

NORREDSTA

en

es

fr

IMPORTANT

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

IMPORTANTE

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

IMPORTANT

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



Design and Quality
IKEA of Sweden

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

— WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

 **IMPORTANT:** This appliance is intended for normal household use only. It is not approved for outdoor or other non-household uses (including sea or air-going vessels). See the Statement of Limited Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

 Important information or useful hints about usage.

 Warning for hazardous situations with regard to life and property.

 Warning for electric shock.

 Warning for risk of fire.

 Warning for hot surfaces.

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

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

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

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

Your product has been manufactured in modern facilities and has passed strict quality control procedures.

To obtain the best performance, we request that you read through this user manual carefully, especially the safety instructions, before using your product and that you keep it for future reference. If this product is given to another consumer, please give them this manual for their reference.



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



WARNING: This product can only be used in the rooms which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and its maintenance done frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 6.5 feet away from the product.

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

- Upon delivery, please check that the appliance is not damaged. If you note any transport damage, please contact the shipping company or company where you purchased the appliance immediately and do not connect and operate the appliance!
- When you pass on the appliance to another person, please provide all documents including original sales receipt which should show the date of purchasing. Warranty is not valid if the product is sold second hand.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance with health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.



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

Please record your model and serial numbers below for reference.

For S/N please go to TECHNICAL DATA chapter.

Purchase Date

Model Number

Serial Number

 Please attach sales receipt here for future reference.

English	2
Español	26
Français	50

TABLE OF CONTENT

Basic safety instructions.....	8	Initial heating	15
Safety for children.....	10	How to use the hob	16
Safety when working with electricity....	11	General information about cooking.....	16
Safety when working with gas	11	Using the hobs.....	17
Intended use	13	Care and cleaning.....	19
Disposal	13	General information.....	19
Packaging material	13	Cleaning the burner/plate.....	19
Future transportation.....	13	Cleaning the control panel.....	20
Product description	14	Troubleshooting	21
Cooktop Control	14	Technical data	22
Preparation	15	Rating Plate Location	22
Tips for saving energy	15	Injector table	23
Initial use	15	IKEA limited guarantee	24
First cleaning of the appliance	15		

Safety Instructions



Basic safety instructions

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use when judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs
- If the supply cord damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons.
- Do not operate the appliance if it is defective or shows any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; see Troubleshooting.
- Only authorized replacement parts may be used in performing service on the cooktop. Replacement parts are available from factory authorized parts distributors. Contact the nearest parts distributor in your area.
- Never modify or alter the construction of the cooktop including by removing screws or any other part of the appliance.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.
- Your body accidentally can turn the knobs, please make sure that your body do not touch to knobs not for use.



WARNING: Food Poisoning Hazard: Do not let food sit on cooktop for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

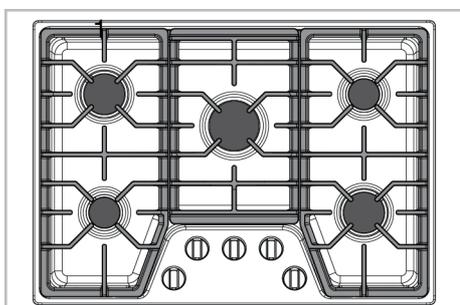


WARNING: Never cover the top of burner grates with any kind of cover. Use only cooking utensils with recommended diameters. Otherwise fire hazard and carbon monoxide poisoning can occur.

- An air curtain or other overhead cooktop hood, which operates by blowing a downward airflow onto this cooktop, shall not be used in conjunction with this gas cooktop.

- Do not heat closed food containers and glass jars. Pressure that may build-up in the jar can cause it to burst.
- Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

 **WARNING:** Make sure that burner grates are always centered on top of burners, as seen in the figure below. Misplacing of burner grates may cause carbon monoxide poisoning and death. Always control burner grates position before use. Do not use a grate if the rubber feet are missing or damaged.



- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.
 - Do not use water on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.
 - Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface. Do not allow pans to boil dry.
 - Do not leave empty pots or pans on burners that are switched on. They might get damaged.
 - Since it may be hot, do not leave plastic or aluminum dishes on the surface of appliance. These kind of dishes should not be used to keep food either.
 - Use only dry pot holders-moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners or burner grate. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
 - Bottom surface of the cooktop gets hot when it is in use. Electric connection should not touch the bottom surface, otherwise the main cable may get damaged. Do not trap the main cable between the bottom surface and kitchen furniture. Do not route the main cable over the hot cooking section. Otherwise, ca-
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
 - Do not store or use flammable materials near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.

ble insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.

- If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners. They could catch on fire.
- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact surface units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are (identification of areas) for example, the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces or burner and may cause severe burns.
- Do not use the cooktop to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Check that all controls on the appliance are switched off after use.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by

incorrect or improper use of the appliance.



IMPORTANT: Call the authorized service for installation of the appliance to be used. After this procedure, guarantee period will be started.

- Call service for obtaining replacement parts. Contact information can be found at the last page of the user manual.



Safety for children

- Accessible parts may be hot when the cooktop is in use. Young children should be kept away.
- Do not leave children alone or unattended in a area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.



WARNING: Do not store items of interest to children in the cabinets above the cooktop. Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

 **Safety when working with electricity**

 **WARNING:** Before installing, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.

 **WARNING:** Personal injury or death from electrical shock may occur if the cooktop is not installed by a qualified installer or electrician.

- Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified technician.
- In case of any damage, switch off the appliance and disconnect it from the main supply by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Ensure that the fuse rating is correct.
- Do not operate the appliance barefooted.
- Never touch the appliance with wet hands or feet.

 **Safety when working with gas**

 **WARNING:** To reduce the risk of personal injury in the event of a grease fire, do the following:

1. First be sure that gas shut off valve and all burner controls are in the OFF position before beginning.
2. Smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner.
3. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.
4. Never pick up a flaming pan.
5. Do not use water, including wet rags or towels. A violent steam explosion could occur.

You can only use a fire extinguisher for grease fires in the following situations:

- 1) You have a CLASS ABC extinguisher and you already know how to operate it.
 - 2) The fire is small and contained in the area where it started.
 - 3) The fire department is being called.
 - 4) The fire does not obstruct your escape route.
- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorized and qualified persons.
 - "Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."
 - "This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with

current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation;" See Before installation.



CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.

- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Please arrange for annual maintenance.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colorless, odorless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.
- The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).
- Hob burners will not automatically re-ignite in the event of power failure and unignited gas will still be expelled from the burners. Switch off burners immediately whenever a power failure occurs.
- If a burner goes out and gas escapes, open windows and doors. Wait until gas dissipates before using the appliance.
- A manual valve shall be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.

- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Intended use

-  **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating the oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Never use the appliance for storage.
- All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
- This appliance is not intended to use at mobile homes, recreational vehicles.
- Do not obstruct the flow of ventilation air.
- The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Disposal

Packaging material

 **DANGER: Risk of suffocation by the packaging materials!**

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

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

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

Future transportation

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

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

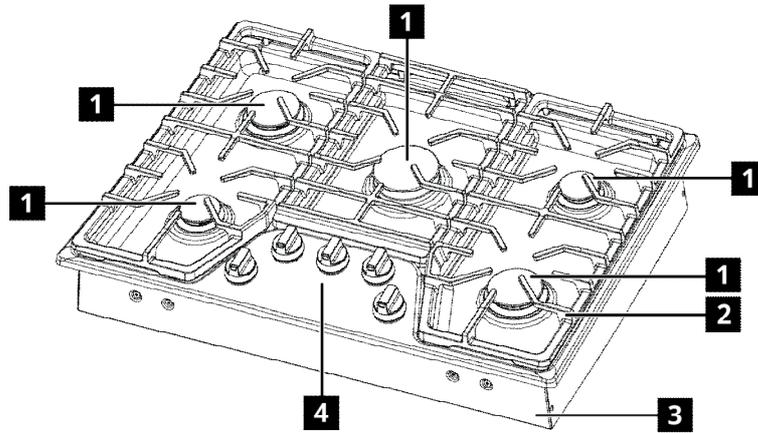
Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

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

If you do not have the original carton.

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

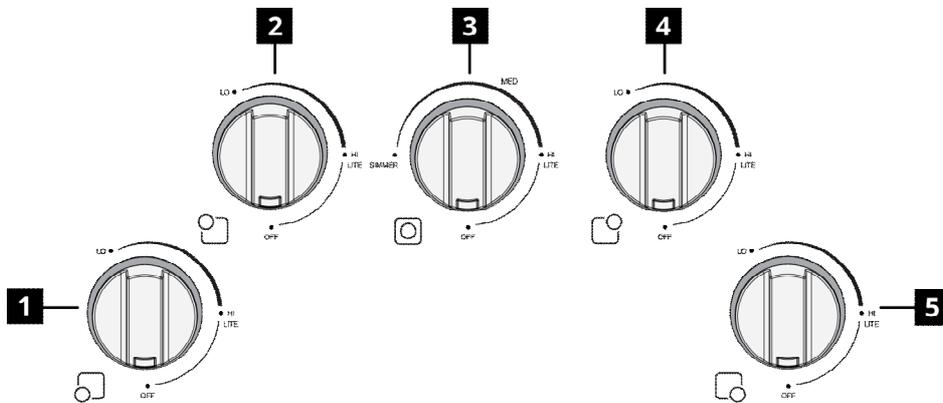
Product description



- 1 Burners
- 2 Grates

- 3 Base cover
- 4 Control panel

Cooktop Control



- 1 Auxiliary burner Front left
- 2 Normal burner Rear left
- 3 Rapid burner Middle

- 4 Auxiliary burner Rear right
- 5 Normal burner Front right

Preparation

Tips for saving energy

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

- While cooking your dishes, perform a pre-heating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

Initial use

First cleaning of the appliance

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass

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

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

 **IMPORTANT:** Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

 **WARNING:** Hot surfaces cause burns! Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.

How to use the hob

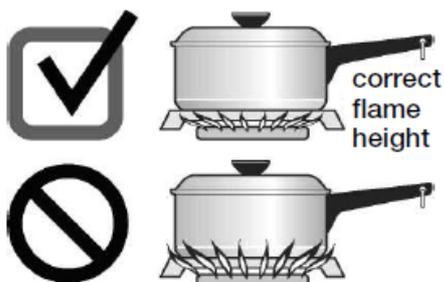
General information about cooking

 **WARNING:** Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

 **CAUTION:** Never extend the flame beyond the outer edge of the cooking utensil. A higher flame wastes energy, and increases your risk of being burned by the flame.

 **WARNING:** For your safety, top burner flame size must be adjusted so that it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. Failure to do so can cause fire hazard.

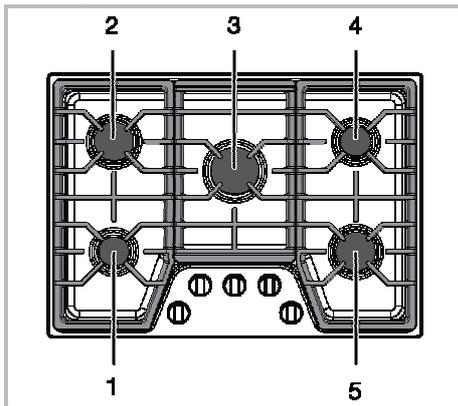
- Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size should match the size of the cookware you are using. Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.



- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop to prevent heating of the handles, risk of fires, spills and burns. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.

- Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
- Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
- Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.
- When disabling gas lockout (some models), make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.
- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on grate.

Using the hobs



- 1 Auxiliary burner 7-7.8 " (18-20 cm)
- 2 Normal burner 9-10 " (23-25 cm)
- 3 Rapid burner 12-13 " (30-33 cm)
- 4 Auxiliary burner 7-7.8 " (18-20 cm)
- 5 Normal burner 9-10 "(23-25 cm) is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

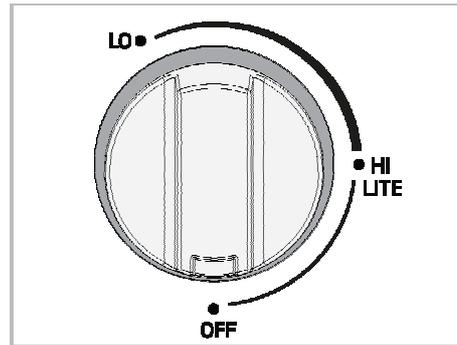
i IMPORTANT: The suggested diameter of pots is given separate use of burner. All burners cannot be used with maximum pot diameters at the same time.

! DANGER: Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.

Igniting the gas burners

Make sure all burners are in their correct locations and fully assembled before attempting to operate any burner. Gas burners are controlled with gas hob knobs.

"HI" symbol indicates the highest cooking power and "LO" symbol corresponds to the lowest cooking power. In "OFF" position, gas is not supplied to the burners.

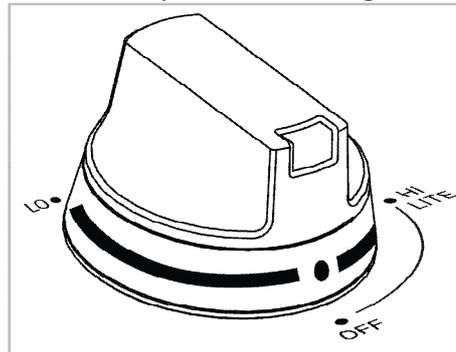


1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to level "LITE". Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

! DANGER: All igniters spark when any single burner is turned on. Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

Turning off the gas burners

Turn the gas hob knobs to "OFF" position. When the knobs are in OFF position, dots are visible on top of OFF marking.

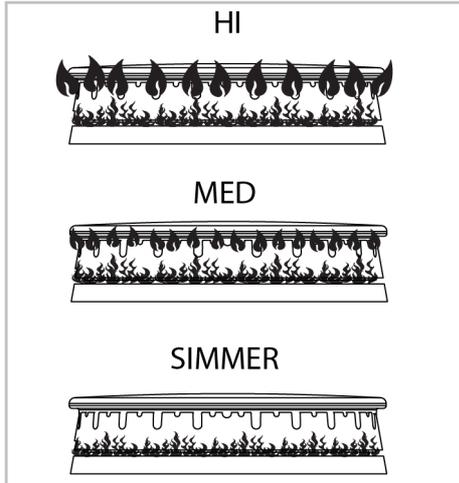
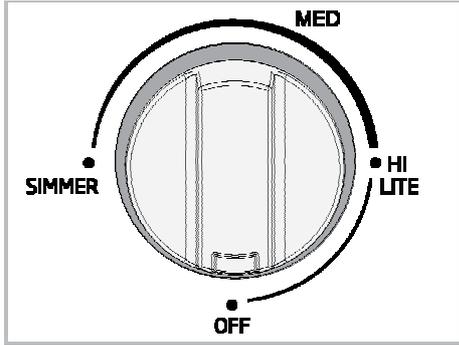


! DANGER: If the burner is not ignited within 15 seconds, turn the burner control knob to OFF position. Make sure all burners are in their correct position, control all gas piping against gas leakage and make sure gas supply is not turned off. Wait at least 1 minute and room is well ventilated before trying for ignition again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

Multi-Ring Burners

For large cookware, activate both rings by setting the burner between HI and MED.

For small cookware or low heating applications, only activate the bootm ring by setting the burner between LO and SIMMER



Flame characteristics

The burner flame should be soft blue in color and stable with no yellow tips, excessive noise or fluttering. It should burn completely around the burner cap.

Yellow Flames:

Further adjustment is required



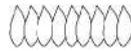
Yellow Tips on Outer Cones:

Normal for LP Gas.



Soft Blue Flames:

Normal for Natural Gas.



If the flame is completely or mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct gas type and correct injectors are used on the burners. After adjustment, retest.

Some yellow streaking is normal during the initial use. Allow unit to operate 10-15 minutes and re-evaluate before making adjustments. Foreign particles in the gas line may cause an orange flame during initial use. This should disappear with use. Check burner to make sure port holes are not obstructed and not clogged.

Call service if;

1. Any of the burners do not light.
2. Any of the burners continue to burn yellow.



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

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

Care and cleaning

General information

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

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

There is the risk of electric shock!

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

Hot surfaces may cause burns!

- Keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Check the burner flames regularly according to **“Flame characteristics”** section in user manual. If flame characteristics is not suitable, clean the burners as described in **“Cleaning the burner/plate”** section.
- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.
- **i IMPORTANT:** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
- **i IMPORTANT:** Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.



CAUTION: The accessories and parts of the appliance are not suitable for washing in a dishwasher.

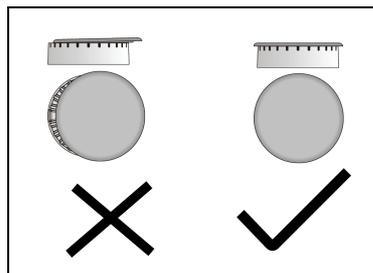
Cleaning the burner/plate

Gas hobs

1. Remove and clean the burner grates and burner caps and clean them.
2. Clean the hob.
3. Refit the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the pan supports, pay attention to place the burner grates so that the burners are centered.

Burner caps

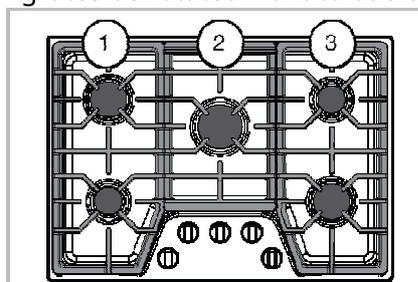
After cleaning make sure the burner caps are placed properly. See below figure.



Grates

The cooktop has three different grates. These grates have specific position from each other.

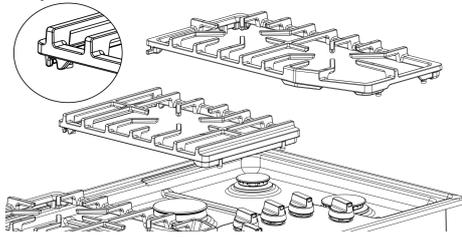
For maximum stability, these grates should only be used in their proper position. Because of the varied burner sizes, the side grates cannot be exchanged nor can any of the grates be rotated front to back.



Grates should be cleaned regularly and, of course, after spills. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water.

After cleaning make sure the burner grates are placed properly.

It is important that the position of the middle grates. The grates has a slit that positioned over the assemble guide on other grates and burner plate.



Cleaning the control panel

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

i IMPORTANT: Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!

Troubleshooting

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

Problem	Possible Cause	Solution
Burner have yellow or yellow - tipped flames.	The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.	<i>Contact with authorised service. (After adjustment, retest).</i>
Control knobs will not turn.	Knob is not pushed down.	<i>To turn from the OFF position, push the knob down and then turn.</i>
Burner flames are very large or have yellow.	Improper air to gas ratio.	<i>If cooktop is connected to LP gas, contact the person who installed your cooktop or made the conversion.</i>
Burners do not light	Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet.	<i>Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</i>
	Gas supply not connected or turned on.	<i>See the Installation Manual that came with your cooktop.</i>
	Burner part not replaced correctly	<i>Make sure the burner caps are placed properly.</i>
Burners are not burning properly or at all.	Burners are dirty.	<i>Clean burner components.</i>
	Burners are wet.	<i>Dry the burner components.</i>
	Burner cap is not mounted safely.	<i>Mount the burner cap properly.</i>
	Gas valve is closed.	<i>Open gas valve.</i>

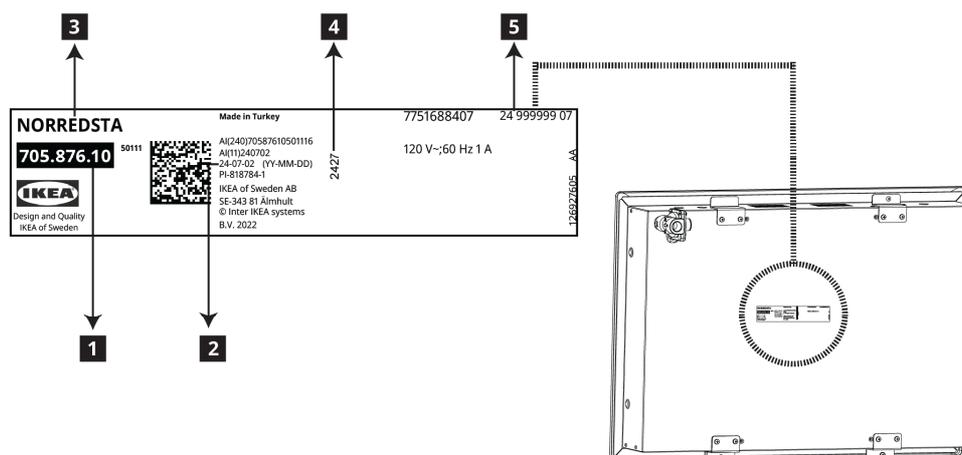
Technical data

Voltage / frequency	120 V~;60 Hz 1 A
Total gas consumption	45000 BTU/h / 42300 BTU/h
Cable type / section/length	DTR 4x10 AWG / max. 6 ft
Fuse protection	1 A
Gas type / pressure	Natural Gas NAT 5"/ LP Gas 10"
External dimensions (height / width / depth)	5" 11/32 (135,6 mm) /29" 15/16 (760 mm) /21" 1/4 (540 mm)
Installation dimensions (width / depth)	28" 1/2 (724 mm) /19" 19/64 (490 mm)
Burners	
Front left	Auxiliary burner
Power	4500 BTU/h / 3800 BTU/h
Rear left	Normal burner
Power	9000 BTU/h / 8500 BTU/h
Middle	Rapid burner
Power	18000 BTU/h / 17000 BTU/h
Rear right	Auxiliary burner
Power	4500 BTU/h / 4500 BTU/h
Front right	Normal burner
Power	9000 BTU/h / 8500 BTU/h

This appliance can be used with LP gas and Natural gas. It is shipped from the factory adjusted for use with 5" w.c natural gas. Conversion orifices are located in conversion kit. Follow the instructions packaged with the orifices for gas conversion.

-  Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
-  Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.
-  Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Rating Plate Location



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

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

Injector table

 **WARNING:** This product can be converted to LP Gas. Gas conversion must always be performed by Authorized Service Agents.

According to the gas type that will be used, the correct injector type must be used. Please find the LPG/NG table below.

Position hob zone	Front left	Front right	Middle		Rear right	Rear left
			Simmer	Main		
Natural Gas 5"	1.05 mm	1.44 mm	0.72 mm	1.90 mm	1.05 mm	1.44 mm

Position hob zone	Front left	Front right	Middle		Rear right	Rear left
			Simmer	Main		
LP Gas 10"	0.65 mm	0.92 mm	0.51 mm	1.14 mm	0.65 mm	0.92 mm

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 in-

structions, 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 author-

ized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

How country law applies

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

Area of validity

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

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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

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



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

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

How to reach us if you need our service

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

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

SAVE THE SALES RECEIPT!

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

Do you need extra help?

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



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

— **No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en las proximidades de este o cualquier otro aparato.**

— **QUÉ HACER SI HUELE A GAS**

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

— **La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.**

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

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

Explicación de los símbolos

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

 Información importante o consejos útiles sobre el uso.

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

 Advertencia de descarga eléctrica.

 Advertencia por riesgo de incendio.

 Advertencia para superficies calientes.

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

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

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

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

Su producto ha sido fabricado en instalaciones modernas y ha pasado estrictos procedimientos de control de calidad.

Para obtener el mejor rendimiento, le pedimos que lea atentamente este manual de usuario, especialmente las instrucciones de seguridad, antes de usar su producto y que lo guarde para futuras consultas. Si este producto se da a otro consumidor, por favor entréguele este manual para su referencia.



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



ADVERTENCIA: Este producto solo se puede usar en habitaciones que incorporen un sensor de monóxido de carbono correctamente ajustado y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funcione correctamente y que su mantenimiento se realice con frecuencia. El sensor de monóxido de carbono debe instalarse a una distancia máxima de 6.5 pies del producto.

Las instrucciones le ayudarán a operar el aparato de manera adecuada y segura.

- En el momento de la entrega, compruebe que el aparato no esté dañado. Si nota algún daño en el transporte, comuníquese con la compañía de envío o la compañía donde compró el aparato de inmediato y no lo conecte ni lo opere.
- Cuando pase el aparato a otra persona, proporcione todos los documentos, incluido el recibo de venta original, que debe mostrar la fecha de compra. La garantía no es válida si el producto se vende de segunda mano.
- Si decide no utilizar este aparato por más tiempo (o decide sustituirlo por un modelo más antiguo), antes de desecharlo, se recomienda que se haga operativo de manera adecuada de acuerdo con las normas de salud y protección del medio ambiente, asegurando en particular que todas las piezas potencialmente peligrosas sean inofensivas, especialmente en relación con los niños que podrían jugar con aparatos viejos.



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

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

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

Fecha de Compra

Número de modelo

Número de serie



Adjunte aquí el recibo de compra para futuras referencia.

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad	31	Primera limpieza del electrodoméstico	39
Instrucciones básicas DE seguridad	31	Calefacción inicial.....	39
Seguridad para los niños	34	Cómo utilizar la placa	40
Seguridad al trabajar con electricidad	34	Información general sobre cocina.....	40
Seguridad al trabajar con gas	34	Uso de las encimeras.....	41
Uso previsto	36	Cuidado y Limpieza.....	43
Eliminación.....	37	Información general	43
Material de embalaje.....	37	Limpieza del quemador/placa.....	43
Transporte futuro.....	37	Limpieza del panel de control	44
Descripción del Producto.....	38	Solución de problemas.....	45
Control de la estufa.....	38	Especificaciones técnicas	46
Preparación.....	39	Ubicación de la placa de clasificación..	46
Consejos para ahorrar energía	39	Mesa de inyectores	47
Uso inicial	39	Garantía limitada DE IKEA.....	48

Instrucciones de seguridad



Instrucciones básicas DE seguridad

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Nunca lo use cuando el juicio o la coordinación se vean afectados por el uso de alcohol y/o drogas
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por un cable o conjunto especial disponible del fabricante o su agente de servicio o personas calificadas de manera similar.
- No utilice el aparato si está defectuoso o muestra algún daño visible.
- No realice ninguna reparación o modificación en el aparato. Sin embargo, puede remediar algunos fallos de funcionamiento; consulte Solución de problemas.
- Solo se pueden usar piezas de repuesto autorizadas para realizar el servicio en la placa de cocción. Las piezas de repuesto

están disponibles en distribuidores de piezas autorizados de fábrica. Póngase en contacto con el distribuidor de piezas más cercano de su zona.

- Nunca modifique o altere la construcción de la placa de cocción, incluso quitando tornillos o cualquier otra parte del aparato.
- Tenga cuidado al usar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio, ya que se incendiará cuando entre en contacto con superficies calientes.
- Su cuerpo puede girar accidentalmente las perillas, asegúrese de que su cuerpo no toque las perillas que no son para su uso.



ADVERTENCIA: Peligro de intoxicación alimentaria: No deje que los alimentos reposen sobre la placa de cocción durante más de 1 hora antes o después de cocinarlos. Si lo hace, puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedad.



ADVERTENCIA: Nunca cubra la parte superior de las rejillas del quemador con ningún tipo de cubierta. Use solo utensilios de cocina con los diámetros recomendados. De lo contrario, pueden producirse ries-

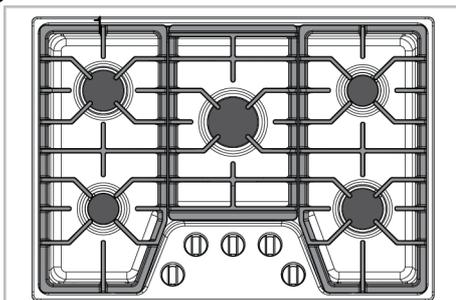
gos de incendio e intoxicación por monóxido de carbono.

- No se debe usar una cortina de aire u otra campana de cocción superior, que funcione soplando un flujo de aire hacia abajo sobre esta placa de cocción, junto con esta placa de cocción de gas.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados ni frascos de vidrio. La presión que pueda acumularse en el frasco puede hacer que explote.
- Nunca deje la placa de cocción desatendida cuando esté en uso. Las calderas causan humo y los derrames de grasa pueden encenderse.



ADVERTENCIA:

Asegúrese de que las rejillas de los quemadores estén siempre centradas en la parte superior de los quemadores, como se ve en la siguiente figura. La colocación incorrecta de las rejillas del quemador puede causar intoxicación por monóxido de carbono y la muerte. Siempre controle la posición de las rejillas del quemador antes de usarlo. No utilice una rejilla si las patas de goma faltan o están dañadas.



- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.
- No almacene ni use materiales inflamables cerca de la placa de cocción, incluidos papel, plástico, soportes para ollas, sábanas, revestimientos de paredes, cortinas, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- No permita que la grasa de cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la placa de cocción. La grasa en la placa de cocción puede encenderse.
- No use agua en fuegos de grasa. Apague el fuego o las llamas o use un extintor seco de tipo químico o de espuma.
- No permita que el papel de aluminio, el plástico, el papel o el paño entren en contacto con una superficie caliente. No permita que las sartenes hiervan en seco.
- No deje ollas o sartenes vacías en los quemadores que estén encendidos. Podrían dañarse.
- Dado que puede estar caliente, no deje platos de plástico o aluminio en la superficie del aparato. Este tipo de platos tampoco deben usarse para guardar alimentos.
- Use solo soportes de olla secos: los soportes de olla húmedos o húmedos en superficies calientes pueden provocar que-

maduras por vapor. No permita que los soportes de las ollas toquen los quemadores de superficie o la rejilla del quemador. No utilice una toalla u otro paño voluminoso en lugar de soportes para ollas.

- La superficie inferior de la placa de cocción se calienta cuando está en uso. La conexión eléctrica no debe tocar la superficie inferior, de lo contrario el cable principal puede dañarse. No atrape el cable principal entre la superficie inferior y los muebles de cocina. No coloque el cable principal sobre la sección de cocción en caliente. De lo contrario, el aislamiento del cable puede derretirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.
- Si la placa de cocción está cerca de una ventana, el aire forzado o el ventilador, asegúrese de que los materiales inflamables, como las cubiertas de las ventanas, no soplan sobre o cerca de los quemadores. Podrían incendiarse.
- Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las un-

idades de superficie hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran (identificación de áreas), por ejemplo, la placa de cocción y las superficies orientadas hacia la placa de cocción.

- Nunca use prendas holgadas o colgantes mientras usa el aparato. Tenga cuidado al buscar artículos almacenados en gabinetes sobre la placa de cocción. El material inflamable podría inflamarse si entra en contacto con superficies calientes o quemadores y puede causar quemaduras graves.
- No utilice la placa de cocción para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
- Compruebe que todos los controles del aparato estén apagados después de su uso.
- El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causados por el uso incorrecto o inapropiado del aparato.



IMPORTANTE: Llame al servicio autorizado para la instalación del aparato que se va a utilizar. Después de este procedimiento, se iniciará el período de garantía.

- Llame al servicio para obtener piezas de repuesto. La información de contacto se puede encontrar en la última página del manual del usuario.

**Seguridad para los niños**

- Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la placa de cocción está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- No deje a los niños solos o desatendidos en un área donde se esté utilizando un aparato. Nunca se les debe permitir trepar, sentarse o pararse en ninguna parte del aparato.



- ADVERTENCIA:** No guarde artículos de interés para los niños en los armarios encima de la placa de cocción. Los niños que se suben a la placa de cocción para alcanzar objetos podrían resultar gravemente heridos.
- Los materiales de embalaje serán peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Deseche todas las partes del embalaje de acuerdo con las normas medioambientales.

**Seguridad al trabajar con electricidad**

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



ADVERTENCIA: Pueden producirse lesiones personales o la muerte por descarga eléctrica si

la placa de cocción no es instalada por un instalador o electricista calificado.

- Cualquier adición, cambio o conversión necesaria para que este aparato satisfaga satisfactoriamente las necesidades de la aplicación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación principal quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Asegúrese de que la clasificación del fusible sea correcta.
- No utilice el aparato descalzo.
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies mojados.

**Seguridad al trabajar con gas**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de lesiones personales en caso de incendio de grasa, haga lo siguiente:

1. Primero asegúrese de que la válvula de cierre de gas y todos los controles del quemador estén en la posición OFF antes de comenzar.
2. Apague las llamas con una tapa ajustada, una bandeja para galletas o una bandeja de metal, luego apague el quemador.
3. Si las llamas no se apagan inmediatamente, evacúe y llame al departamento de bomberos.
4. Nunca levante una sartén en llamas.

5. No use agua, incluyendo trapos mojados o toallas. Podría ocurrir una violenta explosión de vapor.

Solo puede usar un extintor de incendios para incendios con grasa en las siguientes situaciones:

- 1) Tienes un EXTIN-GUISHER ABC de CLASE y ya sabes cómo operarlo.
- 2) El fuego es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.
- 3) Se está llamando al departamento de bomberos.
- 4) El fuego no obstruye su ruta de escape.

- Cualquier trabajo en equipos y sistemas de gas solo puede ser realizado por personas autorizadas y calificadas.
- "Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles."
- "Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes con respecto a la ventilación;" Ver Antes de la instalación.



PRECAUCIÓN: El uso de un aparato de cocina de gas produce calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté

bien ventilada: mantenga abiertos los orificios de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica cuando esté presente.

- Los aparatos y sistemas de gas deben revisarse regularmente para verificar su correcto funcionamiento. Por favor, arreglo para el mantenimiento anual.
- Limpie los quemadores de gas con regularidad. Las llamas deben ser azules y arder uniformemente.
- Se requiere una buena combustión en los aparatos de gas. En caso de combustión incompleta, podría desarrollarse monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, que tiene un efecto letal incluso en dosis muy pequeñas.
- Solicite información sobre los números de teléfono de emergencia de gas y las medidas de seguridad en caso de olor a gas a su proveedor local de gas.
- El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3.5 kPa).

- El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre anual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).
- Los quemadores de cocina no se volverán a encender automáticamente en caso de corte de energía y el gas no encendido seguirá siendo expulsado de los quemadores. Apague los quemadores inmediatamente cada vez que ocurra un corte de energía.
- Si se apaga un quemador y se escapa gas, abra ventanas y puertas. Espere hasta que el gas se disipe antes de usar el aparato.
- Se debe instalar una válvula manual en un lugar accesible en la tubería de gas externa al aparato con el fin de encender o apagar el gas del aparato.
- Compruebe la estanqueidad de todos los tubos y conexiones. Si todavía huele a gas, salga de la propiedad.
- Avisa a los vecinos.
- Llama a los bomberos. Usa un teléfono fuera de la casa.
- No vuelva a entrar en la propiedad hasta que se le indique que es seguro hacerlo.



Uso previsto



ADVERTENCIA: NUNCA

- utilice este aparato como calefactor para calentar una habitación. Si lo hace, puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentar el horno.
- Utilice este aparato solo para su uso previsto como se describe en este manual. Nunca utilice el aparato para guardarlo.
 - Las aberturas de AII en la pared detrás del aparato y en el piso debajo del aparato deben estar selladas.
 - Este electrodoméstico no está diseñado para su uso en casas móviles, vehículos recreativos.
 - No obstruya el flujo de aire de ventilación.
 - El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un uso inadecuado o errores de manipulación.

Qué hacer cuando huele a gas

- No use llamas abiertas ni fume. No utilice ningún botón eléctrico (por ejemplo, el botón de la lámpara, el timbre de la puerta, etc.) No utilice teléfonos fijos o móviles. ¡Riesgo de explosión e intoxicación!
- Abra puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los aparatos de gas y del medidor de gas en la válvula de control principal, a menos que esté en un espacio confinado o en una bodega.

Eliminación

Material de embalaje

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

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

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

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

Transporte futuro

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

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

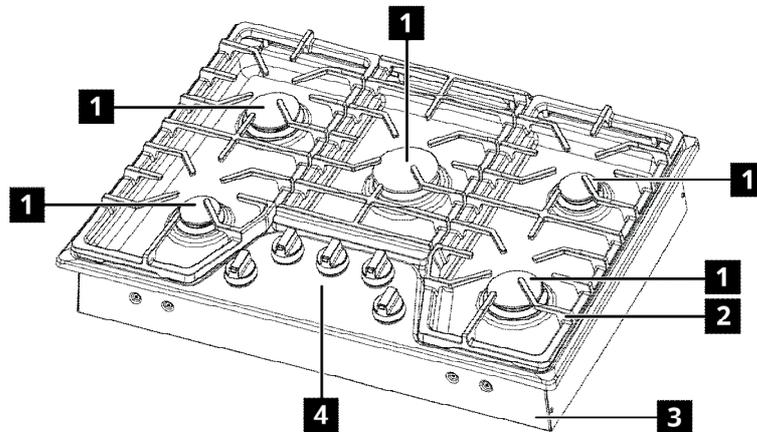
Guarde la caja original del aparato y transporte el aparato en su caja original. Siga las marcas de orientación que están impresas en la caja.

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

Si no tiene la caja original.

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

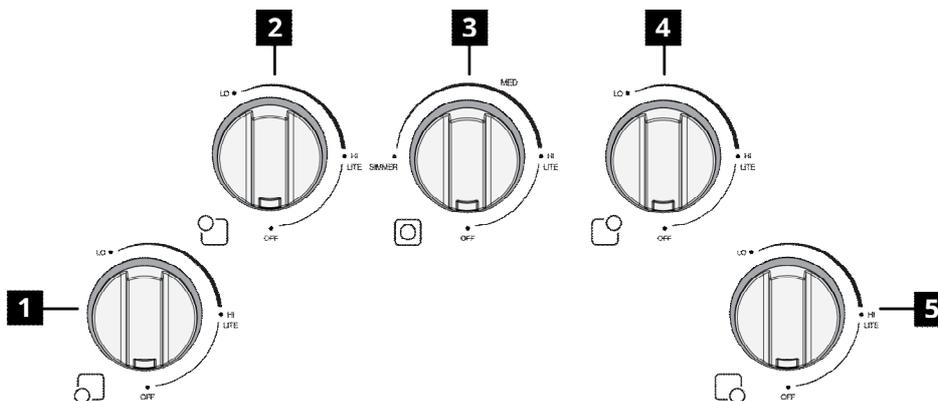
Descripción del Producto



- 1 Quemadores
- 2 Rejillas

- 3 Cubierta base
- 4 Panel de control

Control de la estufa



- 1 Quemador auxiliar delantero izquierdo
- 2 Quemador normal trasero izquierdo
- 3 Quemador rápido medio
- 4 Quemador auxiliar trasero derecho
- 5 Quemador normal Delantero derecho

Preparación

Consejos para ahorrar energía

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

- Mientras cocina sus platos, realice una operación de precalentamiento si así lo indica el manual del usuario o las instrucciones de cocción.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Use ollas/sartenes con cubierta para cocinar. Si no hay cobertura, el consumo de energía puede aumentar 4 veces.
- Seleccione el quemador que sea adecuado para el tamaño del fondo de la olla que se va a utilizar. Seleccione siempre el tamaño de olla correcto para tus platos. Las ollas más grandes requieren más energía.

Uso inicial

Primera limpieza del electrodoméstico

 Es posible que algunos detergentes o materiales de limpieza dañen la superficie. No use detergentes agresivos, polvos/cremas de limpieza ni ningún objeto afilado durante la limpieza.

No utilice limpiadores abrasivos fuertes o rasadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

Calefacción inicial

 **IMPORTANTE:** El humo y el olor pueden emitirse durante un par de horas durante la operación inicial. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para eliminar el humo y el olor. Evite inhalar directamente el humo y el olor que emite.

Caliente el producto durante unos 30 minutos y luego apáguelo. Por lo tanto, cualquier residuo o capa de producción se quemará y eliminará.

 **ADVERTENCIA:** ¡Las superficies calientes causan quemaduras!

El producto puede estar caliente cuando está en uso. Nunca toque los quemadores calientes, las secciones interiores del horno, los calentadores, etc. Mantenga a los niños alejados.

Cómo utilizar la placa

Información general sobre cocina

⚠️ ADVERTENCIA: Nunca llene la sartén con aceite más de un tercio del mismo. No deje la encimera desatendida al calentar el aceite. Los aceites sobrecalentados conllevan riesgo de incendio. ¡Nunca intente extinguir un posible incendio con agua! Cuando el aceite se incendie, cúbralo con una manta ignífuga. Apague la encimera si es seguro hacerlo y llame al departamento de bomberos.

⚠️ PRECAUCIÓN: Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio de cocina. Una llama más alta desperdicia energía y aumenta el riesgo de ser quemado por la llama.

⚠️ ADVERTENCIA: Para su seguridad, el tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse para que no se extienda más allá del borde del utensilio de cocina. Si no lo hace, puede causar peligro de incendio.

- Observe la llama, no la perilla, mientras ajusta el calor. Cuando se desea un calentamiento rápido, el tamaño de la llama debe coincidir con el tamaño de los utensilios de cocina que está utilizando. Las llamas más grandes que la parte inferior de los utensilios de cocina no se calientan más rápido y pueden ser peligrosas.

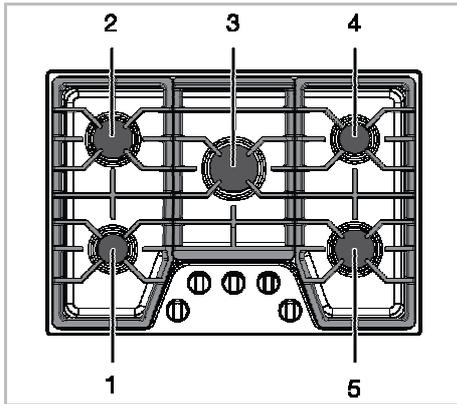


- Antes de freír los alimentos, séquelos siempre bien y colóquelos suavemente en el aceite caliente. Asegúrese de descongelar completamente los alimentos congelados antes de freírlos.
- No cubra el recipiente que utiliza para calentar el aceite.
- Coloque las sartenes y cacerolas de manera que sus asas no estén sobre las áreas de trabajo adyacentes, los quemadores o el borde de la placa de cocción para evitar el calentamiento de las asas, el riesgo de incendios, derrames y quemaduras. No coloque recipientes desequilibrados y fácilmente inclinables sobre la encimera.
- Sostenga el mango de la sartén cuando revuelva o gire los alimentos. Esto ayuda a evitar derrames y el movimiento de la sartén.
- No coloque recipientes y cacerolas vacíos en zonas de cocción que estén encendidas. Podrían dañarse.
- Operar una zona de cocción sin un recipiente o cacerola en ella causará daños al producto. Apague las zonas de cocción después de que se complete la cocción.
- Como la superficie del producto puede estar caliente, no coloque recipientes de plástico y aluminio sobre ella. Dichos recipientes tampoco deben usarse para guardar alimentos.
- Use solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios acristalados que sean adecuados para su uso en estufas.
- Use solo cacerolas o recipientes de fondo plano.
- Coloque la cantidad adecuada de alimentos en cacerolas y sartenes. Así, no tendrás que hacer ninguna limpieza innecesaria evitando que los platos se desborden.
- No coloque tapas de cacerolas o sartenes en las zonas de cocción.
- Coloque las cacerolas de manera que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee mover la cacerola a otra zona de cocción, levántela y colóquela en la zona de cocción que desee en lugar de deslizarla.
- Al desactivar el bloqueo de gas (algunos modelos), asegúrese de que los controles de la superficie estén configurados en la posición OFF. Esto evitará el flujo involuntario de gas de los quemadores.
- No utilice papel de aluminio para cubrir las rejillas o revestir cualquier parte de la placa de cocción. Si lo hace, puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono.

no, un sobrecalentamiento de las superficies de la placa de cocción o un posible peligro de incendio.

- El tamaño del recipiente y la llama deben coincidir entre sí. Ajuste las llamas de gas para que no extiendan la parte inferior del recipiente y centre el recipiente en la rejilla.

Uso de las encimeras



- 1 Quemador auxiliar 7-7.8 " (18-20 cm)
- 2 Quemador normal 9-10 " (23-25 cm)
- 3 Quemador rápido 12-13 " (30-33 cm)
- 4 Quemador auxiliar 7-7.8 " (18-20 cm)
- 5 El quemador normal de 9-10 "(23-25 cm) es una lista del diámetro recomendado de las ollas que se utilizarán en los quemadores relacionados.

i **IMPORTANTE:** El diámetro sugerido de las ollas se da uso separado del quemador. No se pueden usar todos los quemadores con diámetros máximos de olla al mismo tiempo.

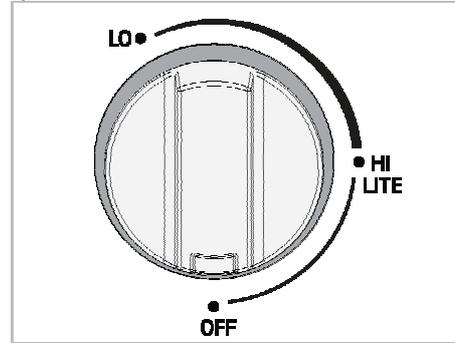
⚠ PELIGRO: No utilice sartenes más allá de los límites de dimensión indicados anteriormente. El uso de sartenes más grandes causa riesgo de intoxicación por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies adyacentes y de las perillas de control. El uso de sartenes más pequeñas provoca el riesgo de quemarse por la llama.

Encendido de los quemadores de gas

Asegúrese de que todos los quemadores estén en su ubicación correcta y completamente ensamblados antes de intentar operar cualquier quemador.

Los quemadores de gas se controlan con perillas de cocción de gas.

El símbolo "HI" indica la potencia de cocción más alta y el símbolo "LO" corresponde a la potencia de cocción más baja. En la posición "apagado", no se suministra gas a los quemadores.



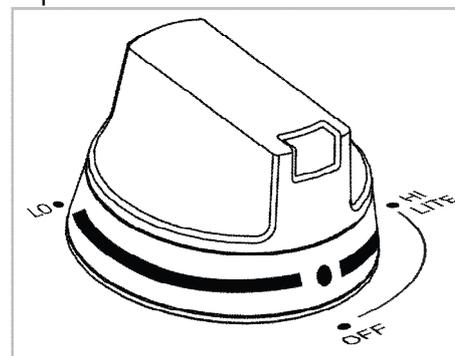
1. Mantenga presionada la perilla del quemador.
2. Gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el nivel "LITE".
El gas se enciende con la chispa creada.
3. Ajústelo a la potencia de cocción deseada.

⚠ PELIGRO: Todos los encendedores se encienden cuando se enciende un solo quemador. No toque ninguno de los quemadores cuando la placa de cocción esté en uso.

Apagar los quemadores de gas

Gire las perillas de la encimera de gas a la posición "apagado".

Cuando las perillas están en la posición DE APAGADO, los puntos son visibles en la parte superior de la marca de APAGADO.



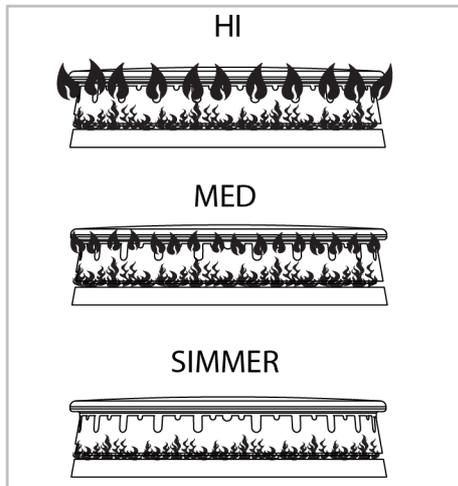
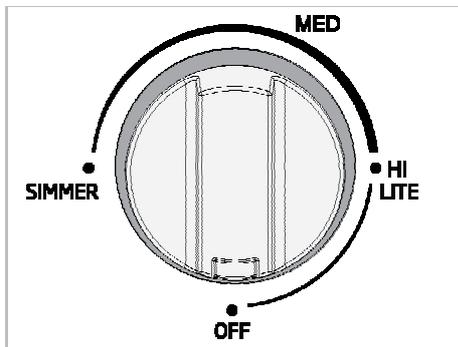
⚠ PELIGRO: Si el quemador no se enciende en 15 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición apagado. Asegúrese de que todos los quemadores estén en su posición correcta, controle todas las tuberías de gas contra fugas de gas y asegúrese de

que el suministro de gas no esté apagado. Espere al menos 1 minuto y la habitación estará bien ventilada antes de volver a intentar la ignición. ¡Existe el riesgo de acumulación y explosión de gas!

Quemadores de anillos múltiples

Para utensilios de cocina grandes, active ambos anillos colocando el quemador entre HI y MED.

Para utensilios de cocina pequeños o aplicaciones de baja temperatura, solo active el anillo de bootm configurando el quemador entre LO y el FUEGO LENTO



Características de la llama

La llama del quemador debe ser de color azul suave y estable sin puntas amarillas, ruido excesivo o aleteo. Debe arder completamente alrededor de la tapa del quemador.

Llamas amarillas:

Se requiere un ajuste adicional



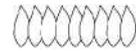
Consejos amarillos sobre conos exteriores:

Normal para gas LP.



Llamas azules suaves:

Normal para Gas Natural.



Si la llama es completamente o en su mayoría amarilla, verifique que el regulador esté configurado para el tipo de gas correcto y que se utilicen los inyectores correctos en los quemadores. Después del ajuste, vuelva a realizar la prueba.

Algunas rayas amarillas son normales durante el uso inicial. Permita que la unidad funcione de 10 a 15 minutos y reevalúe antes de hacer ajustes.

Las partículas extrañas en la línea de gas pueden causar una llama naranja durante el uso inicial. Esto debe desaparecer con el uso. Revise el quemador para asegurarse de que los orificios no estén obstruidos y obstruidos.

Llame al servicio si;

1. Ninguno de los quemadores se enciende.
2. Cualquiera de los quemadores continúa ardiendo en amarillo.



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

www.P65Warnings.ca.gov

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

Cuidado y Limpieza

Información general

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

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

¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!

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

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Revise las llamas del quemador regularmente de acuerdo con la sección "Características de la llama" en el manual del usuario. Si las características de la llama no son adecuadas, limpie los quemadores como se describe en la sección "Limpieza del quemador/placa".
- Limpie el producto a fondo después de cada uso. De esta manera, será posible eliminar los residuos de cocción más fácilmente, evitando así que se quemen la próxima vez que se utilice el aparato.
- No se requieren agentes de limpieza especiales para limpiar el producto. Use agua tibia con líquido de lavado, un paño suave o una esponja para limpiar el producto y límpielo con un paño seco.
- Asegúrese siempre de que cualquier exceso de líquido se limpie completamente después de la limpieza y que cualquier derrame se seque inmediatamente.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloruro para limpiar las superficies inoxidable o inox. Use un paño suave con un detergente líquido (no abrasivo) para limpiar esas partes, prestando atención a barrer en una dirección.
- **ⓘ IMPORTANTE:** La superficie puede dañarse con algunos detergentes o materiales de limpieza. No use detergentes agre-

sivos, polvos/cremas de limpieza ni ningún objeto afilado durante la limpieza.

- **ⓘ IMPORTANTE:** No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.

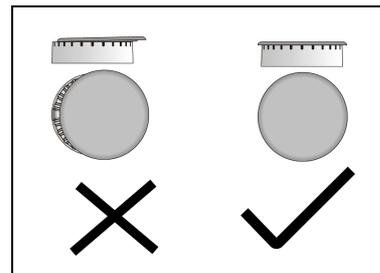
⚠ PRECAUCIÓN: Los accesorios y las partes del aparato no son adecuados para lavar en un lavavajillas.

Limpieza del quemador/placa Cocinas de gas

1. Retire y limpie las rejillas y las tapas de los quemadores y límpielos.
2. Limpiar la encimera.
3. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores y asegúrese de que estén colocadas correctamente.
4. Al instalar los soportes para sartenes, preste atención a colocar las rejillas de los quemadores de manera que queden centrados.

Tapas del quemador

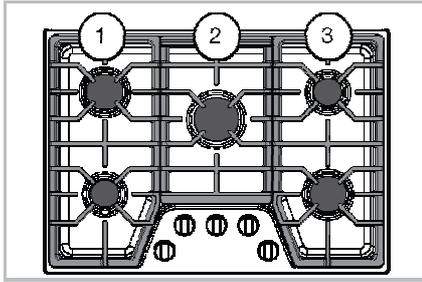
Después de la limpieza, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén colocadas correctamente. Vea la siguiente figura.



Rejillas

La placa de cocción tiene tres rejillas diferentes. Estas rejillas tienen una posición específica entre sí.

Para una máxima estabilidad, estas rejillas solo deben usarse en su posición correcta. Debido a los variados tamaños de los quemadores, las rejillas laterales no se pueden cambiar ni ninguna de las rejillas se puede girar de adelante hacia atrás.

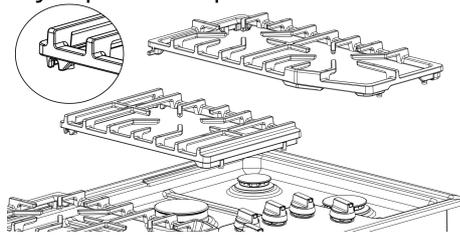


Las rejillas deben limpiarse regularmente y, por supuesto, después de derrames. Lávelos con agua caliente y jabón y enjuáguelos con agua limpia.

Después de la limpieza, asegúrese de que las rejillas del quemador estén colocadas correctamente.

Es importante la posición de las rejillas intermedias. Las rejillas tienen una hendidura que

se coloca sobre la guía de montaje en otras rejillas y la placa del quemador.



Limpieza del panel de control

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

i IMPORTANTE: No retire los botones/perillas de control para limpiar el panel de control. ¡El panel de control puede dañarse!

Solución de problemas

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

Problema	Causa posible	Solución
Los quemadores tienen llamas de punta amarilla o amarilla.	La calidad de la combustión de las llamas de los quemadores debe determinarse visualmente.	<i>Contactar con servicio autorizado. (Después del ajuste, vuelva a realizar la prueba).</i>
Las perillas de control no giran.	La perilla no está presionada hacia abajo.	<i>Para girar desde la posición APAGADO, presione la perilla hacia abajo y luego gírela.</i>
Las llamas de los quemadores son muy grandes o amarillas.	Proporción inadecuada de aire y gas.	<i>Si la estufa está conectada a gas LP, comuníquese con la persona que instaló su estufa o realizó la conversión.</i>
Los quemadores no encienden	El enchufe de la estufa no está completamente insertado en el tomacorriente.	<i>Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté enchufado a un tomacorriente activo y con conexión a tierra adecuada.</i>
	Suministro de gas no conectado o encendido.	<i>Consulte el Manual de instalación que vino con su estufa.</i>
	La pieza del quemador no se reemplazó correctamente	<i>Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén colocadas correctamente.</i>
Los quemadores no encienden correctamente o no encienden en absoluto.	Los quemadores están sucios.	<i>Limpiar los componentes del quemador.</i>
	Los quemadores están mojados.	<i>Seque los componentes del quemador.</i>
	La tapa del quemador no está montada de forma segura.	<i>Monte la tapa del quemador correctamente.</i>
	La válvula de gas está cerrada.	<i>Abra la válvula de gas.</i>

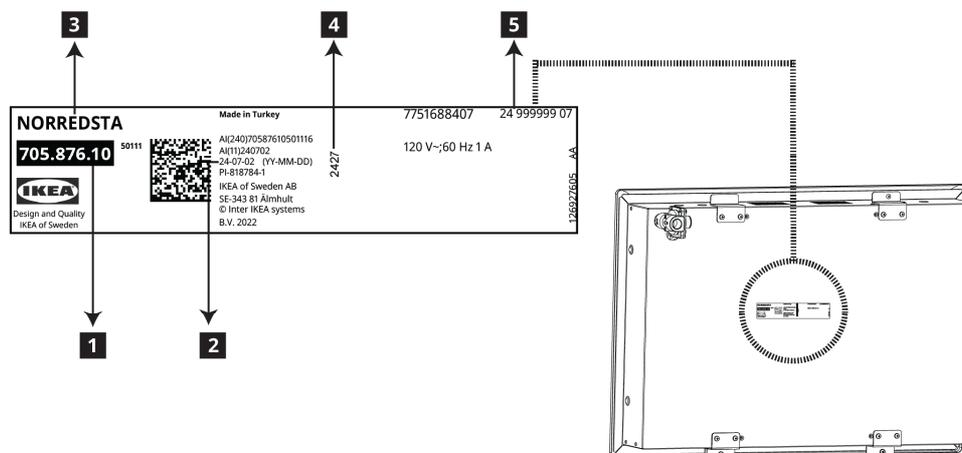
Especificaciones técnicas

Voltaje / frecuencia	120 V~;60 Hz 1 A
Consumo total de gas	45000 BTU/h / 42300 BTU/h
Tipo / sección/longitud del cable	DTR 4x10 AWG / máx. 6 pies
Protección de fusibles	1 A
Tipo de gas/ presión	Gas Natural NAT 5"/Gas LP 10"
Dimensiones externas (alto / ancho / profundidad)	5" 11/32 (135,6 mm) /29" 15/16 (760 mm) /21" 1/4 (540 mm)
Dimensiones de la instalación (ancho / profundidad)	28" 1/2 (724 mm) /19" 19/64 (490 mm)
Quemadores	
Delantero izquierdo	Quemador auxiliar
Potencia	4500 BTU/h / 3800 BTU/h
Parte trasera izquierda	Quemador normal
Potencia	9000 BTU/h / 8500 BTU/h
Medio	Fogón rápido
Potencia	18000 BTU/h / 17000 BTU/h
Trasero derecho	Quemador auxiliar
Potencia	4500 BTU/h / 4500 BTU/h
Frente derecho	Quemador normal
Potencia	9000 BTU/h / 8500 BTU/h

Este aparato se puede utilizar con gas LP y gas natural. Se envía desde la fábrica ajustado para su uso con gas natural de 5" w.c. Los orificios de conversión se encuentran en el kit de conversión. Siga las instrucciones incluidas con los orificios para la conversión de gas.

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

Ubicación de la placa de clasificación



- | | |
|--|---|
| 1 Número de artículo | 4 Nombre del artículo |
| 2 Fecha de producción (Año-Mes-Día) | 5 Fecha de producción (Año-Semana) |
| 3 Fecha de producción (Año-Mes-Día) | 6 Número de serie |

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

Mesa de inyectores

⚠ ADVERTENCIA: Este producto se puede convertir a gas LP. La conversión de gas siempre debe ser realizada por Agentes de Servicio Autorizados.

De acuerdo con el tipo de gas que se utilizará, se debe utilizar el tipo de inyector correcto. Encuentre la tabla de GLP/GN a continuación.

Posicionar zona de encimera	Delantero izquierdo	Frente derecho	Medio		Trasero derecho	Parte trasera izquierda
			Cocinar a fuego lento	Principal		
Tipo de gas/Presión del gas						
Gas natural 5"	1,05 mm	1.44 mm	0,72 mm	1,90 mm	1,05 mm	1.44 mm

Posicionar zona de encimera	Delantero izquierdo	Frente derecho	Medio		Trasero derecho	Parte trasera izquierda
			Cocinar a fuego lento	Principal		
Tipo de gas/Presión del gas						
Gas LP 10"	0,65 mm	0,92 mm	0.51 mm	1,14 mm	0,65 mm	0,92 mm

Garantía limitada DE IKEA

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía de IKEA?

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

¿Quién ejecutará el servicio?

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

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

¿Qué no está cubierto por esta garantía?

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

trega del cliente, IKEA cubrirá los daños que se produzcan en el producto durante esta entrega.

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

Cómo se aplica la legislación del país

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

Área de validez

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

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

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

El servicio POSTVENTA dedicado a los electrodomésticos IKEA

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

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



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

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

Cómo comunicarse con nosotros si necesita nuestro servicio

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

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

¡GUARDE EL RECIBO DE VENTA!

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

¿Necesitas ayuda adicional?

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



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

— **Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

— **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**

- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

— **L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.**

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

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

Explication des symboles

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

 Informations importantes ou conseils utiles sur l'utilisation.

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

 Avertissement en cas de choc électrique.

 Avertissement en cas de risque d'incendie.

 Avertissement pour les surfaces chaudes.

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

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

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

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

Votre produit a été fabriqué dans des installations modernes et a passé des procédures strictes de contrôle de qualité.

Pour obtenir les meilleures performances, nous vous demandons de lire attentivement ce manuel d'utilisation, en particulier les instructions de sécurité, avant d'utiliser votre produit et de le conserver pour référence future. Si ce produit est donné à un autre consommateur, veuillez lui donner ce manuel à titre de référence.



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



AVERTISSEMENT : Ce produit ne peut être utilisé que dans les pièces qui intègrent un capteur de monoxyde de carbone correctement ajusté et fonctionnel. Assurez-vous que le capteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et que son entretien est effectué fréquemment. Le capteur de monoxyde de carbone doit être installé à une distance maximale de 6,5 pieds du produit.

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

- Lors de la livraison, veuillez vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous remarquez des dommages lors du transport, veuillez contacter immédiatement la société de transport ou la société où vous avez acheté l'appareil et ne connectez pas et n'utilisez pas l'appareil !
- Lorsque vous transmettez l'appareil à une autre personne, veuillez fournir tous les documents, y compris le reçu de vente original, qui doivent indiquer la date d'achat. La garantie n'est pas valide si le produit est vendu d'occasion.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou de remplacer un modèle plus ancien), avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant de manière appropriée conformément aux réglementations en matière de santé et de protection de l'environnement, en veillant notamment à ce que toutes les pièces potentiellement dangereuses soient rendues inoffensives, en particulier en ce qui concerne les enfants qui pourraient jouer avec des appareils anciens.



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

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

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

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	55	Comment utiliser la table de cuisson..	64
Consignes de sécurité de base.....	55	Informations générales sur la cuisine.	64
Sécurité pour les enfants	58	Utilisation des tables de cuisson.....	65
Utilisation prévue.....	61	Entretien et nettoyage.....	67
Élimination	61	Informations générales.....	67
Matériau d'emballage.....	61	Nettoyage du brûleur/de la plaque	67
Transport futur	61	Nettoyage du panneau de commande	68
Product description	62	Dépannage.....	69
Contrôle de la table de cuisson	62	Données techniques	70
Préparation	63	Emplacement de la plaque signalétique	70
Conseils pour économiser de l'énergie	63	Tableau des injecteurs.....	71
Première utilisation.....	63	Garantie limitée IKEA	72
Premier nettoyage de l'appareil.....	63		
Chauffage initial	63		

Consignes de sécurité



Consignes de sécurité de base

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais utiliser lorsque le jugement ou la coordination est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service ou de personnes qualifiées similaires.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou présente des dommages visibles.
- N'effectuez aucune réparation ou modification sur l'appareil. Cependant, vous pouvez remédier à certains dysfonctionnements ; voir Dépannage.
- Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées

pour effectuer l'entretien de la table de cuisson. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs de pièces autorisés en usine. Contactez le distributeur de pièces le plus proche de chez vous.

- Ne jamais modifier ou altérer la construction de la table de cuisson, y compris en retirant les vis ou toute autre partie de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut provoquer un incendie car il prendra feu lorsqu'il entrera en contact avec des surfaces chaudes.
- Votre corps peut accidentellement tourner les boutons, veuillez vous assurer que votre corps ne touche pas les boutons qui ne sont pas destinés à être utilisés.



AVERTISSEMENT : Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments reposer sur la table de cuisson pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.



AVERTISSEMENT : Ne couvrez jamais le haut des grilles du brûleur avec n'importe quel type de couvercle. Utilisez

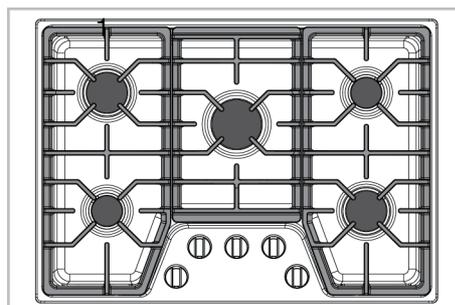
uniquement des ustensiles de cuisine avec des diamètres recommandés. Sinon, un risque d'incendie et d'empoisonnement au monoxyde de carbone peut survenir.

- Un rideau d'air ou une autre hotte de table de cuisson suspendue, qui fonctionne en soufflant un flux d'air vers le bas sur cette table de cuisson, ne doit pas être utilisé conjointement avec cette table de cuisson à gaz.
- Ne chauffez pas les récipients alimentaires fermés et les bocaux en verre. La pression qui peut s'accumuler dans le bocal peut le faire éclater.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous l'utilisez. Les bouillonnements provoquent le tabagisme et les débordements gras peuvent s'enflammer.



AVERTISSEMENT :

Assurez-vous que les grilles du brûleur sont toujours centrées sur les brûleurs, comme le montre la figure ci-dessous. Un mauvais placement des grilles du brûleur peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et la mort. Toujours contrôler la position des grilles du brûleur avant utilisation. N'utilisez pas de grille si les pieds en caoutchouc sont manquants ou endommagés.



- Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
- Ne stockez ni n'utilisez de matériaux inflammables à proximité de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des porte-pots, du linge de maison, des revêtements muraux, des rideaux, des rideaux et de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou à proximité de la table de cuisson. La graisse sur la table de cuisson peut s'enflammer.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produit chimique sec ou à mousse.
- Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou le tissu entrer en contact avec une surface chaude. Ne laissez pas les casseroles sécher à ébullition.

- Ne laissez pas de casseroles ou de casseroles vides sur les brûleurs allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Comme il peut être chaud, ne laissez pas de vaisselle en plastique ou en aluminium sur la surface de l'appareil. Ce type de vaisselle ne doit pas non plus être utilisé pour conserver les aliments.
- Utilisez uniquement des supports de pots secs - l'humidité ou les supports de pots humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les porte-pots toucher les brûleurs de surface ou la grille du brûleur. N'utilisez pas une serviette ou un autre chiffon encombrant à la place des porte-pot.
- La surface inférieure de la table de cuisson chauffe lorsqu'elle est utilisée. La connexion électrique ne doit pas toucher la surface inférieure, sinon le câble principal peut être endommagé. Ne pas piéger le câble principal entre la surface inférieure et les meubles de cuisine. Ne faites pas passer le câble principal sur la section de cuisson chaude. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie à la suite d'un court-circuit.
- Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, que de l'air forcé est parti ou que le ventilateur est passé, assurez-vous que les matériaux inflammables tels que les revêtements de fenêtre ne soufflent pas sur ou près des brûleurs. Ils pourraient prendre feu.
- Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones figurent (identification des zones) par exemple, la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus lorsque vous utilisez l'appareil. Soyez prudent lorsque vous cherchez des articles rangés dans des armoires au-dessus de la table de cuisson. Les matériaux inflammables peuvent s'enflammer s'ils sont mis en contact avec des surfaces chaudes ou un brûleur et peuvent causer de graves brûlures.
- N'utilisez pas la table de cuisson pour sécher les journaux. En cas

de surchauffe, ils peuvent prendre feu.

- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages matériels causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.



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

- Appelez le service pour obtenir des pièces de rechange. Les coordonnées se trouvent à la dernière page du manuel d'utilisation.



Sécurité pour les enfants

- Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où un appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie de l'apppliance.



AVERTISSEMENT : Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-

dessus de la table de cuisson. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

- Les matériaux d'emballage seront dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez éliminer toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales.



Sécurité lorsque vous travaillez avec de l'électricité



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



AVERTISSEMENT : des blessures corporelles ou la mort par choc électrique peuvent survenir si la table de cuisson n'est pas installée par un installateur ou un électricien qualifié.

- Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de manière satisfaisante aux besoins de l'application doivent être effectués par un technicien qualifié.
- En cas de dommage, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation principale en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.

- Assurez-vous que le calibre du fusible est correct.
- N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.

 **Sécurité lorsque vous travaillez avec du gaz**



- AVERTISSEMENT** : Pour réduire le risque de blessures corporelles en cas d'incendie de graisse, procédez comme suit :
1. Assurez-vous d'abord que la vanne d'arrêt de gaz et toutes les commandes du brûleur sont en position OFF avant de commencer.
 2. Éteignez les flammes avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau en métal, puis éteignez le brûleur.
 3. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez et appelez les pompiers.
 4. Ne prenez jamais une poêle enflammée.
 5. N'utilisez pas d'eau, y compris des chiffons ou des serviettes humides. Une violente explosion de vapeur pourrait se produire.

Vous ne pouvez utiliser un extincteur pour les feux de graisse que dans les situations suivantes :

- 1) Vous avez un extincteur de CLASSE ABC et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
- 2) Le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé.

3) Les pompiers sont appelés.

4) Le feu n'obstrue pas votre voie d'évacuation.

- Tous les travaux sur les équipements et systèmes de gaz ne peuvent être effectués que par des personnes autorisées et qualifiées.
- "Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles."
- « Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes concernant la ventilation ; « Voir Avant l'installation.



ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : gardez les trous de ventilation naturels ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique, le cas échéant.

- Les appareils et systèmes à gaz doivent être régulièrement vérifiés pour leur bon fonctionnement. Veuillez organiser l'entretien annuel.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler uniformément.
- Une bonne combustion est requise dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait se développer. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique, qui a un effet léthal même à très petites doses.
- Demandez des informations sur les numéros de téléphone d'urgence pour le gaz et les mesures de sécurité en cas d'odeur de gaz à votre fournisseur de gaz local.
- L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 3,5 kPa (1/2 psi).
- L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt individuelle pendant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- Les brûleurs de table de cuisson ne se rallumeront pas automati-

quement en cas de panne de courant et le gaz non allumé sera toujours expulsé des brûleurs. Éteignez les brûleurs immédiatement chaque fois qu'une panne de courant se produit.

- Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrez les fenêtres et les portes. Attendez que le gaz se dissipe avant d'utiliser l'appareil.
- Une vanne manuelle doit être installée à un endroit accessible dans la tuyauterie de gaz à l'extérieur de l'appareil dans le but d'allumer ou d'éteindre le gaz de l'appareil.

Que faire lorsque vous sentez une odeur de gaz

- N'utilisez pas de flamme nue ou ne fumez pas. N'actionnez aucun bouton électrique (par exemple, bouton de lampe, sonnette de porte, etc.) N'utilisez pas de téléphones fixes ou mobiles. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et les fenêtres.
- Éteignez toutes les vannes des appareils à gaz et du compteur de gaz au niveau de la vanne de commande principale, sauf s'il s'agit d'un espace confiné ou d'une cave.
- Vérifiez l'étanchéité de tous les tubes et raccords. Si vous sentez encore une odeur de gaz, quittez la propriété.
- Avertissez les voisins.

- Appelez les pompiers. Utilisez un téléphone à l'extérieur de la maison.
- Ne rentrez pas dans la propriété tant qu'on ne vous a pas dit que vous pouvez le faire en toute sécurité.

Utilisation prévue

 **AVERTISSEMENT** : NE JAMAIS utiliser cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel. N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.
- Les ouvertures All dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des maisons mobiles, des véhicules récréatifs.
- Ne pas obstruer le flux d'air de ventilation.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par une mauvaise utilisation ou des erreurs de manipulation.

Élimination

Matériau d'emballage

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

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

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

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

Transport futur

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

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

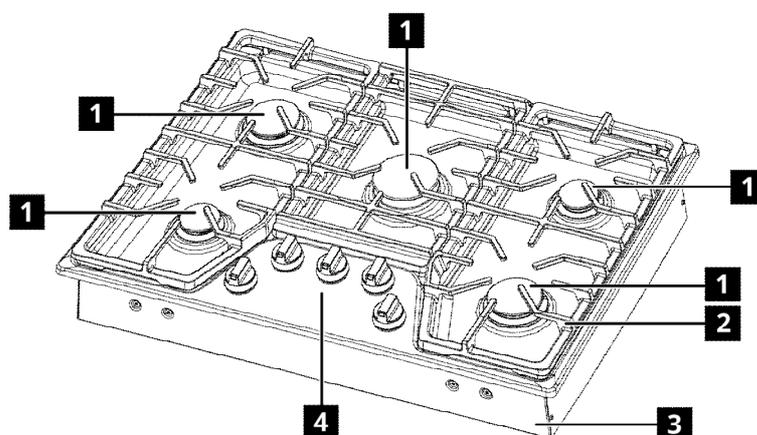
Rangez la boîte d'origine de l'appareil et transportez l'appareil dans son carton d'origine. Suivez les repères imprimés sur le carton.

 **IMPORTANT** : Vérifiez l'aspect général de votre équipement en identifiant les dommages possibles pendant le transport.

Si vous n'avez pas le carton d'origine.

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

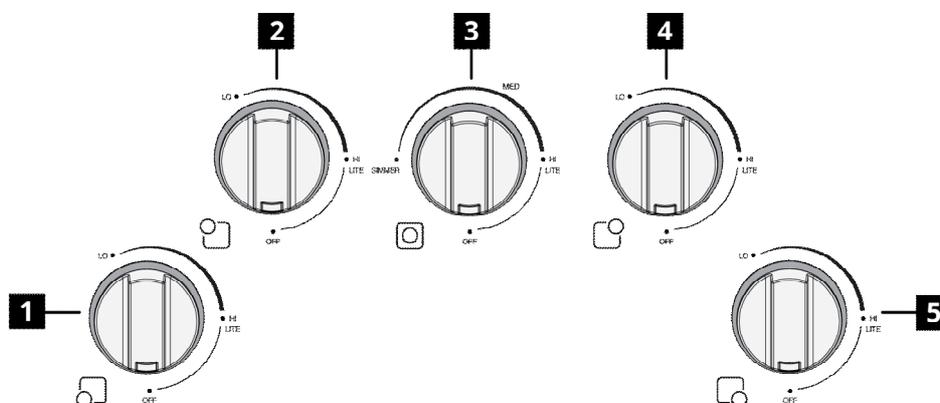
Product description



- 1 Brûleurs
- 2 Grilles

- 3 Couvercle de base
- 4 Panneau de commande

Contrôle de la table de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire Avant gauche
- 2 Brûleur normal Arrière gauche
- 3 Milieu du brûleur rapide
- 4 Brûleur auxiliaire Arrière droit
- 5 Brûleur normal avant droit

Préparation

Conseils pour économiser de l'énergie

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

- Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
- Décongeler les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles/poêles avec couvercle pour la cuisson. S'il n'y a pas de couverture, la consommation d'énergie peut être multipliée par 4.
- Sélectionnez le brûleur qui convient à la taille du fond du pot à utiliser. Sélectionnez toujours la bonne taille de pot pour vos plats. Les pots plus grands nécessitent plus d'énergie.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

 La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pendant le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peu-

vent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon humide ou une éponge et séchez avec un chiffon.

Chauffage initial

 **IMPORTANT** : La fumée et l'odeur peuvent émettre pendant quelques heures pendant l'opération initiale. C'est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée pour éliminer la fumée et les odeurs. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui émet.

Faites chauffer le produit pendant environ 30 minutes, puis éteignez-le. Ainsi, tous les résidus ou couches de production seront brûlés et éliminés.

 **AVERTISSEMENT** : les surfaces chaudes provoquent des brûlures ! Le produit peut être chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les sections intérieures du four, les appareils de chauffage, etc. Éloignez les enfants.

Comment utiliser la table de cuisson

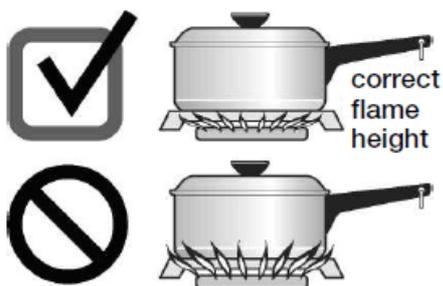
Informations générales sur la cuisine

⚠️ AVERTISSEMENT : Ne remplissez jamais la casserole avec plus d'un tiers d'huile. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Les huiles surchauffées présentent un risque d'incendie. N'essayez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile prend feu, couvrez-la d'une couverture anti-feu. Éteignez la table de cuisson si vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez les pompiers.

⚠️ ATTENTION : Ne jamais étendre la flamme au-delà du bord extérieur de l'ustensile de cuisson. Une flamme plus élevée gaspille de l'énergie et augmente votre risque d'être brûlé par la flamme.

⚠️ AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, la taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson. Ne pas le faire peut entraîner un risque d'incendie.

- Regardez la flamme, pas le bouton, pendant que vous réglez la chaleur. Lorsque vous souhaitez un chauffage rapide, la taille de la flamme doit correspondre à la taille de l'ustensile de cuisine que vous utilisez. Les flammes plus grandes que le fond de la batterie de cuisine ne chaufferont pas plus vite et peuvent être dangereuses.



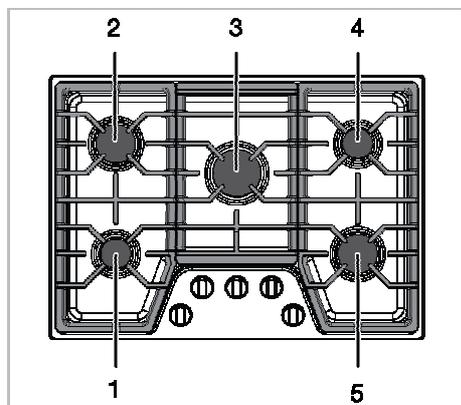
- Avant de faire frire les aliments, séchez-les toujours bien et placez-les doucement dans l'huile chaude. Assurer la décongélation complète des aliments congelés avant la friture.
- Ne couvrez pas le récipient que vous utilisez lorsque vous chauffez du mazout.

- Placez les casseroles et les casseroles de manière à ce que leurs poignées ne soient pas au-dessus des zones de travail adjacentes, des brûleurs ou du bord de la table de cuisson pour éviter tout échauffement des poignées, tout risque d'incendie, de déversement et de brûlure. Ne placez pas de récipients déséquilibrés et facilement inclinables sur la table de cuisson.
- Tenez la poignée de la casserole lorsque vous remuez ou tournez les aliments. Cela permet d'éviter les déversements et le mouvement de la casserole.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les zones de cuisson allumées. Ils pourraient être endommagés.
- L'utilisation d'une zone de cuisson sans récipient ni casserole endommagera le produit. Éteignez les zones de cuisson une fois la cuisson terminée.
- Comme la surface du produit peut être chaude, ne mettez pas de récipients en plastique et en aluminium dessus. De tels récipients ne doivent pas non plus être utilisés pour conserver des aliments.
- Utilisez uniquement certains types de verre, de verre résistant à la chaleur, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles vitrés qui conviennent à une utilisation sur une table de cuisson.
- Utilisez uniquement des casseroles ou des récipients à fond plat.
- Mettez une quantité appropriée de nourriture dans des casseroles et des poêles. Ainsi, vous n'aurez pas à faire de nettoyage inutile en empêchant la vaisselle de déborder.
- Ne placez pas de couvercles de casseroles ou de poêles sur les zones de cuisson.
- Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur la zone de cuisson. Lorsque vous souhaitez déplacer la casserole sur une autre zone de cuisson, soulevez-la et placez-la sur la zone de cuisson de votre choix au lieu de la faire glisser.
- Lorsque vous désactivez le verrouillage du gaz (certains modèles), assurez-vous que

les commandes de surface sont réglées sur la position OFF. Cela empêchera le flux de gaz involontaire des brûleurs.

- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou recouvrir une partie de la table de cuisson. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou un risque potentiel d'incendie.
- La taille du récipient et la flamme doivent correspondre l'une à l'autre. Ajustez les flammes de gaz afin qu'elles ne prolongent pas le fond de la cuve et centrez la cuve sur la grille.

Utilisation des tables de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire 7-7,8 po (18-20 cm)
- 2 Brûleur normal 9-10 po (23-25 cm)
- 3 Brûleur rapide 12-13 po (30-33 cm)
- 4 Brûleur auxiliaire 7-7,8 po (18-20 cm)
- 5 Le brûleur normal 9-10 po (23-25 cm) est la liste du diamètre conseillé des pots à utiliser sur les brûleurs connexes.

i IMPORTANT : Le diamètre suggéré des pots est utilisé séparément du brûleur. Tous les brûleurs ne peuvent pas être utilisés avec des diamètres de pot maximaux en même temps.

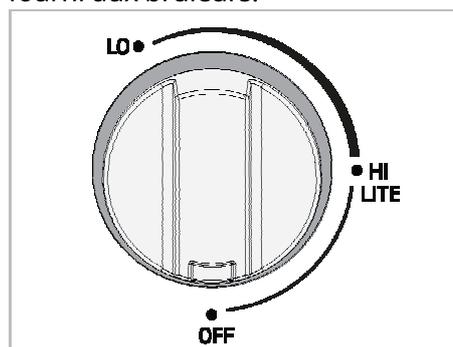
! DANGER : N'utilisez pas de casseroles au-delà des limites de dimension indiquées ci-dessus. L'utilisation de casseroles plus grandes entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone, de surchauffe des surfaces adjacentes et des boutons de commande. L'utilisation de casseroles plus petites entraîne le risque d'être brûlé par la flamme.

Allumage des brûleurs à gaz

Assurez-vous que tous les brûleurs sont à leur emplacement correct et entièrement assemblés avant d'essayer de faire fonctionner un brûleur.

Les brûleurs à gaz sont contrôlés par des boutons de table de cuisson à gaz.

Le symbole « HI » indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole « LO » correspond à la puissance de cuisson la plus faible. En position « OFF », le gaz n'est pas fourni aux brûleurs.



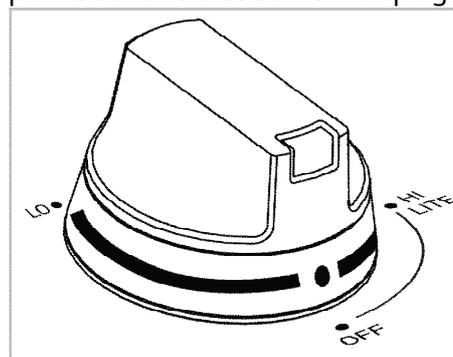
1. Maintenez le bouton du brûleur enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau « LITE ».
Le gaz s'enflamme avec l'étincelle créée.
3. Réglez-le à la puissance de cuisson souhaitée

! DANGER : Tous les allumeurs s'allument lorsqu'un seul brûleur est allumé. Ne touchez aucun des brûleurs lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation.

Éteindre les brûleurs à gaz

Tournez les boutons de la table de cuisson à gaz en position « OFF ».

Lorsque les boutons sont en position OFF, des points sont visibles sur le marquage OFF.

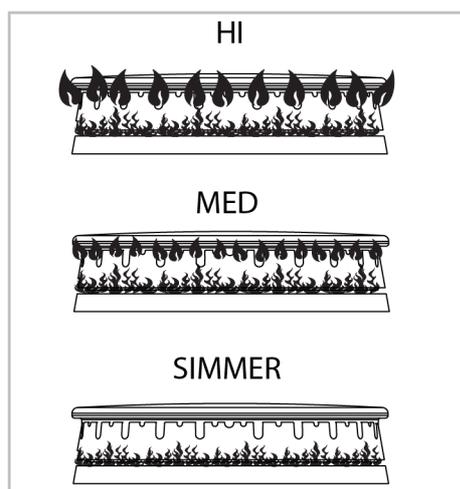
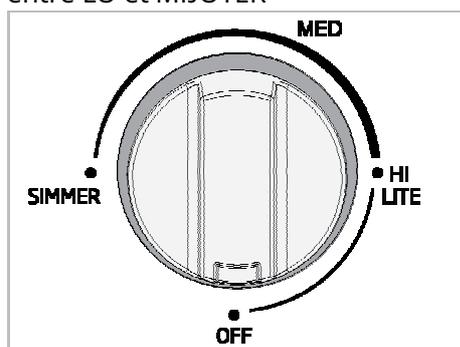


⚠ DANGER : Si le brûleur n'est pas allumé dans les 15 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur la position OFF. Assurez-vous que tous les brûleurs sont dans leur position correcte, contrôlez toutes les conduites de gaz contre les fuites de gaz et assurez-vous que l'alimentation en gaz n'est pas coupée. Attendez au moins 1 minute et la pièce est bien ventilée avant d'essayer à nouveau de s'allumer. Il y a un risque d'accumulation de gaz et d'explosion !

Brûleurs à anneaux multiples

Pour les gros ustensiles de cuisine, activez les deux anneaux en réglant le brûleur entre HI et MED.

Pour les petits ustensiles de cuisine ou les applications à faible chauffage, n'activez la bague de démarrage qu'en réglant le brûleur entre LO et MIJOTER



Caractéristiques de la flamme

La flamme du brûleur doit être de couleur bleu tendre et stable, sans pointes jaunes, ni bruit excessif ni flottement. Il doit brûler complètement autour du capuchon du brûleur.

Flammes jaunes :

Un ajustement supplémentaire est nécessaire



Conseils jaunes sur les cônes extérieurs :

Normal pour le gaz LP.



Flammes bleues douces :

Normal pour le gaz naturel.



Si la flamme est complètement ou principalement jaune, vérifiez que le régulateur est réglé pour le bon type de gaz et que des injecteurs corrects sont utilisés sur les brûleurs. Après ajustement, retester.

Certaines rayures jaunes sont normales lors de la première utilisation. Laissez l'appareil fonctionner 10 à 15 minutes et réévaluez-le avant d'effectuer des ajustements.

Les particules étrangères dans la conduite de gaz peuvent provoquer une flamme orange lors de la première utilisation. Cela devrait disparaître avec l'utilisation. Vérifiez le brûleur pour vous assurer que les orifices ne sont pas obstrués et ne sont pas obstrués.

Appeler le service si ;

1. Aucun des brûleurs ne s'allume.
2. L'un des brûleurs continue de brûler en jaune.



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

www.P65Warnings.ca.gov

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

Entretien et nettoyage

Informations générales

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

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

Il y a un risque de choc électrique !

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

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Vérifiez régulièrement les flammes du brûleur conformément à la section « Caractéristiques de la flamme » du manuel d'utilisation. Si les caractéristiques de la flamme ne conviennent pas, nettoyez les brûleurs comme décrit dans la section « Nettoyage du brûleur/de la plaque ».
- Nettoyez soigneusement le produit après chaque utilisation. De cette façon, il sera possible d'éliminer plus facilement les résidus de cuisson, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de la prochaine utilisation de l'appareil.
- Aucun agent de nettoyage spécial n'est nécessaire pour nettoyer le produit. Utilisez de l'eau tiède avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et essuyez-le avec un chiffon sec.
- Assurez-vous toujours que tout excès de liquide est soigneusement essuyé après le nettoyage et que tout déversement est immédiatement essuyé.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable ou en inox. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide (pas abrasif) pour essuyer ces pièces, en faisant attention à balayer dans une direction.
- **i IMPORTANT** : La surface peut être endommagée par certains détergents ou pro-

duits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pendant le nettoyage.

- **i IMPORTANT** : N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

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

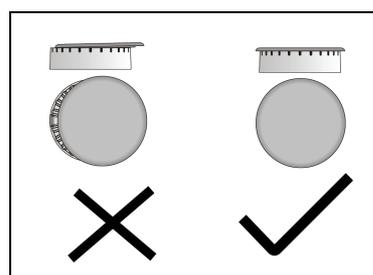
Nettoyage du brûleur/de la plaque

Plaques de cuisson à gaz

1. Retirez et nettoyez les grilles et les capuchons des brûleurs et nettoyez-les.
2. Nettoyez la table de cuisson.
3. Remettez les chapeaux des brûleurs en place et assurez-vous qu'ils sont correctement mis en place.
4. Lors de l'installation des supports de casseroles, veillez à placer les grilles des brûleurs de manière à ce que les brûleurs soient centrés.

Bouchons de brûleur

Après le nettoyage, assurez-vous que les bouchons du brûleur sont correctement placés. Voir la figure ci-dessous.

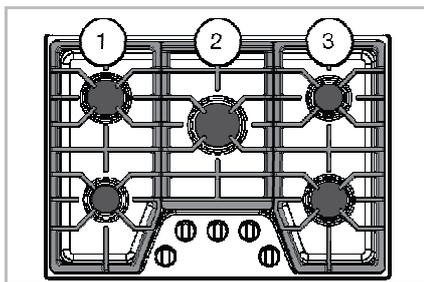


Grilles

La table de cuisson a trois grilles différentes. Ces grilles ont une position spécifique les unes par rapport aux autres.

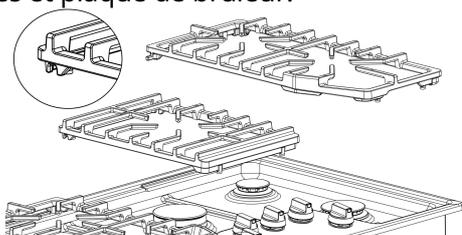
Pour une stabilité maximale, ces grilles ne doivent être utilisées que dans leur position correcte. En raison des tailles de brûleur variées, les grilles latérales ne peuvent pas être

remplacées et aucune des grilles ne peut être tournée d'avant en arrière.



Les grilles doivent être nettoyées régulièrement et, bien sûr, après les déversements. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau propre.

Après le nettoyage, assurez-vous que les grilles du brûleur sont correctement placées. Il est important que la position des grilles du milieu. Les grilles ont une fente qui est positionnée sur le guide d'assemblage sur d'autres grilles et plaque de brûleur.



Nettoyage du panneau de commande

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

i **IMPORTANT** : Ne retirez pas les boutons/boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande peut être endommagé !

Dépannage

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

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur a des flammes jaunes ou à pointe jaune.	La qualité de combustion des flammes du brûleur doit être déterminée visuellement.	<i>Contactez le service agréé. (Après réglage, retester).</i>
Les boutons de commande ne tournent pas.	Le bouton n'est pas poussé vers le bas.	<i>Pour quitter la position OFF, poussez le bouton vers le bas, puis tournez-le.</i>
Les flammes du brûleur sont très grandes ou jaunes.	Mauvais rapport air/gaz.	<i>Si la table de cuisson est connectée au gaz PL, contactez la personne qui a installé votre table de cuisson ou effectué la conversion.</i>
Les brûleurs ne s'allument pas	La fiche de la table de cuisson n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	<i>Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.</i>
	Alimentation en gaz non connectée ou allumée.	<i>Consultez le manuel d'installation fourni avec votre table de cuisson.</i>
	Pièce du brûleur mal remplacée	<i>Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement placés.</i>
Les brûleurs ne brûlent pas correctement ou pas du tout.	Les brûleurs sont sales.	<i>Nettoyer les composants du brûleur.</i>
	Les brûleurs sont mouillés.	<i>Séchez les composants du brûleur.</i>
	Le chapeau du brûleur n'est pas monté en toute sécurité.	<i>Montez correctement le chapeau du brûleur.</i>
	Le robinet de gaz est fermé.	<i>Ouvrir le robinet de gaz.</i>

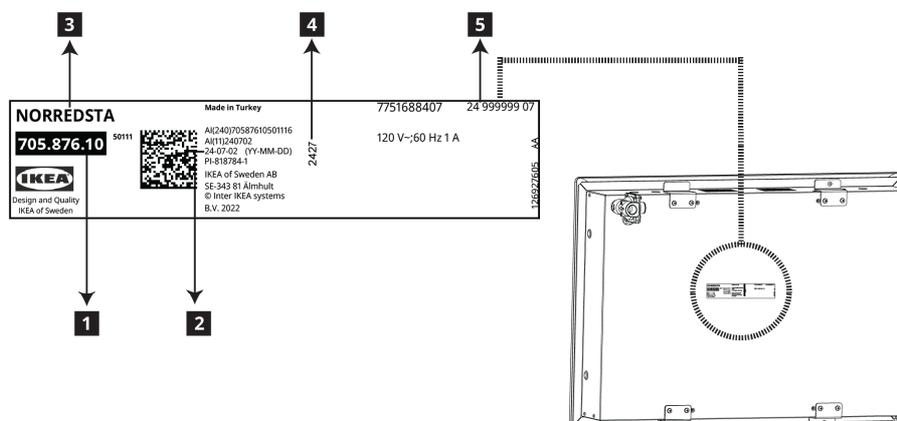
Données techniques

Tension / fréquence	120 V~;60 Hz 1 A
Consommation totale de gaz	45 000 BTU/h / 42 300 BTU/h
Type / section/longueur de câble	DTR 4x10 AWG / max. 6 pi
Protection des fusibles	1 A
Type de gaz/ pression	Gaz naturel NAT 5"/ LP Gaz 10"
Dimensions extérieures (hauteur / largeur / profondeur)	5" 11/32 (135,6 mm) /29" 15/16 (760 mm) /21" 1/4 (540 mm)
Dimensions d'installation (largeur / profondeur)	28 po 1/2 (724 mm) /19 po 19/64 (490 mm)
Brûleurs	
Avant gauche	Brûleur auxiliaire
Puissance	4500 BTU/h / 3800 BTU/h
Arrière gauche	Brûleur normal
Puissance	9000 BTU/h / 8500 BTU/h
Milieu	Brûleur rapide
Puissance	18 000 BTU/h / 17 000 BTU/h
Arrière droit	Brûleur auxiliaire
Puissance	4500 BTU/h / 4500 BTU/h
Avant droit	Brûleur normal
Puissance	9000 BTU/h / 8500 BTU/h

Cet appareil peut être utilisé avec du gaz LP et du gaz naturel. Il est expédié de l'usine ajusté pour une utilisation avec du gaz naturel 5" w.c. Les orifices de conversion sont situés dans le kit de couverture. Suivez les instructions fournies avec les orifices pour la conversion du gaz.

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

Emplacement de la plaque signalétique



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

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

Tableau des injecteurs

⚠ AVERTISSEMENT : Ce produit peut être converti en gaz LP. La conversion du gaz doit toujours être effectuée par des agents de service agréés.

Selon le type de gaz qui sera utilisé, le type d'injecteur correct doit être utilisé. Veuillez trouver le tableau GPL/GN ci-dessous.

Positionner la zone de cuisson	Avant gauche	Avant droit	Milieu		Arrière droit	Arrière gauche
			Mijoter	Principal		
Type de gaz/Pression du gaz						
Gaz naturel 5"	1,05 mm	1,44 mm	0,72 mm	1,90 mm	1,05 mm	1,44 mm

Positionner la zone de cuisson	Avant gauche	Avant droit	Milieu		Arrière droit	Arrière gauche
			Mijoter	Principal		
Type de gaz/Pression du gaz						
Gaz BP 10"	0,65 mm	0,92 mm	0,51 mm	1,14 mm	0,65 mm	0,92 mm

Garantie limitée IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

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

Qui exécutera le service ?

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

Que couvre cette garantie ?

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

Que fera IKEA pour corriger le problème ?

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

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

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

- Dommages liés au transport. Si un client transporte le produit à son domicile ou à une autre adresse, IKEA n'est pas responsable des dommages pouvant survenir pendant le transport. Cependant, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, les dommages causés au produit lors de cette livraison seront couverts par IKEA.
- Coût de réalisation de l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un Prestataire de services désigné par IKEA ou son partenaire de service agréé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le Prestataire de services désigné ou son partenaire de service agréé réinstallera l'appareil réparé ou installera le remplacement, si nécessaire.

Comment la loi du pays s'applique

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

Zone de validité

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

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

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

Le service APRÈS-VENTE dédié aux appareils IKEA

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

- faire une demande de service au titre de la présente garantie ;

- demander des éclaircissements sur l'installation de l'appareil IKEA dans le mobilier de cuisine IKEA dédié ;
- demander des éclaircissements sur les fonctions des appareils IKEA.



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

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

Comment nous joindre si vous avez besoin de notre service

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

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

CONSERVEZ LE REÇU DE VENTE !

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

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

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



USA - É.-U. - EE.UU.

Numéro de téléphone

Numéro de téléphone 1-888-888-4532

Teléfono :

Site Web

Site web IKEA.us/appliancesupport

Sitio Web :

CANADA- CANADA- CANADAÁ

Numéro de téléphone

Numéro de téléphone 1-866-866-4532

Teléfono :

Site web IKEA.ca/appliancesupport

Site web fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers

Sitio Web :

PORTO RICO - PORTO RICO - PORTO RICO

Site web - Site web - Sitio web : IKEA.pr

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA

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

