissée vide sur la zone de cuisson.

REMARQUE :

- Le réglage Puissance maximale (P) est disponible après avoir activé une zone de cuisson en appuyant sur la touche P. La table de cuisson restera en mode Puissance maximale pendant 10 minutes maximum. Au bout de 10 minutes, la zone de cuisson passera automatiquement au réglage élevé (9).
- La taille et le type d'ustensile de cuisson utilisé ainsi que la quantité et le type d'aliments à cuire influenceront sur le réglage nécessaire pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.
- L'indicateur de surface chaude (H) s'affiche dans l'indicateur de réglage lorsque de la chaleur est détectée dans une zone de cuisson qui a été éteinte. L'indicateur restera allumé jusqu'à ce que la surface chauffée ait suffisamment refroidi.

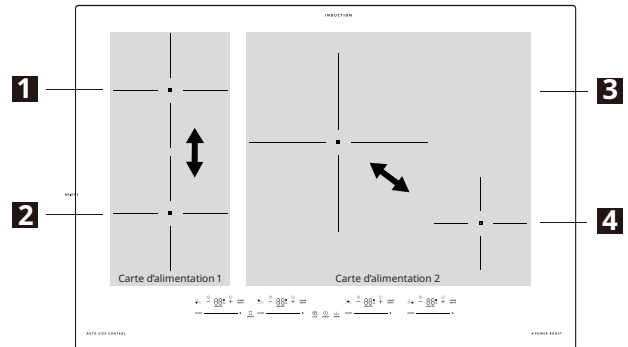
GESTION DE L'ALIMENTATION

Ce produit est équipé d'une gestion de l'alimentation à contrôle électronique. Cette fonction surveille la charge électrique et limite la puissance de sortie maximale à 3 600 W pour chaque carte d'alimentation, optimisant ainsi la distribution de l'énergie et évitant la surcharge du système. Une carte d'alimentation peut alimenter 1 ou 2 zones de cuisson. La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson dépendant de la même carte d'alimentation. Voir l'illustration. La fonction réduit la puissance de l'autre zone de cuisson dépendant de la même carte d'alimentation, si nécessaire (la dernière commande a la plus haute priorité).

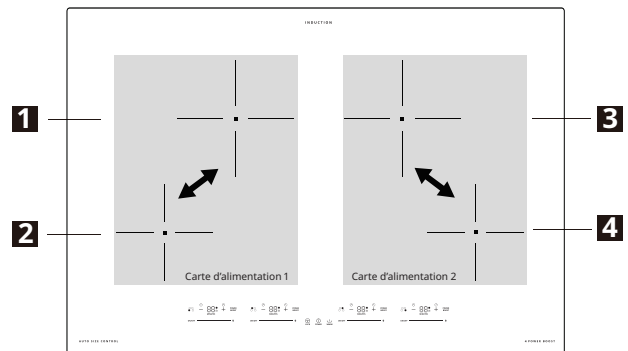


Exemple :
si le niveau Puissance maximale (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, puis que le niveau Puissance maximale (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 2, le niveau de la zone de cuisson 1 sera automatiquement réduit à 4.

Figure 8 : gestion de l'alimentation, 5 zones de cuisson



Exemple :
si le niveau Puissance maximale (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, puis que le niveau Puissance maximale (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 2, le niveau de la zone de cuisson 1 sera automatiquement réduit à 4.



Exemple :
Si le niveau Puissance maximale (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, puis que le niveau Puissance maximale (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 2, le niveau de la zone de cuisson 1 sera automatiquement réduit à 7.

Figure 9 : gestion de l'alimentation, 4 zones de cuisson

CONSEILS SUR LES USTENSILES DE CUISSON

La taille et le type d'ustensile de cuisson utilisé influenceront sur le réglage de chaleur nécessaire pour obtenir des résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles appropriés comme illustré à la Figure 1 et à la Figure 10.

Vérifiez que l'ustensile de cuisson est plat en faisant tourner une règle sur son fond (voir Figure 10). Les ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat qui entre bien en contact avec toute la surface de l'élément chauffant (voir Figure 13).

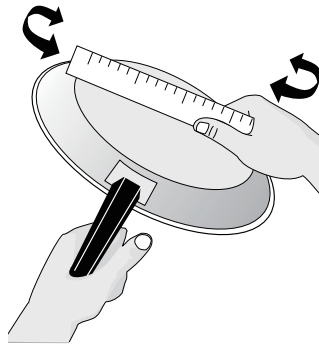


Figure 10 : test des ustensiles de cuisson

Matériaux des ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson est particulièrement important lors de l'utilisation d'une table de cuisson à induction. Les ustensiles de cuisson doivent contenir du fer ou de l'acier magnétique pour fonctionner sur une table de cuisson à induction. Les matériaux courants pour les ustensiles de cuisson à induction incluent :

- **Acier inoxydable** Conduit lentement la chaleur avec des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches. Certains types d'acier inoxydable ne fonctionnent pas sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant (voir « Figure 12. Test de l'aimant ») pour vérifier les ustensiles de cuisson en acier inoxydable.
- **Fonte** Conduit lentement et retient très bien la chaleur Cuit de manière uniforme une fois la température de cuisson atteinte.
- **Émail porcelaine sur métal** Les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base L'émail porcelaine sur un métal compatible fonctionnera sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant pour vérifier les ustensiles de cuisson en émail porcelaine.

Les ustensiles de cuisson vendus comme étant compatibles à l'induction ont souvent un symbole imprimé sur le fond par le fabricant.

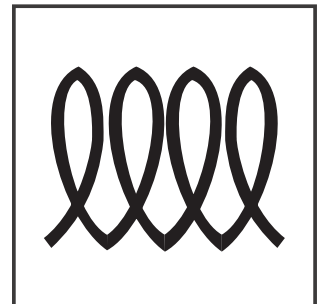


Figure 11 : symbole d'induction

Le test de l'aimant

Pour savoir si un ustensile de cuisson fonctionnera sur votre table de cuisson à induction, essayez d'y coller un aimant (voir Figure 12).

Si l'aimant adhère fermement au fond de l'ustensile de cuisson, celui-ci fonctionnera sur votre table de cuisson à induction. Si l'aimant adhère faiblement ou pas du tout, l'ustensile de cuisson ne chauffera pas sur votre table de cuisson à induction.

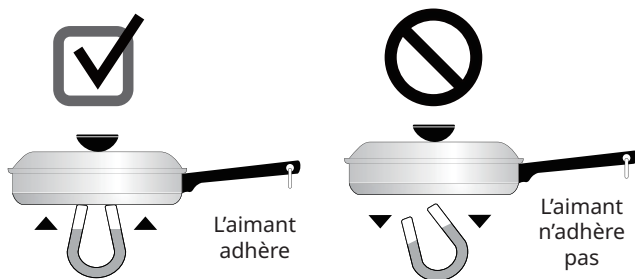
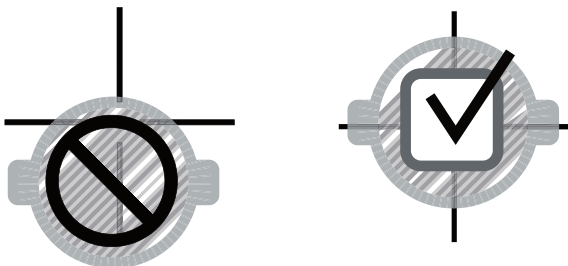


Figure 12 : test de l'aimant

⚠ ATTENTION!

Les ustensiles de cuisson appropriés placés sur une zone de cuisson à induction en fonctionnement chaufferont très rapidement. Si un ustensile de cuisson vide est laissé sur une zone de cuisson à induction en fonctionnement, le changement rapide de température risque de déformer ou d'endommager l'ustensile. Ne placez PAS d'ustensiles de cuisson chauds sur le panneau de commande. La chaleur risque d'endommager les composants électroniques.



Gardez les ustensiles de cuisson chauds éloignés des commandes.

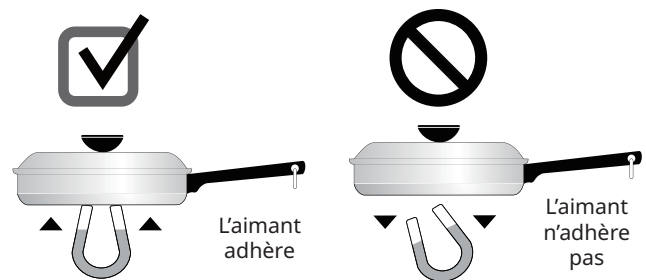
Détection de casserole

Les capteurs placés sous la surface de la table de cuisson exigent que certaines conditions soient remplies avant qu'une zone de cuisson à induction ne fonctionne. Si une zone de cuisson est activée et que les conditions sont incorrectes, le réglage de l'affichage de la zone clignotera.

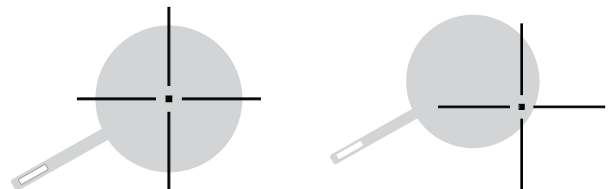
La Figure 13 indique les conditions pouvant générer un message clignotant.

Si vous retirez une casserole d'une zone de cuisson active, la zone s'éteindra au bout de 30 secondes.

Si la table de cuisson ne détecte aucun ustensile de cuisson dans une zone pendant 30 secondes, la table de cuisson entière s'éteindra.



- Le matériau de base de l'ustensile de cuisson a de bonnes caractéristiques magnétiques.
- Le matériau de base de l'ustensile de cuisson n'est pas magnétique.



- L'ustensile de cuisson est centré correctement sur la zone de cuisson.
- L'ustensile de cuisson n'est pas centré sur la zone de cuisson.

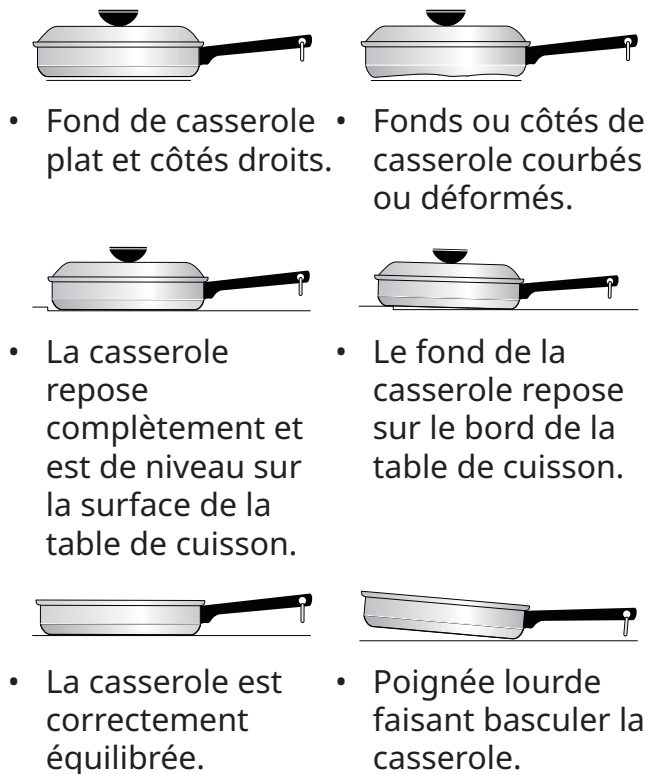


Figure 13 : conditions de détection de casserole

Taille minimale et maximale des casseroles

Les zones de cuisson à induction nécessitent des casseroles de taille appropriée pour s'activer. Les graphiques de la table de cuisson permettent de connaître la taille minimale et maximale des casseroles pour chaque zone de cuisson.

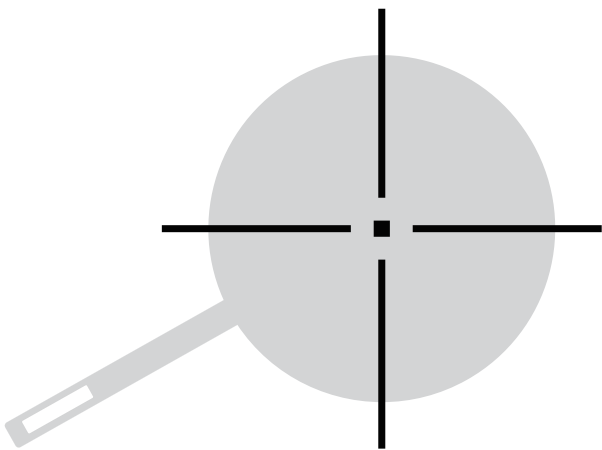


Figure 14 : taille de l'ustensile de cuisson appropriée



Figure 15 : ustensile de cuisson trop petit, trop grand

L'anneau intérieur de chaque zone de cuisson indique la plus petite taille de casserole appropriée pour la zone (Figure 15). Si l'ustensile de cuisson est trop petit, l'affichage clignotera et la casserole ne chauffera pas. Sélectionnez une casserole plus grande ou utilisez une autre zone de cuisson.

L'anneau extérieur du graphique de la table de cuisson indique la plus grande taille de casserole appropriée pour cette zone (Figure 15). N'utilisez pas de casseroles dont les fonds dépassent l'anneau extérieur d'une zone de cuisson, car cela peut entraîner une cuisson inégale des aliments.

Zone de cuisson	Diamètre recommandé de l'ustensile de cuisson
5- ⁷ / ₈ po	4- ³ / ₄ po - 5- ⁷ / ₈ po
7- ¹ / ₁₆ po	5- ¹ / ₂ po - 7- ¹ / ₁₆ po
11 po	10 po - 11 po

Correction des erreurs de détection de casserole

Il est recommandé de réduire le niveau de puissance demandé avant de corriger une erreur de détection de casserole, puis de réinitialiser la zone au niveau de puissance souhaité.

Si les conditions empêchant le fonctionnement ne sont pas corrigées, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement au bout de deux minutes. Commandes d'induction

Lorsqu'une zone de cuisson à induction est allumée, elle ne devient pas chaude. La zone de cuisson à induction crée de la chaleur dans l'ustensile de cuisson, pas dans la table de cuisson. La chaleur n'est créée que s'il y a un objet en fer ou en acier sur la zone de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Maintenance de la table de cuisson

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour préserver votre table de cuisson en vitrocéramique en bon état de fonctionnement.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez une crème de nettoyage pour table de cuisson en céramique (disponible dans la plupart des quincailleries, épiceries et grands magasins) sur la surface en céramique. Nettoyez et polissez avec une feuille d'essuie-tout propre. Cela facilitera le nettoyage lorsque la table de cuisson sera salie. Les crèmes de nettoyage pour table de cuisson laissent un fini protecteur sur le verre pour aider à prévenir les rayures et les abrasions.

Les casseroles qui glissent sur la table de cuisson peuvent causer des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées immédiatement après que la table de cuisson ait refroidi en utilisant une crème de nettoyage pour table de cuisson. Les marques métalliques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant une utilisation ultérieure.

Les ustensiles de cuisson (fonte, métal, céramique ou verre) avec des fonds rugueux peuvent marquer ou rayer la surface de la table de cuisson.

Ne pas :

- Faire glisser des articles métalliques ou en verre sur la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de cuisson sales ou dont le fond a accumulé de la saleté; utilisez toujours des ustensiles de cuisson propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou surface de travail dans la cuisine.
- Cuire des aliments directement sur la surface de la table de cuisson sans casserole.

- Laisser tomber des objets lourds ou durs sur la table de cuisson en vitrocéramique; ils peuvent la faire craquer.

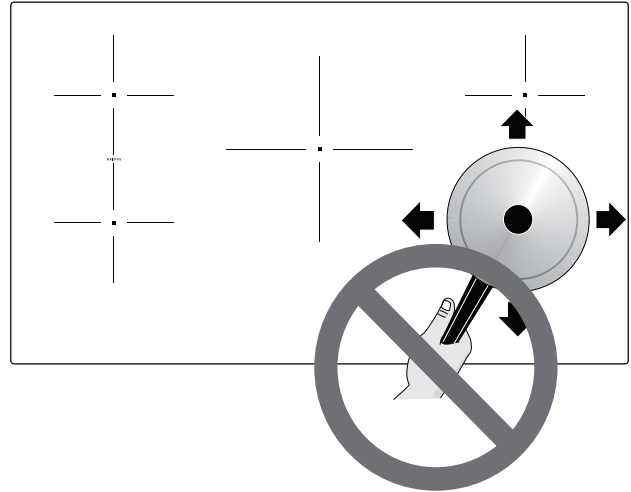


Figure 16 : entretien de la table de cuisson

Éliminez les déversements et toute salissure importante aussi rapidement que possible. Un nettoyage régulier évitera un nettoyage plus important et plus difficile par la suite.

⚠ ATTENTION

- Avant de procéder au nettoyage d'une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid.
- Si vous utilisez de l'ammoniaque ou des nettoyeurs pour appareils ménagers, vous devez les essuyer et rincer soigneusement l'appareil avant de le faire fonctionner. Suivez les instructions du fabricant et assurez une ventilation adéquate.

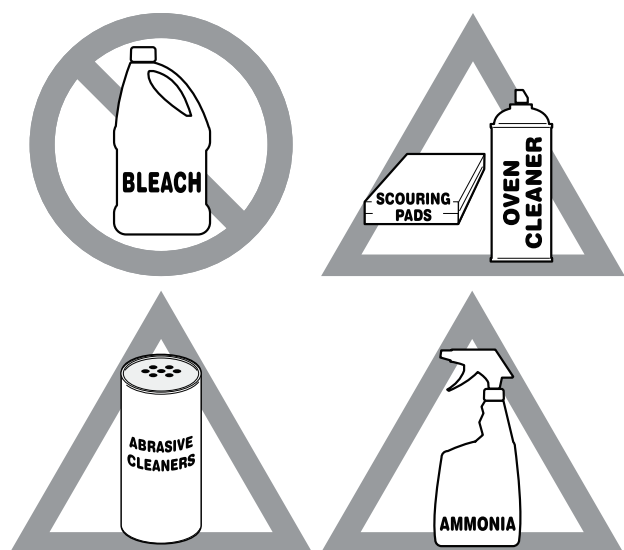


Figure 17 : utilisez les produits nettoyants avec précaution

IMPORTANT

L'utilisation d'un tampon de nettoyage abrasif est susceptible d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Utilisez uniquement des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

Nettoyage de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyant pour table de cuisson sur une table de cuisson chaude. Les fumées peuvent être dangereuses pour votre santé et peuvent endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont éteintes et que la table de cuisson est froide. La surface en verre peut être chaude en raison du contact avec des ustensiles de cuisson chauds, et vous risquez de vous brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

Pour des salissures légères à modérées :

Pour des salissures légères à modérées : Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la table de cuisson. Utilisez un essuie-tout propre pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson. Assurez-vous que la table de cuisson est bien nettoyée, sans laisser de résidu. N'utilisez pas l'essuie-tout que vous avez utilisé pour nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Pour les salissures lourdes et brûlées :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la zone sale. Frottez la zone sale avec un tampon de nettoyage non abrasif, en appliquant un peu de pression si nécessaire. N'utilisez pas le tampon que vous avez utilisé pour nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Si des salissures persistent, grattez-les soigneusement avec un grattoir à lame en métal, en tenant le grattoir à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Éliminez les salissures détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et polissez la surface pour la nettoyer.

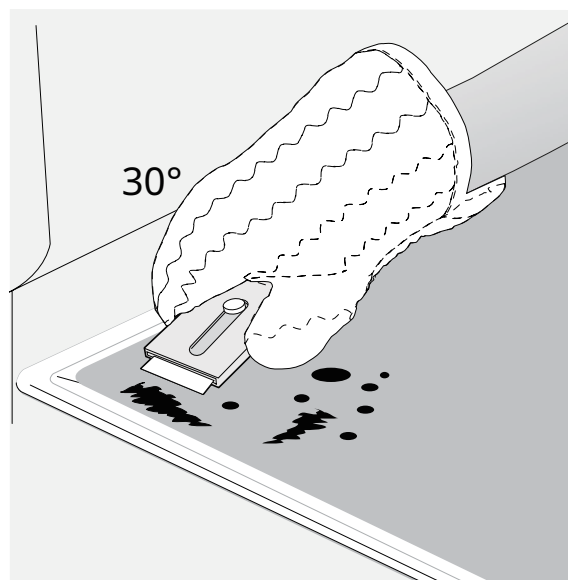


Figure 18 : nettoyage de la table de cuisson

⚠ ATTENTION

- Avant de procéder au nettoyage d'une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid.
- Si vous utilisez de l'ammoniaque ou des nettoyeurs pour appareils ménagers, vous devez les essuyer et rincer soigneusement l'appareil avant de le faire fonctionner. Suivez les instructions du fabricant et assurez une ventilation adéquate.

Papier d'aluminium et ustensiles**⚠ AVERTISSEMENT**

Ne couvrez jamais les fentes, trous ou passages avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent emprisonner la chaleur, ce qui constitue un risque d'incendie.

IMPORTANT

Papier d'aluminium

L'utilisation de papier d'aluminium sur une table de cuisson chaude peut endommager la table de cuisson. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium fin et ne laissez en aucune circonstance du papier d'aluminium toucher les zones de cuisson.

IMPORTANT

L'utilisation d'un tampon de nettoyage abrasif est susceptible d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Utilisez uniquement des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

DÉPANNAGE

Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler le service après-vente, consultez la liste suivante. Cela peut vous faire gagner du temps et de l'argent. Des solutions possibles sont fournies avec le problème répertorié.

Problème	Cause/solution
L'ensemble de l'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise électrique. Vérifiez votre coffret de fusibles ou votre disjoncteur pour vous assurer que le circuit est actif. Panne de courant. Assurez-vous que les lumières de la maison fonctionnent. Appelez votre compagnie d'électricité locale pour obtenir des informations sur la panne de courant.
Les ustensiles de cuisson dans la zone de cuisson sont trop chauds ou pas assez chauds.	Réglage de puissance de la surface inapproprié. Ajustez le réglage du niveau de puissance.
La zone de cuisson ne chauffe pas les ustensiles de cuisson.	Assurez-vous que la commande de surface appropriée est allumée. Ustensile de cuisson incorrect utilisé. Voir « Matériaux des ustensiles de cuisson » à la page 54. L'ustensile de cuisson est de la mauvaise taille ou mal positionné dans la zone de cuisson. Voir « Détection de casserole » à la page 55.
La zone de cuisson ne chauffe pas uniformément.	L'ustensile de cuisson est déformé. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson plats et équilibrés. Les casseroles plates chauffent mieux que les casseroles déformées. Les matériaux et le poids des ustensiles de cuisson affectent le chauffage. Les casseroles lourdes et de poids moyen chauffent uniformément. Comme les casseroles légères chauffent de manière inégale, les aliments peuvent brûler facilement.
La commande de la zone de cuisson ne fonctionne pas	Plusieurs commandes ont été pressées en même temps. Assurez-vous que rien ne touche une autre commande lorsque vous essayez de régler une commande. Eau ou saleté sur le panneau de commande. Nettoyez le panneau de commande.
Zones de décoloration avec éclat métallique sur la surface de la table de cuisson.	Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments. Éliminez-les en utilisant une crème de nettoyage pour table de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Polissez avec une éponge ou un chiffon non abrasif.

Problème	Cause/solution
Rayures ou abrasions sur la surface de la table de cuisson.	Les grosses particules telles que le sel ou les salissures durcies entre la table de cuisson et les ustensiles de cuisson peuvent provoquer des rayures. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et les fonds des ustensiles de cuisson sont propres avant utilisation. Les petites rayures n'affectent pas la cuisson et deviendront moins visibles avec le temps. Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Appliquez une crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polissez avec une éponge ou un chiffon non abrasif. Des ustensiles de cuisson avec un fond rugueux ont été utilisés. Utilisez des ustensiles de cuisson à fond lisse et plat.
Marques métalliques sur la table de cuisson.	Glissement ou frottement d'ustensiles métalliques sur la surface de la table de cuisson. Ne faites pas glisser d'ustensiles métalliques sur la surface de la table de cuisson. Appliquez une crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polissez avec une éponge ou un chiffon non abrasif. Pour plus d'informations, voir « Nettoyage de la table de cuisson » à la page 58.
Stries brunes ou taches sur la surface de la table de cuisson.	Débordements collés sur la surface. Lorsque la table de cuisson est froide, utilisez un grattoir à lame en métal pour éliminer les salissures. Pour plus d'informations, voir « Nettoyage de la table de cuisson » à la page 58.
 clignote dans l'indicateur de réglage.	Ustensile de cuisson incorrect utilisé. Voir « Matériaux des ustensiles de cuisson » à la page 54. L'ustensile de cuisson est de la mauvaise taille ou mal positionné dans la zone de cuisson. Voir « Détection de casserole » à la page 55.

Problème	Causes possibles	Que faire
E1, E2, E7	Défaillance du capteur de température.	Veuillez contacter le prestataire de services après-vente IKEA.
E3, E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT.	Veuillez contacter le prestataire de services après-vente IKEA.
EU	La connexion entre la carte d'affichage et la carte principale est défectueuse ou la communication IC tactile a échoué.	Veuillez contacter le prestataire de services après-vente IKEA.
EL, EH	Tension d'alimentation anormale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Rallumez l'appareil une fois l'alimentation redevenue normale.
C1	Le capteur de température de la plaque en vitrocéramique est élevé.	Veuillez redémarrer l'appareil une fois que la table de cuisson à induction a refroidi.
C2	Le capteur de température de l'IGBT est élevé.	Veuillez redémarrer l'appareil une fois que la table de cuisson à induction a refroidi.
F5, F6	Anomalie du ventilateur.	Veuillez contacter le prestataire de services après-vente IKEA.
EF	Deux ou plusieurs touches sont actionnées pendant une longue période.	Retirez les objets ou essuyez l'eau du panneau de commande.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	FLACKSTA	HIDINGSTA	NEDERSTA
Nombre de zones de cuisson	4	4	5
Valeurs nominales	7 200 W/6 200 W	7 200 W/6 200 W	9 600 W/8 300 W
Tension nominale	240 V/208 V	240 V/208 V	240 V/208 V
Fréquence nominale	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Largeur	30 ⁻¹¹ / ₁₆ po	30 ⁻¹¹ / ₁₆ po	36 ⁻⁵ / ₈ po
Profondeur	21 ⁻⁷ / ₁₆ po	21 ⁻⁷ / ₁₆ po	21 ⁻⁷ / ₁₆ po
Hauteur totale	3 ⁻³ / ₈ po	3 ⁻³ / ₈ po	3 ⁻³ / ₈ po
Poids net	17,1 kg	17,8 kg	22,1 kg

❶ Le numéro d'article et le numéro de série se trouvent sur la plaque signalétique du boîtier inférieur de la machine.

Numéro de série (commence par SN, code à 22 chiffres)

Serial number:xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Numéro d'article (code à 8 chiffres)

XXX.XXX.XX
IKEA
Design and Quality
IKEA of Sweden

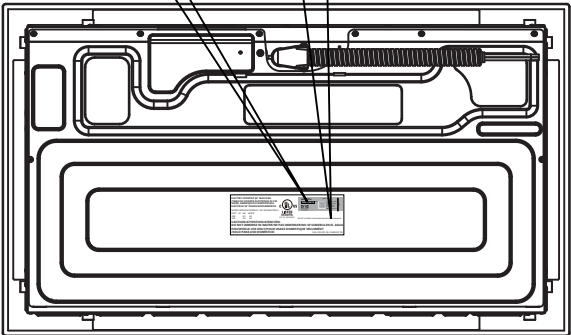


Image pour référence seulement

PRÉOCCUPATIONS ENVIRONNEMENTALES

Élimination des appareils électroménagers

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être emmené au point de collecte approprié pour le recyclage des produits électriques afin d'y être éliminé correctement. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement et de la santé humaine, qui pourraient autrement souffrir d'une mauvaise gestion des déchets de ce produit. Pour en savoir plus, sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

AVERTISSEMENT

Effectuer ces étapes avant de jeter l'appareil :

- Retirez la fiche de la prise de secteur.
- Coupez le cordon d'alimentation et jetez-le.

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux marqués par ce symbole  sont recyclables. Déposez les matériaux d'emballage dans un conteneur de collecte approprié pour le recyclage.

Économie d'énergie

- Si possible, recouvrez toujours les ustensiles de cuisson avec leurs couvercles.
- Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Garantie limitée IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA?

Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, à moins qu'il ne s'agisse d'un appareil LAGAN ou TILLREDA, appareil qui possède une garantie de deux (2) ans. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Qui effectuera la réparation?

Un prestataire de services d'IKEA fournira le service par le biais de ses propres opérations de service ou d'un réseau de partenaires de service autorisé.

Que couvre la garantie?

La garantie couvre les défauts de l'appareil, dus à des vices de matière ou de fabrication, à partir de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Certaines exceptions non garanties sont précisées sous le titre « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie? » Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. À ces conditions, les réglementations locales sont applicables. Les pièces remplacées deviendront la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème?

Le prestataire de services désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert en vertu de cette garantie. Si l'appareil est considéré comme couvert par la garantie, le prestataire de services IKEA ou son partenaire de service agréé réparera alors, par le biais de ses propres opérations de service et à sa seule discrétion, le produit défectueux ou le remplacera par un produit identique ou comparable.

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

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât d'eau, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives qui n'affectent pas l'utilisation normale de l'appareil, y compris les rayures et les différences de couleur éventuelles.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, systèmes de vidange ou compartiments à savon.

- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements. Sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été trouvée lors de la visite d'un technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou en cas d'utilisation antérieure de pièces non d'origine.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, (p. ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse.
Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, les éventuels dommages subis par le produit lors de cette livraison seront couverts par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Si un prestataire de service IKEA ou un partenaire contractuel autorisé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou le partenaire agréé autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Comment s'applique la loi nationale

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

Zone de validité

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

L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- aux instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Le service après-vente dédié des appareils IKEA

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

- lancer une demande d'intervention sous garantie ;
- demander des précisions sur l'installation de l'appareil IKEA dans le meuble de cuisine IKEA dédié;
- demander des précisions au sujet des 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.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin

Afin de vous fournir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques répertoriés 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 VOTRE PREUVE D'ACHAT!

La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie. Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance 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 toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Índice

Instrucciones importantes.....	68	Guía de utensilios decocina.....	86
Información general.....	75	Cuidado y limpieza.....	89
Descripción del producto.....	77	Solución de problemas.....	92
Indicadores.....	79	Datos técnicos.....	95
Uso diario.....	80	Preocupaciones ambientales.....	96
Administración de potencia.....	85	Garantía limitada de IKEA.....	97

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones proporcionadas.

No intente instalar ni poner en funcionamiento su electrodoméstico hasta que no haya leído las precauciones de seguridad de este manual. Los elementos de seguridad de este manual están etiquetados con una ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN en función del tipo de riesgo.

Las advertencias e instrucciones importantes que aparecen en esta guía no pretenden cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden darse. Se debe tener sentido común, precaución y cuidado al instalar, realizar mantenimiento o utilizar su electrodoméstico.

DEFINICIONES

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle sobre posibles riesgos de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad junto a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

 **ADVERTENCIA:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.

 **PRECAUCIÓN:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede ocasionar lesiones menores o moderadas.

IMPORTANTE: Indica información de instalación, manejo, mantenimiento o valiosa que no está relacionada con peligros.

 **NOTA:** Indica una referencia breve e informal, algo escrito para ayudar a la memoria o para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL DESEMPACADO Y LA INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Lea y siga las siguientes instrucciones y precauciones para desempacar, instalar y realizar el mantenimiento de su electrodoméstico.

- Retire toda la cinta adhesiva y el empaque antes de utilizar el aparato. Descarte la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar el aparato. Nunca permita que los niños jueguen con el material de empaque. No retire la etiqueta del cableado y demás documentación adherida al aparato. No retire la placa de modelo/número de serie.
- Las bajas temperaturas pueden dañar el control electrónico. Cuando utilice este electrodoméstico por primera vez, o cuando no se haya utilizado durante un período prolongado, asegúrese de que haya estado a temperaturas superiores a 32 °F (0 °C) durante al menos 3 horas antes de encenderlo.
- Nunca modifique o altere la construcción del aparato retirando las patas niveladoras, los paneles, las cubiertas de los cables, los soportes/tornillos antivuelco o cualquier otra parte del aparato.
- Asegúrese de tener un extintor de incendios de tipo espuma adecuado disponible, visible y de fácil acceso, ubicado cerca del aparato.
- Asegúrese de tener un extintor de incendios de tipo espuma adecuado disponible, visible y de fácil acceso, ubicado cerca del aparato.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA

Evite riesgos de incendio o descargas eléctricas. El incumplimiento de esta advertencia puede causar lesiones graves, incendios o la muerte.

Evite riesgos de incendio o descargas eléctricas.

No utilice un enchufe adaptador, un cable de extensión ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. El incumplimiento de esta advertencia puede causar lesiones graves, incendios o la muerte.

- Instalación adecuada - Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su electrodoméstico. En los Estados Unidos, instale de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NPFA No. 54, última edición y el Código Eléctrico Nacional NFPA No. 70, última edición, y los requisitos del código eléctrico local. En Canadá, instale de acuerdo con CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2 y CSA Standard C22.1, el código eléctrico canadiense, Parte 1, las últimas ediciones y los requisitos del código eléctrico local. Instale únicamente según las instrucciones de instalación proporcionadas en el paquete de documentación de este aparato.
- Por seguridad personal, este aparato debe estar correctamente conectado a tierra. Para máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar conectado firmemente a un tomacorriente o caja de conexiones que tenga el voltaje correcto, esté correctamente polarizado y conectado a tierra, y protegido por un disyuntor de acuerdo con los códigos locales.
- Es responsabilidad personal del usuario que un electricista calificado instale el tomacorriente o caja de conexiones

adecuada con el receptáculo de pared correcto y debidamente conectado a tierra. Es responsabilidad y obligación del usuario ponerse en contacto con un instalador calificado para asegurarse de que la instalación eléctrica es adecuada y cumple con todos los códigos y disposiciones locales.

- Consulte las instrucciones de instalación incluidas en este aparato para instrucciones completas de instalación y conexión a tierra.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL APARATO

ADVERTENCIA

- Almacenamiento dentro o sobre el aparato - No se deben almacenar materiales inflamables en un horno o microondas, cerca de hornillas o elementos de la superficie, o en el cajón de almacenamiento o calentaplatos (si está equipado). Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, sobre o cerca del aparato.
- No deje a los niños solos - No debe dejar a los niños solos ni desatendidos en el área donde se utiliza el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato, incluyendo el compartimiento de almacenamiento, el compartimiento inferior para asar, el compartimiento calentaplatos o el horno doble inferior.
- No guarde objetos de interés para niños en los gabinetes encima del aparato o en la parte trasera de las estufas. Los niños que se suban o se acerquen al aparato para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.
- No permita que los niños se suban o jueguen alrededor del aparato. El peso de un niño sobre la puerta abierta del horno puede hacer que el aparato se vuelque, provocando

quemaduras graves u otras lesiones. Un compartimiento abierto cuando está caliente puede provocar quemaduras. Pisar, apoyarse o sentarse en la puerta o los compartimientos de este aparato puede provocar lesiones graves y también dañar el aparato.

- Nunca cubra ninguna ranura, orificio o conducto en el fondo o la cubierta del horno ni cubra toda la rejilla con materiales como papel de aluminio. Hacerlo bloquea el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio.
- No utilice el horno ni el cajón calentaplatos (si está equipado) para almacenamiento.

ADVERTENCIA

Nunca utilice su electrodoméstico como calentador para calentar la habitación. Hacerlo puede provocar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del aparato.

PRECAUCIÓN

- Al calentar grasa o manteca, esté muy atento. La grasa puede incendiarse si se calienta demasiado.
- No utilice agua ni harina en los incendios provocados por grasa. Sofoque el fuego o las llamas o utilice un extintor químico seco o de tipo espuma. Cubra el fuego con una tapa de sartén o utilice bicarbonato de soda.
- Utilice solo agarraderas secas - Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que las agarraderas toquen las áreas de cocción calientes. No utilice toallas ni otros paños voluminosos.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión

puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.

- Use ropa adecuada - Nunca se deben usar prendas holgadas o colgantes mientras se utiliza el aparato. No permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con superficies calientes.
- NO TOQUE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN O LAS ÁREAS CERCANAS A ELLAS - Las superficies pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a las superficies de cocción pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies de cocción o las áreas cercanas a ellas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran (identificación de áreas, por ejemplo, la estufa y las superficies orientadas hacia la estufa).
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, ya que pueden calentarse.

PRECAUCIÓN

No intente utilizar el aparato durante un corte de energía. Si falla la energía, apague siempre el aparato.

Si el aparato no está apagado y se reanuda la energía, los elementos eléctricos de la superficie pueden reanudar su funcionamiento cuando se restablezca la energía.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DE SU ESTUFA DE INDUCCIÓN

ADVERTENCIA

Si un horno instalado debajo está realizando la autolimpieza, la superficie de cocción debe estar apagada.

PRECAUCIÓN

Las personas con marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado al usar o permanecer cerca de una unidad de inducción mientras esté en funcionamiento, ya que el campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Sería aconsejable que consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o del dispositivo médico similar sobre su situación particular.

- Sepa qué perilla o botón controla cada área de calentamiento de la superficie. Coloque los recipientes de cocina con alimentos en el área de cocción antes de encenderla. Apague el área de cocción antes de retirar los recipientes de cocina.
- Los mangos de los utensilios de cocina deben girarse hacia adentro y no extenderse sobre superficies de cocción adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debidos a un contacto involuntario con el utensilio, el mango de los utensilios de cocina debe colocarse de forma que esté girado hacia dentro y no se extienda sobre otras áreas de cocción.
- Utensilios de cocina recubiertos - Solo ciertos tipos de utensilios de cocina son adecuados para ser utilizados en la superficie de cocción y deben ser magnéticos para funcionar correctamente en las zonas de inducción. Consulte las recomendaciones del fabricante para el uso de la superficie de cocción para asegurarse de que la batería de cocina sea compatible con la cocción por inducción.
- Los utensilios de cocina inadecuados pueden romperse debido a cambios bruscos de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante de los utensilios de cocina para su uso en la estufa.
- Utilice recipientes del tamaño adecuado - Este electrodoméstico está equipado

con una o más superficies de cocción de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento calefactor de la 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 entre el utensilio y la hornilla también mejorará la eficiencia.

- Nunca deje las superficies de cocción desatendidas. Cuando hay ebullición puede producir humo y derrames de grasa que pueden encenderse. Una sartén que se haya secado al hacer ebullición podría dañarse y dañar la superficie de cocción.
- Cuando flamee alimentos bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA ESTUFAS VITROCERÁMICAS

- No limpie ni ponga en funcionamiento una superficie de cocción rota. Si la superficie de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.
- Limpie el vidrio de la superficie de cocción con precaución. Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar una quemadura por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- Evite rayar el vidrio de la estufa con objetos punzantes.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ELECTRODOMÉSTICO

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de limpiar manualmente cualquier parte del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el aparato esté frío. Limpiar un aparato caliente puede provocar quemaduras.

- Limpie el aparato con regularidad para mantener todas las piezas libres de grasa que pueda incendiarse. No permita que se acumule la grasa. Los depósitos de grasa en el ventilador podrían incendiarse.
- Siga siempre las instrucciones recomendadas por el fabricante para el uso de limpiadores de cocina y aerosoles. Tenga en cuenta que el exceso de residuos de limpiadores y aerosoles puede encenderse y provocar daños y lesiones.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No se debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para limpiar las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL SERVICIO Y MANTENIMIENTO

- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Cualquier otro tipo de mantenimiento debe ser realizado únicamente por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al aparato.
- Póngase siempre en contacto con el establecimiento de compra, distribuidor, agente de servicio o fabricante en caso de problemas o condiciones que no entienda.
- Solicite donde realizó la compra que le recomienden un técnico calificado y un servicio de reparación autorizado. Sepa cómo desconectar la alimentación del aparato en el disyuntor o caja de fusibles en caso de una emergencia.

⚠ ADVERTENCIA

Residentes de California: para obtener información sobre cáncer y daños reproductivos, visite www.P65Warnings.ca.gov

- Importante: Este aparato ha sido probado y cumple con los límites establecidos para los dispositivos digitales de clase B, de acuerdo con la Parte 18 de las normas de la FCC (Estados Unidos) e ICES 001 (Canadá). Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en instalaciones residenciales. Este equipo utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales para las radiocomunicaciones. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia perjudicial en la recepción de radio o televisión, la cual puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:
- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo en un tomacorriente o circuito diferente al que esté conectado el receptor.

⚠ ADVERTENCIA

- Instalación adecuada - Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su electrodoméstico.
- No utilice nunca su electrodoméstico para calentar la habitación.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños solos ni desatendidos en el área donde se utiliza el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.

- Use ropa adecuada - Nunca se deben usar prendas holgadas o colgantes mientras se utiliza el aparato.
- Mantenimiento por parte del usuario - No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Para cualquier otro tipo de mantenimiento, diríjase a un técnico calificado.
- Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico - Los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno ni cerca de superficies de cocción.
- No utilice agua en incendios provocados por grasa - Sofoque el fuego o las llamas o utilice un extintor de polvo químico o de espuma.
- Utilice solo agarraderas secas - Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que las agarraderas toquen los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla u otro paño voluminoso.

⚠ ADVERTENCIA

- Utilice recipientes del tamaño adecuado - Este electrodoméstico está equipado con una o más superficies de cocción de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento calefactor de la 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 entre el utensilio y la hornilla también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las superficies de cocción desatendidas a altas temperaturas - La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Asegúrese de que las bandejas reflectantes o los recipientes de goteo estén en su lugar - La ausencia de estas bandejas o recipientes durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes que se encuentran debajo.

- Revestimientos protectores - No utilice papel de aluminio para revestir los recipientes de goteo de las superficies de cocción o la base del horno, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede generar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Utensilios de cocina recubiertos - Solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios recubiertos son adecuados para ser utilizados en la estufa sin romperse debido al cambio brusco de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben girarse hacia dentro y no extenderse sobre superficies de cocción adyacentes - Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debidos a un contacto involuntario con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse de forma que esté girado hacia dentro y no se extienda sobre superficies de cocción adyacentes.
- No remoje elementos calefactores extraíbles - Los elementos calefactores nunca deben sumergirse en agua.

ADVERTENCIA

- No cocine sobre superficies de cocción rotas - Si la superficie de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la superficie de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.
- Limpie la superficie de cocción con precaución - Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar una quemadura por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores tóxicos si se aplican sobre una superficie caliente.

ADVERTENCIA

- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, ya que pueden calentarse.

PRECAUCIÓN

- No guarde objetos de interés para niños en gabinetes situados encima de una estufa o en la parte trasera, ya que los niños que se suban a la estufa para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.

ADVERTENCIA

- **NO TOQUE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN O LAS ÁREAS CERCANAS A ELLAS** - Las superficies pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a las superficies de cocción pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies de cocción o las áreas cercanas a ellas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran (identificación de áreas, por ejemplo, la estufa y las superficies orientadas hacia la estufa).

ADVERTENCIA

- Si el aparato muestra un código de error y suena una señal audible (por ejemplo, un timbre), el aparato no funciona correctamente. Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica y haga que lo revise un técnico calificado.

INFORMACIÓN GENERAL

¿Qué es la inducción electromagnética?

La cocción por inducción utiliza electroimanes para generar calor en utensilios de cocina compatibles. Debajo de cada zona de cocción de una superficie de inducción hay una bobina de cobre. Cuando se enciende la zona de cocción, la electricidad convierte la bobina en una especie de imán que calienta los utensilios metálicos en la zona de cocción.

Características de la inducción

Debido a que el calor comienza en los utensilios de cocina en lugar de en la estufa, la inducción ofrece varias ventajas.

Calentamiento rápido: Los utensilios de cocina se calentarán más rápido que en una estufa eléctrica convencional. Preste mucha atención para evitar quemar los alimentos al comenzar a cocinar. Es posible que necesite utilizar un ajuste más bajo para cocinar alimentos de la que está acostumbrado.

Control preciso: El calor que ingresa a los utensilios de cocina cambiará inmediatamente cuando cambie el ajuste de la zona de cocción.

Calentamiento uniforme: Los utensilios de cocina generalmente se calientan de manera más uniforme en una superficie de inducción, por lo que es menos probable que tenga puntos calientes o fríos en los utensilios de cocina.

Superficie de cocción más fría: Una superficie de inducción estará más fría cuando retire los utensilios de cocina que una estufa eléctrica convencional. Como la superficie de cocción no se calienta tanto, no es tan probable que se queme. También es menos probable que los derrames se cocinen en la superficie, lo que facilita la limpieza.

Eficiencia de energía: Cocinar por inducción desperdicia menos energía que en una estufa convencional, por lo que consume menos electricidad.

Cocina de forma más limpia: Debido a que la inducción funciona calentando los utensilios de cocina y no la estufa, los derrames no se cocinan ni se pegan a la superficie.

Preparación

Antes de usar su estufa por primera vez, aplique a la superficie cerámica una crema limpiadora (disponible en la mayoría de ferreterías, supermercados y tiendas por departamentos). Límpiela y dele brillo con una toalla de papel limpia. Las cremas limpiadoras para estufas dejan un acabado protector en el vidrio que facilitará la limpieza cuando la estufa se ensucie al cocinar y ayudará a prevenir rayones y abrasiones.

⚠ PRECAUCIÓN

Aunque las zonas de cocción por inducción no producen calor, pueden calentarse al entrar en contacto con los utensilios de cocina calientes. Pueden producirse quemaduras si se toca una zona de cocción o el área circundante antes de que se haya enfriado a una temperatura segura.

Sonidos

El campo magnético sobre la zona de cocción por inducción puede hacer que los utensilios de cocina vibren, creando un zumbido. Estos sonidos no son inusuales, especialmente en ajustes altos.

Los utensilios de cocina que no sean perfectamente planos en la parte inferior, pueden vibrar ligeramente contra la superficie de cocción.

Un mango suelto puede vibrar en su posición.

Los utensilios de cocina de múltiples materiales pueden producir pequeñas vibraciones en su estructura.

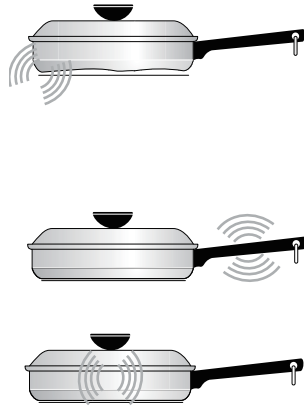


Figura 1: Sonidos de inducción

Es menos probable que se produzcan sonidos con utensilios de cocina más pesados y de mayor calidad.

Una superficie de inducción también puede producir leves chasquidos en los interruptores electrónicos que mantienen la temperatura de cocción deseada. También es posible que escuche un ventilador que enfría los componentes electrónicos del interior de la estufa.

❗ NOTA

Asegúrese de leer las instrucciones detalladas para la limpieza de la estufa de inducción en la sección "Cuidado y limpieza" y en la sección de lista de verificación "Antes de llamar" de este Manual del usuario.

⚠ PRECAUCIÓN

- Aunque las zonas de cocción por inducción no generan calor directamente, **pueden calentarse al entrar en contacto con utensilios de cocina calientes**. Pueden producirse quemaduras si se toca una zona de cocción o el área circundante antes de que se haya enfriado a una temperatura segura.
- No coloque artículos inflamables como saleros y pimenteros de plástico, portacucharas o envoltorios de plástico encima de la estufa cuando esté en uso. El calor que irradian los utensilios de cocina podría hacer que estos artículos se

derritan o se enciendan. Las agarraderas, toallas o cucharas de madera pueden incendiarse si se colocan demasiado cerca de utensilios de cocina calientes.

- No utilice papel de aluminio para revestir ninguna parte de la estufa. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar riesgo de descarga eléctrica o incendio. Si estos objetos se derriten sobre la superficie de cocción, la dañarán.

IMPORTANTE

- No deje recipientes vacíos sobre una zona de cocción en funcionamiento. Los utensilios de cocina se calientan muy rápidamente y pueden dañarse o deformarse si se dejan vacíos en la zona de cocción.
- NUNCA coloque o monte un utensilio de cocina sobre dos superficies de cocción diferentes al mismo tiempo. Un uso incorrecto puede dañar la superficie de cocción. Cuando la estufa está bloqueada por seguridad, hay dos opciones disponibles para desbloquearla:

Movimiento de los utensilios de cocina en la superficie de cocción lisa

Es mejor levantar los utensilios de cocina antes de moverlos sobre la superficie vitrocerámica. Los utensilios de cocina que tienen un fondo áspero o sucio pueden marcar y rayar la superficie vitrocerámica. Comience siempre con utensilios de cocina limpios.

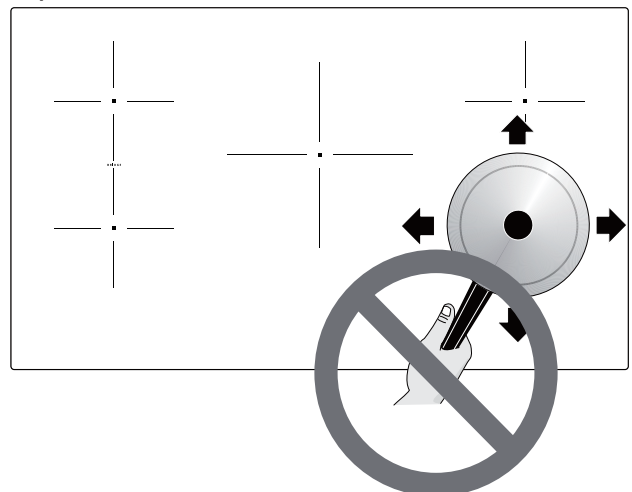
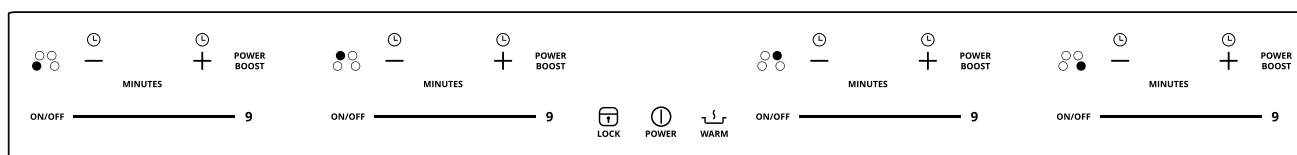
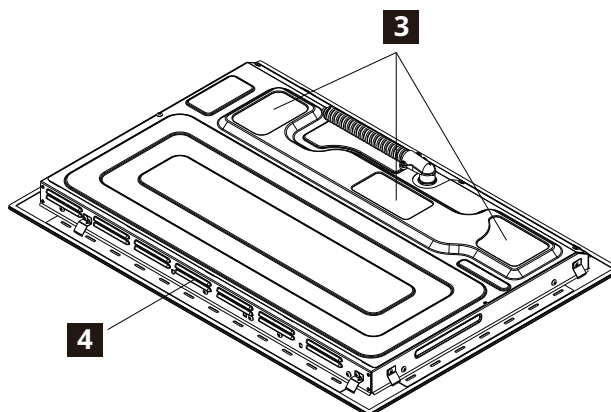
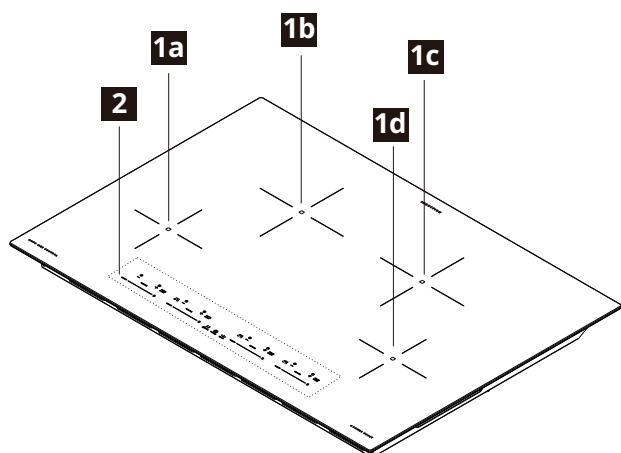


Figura 2: Mueva los utensilios de cocina con cuidado sobre la estufa.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FLACKSTA



1 Área de calentamiento

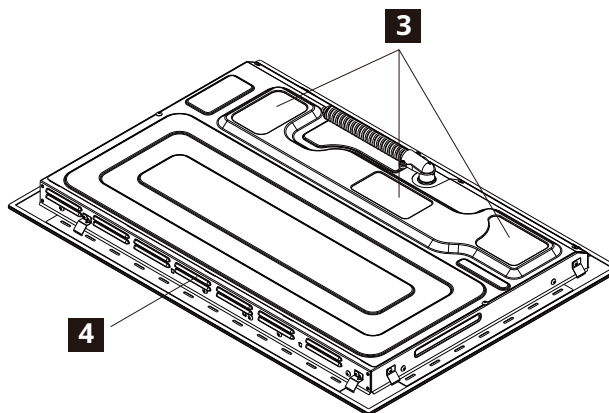
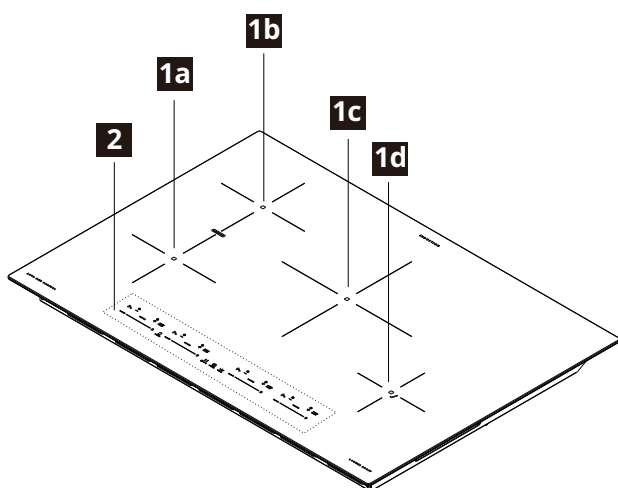
1d Zona de cocción de 5 7/8", 1400W/2000W

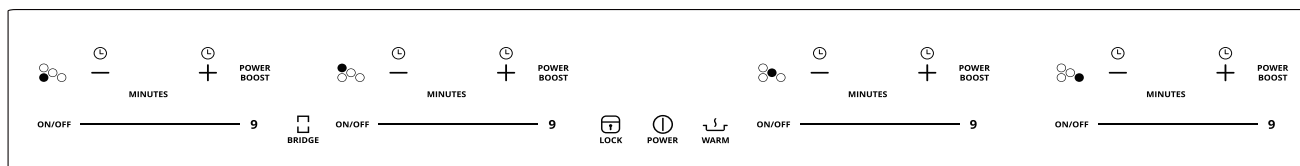
1a Zona de cocción de 5 7/8", 1400W/2000W **2** Panel de control

1b Zona de cocción de 7 1/16", 2000W/3000W **3** Entrada de aire

1c Zona de cocción de 7 1/16", 2000W/3000W **4** Salida de aire

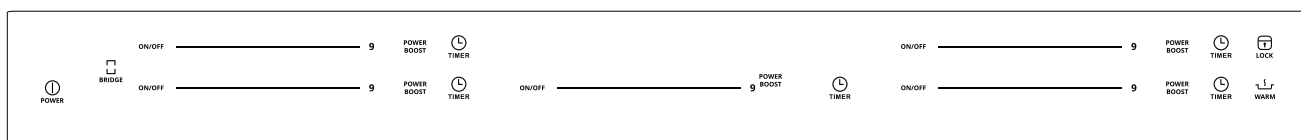
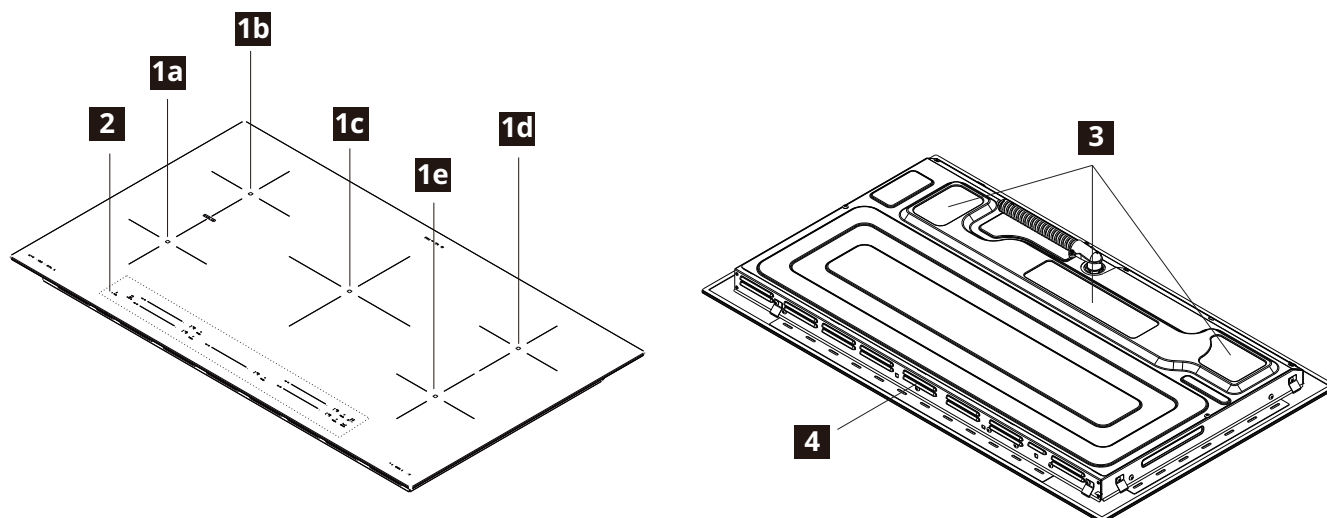
HIDINGSTA





- 1** Área de calentamiento **1d** Zona de cocción de 5 ⁷/₈ ", 1400W/2000W
- 1a** Zona de cocción de 7 ¹/₁₆ ", 2000W/3000W **2** Panel de control
- 1b** Zona de cocción de 7 ¹/₁₆ ", 2000W/3000W **3** Entrada de aire
- 1c** Zona de cocción de 11", 3000W/3600W **4** Salida de aire

NEDERSTA



- 1** Área de calentamiento **1e** Zona de cocción de 7 ¹/₁₆ ", 2000W/3000W
- 1a** Zona de cocción de 7 ¹/₁₆ ", 2000W/3000W **2** Panel de control
- 1b** Zona de cocción de 7 ¹/₁₆ ", 2000W/3000W **3** Entrada de aire
- 1c** Zona de cocción de 11", 3000W/3600W **4** Salida de aire
- 1d** Zona de cocción de 7 ¹/₁₆ ", 2000W/3000W

INDICADORES

Indicador de superficie caliente

Si la zona de cocción se calienta durante la cocción, el indicador de ajuste mostrará una advertencia de Superficie Caliente (H) cuando la zona se apague. Esta advertencia se mostrará hasta que la zona de cocción se enfríe.

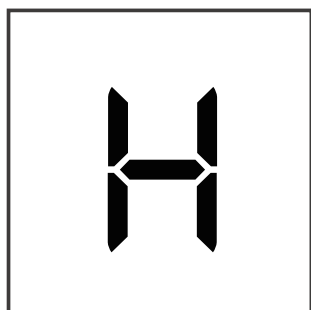


Figura 3: Indicador de superficie caliente

Función de bloqueo de botones

Si se mantiene presionado un botón de control durante más de 10 segundos, la estufa emitirá una alerta de 5 tonos. Si aún se mantiene presionado el botón después del sonido de alerta, la estufa se apagará. El bloqueo de botones podría activarse por algo como dejar objetos en los controles de la zona de cocción, derrames en los controles o apoyar las manos en los controles.

Olla mal colocada o faltante

Este símbolo aparece si la olla no es apta para la cocción por inducción, si no está colocada correctamente o si no tiene el tamaño adecuado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla dentro de los 30 segundos posteriores a la selección, la zona de cocción se apaga.

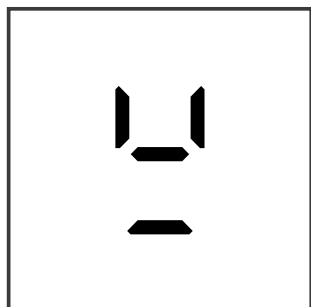
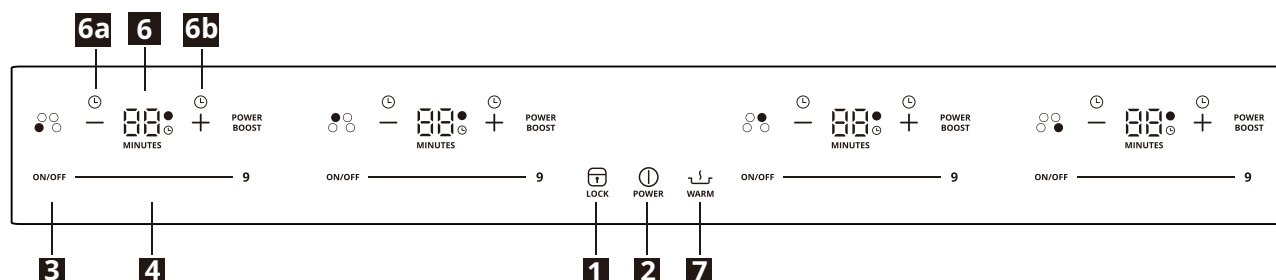


Figura 4: Indicador intermitente

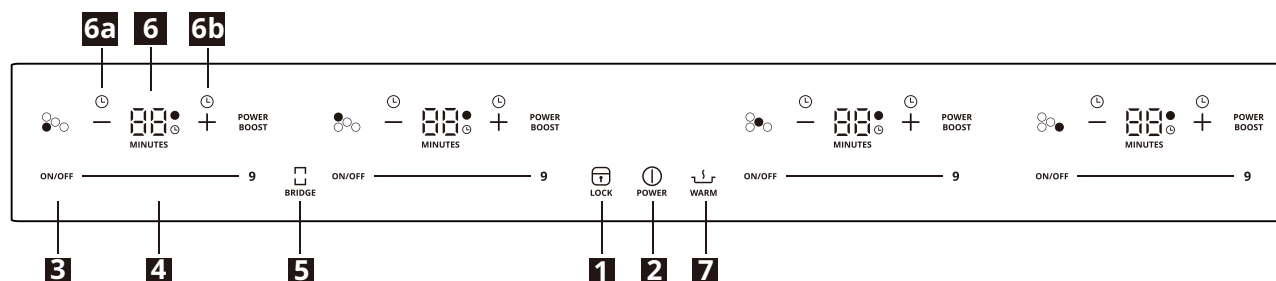
USO DIARIO

Controles de la estufa

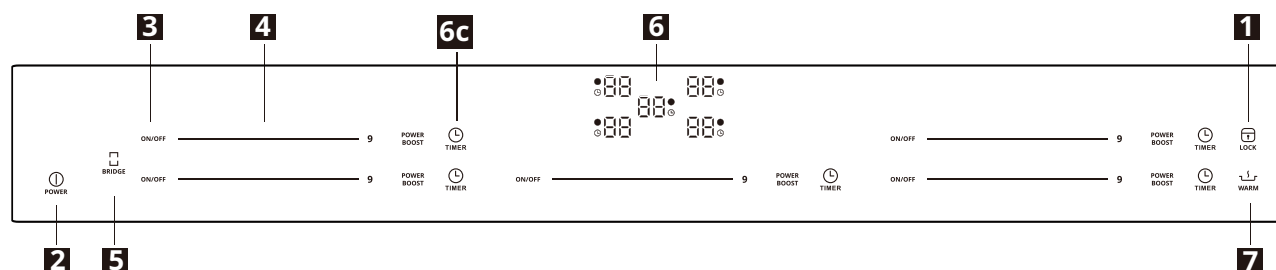
FLACKSTA



HIDINGSTA



NEDERSTA



- 1**  **Bloqueo:** Desbloqueado por defecto. Bloquee los controles de la estufa para evitar la activación accidental de las zonas de cocción.

Bloquear o desbloquear la estufa/botón de Bloqueo (3 segundos)

La función de bloqueo desactiva la mayoría de los controles de la estufa para evitar que las zonas de cocción se cambien por accidente.

Para bloquear los controles mientras cocina:

- Configure las zonas de cocción en el ajuste deseado.
- Presione el botón de Bloqueo.

Para desbloquear los controles, presione nuevamente el botón Bloqueo durante 3 segundos. Incluso con los controles bloqueados, puede apagar una zona de cocción presionando el botón de Encendido/Apagado. Para configurar el bloqueo de seguridad para niños:

- Presione el botón de Encendido para encender la estufa.
- Presione el botón de Bloqueo y manténgalo presionado durante 3 segundos. La pantalla mostrará 'L' (Lock - Bloqueo).
- Presione el botón de Encendido para apagar la estufa.

- 2**  **Encendido:** Presione para encender o apagar la estufa.

Presione el botón de Encendido, la pantalla mostrará "0" como en modo de espera. Si no se selecciona ninguna configuración de calor en 30 segundos, la estufa se apagará automáticamente sin presionar el botón de Encendido. Si presiona el botón de Encendido durante el funcionamiento, la estufa se apagará.

- 3** **ENCENDIDO/APAGADO de la zona de cocción:** Presione para encender o apagar la zona de cocción.

Cuando la estufa esté encendida, presione el botón de ENCENDIDO/APAGADO de la zona de cocción para encender la zona. La luz indicadora se encenderá.

Presione el botón de ENCENDIDO/APAGADO de la zona de cocción durante el funcionamiento de la zona, la zona se apagará.

- 4** **Nivel de potencia de la zona de cocción:** Deslice un dedo o presione la línea para ajustar el nivel de potencia. El nivel 1 es bajo, el nivel 9 es alto y P es la configuración más potente.

- 5**  **Puente (solo para HIDINGSTA y NEDERSTA):** La función de Puente hace que las dos zonas de cocción de la izquierda trabajen juntas para calentar un utensilio de cocina largo, como una plancha para asar.

- 6** **Indicador de temporizador:** Muestra el tiempo que queda actualmente en el temporizador.

- 6a**  **Reducir tiempo (-):** Presione para reducir tiempo en el temporizador.

- 6b**  **Aumentar tiempo (+):** Presione para aumentar tiempo en el temporizador.

- 6c**  **Botón del Temporizador:** Presione el botón del Temporizador para activarlo. Mantenga presionado el botón del Temporizador para aumentar rápidamente la cantidad de minutos.

- 7**  **Servir caliente:** Servir caliente le permite mantener calientes los alimentos cocinados para servirlos. La función Servir caliente solo se puede activar cuando la zona de cocción deseada está encendida. Para activar Servir caliente: Presione el botón Servir caliente y luego presione la línea de ajuste del nivel de potencia de la zona de cocción deseada.

Para desactivar Servir caliente:
Presione directamente sobre la línea de ajuste del nivel de potencia de la zona de cocción que está utilizando.

Función Servir caliente.

Cuando activa la función Servir caliente, las zonas de cocción activadas se ajustarán en un nivel de potencia bajo y mostrarán el icono Servir caliente.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

Servir caliente no está pensado para cocinar alimentos. Solo utilice Servir caliente con alimentos que ya estén cocinados. Cubra las ollas con tapas para mantener la temperatura adecuada al servir.

Zonas de cocción de la superficie de inducción

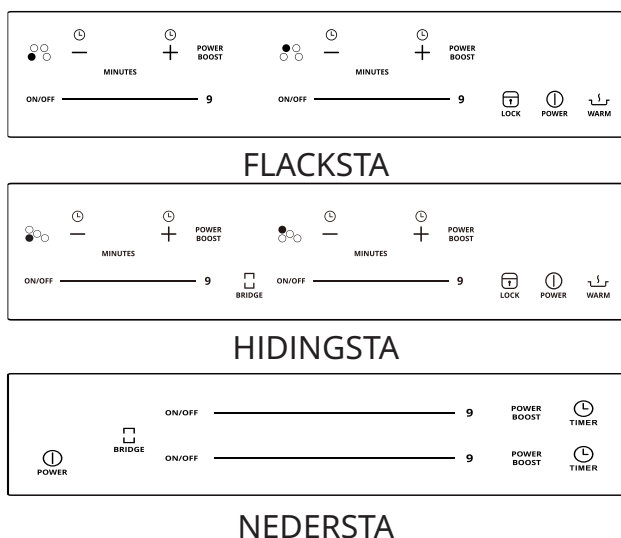


Figura 5: Control de la zona de cocción por inducción

Para utilizar una zona de cocción por inducción:

1. Encienda la estufa presionando el botón de Encendido .
2. Coloque utensilios de cocina del tamaño correcto en la zona de cocción.
3. Presione el botón Encendido/Apagado de la zona de cocción activa.

4. Configure la zona de cocción al nivel deseado (consulte la Tabla 1) presionando el número de la configuración deseada o P.
5. Una vez finalizada la cocción, apague la zona de cocción por inducción presionando el botón de Encendido/Apagado o el botón de Encendido antes de retirar los utensilios de cocina. Si todas las zonas están apagadas, la estufa se apagará automáticamente en 30 segundos.

Función de Puente (sólo para HIDINGSTA y NEDERSTA)

La función de Puente le permite utilizar un utensilio de cocina extralargo, como una plancha para asar, en el lado izquierdo de su estufa.

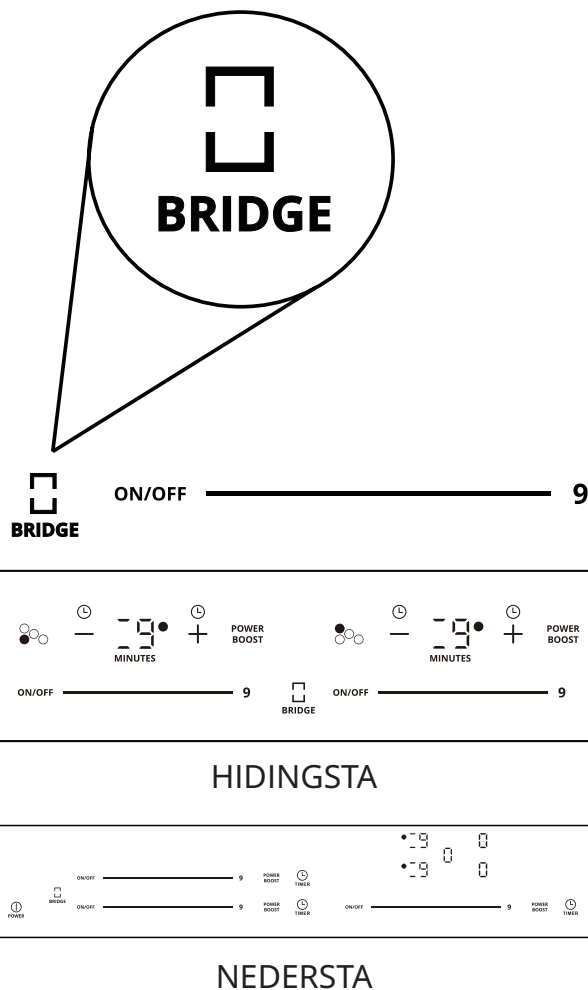


Figura 6: Activación de la función puente (solo para HIDINGSTA y NEDERSTA)

En cualquier momento, puede cambiar la configuración de las zonas de cocción en puente presionando la línea del ajuste nuevo en el control activo.

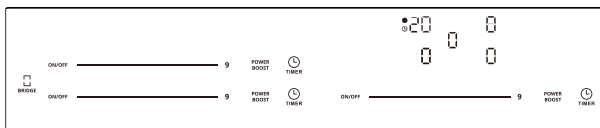
Para desactivar la función de puente, desactive una de las zonas de cocción que hacen parte del puente presionando el botón Encendido/Apagado.

Configuración del temporizador

La estufa tiene una función de temporizador para recordarle que la comida se ha cocinado durante un tiempo determinado.



FLACKSTA y HIDINGSTA



NEDERSTA

Figura 7: Temporizador de la estufa

Para configurar el temporizador:

1. **FLACKSTA y HIDINGSTA:** Presione el botón + o - para activar el temporizador y configurar la cantidad de minutos deseada. Mantenga presionados los botones + y - al mismo tiempo durante 3 segundos para desactivar el temporizador. Cuando configure el temporizador, puede mantener presionado el botón + o - para cambiar rápidamente la cantidad de minutos.
2. **NEDERSTA:** Presione el botón del Temporizador para activarlo. Cuando configure el temporizador, puede presionar el botón del temporizador o deslizar el control deslizante para configurar la cantidad de minutos deseada.

Cuando configure el temporizador, puede mantener presionado el botón del temporizador para cambiar rápidamente la cantidad de minutos.

Cuando el temporizador esté realizando su cuenta regresiva, puede mantener presionado el botón del temporizador durante 3 segundos para desactivarlo.

El temporizador comenzará la cuenta regresiva unos segundos después de que haya terminado de configurarlo, cuando haya transcurrido el tiempo especial, el temporizador parpadeará y sonará un tono.

IMPORTANTE

Cuando el temporizador se detenga o suene el tono, las zonas de cocción seguirán funcionando. El temporizador no afecta de ninguna manera la configuración de la zona de cocción.

Configuraciones sugeridas para la zona de cocción por inducción

Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más alto y luego cambie a un ajuste más bajo para terminar la cocción.

Los ajustes sugeridos que se encuentran en la Tabla 1 a continuación se basan en cocinar con recipientes de acero inoxidable de peso mediano con tapa. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de recipientes.

Recomendaciones de inducción:

Rango de temperatura	Nivel de potencia	Descripción
Baja	1	Mantiene los alimentos calientes
Media baja	2-4	Continúa la cocción a fuego lento, estofar
Media	5-6	Mantiene un hervor lento, espesa salsas y jugos de la carne, cocina al vapor
Media alta	7-8	Continúa un hervor rápido, fríe o fríe rápidamente.
Alta	9	Empieza a asar la mayoría de los alimentos, mantiene el agua hirviendo, fríe en sartén, dora
Potencia intensa	P	Empieza a calentar cacerolas que contienen grandes cantidades de comida o pone a hervir ollas con agua.

Tabla 1: Configuraciones sugeridas para la zona de cocción por inducción

IMPORTANTE

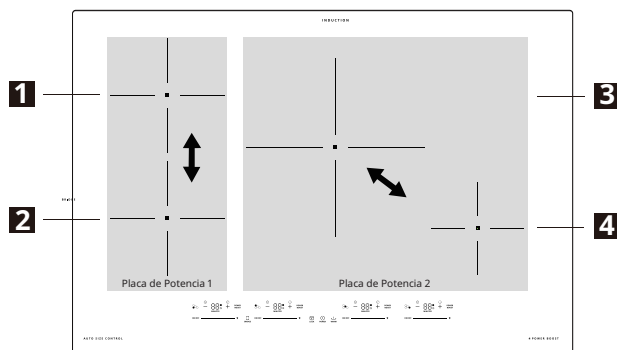
No deje recipientes vacíos sobre una zona de cocción en funcionamiento. Los utensilios de cocina se calientan muy rápidamente y pueden dañarse o deformarse si se dejan vacíos en la zona de cocción.

NOTA:

- La configuración de Potencia intensa (P) está disponible después de activar una zona de cocción presionando el botón P. La estufa permanecerá en Potencia intensa un máximo de 10 minutos. Transcurridos 10 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente al ajuste de temperatura Alta (9).
- El tamaño y el tipo de utensilio utilizado, así como la cantidad y el tipo de alimento que se cocine, influirán en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados de cocción.
- El indicador de Superficie caliente (H) se mostrará en el indicador de configuración cuando se detecte calor en una zona de cocción que ha sido apagada. El indicador permanecerá encendido hasta que la superficie caliente se haya enfriado lo suficiente.

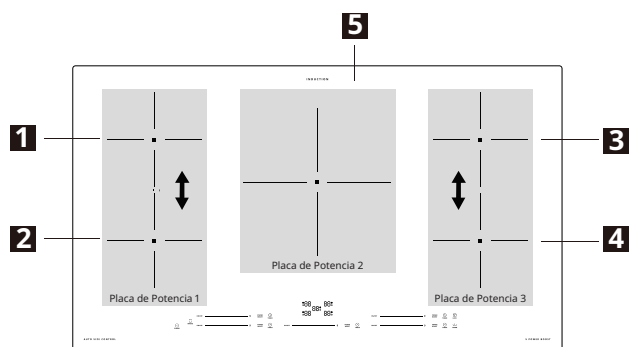
ADMINISTRACIÓN DE POTENCIA

Este producto está equipado con Administración de potencia controlada electrónicamente. Esta función monitorea la carga de electricidad y limita la potencia máxima de salida a 3600 W para cada Placa de potencia, optimizando la distribución de potencia y evitando que el sistema se sobrecargue. Una Placa de potencia puede alimentar 1 o 2 zonas de cocción. La función divide la potencia entre las zonas de cocción pertenecientes a la misma Placa de potencia. Ver la ilustración. La función disminuye la potencia de la otra zona de cocción perteneciente a la misma Placa de potencia, si es necesario (la última instrucción tiene mayor prioridad).



Ejemplo:

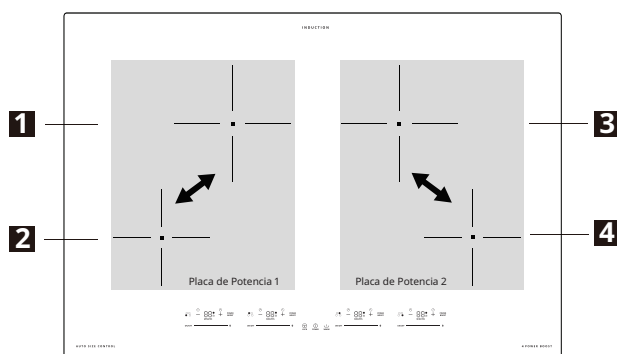
si se selecciona el nivel de potencia intensa (P) para la zona de cocción 1 y, a continuación, se selecciona el nivel de potencia intensa (P) para la zona de cocción 2, automáticamente el nivel de la zona de cocción 1 se reducirá a 4.



Ejemplo:

si se selecciona el nivel de potencia intensa (P) para la zona de cocción 1 y, a continuación, se selecciona el nivel de potencia intensa (P) para la zona de cocción 2, automáticamente el nivel de la zona de cocción 1 se reducirá a 4.

Figura 8: Administración de potencia, 5 zonas de cocción



Ejemplo:

Si se selecciona el nivel de potencia intensa (P) para la zona de cocción 1 y luego se selecciona el nivel de potencia intensa (P) para la zona de cocción 2, automáticamente el nivel de la zona de cocción 1 se reducirá a 7.

Figura 9: Administración de potencia, 4 zonas de cocción

GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

El tamaño y el tipo de utensilio de cocina utilizado influirán en la configuración de calor necesaria para obtener los mejores resultados de cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones para el uso de utensilios de cocina adecuados, como se ilustra en la Figura 1 y la Figura 10.

Verifique que esté plano girando una regla en el fondo del utensilio de cocina (ver Figura 10). Los utensilios de cocina deben tener fondos planos que hagan buen contacto con toda la superficie del elemento calefactor (ver Figura 13).

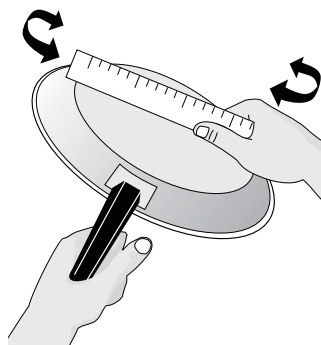


Figura 10: Prueba de utensilios de cocina

Tipos de material de utensilios de cocina

El material de los utensilios de cocina es especialmente importante cuando se utiliza una placa de inducción. Los utensilios de cocina deben contener hierro o acero magnético para funcionar en una placa de inducción. Entre los materiales habituales de los utensilios de cocina para utilizar con inducción, se incluyen los siguientes:

- **Acero inoxidable:** Conductor de calor lento con resultados de cocción desiguales. Duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas. Algunos tipos de acero inoxidable no funcionan en placas de inducción. Utilice la prueba del imán (ver "Figura 12. Prueba del imán") para examinar los utensilios de cocina de acero inoxidable.
- **Hierro fundido:** Un conductor de calor lento que retiene muy bien el calor. Cocina uniformemente una vez que alcanza la temperatura de cocción.
- **Esmalte de porcelana en metal:** Las características de calentamiento varían en función del material de base. El esmalte de porcelana en un metal compatible funcionará en una placa de inducción. Utilice la prueba del imán para examinar los utensilios de cocina con esmalte de porcelana.

Los utensilios de cocina que se venden como compatibles con inducción suelen tener un símbolo impreso por el fabricante en la parte inferior.

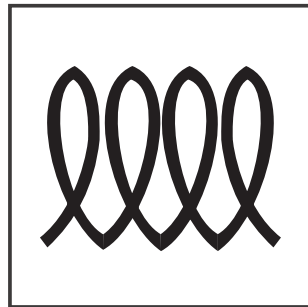


Figura 11: Símbolo de inducción

Prueba del imán

Para ver si un utensilio de cocina funciona en su placa de inducción, intente pegarle un imán (ver Figura 12).

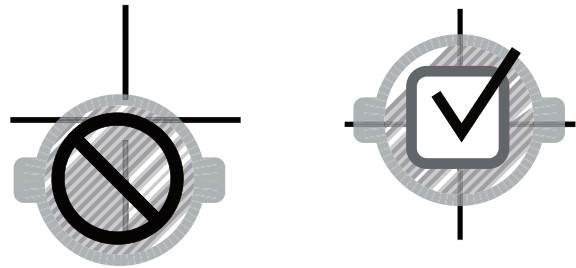
Si el imán se adhiere firmemente al fondo del utensilio de cocina, funcionará en su placa de inducción. Si el imán se adhiere débilmente o no se adhiere en absoluto, el utensilio de cocina no se calentará en su placa de inducción.



Figura 12: Prueba del imán

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

Los utensilios de cocina adecuados en una zona de cocción por inducción en funcionamiento se calentarán muy rápidamente. Si se deja un utensilio de cocina vacío en una zona de cocción por inducción en funcionamiento, el cambio rápido de temperatura puede deformar o dañar el utensilio de cocina. NO coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control. El calor puede dañar las partes electrónicas.

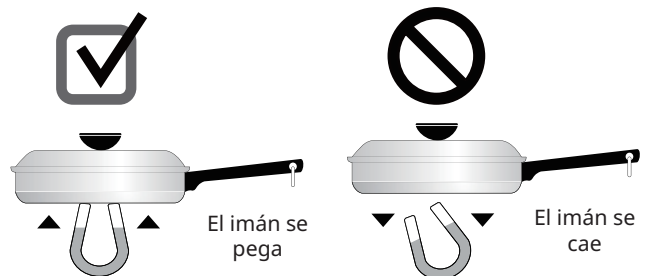


Mantenga los utensilios de cocina calientes alejados de los controles.

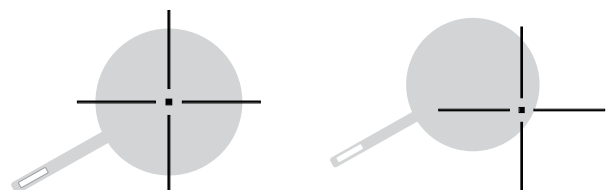
Sensor de recipientes

Los sensores situados bajo la superficie de la superficie de cocción requieren que se cumplan determinadas condiciones de los utensilios de cocina antes de que funcione una zona de cocción por inducción. Si se enciende una zona de cocción y las condiciones son incorrectas, la configuración en la pantalla de la zona parpadeará. La Figura 13 muestra condiciones que pueden generar un mensaje intermitente. Si retira un recipiente de una zona de cocción activa, la zona se apagará después de 30 segundos.

Si la estufa no detecta utensilios de cocina en ninguna zona durante 30 segundos, toda la estufa se apagará.



- El material base de los utensilios de cocina tiene buenas características magnéticas.
- El material base de los utensilios de cocina no es magnético.



- El utensilio de cocina está centrado correctamente en la zona de cocción.
- El utensilio de cocina no está centrado en la zona de cocción.

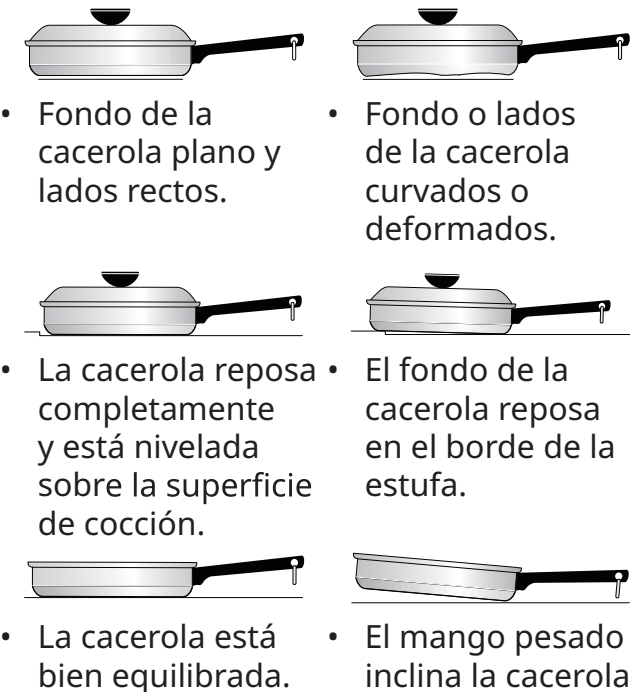


Figura 13: Condiciones de la detección de recipientes

Tamaño mínimo y máximo de recipientes

Las zonas de cocción por inducción requieren recipientes del tamaño adecuado para activarse. Los gráficos de la superficie de cocción son guías del tamaño mínimo y máximo de los recipientes para cada zona de cocción.

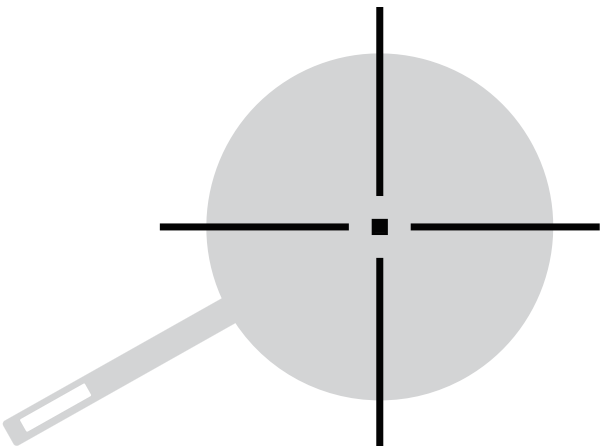


Figura 14: Tamaño correcto del recipiente



Figura 15: Recipiente demasiado pequeño, Recipiente demasiado grande

El anillo interior de cada zona de cocción indica el tamaño de recipiente más pequeño para la zona (Figura 15). Si el utensilio de cocina es demasiado pequeño, la pantalla parpadeará y el recipiente no se calentará. Seleccione un recipiente más grande o use una zona de cocción diferente.

El anillo exterior del gráfico de la superficie de cocción indica el tamaño de recipiente más grande para esa zona (Figura 15). No utilice recipientes con fondos que se extiendan más allá del círculo exterior de una zona de cocción, ya que al hacerlo puede provocar que los alimentos se calienten de forma desigual.

Zona de cocción	Diámetro recomendado del recipiente
5 7/8"	4 3/4" - 5 7/8"
7 1/16"	5 1/2" - 7 1/16"
11"	10" - 11"

Corrección de errores de detección de recipientes

Se recomienda reducir la configuración del nivel de potencia seleccionado antes de corregir un error de detección del recipiente y luego restablecer la zona al nivel de potencia deseado.

Si no se corrigen las condiciones que impiden el funcionamiento, la zona de cocción se apagará automáticamente después de dos minutos. Cuando se enciende una zona de cocción por inducción, esta no se calentará. La zona de cocción por inducción genera calor en los utensilios de cocina, no en la superficie de cocción. No se genera calor a menos que haya un objeto de hierro o acero sobre la zona de cocción.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Mantenimiento de la estufa

Una limpieza constante y adecuada es esencial para el mantenimiento de su superficie en vitrocerámica.

Antes de usar su estufa por primera vez, aplique a la superficie cerámica una crema limpiadora (disponible en la mayoría de ferreterías, supermercados y tiendas por departamentos). Límpiela y dele brillo con una toalla de papel limpia. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Las cremas limpiadoras para estufas dejan un acabado protector en el vidrio para ayudar a prevenir rayones y abrasiones.

El deslizamiento de recipientes sobre la superficie de cocción puede provocar marcas metálicas en la superficie de la estufa. Estas marcas deben ser removidas usando una crema limpiadora de superficies de cocción, inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado. Las marcas de metal pueden volverse permanentes si no se eliminan antes de volver a usar la estufa.

Los utensilios de cocina (hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la estufa.

No:

- Deslice nada de metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- Utilice utensilios de cocina sucios o que tengan suciedad acumulada en el fondo; Utilice siempre utensilios de cocina limpios.
- Utilice su superficie de cocción como tabla de cortar o superficie de trabajo en la cocina.
- Cocine los alimentos directamente sobre la superficie de cocción sin utilizar recipientes.
- Deje caer objetos pesados o duros sobre la superficie vitrocerámica; podrían agrietarla.

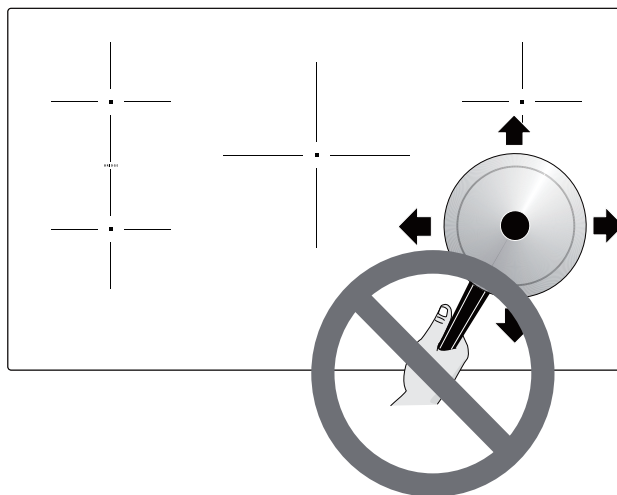


Figura 16: Cuidado de la estufa

Elimine los derrames y cualquier suciedad densa lo antes posible. Una limpieza regular reducirá la dificultad de una limpieza mayor posterior

⚠ PRECAUCIÓN

- Antes de limpiar cualquier parte del aparato, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el aparato esté frío.
- Si se utilizan amoníaco o limpiadores para electrodomésticos, se deben retirar y el aparato debe enjuagarse a fondo antes de ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione una ventilación adecuada.

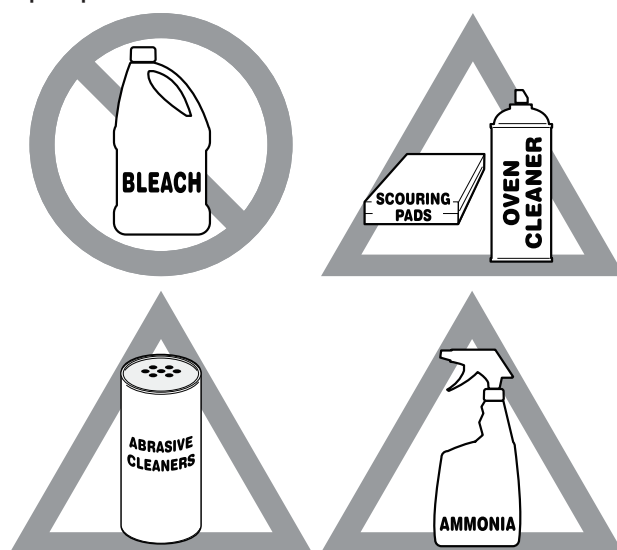


Figura 17: Utilice limpiadores con precaución

IMPORTANTE

Se pueden producir daños a la superficie de vitrocerámica si utiliza una esponjilla de limpieza de tipo abrasivo. Utilice únicamente productos de limpieza diseñados específicamente para superficies vitrocerámicas.

Limpieza de la estufa

⚠ ADVERTENCIA

No utilice un limpiador de superficies de cocción con la estufa caliente. Los vapores pueden ser peligrosos para la salud y dañar químicamente la superficie vitrocerámica.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de limpiar la estufa, asegúrese de que los controles estén apagados y que la estufa esté fría. La superficie de vidrio podría estar caliente por el contacto con utensilios de cocina calientes y se pueden producir quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

Para suciedad ligera a moderada:

Para suciedad ligera a moderada: Aplique unas gotas de crema limpiadora para superficies de cocción directamente sobre la misma. Utilice una toalla de papel limpia para limpiar toda la superficie de la estufa. Asegúrese de que la superficie de cocción se limpie a fondo, sin dejar residuos. No utilice la toalla que utiliza para limpiar la superficie de cocción para ningún otro uso.

Para suciedad densa, quemada y adherida:

Aplique unas gotas de crema limpiadora para superficies de cocción directamente sobre la zona sucia. Frote la zona sucia con un utensilio de limpieza no abrasivo, aplicando presión según sea necesario. No utilice la esponjilla que utiliza para limpiar la estufa para ningún otro uso.

Si queda suciedad, raspe cuidadosamente la tierra con un raspador de hoja de metal, sosteniendo el raspador en un ángulo de 30 grados con respecto a la superficie. Retire la suciedad suelta con una crema limpiadora de superficies de cocción y dele brillo a la superficie hasta que quede limpia.

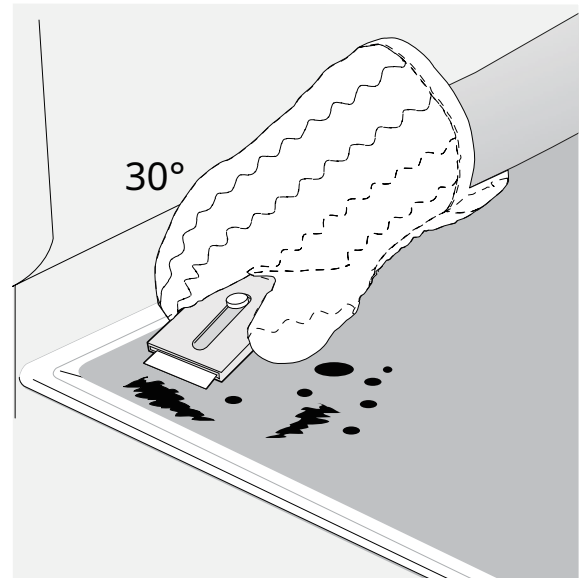


Figura 18: Limpieza de la estufa

⚠ PRECAUCIÓN

- Antes de limpiar cualquier parte del aparato, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el aparato esté frío.
- Si se utilizan amoníaco o limpiadores para electrodomésticos, se deben retirar y el aparato debe enjuagarse a fondo antes de ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione una ventilación adecuada.

Papel de aluminio y utensilios.** ADVERTENCIA**

Nunca cubra ninguna ranura, orificio o conducto con materiales como papel de aluminio. Los revestimientos de papel de aluminio pueden atrapar el calor y provocar riesgo de incendio.

IMPORTANTE

El uso de papel de aluminio sobre una superficie de cocción caliente puede dañar la superficie. No utilice utensilios de cocina de aluminio delgados, ni permita bajo ninguna circunstancia que el papel de aluminio toque las zonas de cocción.

IMPORTANTE

Se pueden producir daños a la superficie de vitrocerámica si utiliza una esponjilla de limpieza de tipo abrasivo. Utilice únicamente productos de limpieza diseñados específicamente para superficies vitrocerámicas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Soluciones a problemas comunes

Antes de llamar a solicitar servicio técnico, revise la siguiente lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones se proporcionan para el problema incluido en la lista.

Problema	Causa/Solución
Todo el aparato no funciona	El aparato no está conectado. Asegúrese que el cable de alimentación esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique su caja de fusibles o disyuntor para asegurarse de que el circuito esté activo. Corte de energía eléctrica. Compruebe las luces de la vivienda para estar seguro. Llame a su compañía eléctrica local para obtener información sobre cortes en el servicio eléctrico.
Los utensilios de cocina en la zona de cocción están demasiado calientes o no lo suficiente.	Configuración incorrecta del control de superficie. Ajuste la configuración del nivel de potencia.
La zona de cocción no calienta los utensilios de cocina.	Asegúrese de que el control de superficie correcto esté encendido para el elemento necesario. Uso de utensilios de cocina inadecuados. Consulte "Tipos de material de utensilios de cocina" en la página 86. Los utensilios de cocina son del tamaño incorrecto o están mal colocados en la zona de cocción. Consulte "Sensor de recipientes" en la página 87.
La zona de cocción no calienta de manera uniforme.	El recipiente está deformado. Utilice únicamente recipientes planos y equilibrados. Los recipientes planos calientan mejor que las deformadas. Los materiales del recipiente y el peso del material afectan al calentamiento. Los recipientes de peso mediano y pesado calientan uniformemente. Debido a que los recipientes livianos calientan de manera desigual, los alimentos pueden quemarse con facilidad.
No funciona el control de la zona de cocción	Se presionó más de un control a la vez. Asegúrese de que al configurar el control, nada esté tocando otro control. Agua o tierra en el panel de control. Limpie el panel de control.
Áreas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la estufa.	Depósitos minerales del agua y los alimentos. Elimínelos usando una crema limpiadora para superficies de cocción aplicada en la superficie de cerámica. Dele brillo con un paño no abrasivo o una esponja.

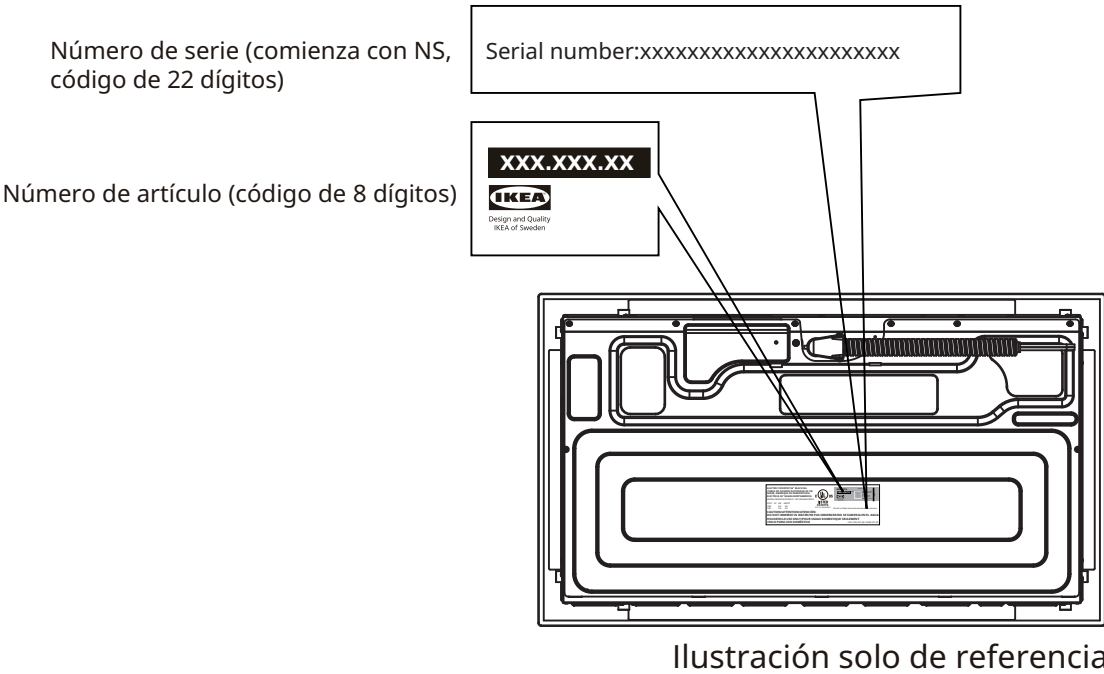
Problema	Causa/Solución
Rayones o abrasiones en la superficie de la estufa.	Partículas gruesas como la sal o suciedad endurecida entre la estufa y los utensilios de cocina pueden causar rayones. Asegúrese de que la superficie de la estufa y el fondo de los utensilios de cocina estén limpios antes de usarlos. Los pequeños rayones no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo. Se han utilizado materiales de limpieza no recomendados para superficies de vitrocerámica. Aplique crema limpiadora para superficies de cocción sobre la superficie cerámica. Dele brillo con un paño no abrasivo o una esponja. Se utilizaron utensilios de cocina con fondo rugoso. Utilice utensilios de cocina lisos y de fondo plano.
Marcas de metal en la superficie de cocción.	Deslizamiento o rayones por utensilios metálicos sobre la superficie de la estufa. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la estufa. Aplique crema limpiadora para superficies de cocción sobre la superficie cerámica. Dele brillo con un paño no abrasivo o una esponja. Para más información, consulte "Limpieza de la estufa" en la página 90.
Vetas o manchas marrones en la superficie de la estufa.	Derrames por ebullición pegados a la superficie. Cuando la estufa esté fría, use un raspador de hoja de metal para eliminar la suciedad. Para más información, consulte "Limpieza de la estufa" en la página 90.
 en el indicador de configuración parpadea.	Uso de utensilios de cocina inadecuados. Consulte "Tipos de material de utensilios de cocina" en la página 86. Los utensilios de cocina son del tamaño incorrecto o están mal colocados en la zona de cocción. Consulte "Sensor de recipientes" en la página 87.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
E1, E2, E7	Fallo del sensor de temperatura.	Por favor, póngase en contacto con el servicio posventa de IKEA.
E3, E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Por favor, póngase en contacto con el servicio posventa de IKEA.
EU	La conexión entre el tablero de visualización y el tablero principal falló o falló la comunicación del circuito integrado (IC) táctil.	Por favor, póngase en contacto con el servicio posventa de IKEA.
EL, EH	Voltaje de alimentación anormal.	Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal. Enciéndala después de que la fuente de alimentación vuelva a estar normal.
C1	El sensor de temperatura de la superficie vitrocerámica está alto.	Por favor reiníciela después de que la superficie de inducción se enfríe.
C2	El sensor de temperatura del IGBT está alto.	Por favor reiníciela después de que la superficie de inducción se enfríe.
F5, F6	Anomalía del ventilador.	Por favor, póngase en contacto con el servicio posventa de IKEA.
EF	Se activan dos o más botones durante un tiempo prolongado.	Retire los objetos o limpie el agua del panel de control.

DATOS TÉCNICOS

Modelo	FLACKSTA	HIDINGSTA	NEDERSTA
Número de zonas y/o áreas de cocción	4	4	5
Potencia nominal	7200 W / 6200 W	7200 W / 6200 W	9600 W / 8300 W
Tensión nominal	240 V / 208 V	240 V / 208 V	240 V / 208 V
Frecuencia nominal	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Ancho	30 11/16"	30 11/16"	36 5/8"
Fondo	21 7/16"	21 7/16"	21 7/16"
Altura total	3 3/8"	3 3/8"	3 3/8"
Peso neto	37.8 lbs	39.2 lbs	48.7 lbs

❶ El número de artículo y el número de serie se encuentran en la placa de características de la carcasa inferior del aparato.



PREOCUPACIONES AMBIENTALES

Eliminación de electrodomésticos

El símbolo  en el producto y en el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. En cambio debe ser llevado a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de productos eléctricos. Si se elimina correctamente, ayudará al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría verse afectada por una manipulación inadecuada de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recolección de residuos domésticos o el comercio donde haya adquirido el producto.

ADVERTENCIA

Siga los siguientes pasos para la eliminación del aparato:

- Desenchúfelo del tomacorriente.
- Corte el cable de alimentación y deséchelo.

Eliminación de los materiales de embalaje

Los materiales marcados con el símbolo  son reciclables. Deposite el embalaje en un contenedor adecuado para su reciclaje.

Ahorro de energía

- Mantenga los recipientes tapados, siempre que sea posible.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- El fondo del recipiente debe ser lo más grueso y plano posible.

Garantía limitada de IKEA

¿Qué período de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía es válida durante cinco (5) años a partir de la fecha original de compra de su electrodoméstico IKEA, a no ser que el electrodoméstico tenga la denominación LAGAN o TILLREDA, en cuyo caso se aplicará una garantía de dos (2) años. Como prueba de la compra, necesitará la factura o recibo de compra original. Si se realizan reparaciones en el período de garantía, no se ampliará el período de garantía del electrodoméstico.

¿Quién llevará a cabo el servicio?

El "Proveedor de Servicio" de IKEA prestará el servicio a través de sus propios centros de servicio o de una red de socios autorizados.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre defectos del electrodoméstico, que pueden haber sido causados por defectos de fabricación o de materiales defectuosos, a partir de la fecha de compra en IKEA. Esta garantía aplica únicamente para un uso doméstico. Algunas excepciones no garantizadas están especificadas bajo el título "¿Qué no cubre esta garantía?" Dentro del período de garantía, los costos para reparar los fallos (p. ej. reparaciones, repuestos, mano de obra y desplazamientos) quedarán cubiertos, siempre que la reparación del electrodoméstico no requiera gastos especiales. Bajo estas condiciones se aplican las regulaciones locales. Las piezas reemplazadas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?

El Proveedor de Servicio designado por IKEA revisará el producto y decidirá, a su sola discreción, si la garantía es aplicable. Si se aplica la garantía, el Proveedor de Servicio de IKEA o su socio de servicio autorizado a través de su propio centro de servicio, a su sola discreción, reparará el producto defectuoso o lo reemplazará por otro similar.

¿Qué no cubre esta garantía?

- Deterioro o desgaste normal.
- Daños deliberados o causados por negligencia, daños causados por incumplimiento de las instrucciones de operación, instalación incorrecta, conexión a una tensión incorrecta, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por el agua incluyendo pero sin limitarse a los daños causados por un exceso de sarro en el agua, y los daños provocados por condiciones medio ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluyendo baterías y focos.
- Piezas no funcionales y decorativas que no afecten al uso normal del electrodoméstico, incluyendo rayones y posibles diferencias de color.
- Daños accidentales causados por objetos o sustancias extrañas y limpieza o desatasco de filtros, sistemas de drenaje o compartimentos de jabón.
- Daños provocados en las siguientes piezas: vitrocerámica, accesorios, canastillas para la vajilla y los cubiertos, tuberías de llenado o vaciado, juntas, lámparas o sus cubiertas, pantallas, perillas, revestimientos y partes de los revestimientos protectores. Salvo que se demuestre que dichos daños se deben a defectos de fabricación.
- Casos en los que no se haya encontrado ningún fallo durante la visita del técnico.

- Reparaciones que no hayan sido realizadas por nuestros proveedores de servicios designados y/o por un socio contractual de servicios autorizado o cuando se hayan utilizado piezas no originales.
- Reparaciones provocadas por una instalación defectuosa o que no cumplió con las especificaciones de instalación.
- Uso no doméstico del electrodoméstico, por ejemplo en aplicaciones profesionales.
- Daños de transporte. Si un cliente transporta el producto a su casa 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 indicada por el cliente, los daños en el producto producidos por el transporte serán cubiertos por IKEA.
- Costo de la instalación inicial del electrodoméstico IKEA. Sin embargo, si un Proveedor de Servicio designado por IKEA o su servicio autorizado repara o reemplaza el electrodoméstico bajo los términos de esta garantía, el Proveedor de Servicio o su servicio autorizado volverán a instalar el electrodoméstico arreglado o nuevo, si es necesario.

Cómo se aplica la ley nacional

La garantía de IKEA le otorga derechos legales específicos, y usted 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 ningún modo los derechos de los consumidores descritos en la legislación local.

Área de validez

En el caso de electrodomésticos adquiridos en Estados Unidos o Canadá, o trasladados a uno de los países mencionados, los servicios se proporcionarán en el marco de las condiciones de garantía normales del país, en el país en que se encuentren.

Solo existe la obligación de prestar servicios en el marco de la garantía si el electrodoméstico cumple con y está instalado según:

- las especificaciones técnicas del país en el que se realiza el reclamo;
- las Instrucciones de Montaje y la Información de Seguridad en el Manual del Usuario.

Servicio POSVENTA dedicado para los electrodomésticos IKEA

Por favor, no dude en contactarse con el Proveedor de Servicio Posventa designado por IKEA para:

- solicitar un servicio contemplado por esta garantía;
- solicitar aclaraciones sobre la instalación del electrodoméstico IKEA en los muebles de cocina dedicados de IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los electrodomésticos IKEA.



En la parte final de este manual encontrará los números de teléfono de los Proveedores de Servicio Posventa designados por IKEA.

Para asegurar de que le proporcionaremos la mejor asistencia, por favor, lea atentamente las Instrucciones de Montaje y/o el Manual de Instrucciones antes de contactarse con nosotros.

Cómo ponerse en contacto con nosotros si necesita nuestro servicio

Para proporcionarle un servicio rápido, le recomendamos llamar a los números de teléfono especificados en este manual. Siempre consulte los números en la lista del folleto del electrodoméstico para el que necesita asistencia.

Consulte siempre el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) que aparece en la placa de características del electrodoméstico.

¡GUARDE LA FACTURA O RECIBO DE COMPRA!

Es la prueba de la compra y la necesitará para reclamar la garantía. El recibo también incluye el nombre y el número del producto (8 dígitos) de IKEA, para cada uno de los electrodomésticos que haya comprado.

¿Necesita ayuda adicional?

Para cualquier consulta adicional no relacionada con el Servicio Posventa de sus electrodomésticos, póngase en contacto con el centro de llamadas de IKEA más cercano. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del electrodoméstico antes de contactarse con nosotros.



USA - É.-U. - EE.UU.

Phone number

Numéro de téléphone 1-888-888-4532

Teléfono :

Website

Website [IKEA.us/appliancesupport](https://www.IKEA.us/appliancesupport)

Sitio web :

CANADA - CANADA - CANADÁ

Phone number

Numéro de téléphone 1-866-866-4532

Teléfono :

Website [IKEA.ca/appliancesupport](https://www.IKEA.ca/appliancesupport)

Website fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers

Sitio web :

PUERTO RICO - PUERTO RICO - PUERTO RICO

Website - Website - Sitio web : [IKEA.pr](https://www.IKEA.pr)

DOMINICAN REPUBLIC - RÉPUBLIQUE

DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA

Website - Website - Sitio web : [IKEA.com.do](https://www.IKEA.com.do)

