

SÄMFÄLLD SÄRDRA SÄRKLA

EN

ES

FR





Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

Consulte la última página de este manual para ver la lista completa de proveedores de servicios pos-venta designados por IKEA y los números de teléfono nacionales correspondientes.

Veillez vous reporter à la dernière page de ce manuel pour obtenir la liste complète des fournisseurs de services après-vente désignés par IKEA et les numéros de téléphone nationaux correspondants.

Please record your model and serial numbers below for reference.

Registre su modelo y número de serie a continuación para referencia.

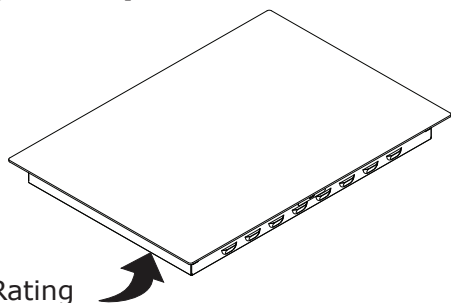
Veillez enregistrer vos numéros de modèle et de série ci-dessous pour référence.

Purchase Date / Fecha de compra / Date d'achat

Model Number / Número de modelo / Numéro de modèle

Serial Number / Número de serie / Numéro de série

Rating Plate Location / Ubicación de la placa de serie / Emplacement de la plaque signalétique



Cooktop Rating
Plate Location

Ubicación de la
placa de serie

Emplacement
de la plaque
signalétique

English
Español
Français

3
23
43

NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

Adjunte el recibo de compra aquí para referencia futura.

Veillez joindre le reçu de vente ici pour référence future.

Important Safety Information	3	Care and Cleaning	17
Before Setting Surface Controls	8	Before You Call	19
Setting Surface Controls	12	Warranty	21

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Read all instructions before using this appliance.

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

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

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

DEFINITIONS

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

WARNING

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

CAUTION

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

IMPORTANT

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

NOTE

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION **IMPORTANT**

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

Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the wiring label and other literature attached to the appliance. Do not remove model/serial number plate.

Cold temperatures can damage the electronic control. When using this appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be sure the appliance has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.

Never modify or alter the construction of the appliance by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the appliance.

Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available, visible, and easily accessible located near the appliance.

GROUNDING INSTRUCTIONS **WARNING**

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

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

Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, latest edition and National Electrical Code NFPA No. 70 latest edition, and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CAN/CGA B149.1 and CAN/CGA B149.2 and CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1-latest editions and local electrical code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

For personal safety, this appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be securely connected to an electrical outlet or junction box that is the correct voltage, is correctly polarized and properly grounded, and protected by a circuit breaker in accordance with local codes.

It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet or junction box with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. It is the responsibility and obligation of the consumer to contact a qualified installer to assure that the electrical installation is adequate and is in conformance with all local codes and ordinances.

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE** WARNING**

Storage In or On Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven or microwave, near surface burners or elements, or in the storage or warmer drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.

Do not leave children alone - Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer, or lower double oven.

Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the backguards of ranges. Children climbing on or near the appliance to reach items could be seriously injured.

Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open oven door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns.

** WARNING**

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

** CAUTION**

When heating fat or grease, watch it closely. Grease may catch fire if it becomes too hot.

Do not use water or flour on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. Cover the fire with a pan lid or use baking soda.

Use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.

Do not heat unopened food containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

Wear proper apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

Do not touch surface burners or elements, areas near these burners or elements, interior surfaces of the oven, or the warmer drawer (if equipped). Surface burners and elements may be hot even though they appear cool. Areas near surface burners and elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they are cool. These areas may include the cooktop, surfaces facing the cooktop, oven vent areas, oven door, and oven window.

CAUTION

Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If the power fails, always turn off the appliance. If the appliance is not turned off and the power resumes, electric surface elements may resume operation when power is restored. Once the power resumes, reset the clock and the oven function.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR INDUCTION COOKTOP

CAUTION

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

Know which knob or key controls each surface heating area. Place cookware with food on the cooking area before turning it on. Turn the cooking area off before removing the cookware.

Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements. — To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over other cooking areas.

Glazed cooking utensils — Only certain types of cookware are suitable for cooktop service and must be magnetic to work properly on the induction zones. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use to ensure that the cookware is compatible with induction cooking.

Improper cookware may break due to sudden changes in temperature. Check the cookware manufacturer's recommendations for cooktop use.

Use proper pan size - This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms that match the surface unit size. Using the proper cookware on the cooking area will improve efficiency.

Never leave surface elements unattended. Boil-overs may cause smoking and greasy spills that may ignite. A pan that has boiled dry could be damaged and may damage the cooktop.

When you are flaming foods under a ventilating hood, turn on the fan.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR GLASS AND CERAMIC COOKTOPS

Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop glass with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.

Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR
CLEANING YOUR APPLIANCE**** CAUTION**

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

Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire.

Always follow the manufacturer's recommended directions for use of kitchen cleaners and aerosols. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

Clean ventilating hoods frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning vent hoods.

**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR
SERVICE AND MAINTENANCE**

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This reduces the risk of personal injury and damage to the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

** WARNING**

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

What is Electromagnetic Induction?

Induction cooking uses electromagnets to create heat in compatible cookware.

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

Induction Features

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

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

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

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

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

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

Preparation

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

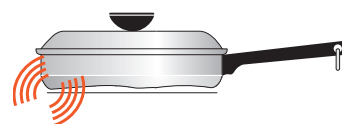
CAUTION

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

Sounds

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

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



A loose handle may vibrate in its socket.



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



Figure 1: Induction sounds

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

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

NOTE

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

Using Proper Cookware

The size and type of cookware used will influence the heat setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in Figure 1 and Figure 2.

Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (see Figure 2). Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the heating element (see Figure 6).



Figure 2: Testing cookware

Cookware Material Types

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

- **Stainless Steel** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Durable, easy to clean, and resists staining. Some types of stainless steel will not work on an induction cooktop. Use the magnet test (see "Figure 4: Magnet test") to check stainless steel cookware.
- **Cast Iron** - A slow heat conductor that retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on the base material. Porcelain-enamel on a compatible metal will work on an induction cooktop. Use the magnet test to check porcelain-enamel cookware.

To see if a piece of cookware will work on your induction cooktop, try to stick a magnet to it. If the magnet clings firmly to the bottom of the cookware, the cookware will work on your induction cooktop.

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

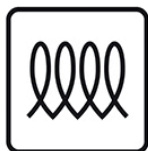


Figure 3: Induction symbol

The Magnet Test

To see if a piece of cookware will work on your induction cooktop, try to stick a magnet to it (see Figure 2).

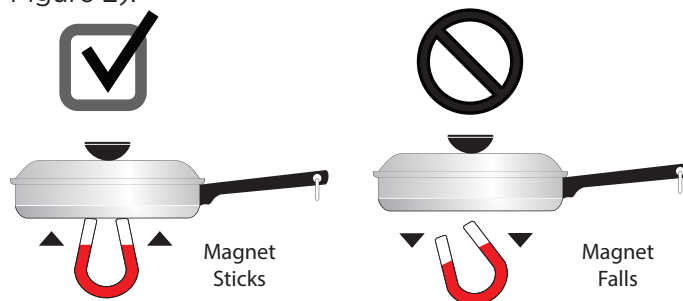


Figure 4: Magnet test

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

⚠ CAUTION

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

Pan Sensing

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



Figure 5: Flashing indicator

Figure 6 shows conditions that can generate a flashing message.

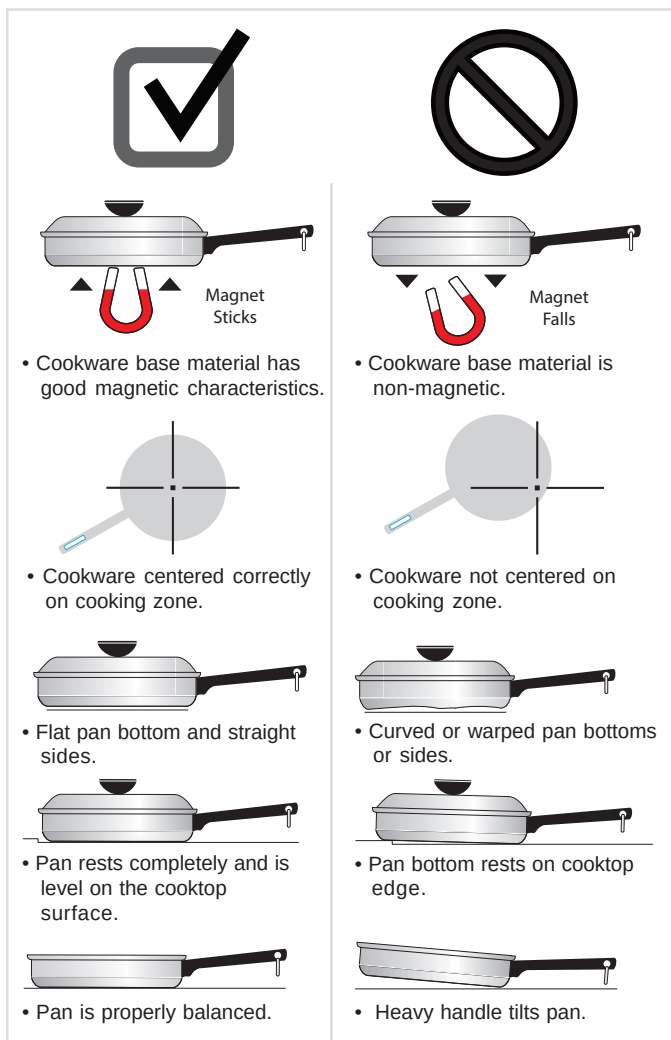


Figure 6: Pan sensing conditions

Minimum and Maximum Pan Size

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

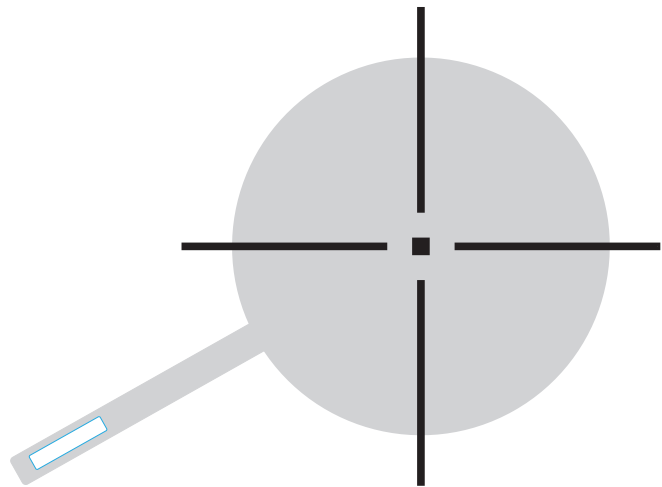


Figure 7: Good cookware size

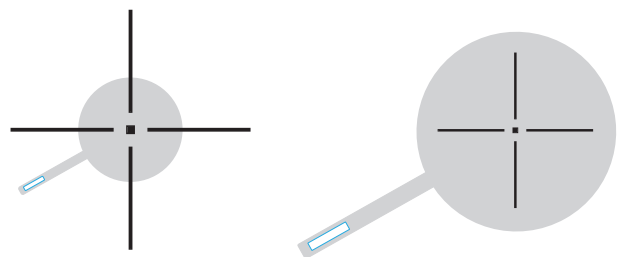


Figure 8: Cookware too small, Cookware too large

The inner ring on each cooking zone indicates the smallest pan size for the zone (Figure 8). If cookware is too small, the display will flash and the pan will not heat. Select a larger pan or use a different cooking zone.

The outer ring on the cooktop graphic indicates the largest pan size for that zone (Figure 8). Do not use pans with bottoms that extend beyond the outer circle of a cooking zone, as doing so may cause food to heat unevenly.

Correcting Pan Sensing Errors

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

If conditions preventing operation are not corrected, the cooking zone will automatically turn off after two minutes.

Induction Controls

When turned on, an induction cooking zone will not get hot. The induction cooking zone creates heat in the cookware, not in the cooktop. Heat is not created unless there is an iron or steel object on the cooking zone.

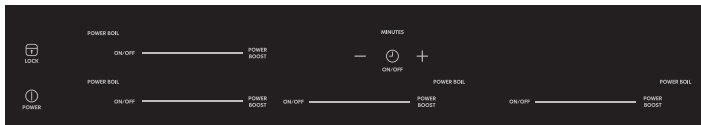


Figure 9: Induction controls

Cooking Zone Setting Display

The setting display will show the setting for the cook zone.



Figure 10: Setting displays (left)

If there is no cookware in the cook zone, the setting indicator will flash, and the magnet will not turn on. The indicator will also flash if the cookware in the zone is the wrong size, off-center, or non-magnetic.

Hot Surface Indicator

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



Figure 11: Hot surface indicator

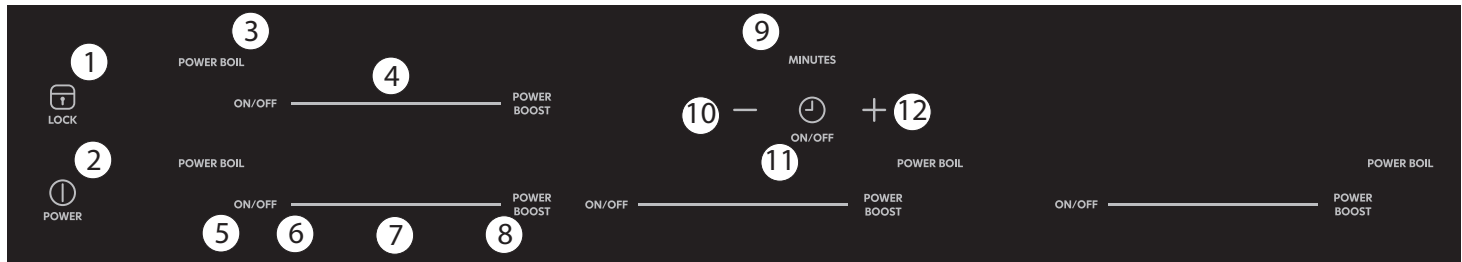
CAUTION

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

IMPORTANT

- Do not leave empty cookware on an operating cooking zone. Cookware will heat very quickly and may be damaged or warped if left on the cooking zone empty.
- NEVER place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time. Incorrect use may damage the cooktop.

Cooktop Controls



- 1. Lock:** Lock the cooktop controls to prevent accidental activation of cooking zones.
- 2. Power:** Press to turn on or turn off the cooktop.
- 3. Cooking Zone Power Boil Indicator:** Lights when the Power Boil feature is in use on the cooking zone.
- 4. Cooking Zone Setting Indicator:** Shows the setting of the Cooking Zone when it is running. Flashes when the Cooking Zone does not detect proper cookware. Shows a Hot Cooktop message (H) when the Cooking Zone is off but still hot.
- 5. Cooking Zone On/Off:** Activates the cooking zone when the cooktop is on.
- 6. Cooking Zone Minimum (1):** Sets the cooking zone to the minimum power level.
- 7. Cooking Zone Set:** Press or slide your finger on the line to select the desired cooking zone setting.
- 8. Cooking Zone Maximum (Power Boost):** Sets the cooking zone to Power Boil.
- 9. Timer Indicator:** Shows the time currently left on the timer.
- 10. Reduce Time (-):** Reduce the amount of time on the timer.
- 11. Timer On/Off:** Turn the countdown timer on or off.
- 12. Increase Time (+):** Increase the amount of time on the timer.

Induction surface cooking zones



Figure 12: Induction cooking zone control

To operate an induction cooking zone:

1. Place correctly sized cookware on the cooking zone.
2. Activate the cooking zone.
 - If the cooktop is not on, press the Main Power key.
 - Press the On/Off key for the desired cooking zone. If you just turned the cooktop on, this step can be skipped.
3. Set the cooking zone to the desired level (refer to Table 1).
 - Place your finger on the control and slide until the desired setting is indicated.
 - Press Power Boost to set the zone to Power Boil.
 - Press 1 to set the zone to its lowest setting.
4. When cooking is complete, turn the induction cooking zone OFF by pressing its On/Off key or the Main Power key before removing the cookware. If all of the zones are off, the cooktop will automatically power off in 20 seconds.

Suggested induction cooking zone settings

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

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

Induction Recommendations

	Temp Range	Power Level	Description
Keep Warm 145°F Simmer 185 - 200°F	Low	1	Keep foods warm
	Medium Low	2-4	Continue cooking, poach, stew
	Medium	5-6	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steaming, cooking
	Medium High	7-8	Continue a rapid boil, fry, or deep fry
	High	9	Start most foods, maintain water at a boil, pan frying, searing
	Power Boil	P	Start heating pans that contain large amounts of food or to bring pots of water to boil

Table 1: Suggested induction cooking zone settings

NOTE:

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

IMPORTANT

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

NOTE

The cooktop has a sensor to detect cookware in the cooking zone. The cooking zone will not become active without proper cookware in position. See "Pan Sensing" on page 10.

CAUTION

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

Power Management

Your induction cooktop has 2 or 3 generators and 4 or 5 cooking zones, depending on the model. A generator may power 1 or 2 cooking zones. If you use more than one cooking zone on high power at the same time and they are on the same generator, the cooktop may need to manage power to the two cooking zones.

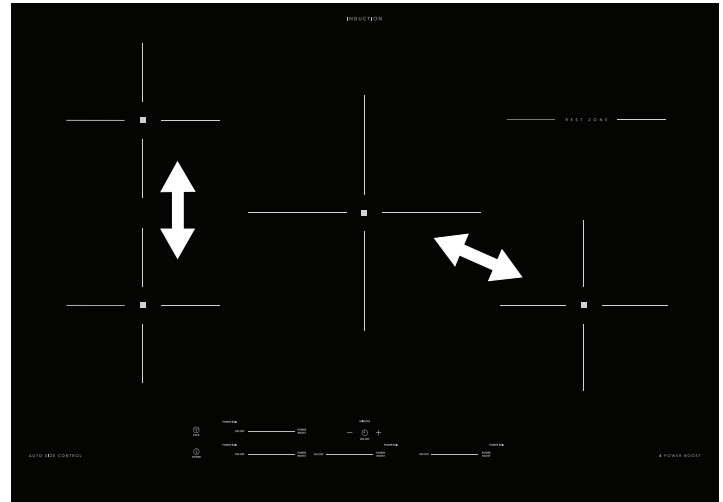


Figure 14: Power management, SÄRKlassig/SÄRDRAG

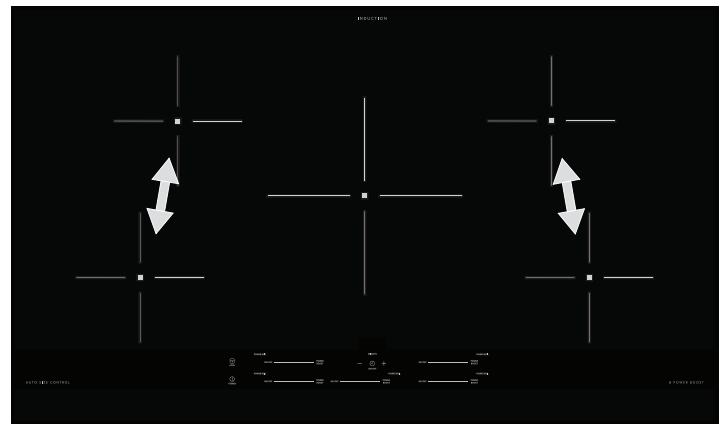


Figure 15: Power management, SAMFÄLLD

To get the best performance from your cooktop, start cooking on only one cooking zone. After the first piece of cookware has reached cooking temperature, then start cooking on the second cooking zone.

Moving Cookware on a Smooth Cooktop

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

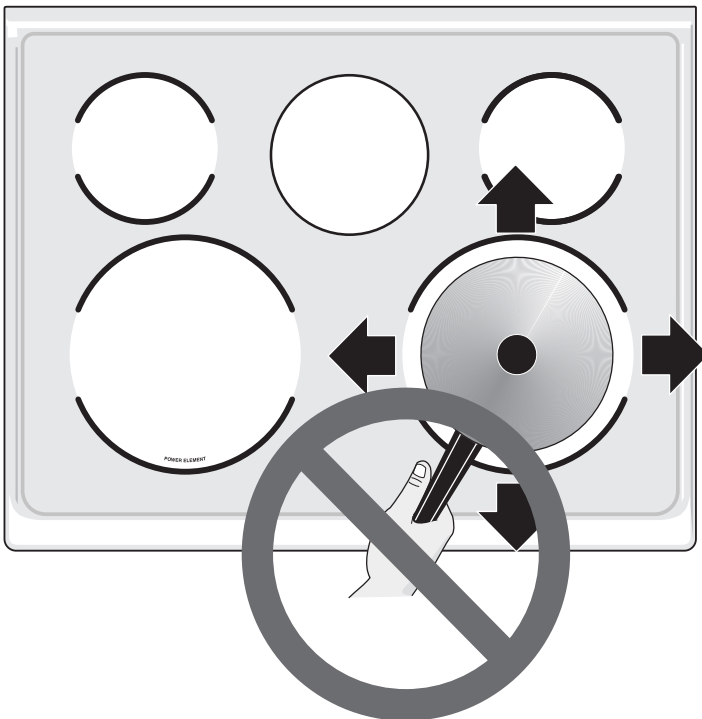


Figure 13: Do not slide cookware on cooktop

Setting the Timer

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

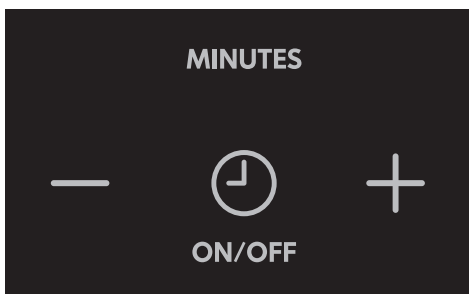


Figure 16: Cooktop Timer

To set the timer:

1. Press the Timer On/Off key to activate the timer. The timer will show "00" flashing.
2. Press + and - to set the desired number of minutes. The flashing will stop. You can press and hold the + or - key to change the number of minutes faster.

The timer will start counting down, and a tone will sound when the specified time has elapsed. Press the +, the -, or the Timer On/Off key to stop the signal.

At any time, you can adjust the remaining time with the + and - keys.

At any time, you can deactivate the timer by pressing the Timer On/Off key.

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

Lock or Unlock the Cooktop

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

To lock the controls while cooking:

1. Set the cooking zones to the desired settings.
2. Press the Lock key.

To unlock the controls, press the Lock key again.

Even while the controls are locked, you can turn a cooking zone off using its On/Off key.

To set the lock for child safety:

1. Press the Power key to turn the cooktop on.
2. Press the Lock key and hold it for 4 seconds. The lock will activate, and L will display in all of the cook zone setting indicators.
3. Press the Power key to turn the cooktop off.

When the cooktop is locked for child safety, two options are available to unlock it.

Complete unlock:

1. Press the Power key to turn the cooktop on.
2. Press the Lock key and hold it for 4 seconds. The lock will deactivate.
3. Press the Power key to turn the cooktop off.

Temporary unlock:

1. Press the Power key to turn the cooktop on.
2. Hold the lock key for 4 seconds.
3. Set the cooking zones.
4. When the cooking process is finished and the cooktop is turned off, the Lock function will be still active.

Key-Stuck Function

The cooktop has an automatic switch-off function to prevent unintended operation that could cause the cooktop to increase zone settings or activate zones unattended.

Examples could include a child playing with the controls, a pet stepping on the control, or an object like a spoon left on the control.

If a control key is held for more than 10 seconds, the cooktop will sound an alert of 5 tones. If the key is still held after the alert sound, the cooktop will switch off. This function will also activate if the a zone slider is continually held or adjusted for 10 seconds.

Home Canning

Be sure to read and observe all the following points when home canning with your appliance. Check with the USDA (United States Department of Agriculture) Web site and be sure to read all the information they have available as well as follow their recommendations for home canning procedures.

- Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat. Use a straight-edge to check canner bottom.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner.
- It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops and to center canners on the burner grates.
- Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.
- Use the highest heat setting when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.
- Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local Cooperative Agricultural Extension Service or a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
- It is best to can small amounts and light loads.
- Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.

Cooktop Maintenance

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop.

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

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

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

Do not:

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

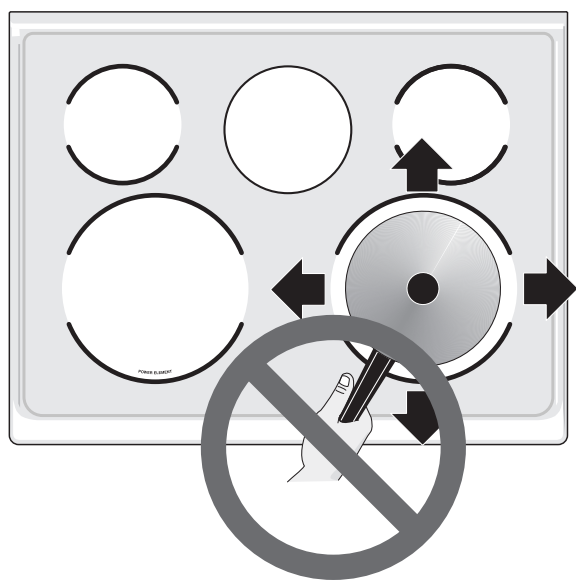


Figure 18: Cooktop care

CAUTION

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

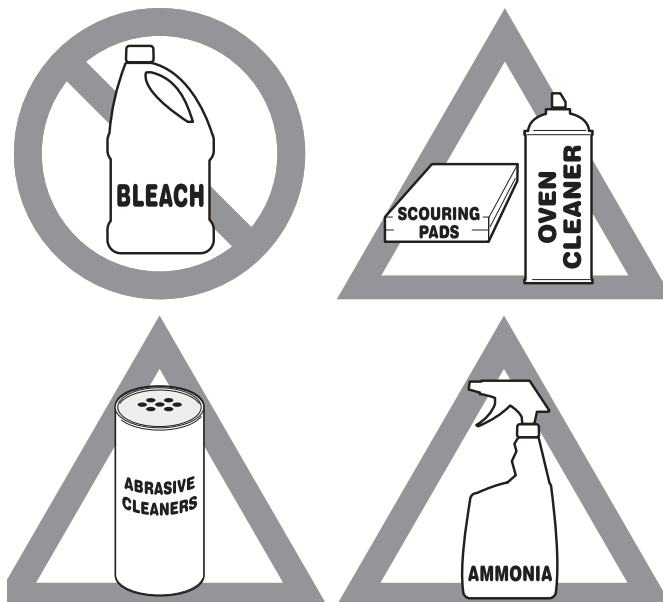


Figure 17: Use cleaners with caution

IMPORTANT

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

Cooktop Cleaning

WARNING

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

CAUTION

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

For light to moderate soil:

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

For heavy, burned on soil:

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

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

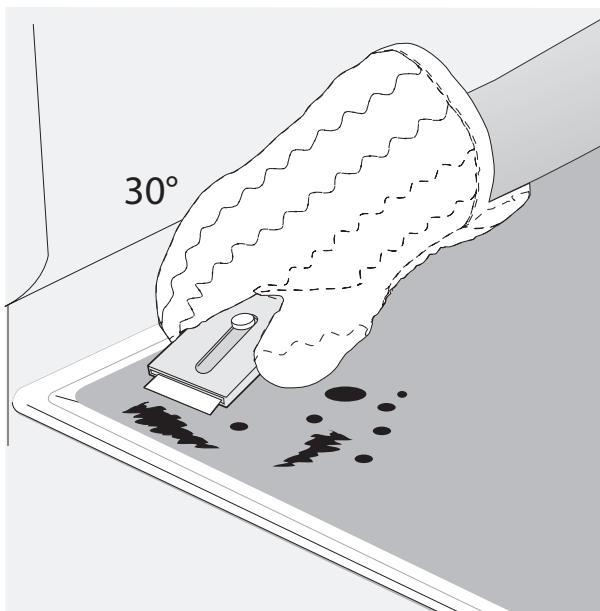


Figure 19: Cooktop cleaning

CAUTION

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

Aluminum Foil and Utensils

WARNING

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

IMPORTANT

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

IMPORTANT

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

Solutions to Common Problems

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

Problem	Cause / Solution
Entire appliance does not operate	Appliance not connected. Make sure power cord is plugged properly into outlet. Check your fuse box or breaker box to make sure the circuit is active. Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information.

Cooktop Problems	
Problem	Cause / Solution
Cookware in the cooking zone is too hot or not hot enough.	Incorrect surface control setting. Adjust power level setting.
Cooking zone does not heat cookware.	Be sure the correct surface control is turned on for the element needed. Incorrect cookware used. See "Using Proper Cookware" on page 9. Cookware is the wrong size or incorrectly positioned in the cooking zone. See "Pan Sensing" on page 10.
Cooking zone does not heat evenly.	Cookware is warped. Use only flat, evenly balanced cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Cooking zone control does not work	More than one control was pressed at once. Make sure that when trying to set the control, nothing is touching another control. Water or soil on the control panel. Clean the control panel.
Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface.	Mineral deposits from water and food. Remove them using cooktop cleaning creme applied to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	Coarse particles such as salt or hardened soils between cooktop and cookware can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of cookware are clean before use. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. Cookware with a rough bottom was used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks on the cooktop.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on the cooktop surface. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. For more information, see "Cooktop Cleaning" on page 18.
Brown streaks or specks on cooktop surface.	Boil overs stuck on the surface. When cooktop is cool, use a razor blade scraper to remove soil. For more information see "Cooktop Cleaning" on page 18.

Cooktop Problems	
Problem	Cause / Solution
The number in the setting indicator is flashing.	Incorrect cookware used. See "Using Proper Cookware" on page 9. Cookware is the wrong size or incorrectly positioned in the cooking zone. See "Pan Sensing" on page 10.
The letter E appears in a setting indicator	An error has occurred. This may happen because cookware has boiled dry. Remove cookware and turn off the cooktop. After 30 seconds, turn on the cooktop. If the cookware was the problem, E will no longer display. An error may occur because of water, oil, or food on the controls. Clean the control panel. Disconnect the power to the cooktop for a minute, then reconnect it. If the error still occurs, call an authorized dealer or service technician.
The letter L appears in the setting indicators.	The cooktop is locked. See "Lock or Unlock the Cooktop" on page 15.
The cooktop deactivates A signal sounds when the cooktop is not operating	There is an object on the controls. Remove the object. See "Key-Stuck Function" on page 16.
The Hot Cooktop warning did not come on	The cooktop did not get hot enough to activate the warning. If the cooktop was running long enough for the surface to get hot, call an authorized dealer or service technician.
The control area becomes hot	The cookware is too large or too close to the controls. Put large cookware on a rear zone if possible.
A dash (-) shows in the setting indicator	This zone cannot be used until the cooktop is turned off, then turned on. The other zones are still operable.

How long is the IKEA guarantee valid?

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

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

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

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

How country law applies

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

Area of validity

For appliances which are purchased in United States or Canada, or moved to one of the mentioned countries, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the specified country.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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

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

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.



Phone number:
(833) 337-4006
Opening hours:
Monday - Friday
8:30 am - 8:00 pm EST

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 your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Información de Seguridad Importante	23	Cuidado y limpieza	37
Antes de ajustar los controles superiores	28	Antes de solicitar servicio técnico	39
Ajuste de los controles superiores	32	Garantía limitada de IKEA	41

INFORMACION DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.

Este manual contiene instrucciones y símbolos de seguridad importantes. No pase por alto estos símbolos y siga todas las instrucciones incluidas.

No trate de instalar ni utilizar el electrodoméstico hasta que haya leído todas las medidas de seguridad que recoge este manual. En este manual, los elementos de seguridad se etiquetan con los términos «ADVERTENCIA» o «PRECAUCIÓN» en función del tipo de riesgo.

Las advertencias y las instrucciones importantes que se recojan en este manual no abarcan todas las posibles situaciones o condiciones que se puedan dar. Es necesario utilizar el sentido común, ser precavido y tener cuidado al instalar, mantener o utilizar el electrodoméstico.

DEFINICIONES

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para avisarle de posibles peligros de lesiones personales. Respete todos los mensajes de seguridad que llevan este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

WARNING

Indica una posible situación de peligro que, si no se evita, puede resultar en una lesión grave o la muerte.

CAUTION

Indica una posible situación de peligro que, si no se evita, puede resultar en una lesión leve o moderada.

IMPORTANT

Este término hace referencia a la instalación, el uso, el mantenimiento o información valiosa que no está relacionada con ningún peligro.

NOTE

Este término hace referencia a una observación breve e informal, algo escrito que ayuda a recordar algo o que se puede utilizar como referencia en el futuro.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL DESEMPAQUETADO Y LA INSTALACIÓN

IMPORTANT

Lea y siga las siguientes instrucciones y medidas a la hora de desempaquetar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaquetado antes de utilizar el electrodoméstico. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempaquetar el electrodoméstico. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaquetado. No retire la etiqueta del cableado ni otras indicaciones escritas adheridas al electrodoméstico. No retire la placa de número de modelo/serie.

Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando utilice el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté a temperaturas superiores a los 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encender el electrodoméstico.

No modifique ni altere la construcción del electrodoméstico a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o los soportes antivuelco u otra pieza del electrodoméstico.

Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

WARNING

Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador. En cambio, debe utilizar un cable de extensión o quitar la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Instalación correcta. Debe asegurarse de que un técnico cualificado ha instalado y conectado a tierra correctamente el electrodoméstico. En Estados Unidos, se debe instalar conforme a la norma National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA n.º 54 (última edición), la norma National Electrical Code NFPA n.º 70 (última edición) y los requisitos de las normas locales en materia de electricidad. En Canadá, se debe instalar conforme a la norma CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 y estándar CSA C22.1, el Código Canadiense de Electricidad (parte 1, últimas ediciones) y los requisitos de las normas locales en materia de electricidad. Realice la instalación siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este electrodoméstico.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra. Para la máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar conectado de forma segura a una caja de conexiones o a un enchufe eléctrico con el voltaje correcto, los cuales deben estar correctamente polarizados, debidamente puestos a tierra y protegidos por un cortacircuitos de acuerdo con las normas locales.

El consumidor tiene la responsabilidad personal de asegurarse de que un electricista calificado instala la caja de conexiones o la toma adecuada con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Es obligación y responsabilidad del consumidor comunicarse con un instalador calificado para garantizar que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener la información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO

WARNING

Almacenamiento en el electrodoméstico— No deben almacenarse materiales inflamables dentro de un horno o un microondas, cerca de los elementos o quemadores de la superficie o en el cajón de almacenamiento o el cajón de calentar (en su caso). Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y paños, así como líquidos inflamables. No guarde explosivos, como latas de productos en aerosol, sobre o cerca del electrodoméstico.

No deje a los niños solos y desatendidos - Los niños deben estar siempre acompañados y atendidos por un adulto cuando haya un electrodoméstico en uso. Nunca permita que los niños se sienten o se pongan sobre ninguna parte del electrodoméstico, como el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón de calentar o el horno doble inferior.

No guarde artículos que puedan captar la atención de los niños en los armarios que estén por encima del electrodoméstico o en el protector trasero. Podrían subirse en o cerca del electrodoméstico para intentar alcanzarlos, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones graves.

No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del electrodoméstico. El peso de un niño sobre la puerta abierta del horno puede volcar el electrodoméstico, lo que podría resultar en quemaduras graves u otro tipo de lesiones. La puerta del cajón abierta mientras está caliente puede provocar quemaduras.

WARNING

Nunca utilice su electrodoméstico como un calefactor para calentar la habitación, ya que esto puede derivar en una posible intoxicación por monóxido de carbono y en el sobrecalentamiento del electrodoméstico.

CAUTION

No se descuide cuando caliente aceite o grasa. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

No utilice agua ni harina en incendios provocados por grasa. Apague el incendio o las llamas o use un extintor de producto químico seco o de espuma. Extinga las llamas con la tapa de una sartén o use bicarbonato de sodio.

Utilice agarraderas secas. Las agarraderas mojadas o húmedas en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que las agarraderas toquen las áreas calientes de cocción. No use paños ni ningún otro tipo de paño grueso.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que la acumulación de presión podría hacer que el recipiente explote. Esto podría causar lesiones.

Utilice la vestimenta apropiada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice el electrodoméstico. No deje que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠ CAUTION

No toque los elementos o quemadores de la superficie, las zonas próximas a estos quemadores o elementos, las superficies dentro del horno ni el cajón de calentar (en su caso). Es posible que estos elementos y quemadores de la superficie estén calientes, aunque parezca que ya se han enfriado. Las áreas cercanas a estos elementos y quemadores de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que paños de cocina u otros materiales inflamables entren en contacto con estas zonas hasta que se hayan enfriado. Estas zonas pueden corresponderse con la placa, las superficies que dan a la placa, las áreas de ventilación del horno, la puerta del horno y la ventana del horno.

No intente utilizar el electrodoméstico durante un corte de electricidad. Apague el electrodoméstico siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si no se apaga el electrodoméstico y se restaura la energía eléctrica, puede que los elementos eléctricos también se pongan en funcionamiento. Una vez que la electricidad se restablezca, vuelva a programar el reloj y el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE EL USO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

⚠ CAUTION

Las personas con un marcapasos o un dispositivo médico similar deben prestar una atención especial al utilizar o permanecer junto a una unidad de cocción por inducción mientras esté en funcionamiento. Los campos electromagnéticos de la placa pueden afectar al funcionamiento de dichos aparatos médicos. Póngase en contacto con el médico o el fabricante del marcapasos o el dispositivo similar para despejar cualquier duda sobre su caso concreto.

Debe saber qué perilla o tecla controla cada área de calentamiento superior. Coloque el utensilio con el alimento en el área de cocción antes de encenderlo. Apague el área de cocción antes de retirar el utensilio.

Los mangos de los utensilios de cocina se deben colocar hacia dentro y se debe procurar no cubrir los elementos superiores adyacentes. — Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, las manijas de los utensilios deben estar colocadas de tal manera que queden orientadas hacia dentro y que no se extiendan sobre otros elementos superiores adyacentes.

Utensilios de cocina: solo algunos tipos de utensilios son aptos para la placa y deben de ser magnéticos para poder usarlos adecuadamente en las zonas de inducción. Consulte las recomendaciones de uso de la placa del fabricante a fin de garantizar que la placa es compatible con la cocción de inducción.

Los utensilios de cocina inapropiados pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones de uso de la placa del fabricante.

Utilice un utensilio del tamaño correcto. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de dife-

rentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con el tamaño de la unidad superior. El uso de utensilios adecuados en la zona de cocción mejora la eficiencia.

Nunca deje desatendidos los elementos de la superficie. La ebullición excesiva puede provocar humo y derrames de grasa que se pueden prender. Una cazuela que ha hervido hasta quedarse sin agua puede quedarse dañada y puede dañar la placa.

Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LAS PLACAS DE VIDRIO Y CERÁMICA

No limpie ni ponga en marcha una placa rota. Si la placa llegara a romperse, los productos de limpieza o las salpicaduras podrían llegar a penetrar en su interior y provocar un accidente por descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico de servicio cualificado inmediatamente.

Preste atención al limpiar el vidrio de la placa. Si para limpiar las salpicaduras de una zona de cocción caliente utiliza una esponja o un paño húmedos, tenga cuidado para no quemarse con el vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se aplican sobre superficies calientes.

Evite rayar el vidrio de la placa con objetos afilados.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO

CAUTION

Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico se haya enfriado. La limpieza del electrodoméstico en caliente puede causar quemaduras.

Limpie regularmente el electrodoméstico para mantener sin grasa todas las piezas que puedan provocar fuego. No deje que se acumule grasa. La acumulación de grasa en el ventilador puede provocar fuego.

Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.

Debe limpiar con frecuencia las campanas de ventilación. No debe dejar que se acumule grasa en la campana o en el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA REPARACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

No repare ni cambie ninguna pieza del electrodoméstico que no esté específicamente indicada en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico cualificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al electrodoméstico.

Siempre debe ponerse en contacto con su distribuidor, comerciante, agente de servicios o fabricante para consultar problemas o condiciones que no comprenda.

Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico cualificado y un centro de servicio de reparaciones autorizado. Debe saber cómo desconectar la energía eléctrica del electrodoméstico en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

ADVERTENCIA

Residentes de California: para obtener información sobre el cáncer y el daño reproductivo, visite www.P65Warnings.ca.gov

¿Qué es una inducción electromagnética?

La cocción por inducción utiliza electroimanes para crear calor en utensilios compatibles.

Debajo de cada zona de cocción en una cubierta de cocción por inducción, hay un serpentín de cobre. Cuando la zona de cocción está encendida, la electricidad convierte el serpentín en un tipo de imán que calienta el utensilio metálico en la zona de cocción.

Características de la inducción

Como el calor comienza en el utensilio en lugar de hacerlo en la cubierta de cocción, la inducción ofrece varias ventajas.

Calentamiento rápido: El utensilio se calentará más rápido que en una cubierta de cocción eléctrica convencional. Preste especial atención para evitar quemar los alimentos cuando empiece a cocinar. Es posible que deba usar una configuración más baja para cocinar alimentos de la que solía usar.

Control preciso: El calor que ingresa al utensilio cambiará inmediatamente cuando cambie el ajuste de la zona de cocción.

Calentamiento parejo: El utensilio generalmente se calentará de manera más uniforme en una cubierta de cocción por inducción, por lo que es menos probable que tenga puntos calientes o fríos en el utensilio.

Superficie menos caliente: Una cubierta de cocción por inducción estará más fría cuando retire el utensilio de lo que estaría una cubierta de cocción eléctrica convencional. Como la cubierta de cocción no se calienta tanto, no es muy probable que se queme. Además, es menos frecuente que los derrames se cocinen en la superficie, lo que facilita la limpieza.

Eficiencia energética: La cocción por inducción desperdicia menos energía que una cubierta de cocción convencional, por lo que usa menos electricidad.

Preparación

Antes de usar la cubierta de cocción por primera vez, aplique la crema de limpieza de cubiertas de cerámica (disponible en ferreterías, supermercados y almacenes) en la superficie. Limpie y pule con una toalla de papel limpia. La crema de limpieza para cubiertas de cocción deja una capa protectora en el vidrio que facilitará la limpieza cuando la cubierta de cocción esté sucia por cocinar y ayudará a prevenir rayas y abrasiones.

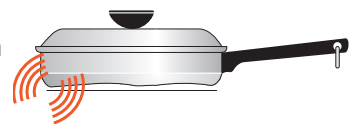
⚠ PRECAUCIÓN

Aunque las zonas de cocción por inducción no producen calor, **pueden calentarse por estar en contacto con utensilios calientes**. Se pueden producir quemaduras si se toca una zona de cocción o el área que se encuentra alrededor antes de que se haya enfriado hasta una temperatura segura.

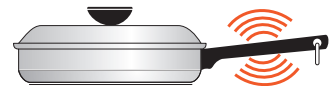
Sonidos

El campo magnético sobre la zona de cocción por inducción puede hacer que el utensilio vibre, lo que crea un zumbido. Estos sonidos no son inusuales, especialmente en configuraciones altas.

El utensilio que no esté perfectamente plano en la parte inferior puede vibrar ligeramente contra la cubierta de cocción.



Una manija suelta puede vibrar en su casquillo.



Los utensilios de múltiples materiales pueden tener vibraciones en su estructura.



Figure 20: Sonidos de la inducción

Es menos probable que haya sonidos con utensilios más pesados y de mejor calidad.

Una cubierta de cocción por inducción también puede producir sonidos de chasquidos débiles de los interruptores eléctricos que mantienen la temperatura de cocción deseada. También es posible que oiga un ventilador que enfría los componentes electrónicos dentro de la cubierta de cocción.

① NOTA

Asegúrese de leer las instrucciones detalladas para la limpieza de cubiertas de cocción por inducción en la sección "Cuidado y limpieza" y en la sección de la lista de control "Antes de solicitar servicio técnico" de esta Manual de usuario.

Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste de calor necesario para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar los utensilios correctos tal como se ilustra en la Figure 21 y la Figure 22.

Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este (vea la Figure 21). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Figure 25).



Figure 21: Prueba de los utensilios

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio es especialmente importante cuando se usa una cubierta de cocción por inducción. El utensilio debe contener hierro magnético o acero para funcionar sobre una cubierta de cocción por inducción. Los materiales comunes para utensilios de inducción incluyen lo siguiente:

- **Acero inoxidable:** conductor lento del calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas. Algunos tipos de acero inoxidable no funcionarán en una cubierta de cocción por inducción. Use la prueba del imán (vea la Figure 23) para verificar el utensilio de acero inoxidable.
- **Hierro fundido:** conductor lento del calor que lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.
- **Porcelana esmaltada sobre metal:** las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada en un metal compatible funcionará sobre una cubierta de cocción por inducción. Use la prueba del imán para verificar el utensilio de porcelana esmaltada.

Para ver si un utensilio funcionará sobre su cubierta de cocción por inducción intente adherirle un imán. Si el imán se adhiere firmemente al fondo del utensilio, este funcionará con su cubierta de cocción por inducción.

Los utensilios vendidos como preparados para inducción frecuentemente tendrán un símbolo impreso en la parte inferior por parte del fabricante.

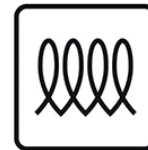


Figure 22: Símbolo de la inducción

La prueba del imán

Para ver si un utensilio funcionará sobre su cubierta de cocción por inducción intente adherirle un imán (vea la Figure 2).

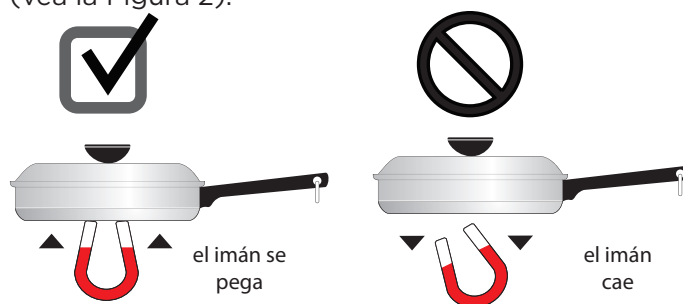


Figure 23: La prueba del imán

Si el imán se adhiere con firmeza al fondo del utensilio, este funcionará con su cubierta de cocción por inducción. Si el imán se adhiere débilmente o no se adhiere al fondo del utensilio, este no calentará su cubierta de cocción por inducción.

⚠ PRECAUCIÓN

El utensilio adecuado sobre una zona de cocción por inducción en funcionamiento se calentará muy rápidamente. Si un utensilio vacío queda sobre una zona de cocción por inducción en funcionamiento, el rápido cambio en la temperatura puede quemar o dañar el utensilio.

Detección de utensilios

Los sensores ubicados debajo de la superficie de la cubierta requieren que se cumplan ciertas condiciones para los utensilios antes de que la zona de cocción pueda funcionar. Si se enciende una zona de cocción y las condiciones no son las correctas, la configuración en la pantalla de la zona destellará.



Figure 24: Indicador intermitente

En la Figure 25 se ilustran las condiciones que generan un mensaje intermitente.

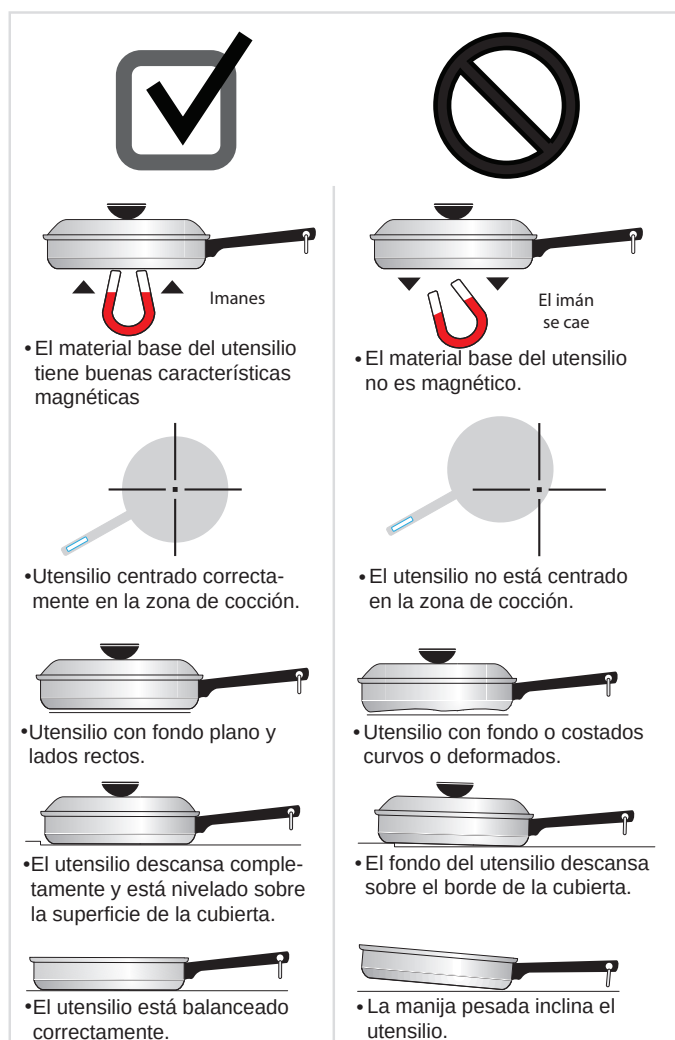


Figure 25: Condiciones de detección de utensilios

Tamaño mínimo y máximo del utensilio

Las zonas de cocción por inducción requieren un tamaño adecuado de utensilio para activarse. Los gráficos de la cubierta de cocción son guías para determinar el tamaño mínimo y máximo del utensilio para cada zona de cocción.

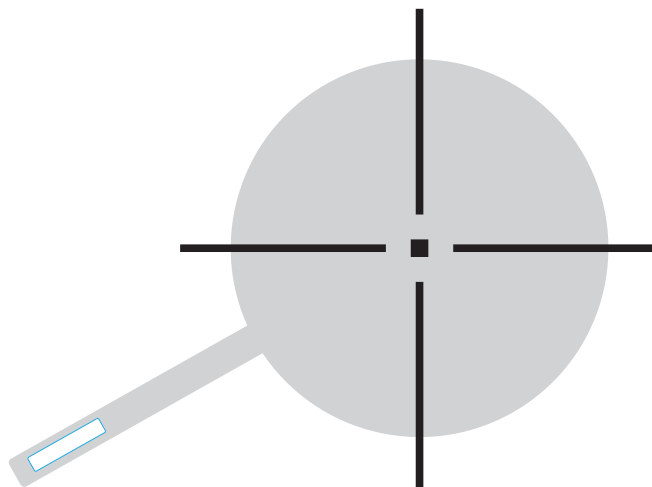


Figure 26: Buen tamaño de los utensilios

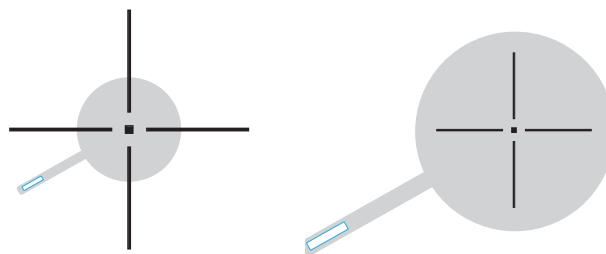


Figure 27: Utensilio demasiado pequeño, utensilio demasiado grande

El anillo interior en cada zona de cocción indica el tamaño de utensilio más pequeño para la zona (Figure 27). Si el utensilio es demasiado pequeño, la pantalla destellará y el utensilio no se calentará. Seleccione un utensilio más grande o use una zona de cocción diferente.

El anillo externo en el gráfico de la cubierta de cocción indica el tamaño de utensilio más grande para esa zona (Figure 27). No use utensilios con las partes inferiores que se extiendan más allá del círculo externo de una zona de cocción, ya que al hacerlo la comida puede calentarse de manera despareja.

Corrección de errores de detección de utensilios

Se recomienda reducir el nivel de potencia seleccionado antes de corregir un error de detección de utensilios; luego, restablecer la zona al nivel de potencia deseado.

Si las condiciones que evitan el funcionamiento no se corrigen, la zona de cocción se desactivará automáticamente después de dos minutos.

Controles de la inducción

Cuando esté encendido, una zona de cocción por inducción no se calentará. La zona de cocción por inducción crea calor en el utensilio, no en la cubierta de cocción. El calor no se crea a menos que haya un objeto de hierro o acero en la zona de cocción.

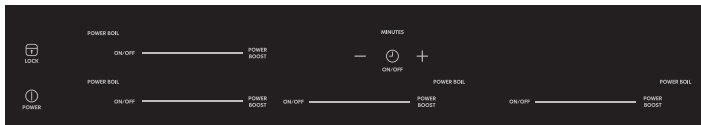


Figure 28: Controles de la inducción

Pantalla de ajustes de la zona de cocción

La pantalla de ajustes mostrará la configuración de la zona de cocción.



Figure 29: Ajuste de la visualización (izquierda)

Si no hay utensilio en la zona de cocción, el indicador de ajustes destellará, y el imán no se encenderá. El indicador también destellará si el utensilio en la zona es del tamaño incorrecto, no está centrado o no es magnético.

Indicador de superficie caliente

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



Figure 30: Indicador de superficie caliente

⚠ PRECAUCIÓN

- Aunque las zonas de cocción por inducción no generan calor directamente, **pueden calentarse por estar en contacto con utensilios calientes**. Se pueden producir quemaduras si se toca una zona de cocción o el área que se encuentra alrededor antes de que se haya enfriado hasta una temperatura segura.
- No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. El calor que irradia del utensilio podría hacer que estos elementos se derritan o se enciendan. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los utensilios calientes.
- No use papel de aluminio para forrar ninguna parte de la cubierta. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta cerámica, la dañarán.

➡ IMPORTANTE

- No deje utensilios vacíos en una zona de cocción en funcionamiento. El utensilio se calentará muy rápido y puede dañarse o quemarse si queda vacío en la zona de cocción.
- NUNCA coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes a la vez. El uso incorrecto podría dañar la cubierta.

Controles de la cubierta



- 1. Lock (Bloquear):** bloquee los controles de la cubierta de cocción para prevenir la activación accidental de las zonas de cocción.
- 2. Power (Potencia):** presione para encender o apagar la cubierta de cocción.
- 3. Indicador Power Boil de la zona de cocción:** se enciende cuando la función de Power Boil está en uso en la zona de cocción.
- 4. Indicador de ajustes de la zona de cocción:** muestra el ajuste de la zona de cocción cuando está en funcionamiento. Destella cuando la zona de cocción no detecta el utensilio correcto. Muestra un mensaje de Cubierta de cocción caliente (H) cuando la zona de cocción está apagada pero aún caliente.
- 5. Zona de cocción encendida/apagada:** activa la zona de cocción cuando la cubierta está encendida.
- 6. Mínimo de la zona de cocción (1):** establece la zona de cocción al nivel de potencia mínimo.
- 7. Ajuste de la zona de cocción:** presione o deslice la línea por la cuña para seleccionar el ajuste de la zona de cocción deseada.
- 8. Máximo de la zona de cocción (Power Boost):** establece la zona de cocción en Power Boil.
- 9. Indicador del temporizador:** muestra el tiempo que queda en la actualidad en el temporizador.
- 10.Reducir tiempo (-):** reduzca el tiempo en el temporizador.
- 11.Temporizador encendido/apagado:** encienda o apague el temporizador.
- 12.Aumentar tiempo (+):** aumente el tiempo en el temporizador.

Zonas de cocción superiores por inducción



Figure 31: Control de las zonas de cocción por inducción

Para operar una zona de cocción por inducción:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto sobre la zona de cocción.
2. Active la zona de cocción.
 - Si la cubierta de cocción no está encendida, presione la tecla Suministro eléctrico principal.
 - Oprima la tecla On-Off (encendido-apagado) para elegir la zona de cocción deseada. Si acaba de encender la cubierta de cocción, se puede omitir este paso.
3. Ajuste la zona de cocción al nivel deseado (consulte la sección "Ajustes recomendados de la zona de cocción por inducción" en la Table 2).
 - Coloque el dedo sobre el control y deslice hasta que se indique el ajuste deseado.
 - Presione Power Boost para ajustar la zona en Power Boil.
 - Presione 1 para ajustar la zona a su ajuste más bajo.
4. Cuando termine la cocción, APAGUE la zona de cocción por inducción oprimiendo la tecla On-Off (encendido-apagado) o la tecla Main Power (Alimentación principal) antes de retirar el utensilio. Si todas las zonas están apagadas, la cubierta de cocción se apagará automáticamente en 20 segundos.

Ajustes de las zonas de cocción por inducción sugeridas

Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.

Los ajustes sugeridos en la Table 2 a continuación se basan en la cocción con utensilios de peso mediano fabricados de acero inoxidable y con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

Recomendaciones de inducción

	Rango de temperatura	Nivel de potencia	Descripción
Mantener caliente de 145 Cocción a fuego lento de 185	Bajo	1	Mantener la comida caliente
	Medio bajo	2 a 4	Para seguir cocinando, escalfar y hacer estofados
	Término medio	5 a 6	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne, para hervir, cocinar
	Medio alto	7 a 8	Para mantener un hervor rápido, freír o freír en abundante aceite
	Alto	9	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, mantener agua hirviendo, freír en sartén, asar
	Power Boil	P	Para comenzar a calentar utensilios que contengan grandes cantidades de alimentos o para hacer hervir ollas con agua.

Table 2: Ajustes de las zonas de cocción por inducción sugeridas

NOTA:

- El ajuste "Power Boil" (P) está disponible después de activar una zona de cocción y oprimir la tecla P. La cubierta de cocción permanecerá en "Power Boil" como máximo durante 10 minutos. Después de 10 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente al ajuste "Hi" (9) (alto).
- El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.
- El indicador "Hot Surface" (Superficie caliente) (H) aparecerá en el indicador de ajustes cuando se detecte calor en una zona de cocción que se ha apagado. El indicador permanecerá encendido hasta que el área superior caliente se haya enfriado lo suficiente.

► IMPORTANTE

No deje utensilios vacíos en una zona de cocción en funcionamiento. El utensilio se calentará muy rápido y puede dañarse o quemarse si queda vacío en la zona de cocción.

ⓘ NOTA

La cubierta de cocción tiene un sensor para detectar los utensilios en la zona de cocción. La zona de cocción no estará activa sin que el utensilio apropiado esté en su posición. Consulte la sección "Detección de utensilios" en la página 10.

⚠ PRECAUCIÓN

- Aunque las zonas de cocción por inducción no generan calor directamente, **pueden calentarse por estar en contacto con utensilios calientes**. Se pueden producir quemaduras si se toca una zona de cocción o el área que se encuentra alrededor antes de que se haya enfriado hasta una temperatura segura.
- **No** coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. El calor que irradia del utensilio podría hacer que estos elementos se derritan o se enciendan. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los utensilios calientes.
- **No** use papel de aluminio para forrar ninguna parte de la cubierta. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta cerámica, la dañarán.

Gestión de la potencia

Su cubierta de cocción por inducción tiene 2 o 3 generadores y 4 o 5 zonas de cocción, según el modelo. Un generador puede alimentar 1 o 2 zonas de cocción. Si usa más de una zona de cocción a potencia alta al mismo tiempo y estas están en el mismo generador, es posible que la cubierta de cocción deba administrar la potencia en dos zonas de cocción.

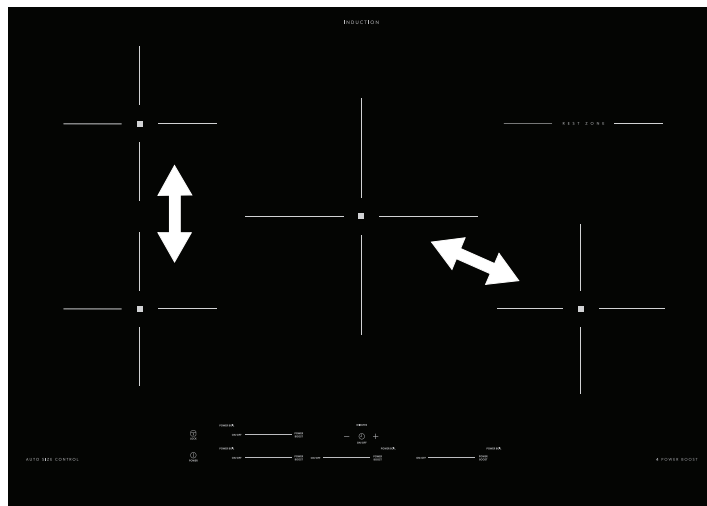


Figure 33: Administración de potencia, SÄRKLASSIG/SÄRDRAG

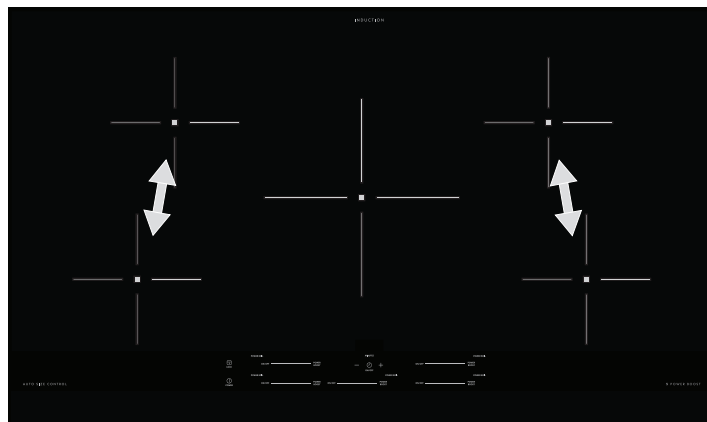


Figure 34: Administración de potencia, SAMFÄLLD

Para obtener el mejor rendimiento de su cubierta de cocción, comience a cocinar solamente en una zona de cocción. Después de que el primer utensilio haya alcanzado la temperatura de cocción, empiece a cocinar en la segunda zona de cocción.

Cómo mover utensilios sobre una cubierta de cocción lisa

Siempre levante los utensilios antes de mover la cubierta de cocción de vidrio cerámico. Los utensilios que tengan fondos ásperos o sucios pueden marcar o rayar la superficie de vidrio cerámico. Siempre comience con un utensilio limpio.

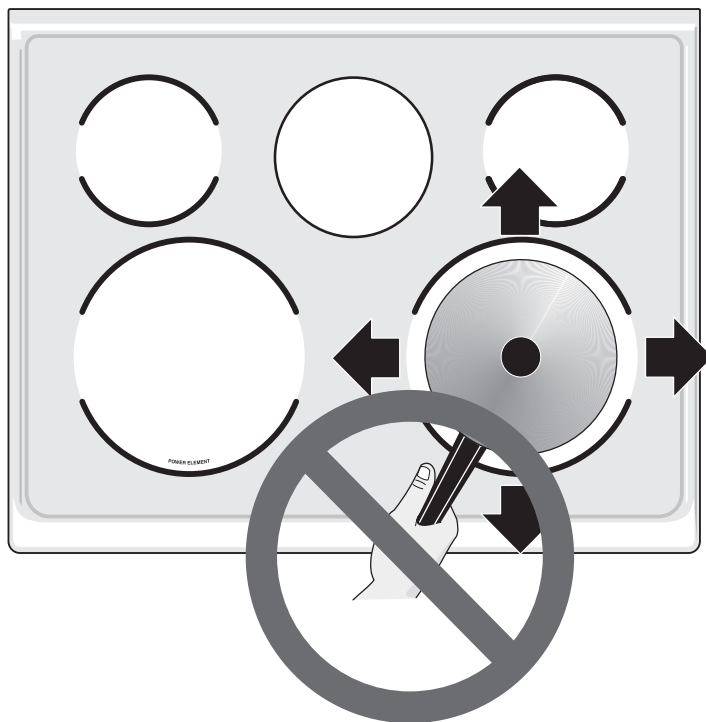


Figure 32: No deslice el utensilio sobre la cubierta de cocción

Ajuste del temporizador

La cubierta de cocción tiene una función de temporizador para recordarle cuando la comida se ha estado cocinando durante un tiempo especificado.

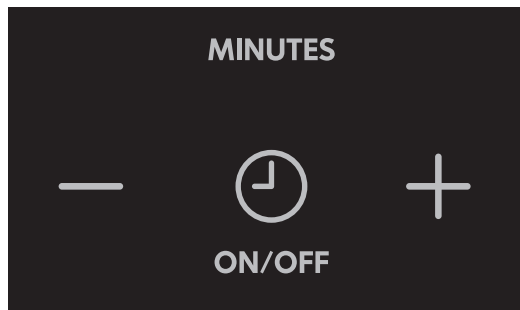


Figure 35: Temporizador de la cubierta de cocción

Para programar el temporizador:

1. Presione la tecla Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado) para activar el temporizador. El temporizador mostrará "00" destellando.
2. Presione + y - para ajustar la cantidad deseada de minutos. El destello se detendrá. Puede presionar y mantener presionadas las teclas + y - para cambiar la cantidad de minutos más rápido.

El temporizador comenzará con la cuenta regresiva, y sonará un tono cuando haya transcurrido el tiempo especificado. Presione la tecla +, - o Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado) para detener la señal.

En cualquier momento, puede ajustar el tiempo restante con las teclas + y -.

En cualquier momento, puede desactivar el temporizador al presionar la tecla Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado).

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

Bloqueo y desbloqueo de la superficie de cocción

La función de bloqueo desactiva la mayoría de los controles en la cubierta de cocción para evitar que las zonas de cocción se cambien por accidente o para prevenir que los niños activen la cubierta de cocción.

Para bloquear estos controles mientras cocina:

1. Configure las zonas de cocción en los ajustes deseados.
2. Presione la tecla Lock (Bloquear).

Para desbloquear los controles, presione nuevamente la tecla Lock (Bloquear).

Incluso mientras los controles estén bloqueados, puede apagar una zona de cocción mediante la tecla On/Off (encendido/apagado).

Para configurar el bloqueo por cuestiones de seguridad de los niños:

1. Presione la tecla Power (Potencia) para encender la cubierta de cocción.
2. Presione y mantenga oprimida la tecla Lock (Bloquear) durante 4 segundos. El bloqueo se activará, aparecerá una letra L en todos los indicadores de ajustes de la zona de cocción.
3. Presione la tecla Power (Potencia) para apagar la cubierta de cocción.

Cuando la cubierta de cocción esté bloqueada por cuestiones de seguridad de los niños, tiene dos opciones para desbloquearla.

Desbloqueo completo:

1. Presione la tecla Power (Potencia) para encender la cubierta de cocción.
2. Presione y mantenga oprimida la tecla Lock (Bloquear) durante 4 segundos. El bloqueo se desactivará.
3. Presione la tecla Power (Potencia) para apagar la cubierta de cocción.

Desbloqueo temporal:

1. Presione la tecla Power (Potencia) para encender la cubierta de cocción.
2. Mantenga oprimida la tecla Lock (Bloquear) durante 4 segundos.
3. Configure las zonas de cocción.
4. Cuando el proceso de cocción finalice y la cubierta de cocción esté apagada, la función Lock (Bloquear) seguirá estando activa.

Función de tecla atascada

La cubierta de cocción tiene una función de desconexión automática para prevenir el funcionamiento no deseado que pudiera causar que la cubierta de cocción aumente los ajustes de la zona o active zonas no vigiladas.

Los ejemplos podrían incluir un niño jugando con los controles, una mascota parándose sobre un control, o un objeto como una cuchara sobre el control.

Si una tecla de control se mantiene presionada durante más de 10 segundos, la cubierta de cocción emitirá una alerta de 5 tonos. Si la tecla sigue presionada después de que suene la alerta, la cubierta de cocción se apagará. Esta función también se activará si el deslizador de zonas se mantiene continuamente presionado o ajustado durante 10 segundos.

Enlatado de conservas

Asegúrese de leer y seguir todas las pautas siguientes cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web del USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

- Cuando enlate conservas en el hogar, utilice únicamente un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio. El calor se propaga de manera más uniforme cuando la superficie inferior es plana. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador.
- Se recomienda usar utensilios de enlatado de diámetros más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico y para centrar los utensilios de enlatado en las rejillas de los quemadores.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para primero hacer hervir el agua. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- Utilice recetas probadas y siga las instrucciones con cuidado. Consulte con su Servicio de Extensión Agrícola Cooperativa local o un fabricante de envases de vidrio para obtener la información sobre enlatado más actualizada.
- Es mejor enlatar cantidades pequeñas y cargas livianas.
- No deje utensilios de enlatado a presión o a baño María a temperatura alta por mucho tiempo.

Mantenimiento de la cubierta

Es esencial la limpieza adecuada y consistente de la cubierta de vidrio cerámico para mantenerla.

Antes de usar la cubierta de cocción por primera vez, aplique la crema de limpieza de cubiertas de cerámica (disponible en ferreterías, supermercados y almacenes) en la superficie. Limpie y pule con una toalla de papel limpia. Esto facilitará la limpieza cuando la cubierta de cocción se ensucie al cocinar. La crema de limpieza para cubiertas de cocción deja una capa protectora en el vidrio para ayudar a prevenir rayas y abrasiones.

Si desliza utensilios en la cubierta de cocción, pueden quedar marcas metálicas sobre la superficie de cocción. Estas marcas deben ser eliminadas inmediatamente después de que la cubierta de cocción se haya enfriado, con una crema de limpieza para estas cubiertas. Las marcas metálicas pueden hacerse permanentes si no se quitan antes del siguiente uso.

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

No:

- Deslice ningún objeto de metal o de vidrio sobre la cubierta.
- Use utensilios sucios o con acumulación de suciedad en el fondo; siempre utilice utensilios limpios.
- Use la cubierta como tabla para cortar o como mesa de trabajo en la cocina.
- Cocine alimentos directamente sobre la superficie de la cubierta sin un utensilio.
- Deje caer objetos pesados o duros sobre la cubierta de vidrio cerámico, ya que la pueden quebrar.

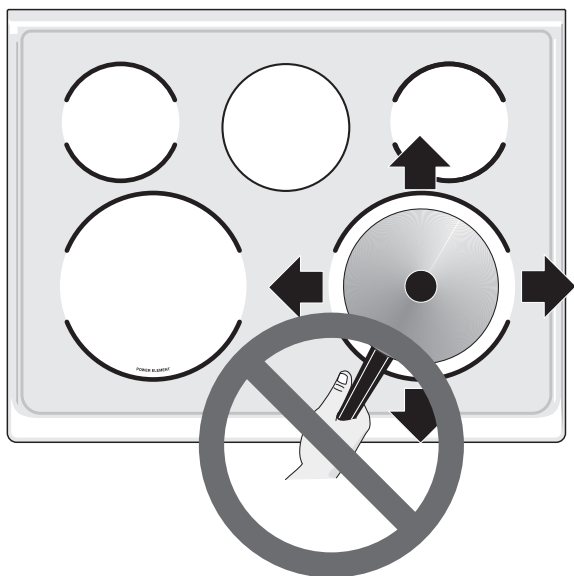


Figure 37: Cuidado de la cubierta de cocción

⚠ PRECAUCIÓN

- Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico esté frío.
- Si se utilizan amoníaco o agentes de limpieza de electrodomésticos, deben retirarse y el electrodoméstico debe enjuagarse bien antes de ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione ventilación adecuada.

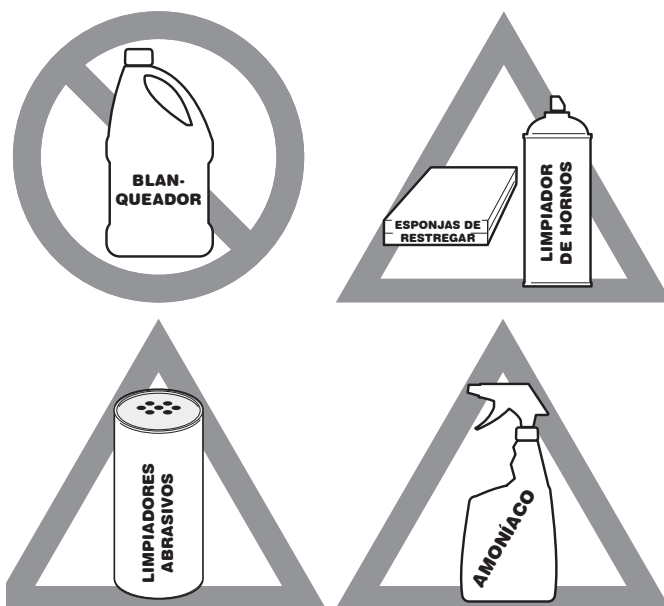


Figure 36: Use los agentes de limpieza con precaución

➡ IMPORTANTE

Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de cocción de vidrio cerámico puede sufrir daños. Solo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para cubiertas de cocción de vidrio cerámico.

Limpieza de la cubierta de cocción

! ADVERTENCIA

No use un limpiador sobre la cubierta si la superficie está caliente. Los vapores que se desprenden pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

! PRECAUCIÓN

Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición "OFF" (apagado) y que la cubierta esté fría. La superficie de vidrio aún puede estar caliente por el contacto con los utensilios, y si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente, podría sufrir quemaduras.

Para las manchas leves a moderadas:

Para las manchas leves a moderadas: Aplique algunas gotas de la crema de limpieza directamente sobre la cubierta de cocción. Use una toalla de papel limpia para limpiar toda la superficie de cocción. Asegúrese de que la cubierta de cocción esté completamente limpia y sin residuos. No use la toalla que utilice para limpiar la cubierta de cocción para ningún otro propósito.

Para las manchas fuertes y quemadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza directamente sobre el área manchada. Frote el área manchada con una herramienta de limpieza no abrasiva y aplique presión según sea necesario. No use la esponja que utiliza para limpiar la cubierta de cocción para ningún otro propósito.

Si queda suciedad, raspela cuidadosamente con una hojilla de afeitar de metal, sosteniéndola a un ángulo de 30 grados en relación con la superficie. Retire la suciedad raspada con una crema de limpieza para cubiertas de cocción y pula la superficie hasta que quede limpia.

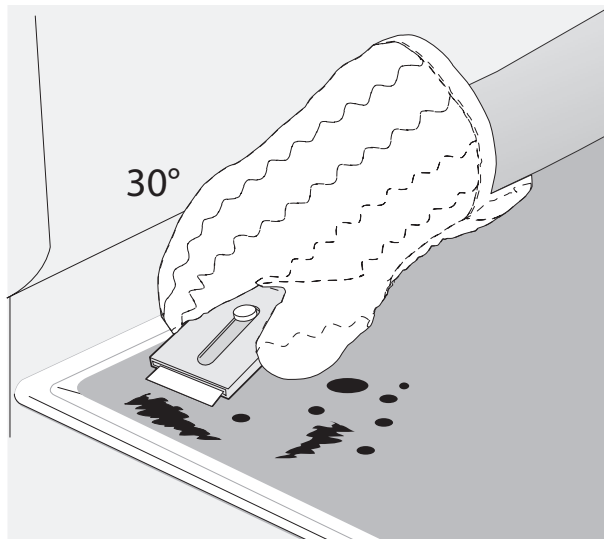


Figure 38: Limpieza de la cubierta de cocción

! PRECAUCIÓN

- Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico esté frío.
- Si se utilizan amoníaco o agentes de limpieza de electrodomésticos, deben retirarse y el electrodoméstico debe enjuagarse bien antes de ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione ventilación adecuada.

Papel de aluminio y utensilios

! ADVERTENCIA

Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden absorber el calor y causar un riesgo de incendio.

➡ IMPORTANTE

Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con las zonas de cocción bajo ninguna circunstancia.

➡ IMPORTANTE

Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de cocción de vidrio cerámico puede sufrir daños. Solo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para cubiertas de cocción de vidrio cerámico.

Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados.

Problema	Causa / Solución
Todo el electrodoméstico no funciona	El electrodoméstico no está conectado. Asegúrese de que el cable eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. Verifique la caja de fusibles y el disyuntor para asegurarse de que el circuito está activo. Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio.

Problemas de la cubierta de cocción	
Problema	Causa / Solución
El utensilio en la zona de cocción está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	Ajuste de control superior incorrecto. Ajuste el nivel de potencia.
La zona de cocción no calienta los utensilios.	Verifique que el control que corresponda al elemento deseado esté encendido. Se usó el utensilio incorrecto. Consulte la sección "Uso de los utensilios correctos" en la página 9. El utensilio tiene el tamaño incorrecto o no está bien ubicado en la zona de cocción. Consulte la sección "Detección de utensilios" en la página 10.
La zona de cocción no calienta de manera uniforme.	El utensilio está deformado. Solo use utensilios planos, balanceados. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de estos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.
El control de la zona de cocción no funciona	Se oprimió más de un control a la vez. Asegúrese de que cuando intente configurar el control, nada esté tocando otro control. Agua o suciedad en el panel de control. Limpie el panel de control.
Hay áreas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la cubierta de vidrio cerámico.	Depósitos minerales de agua y alimentos. Aplique crema de limpieza de cubiertas de cocción en la superficie de cerámica para quitarlos. Pule con un paño o esponja no abrasiva.
Hay rayas o abrasiones sobre la superficie de cocción.	Las partículas ásperas tales como las de sal o los derrames endurecidos que queden entre la cubierta de cocción y los utensilios pueden causar rayas. Asegúrese de que la superficie de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo. Se usaron materiales de limpieza no recomendados para cubiertas de cocción de vidrio cerámico. Aplique crema de limpieza de cubiertas de cocción en la superficie de cerámica. Pule con un paño o esponja no abrasiva. Se usaron utensilios con fondos ásperos. Use utensilios con fondos lisos y planos.
Marcas metálicas en la cubierta.	Se deslizaron o rasparon utensilios de metal sobre la superficie de cocción. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de cocción. Aplique crema de limpieza de cubiertas de cocción en la superficie de cerámica. Pule con un paño o esponja no abrasiva. Para obtener más información, consulte la sección "Limpieza de la cubierta de cocción" on page 38.
Hay marcas o puntos marrones en la superficie de la cubierta.	Derrames de líquidos hervidos adheridos a la superficie. Cuando la superficie esté fría, use un raspador con hojilla de afeitar para remover la suciedad. Para obtener más información, consulte la sección "Limpieza de la cubierta de cocción" on page 38.

Problemas de la cubierta de cocción	
Problema	Causa / Solución
El número en el indicador de ajustes está destellando.	Se usó el utensilio incorrecto. Consulte la sección "Uso de los utensilios correctos" on page 29. El utensilio tiene el tamaño incorrecto o no está bien ubicado en la zona de cocción. Consulte la sección "Detección de utensilios" on page 30.
La letra E aparece en el indicador de ajustes	Se produjo un error. Esto puede deberse a que el utensilio está hirviendo sin líquido. Retire el utensilio y apague la cubierta de cocción. Después de 30 segundos, encienda la cubierta de cocción. Si el utensilio era el problema, la letra E dejará de aparecer. Se puede producir un error porque hay agua, aceite o comida en los controles. Limpie el panel de control. Desconecte la energía a la cubierta de cocción durante un minuto y vuelva a conectarla. Si el error sigue apareciendo, llame a un distribuidor o técnico de mantenimiento autorizado.
La letra L aparece en los indicadores de ajustes.	La cubierta de cocción está bloqueada. Consulte la sección "Bloqueo y desbloqueo de la superficie de cocción" on page 35.
La cubierta de cocción se desactiva. Se emite un sonido cuando la cubierta de cocción no está funcionando	Hay un objeto en los controles. Quite el objeto. Consulte la sección "Función de tecla atascada" on page 36.
La advertencia de Cubierta de cocción caliente no apareció	La cubierta de cocción no se calentó lo suficiente como para activar la advertencia. Si la cubierta de cocción estuvo funcionando el tiempo suficiente para calentarse, llame a un distribuidor o técnico de mantenimiento autorizado.
El área de control se calienta	El utensilio es demasiado grande o está demasiado cerca de los controles. Coloque un utensilio grande sobre una zona trasera si fuese posible.
Aparece un guion (-) en el indicador de ajustes	Esta zona no puede usarse hasta que se apague y se vuelva a prender la cubierta de cocción. Las otras zonas siguen siendo operables.

¿Cuánto tiempo es válida la garantía de IKEA?

Esta garantía es válida durante cinco (5) años contados a partir de la fecha de compra original de su electrodoméstico en IKEA, salvo que el electrodoméstico sea de la marca LAGAN o TILLREDA en cuyo caso, se aplicarán una garantía de dos (2) años. El recibo de compra original es necesario para probar la compra correspondiente. Si el trabajo de servicio se efectuase en virtud de la garantía, dicho trabajo no ampliará el periodo de la garantía del electrodoméstico.

¿Quién prestará el servicio?

El "Proveedor de servicios" de IKEA prestará el servicio a través de sus propios centros de servicio o una red autorizada de asociados dedicada a la prestación de servicios.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre las fallas del electrodoméstico que hubiesen sido causadas por defectos de la construcción o los materiales, a partir de la fecha de compra realizada a IKEA. Esta garantía solo se aplica al uso doméstico. Algunas excepciones no garantizadas se especifican bajo el encabezado "¿Qué no está cubierto en virtud de esta garantía?" Dentro del periodo de la garantía, se cubrirán los gastos en que se incurra para remediar las fallas (por ejemplo, reparaciones, piezas, trabajo y viajes), siempre y cuando el electrodoméstico sea accesible para llevar a cabo la reparación sin tener que realizar gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las reglamentaciones locales. Las piezas reemplazadas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El Prestador de servicios designado por IKEA examinará el producto y decidirá, por su propia discreción, si está cubierto en virtud de esta garantía. Si se considera cubierto, el Prestador de servicios de IKEA o su asociado autorizado a través de sus propios centros de servicio, a su propia discreción, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá con el mismo producto o un producto comparable.

¿Qué no está cubierto en virtud de esta garantía?

- Desgaste por uso normal.
- Daños premeditados o por negligencia, daños causados por la inobservancia de las instrucciones de uso, instalación incorrecta, conexión al voltaje inapropiado, daños causados por reacciones químicas o electromecánicas, óxido, corrosión o daños por humedad, incluidos sin ninguna limitación, los daños causados por el exceso de cal en el suministro de agua y los daños causados por condiciones ambientales anómalas.
- Piezas consumibles incluidas las baterías y lámparas.
- Partes no funcionales y decorativas que no afectan el uso normal del electrodoméstico, incluidos raspones y posibles diferencias de color.
- Daños accidentales causados por objetos o sustancias extrañas y limpieza o desbloqueo de filtros, sistemas de drenaje o gavetas de jabón.
- Daños a las siguientes partes: vitrocerámica, accesorios, canastas para loza y cubiertos, tubos de alimentación y drenaje, juntas, lámparas y cubiertas de lámparas, pantallas, perillas, carcasas y piezas de las carcasas. Salvo que se pueda probar que dichos daños hubiesen sido causados por fallas del proceso de producción.
- Casos en los que no se pudo encontrar ninguna falla durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no efectuadas por nuestros prestadores de servicios designados y/o asociados contractuales de servicios autorizados o cuando no se han utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por instalaciones defectuosas o que no cumplen con las especificaciones.
- El uso del electrodoméstico en entornos no domésticos, es decir, uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su hogar u otra dirección, IKEA no será responsable por los daños que puedan ocurrir durante el transporte. Sin embargo, si IKEA entrega el producto en la dirección de entrega del cliente, el daño al producto que ocurra durante esta entrega, será cubierto por IKEA.
- El costo por efectuar la instalación inicial del electrodoméstico IKEA. Sin embargo, si un Prestador de servicios designado por IKEA o su asociado autorizado para la prestación de servicios, repara o reemplaza el electrodoméstico en virtud de los términos de esta garantía, el Prestador de servicios designado o su asociado autorizado para la prestación de servicios, reinstalará el electrodoméstico reparado o instalará el reemplazo, si fuese necesario.

¿Cómo se aplica la legislación del país?

La garantía de IKEA le proporciona derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían según el estado o la jurisdicción. No obstante estas condiciones no limitan de ninguna manera los derechos del consumidor que se describen en la legislación local.

Zona de validez

En el caso de los electrodomésticos que se adquieran en los Estados Unidos o Canadá, o se trasladen a uno de los países mencionados, los servicios en cuestión se prestarán dentro del esquema de las condiciones de la garantía que son normales en el país especificado.

Una obligación de prestar los servicios en el esquema de la garantía solo existe si el electrodoméstico cumple y ha sido instalado de acuerdo con:

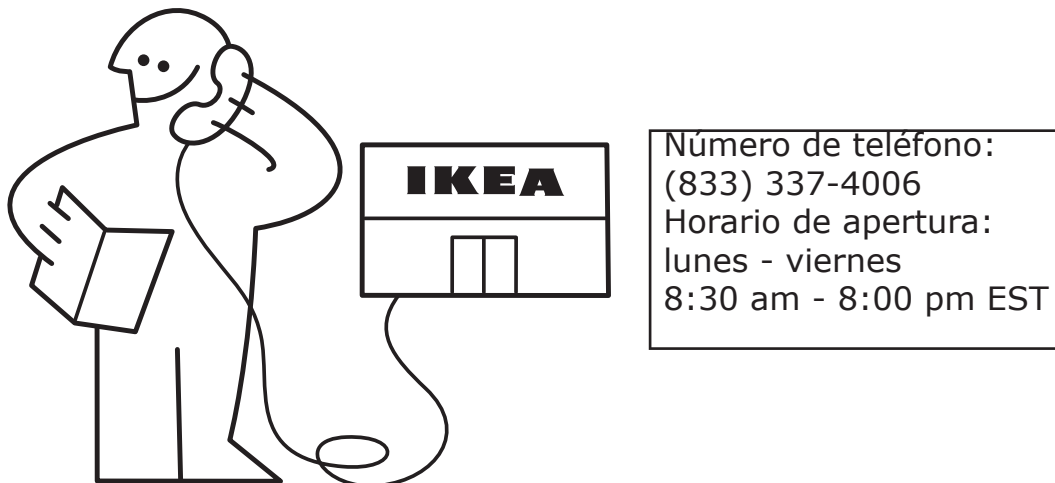
- las especificaciones técnicas del país en el que se realiza el reclamo en virtud de la garantía;
- las Instrucciones de montaje y la Información de seguridad del manual del usuario.

El equipo especializado de POSVENTA para los electrodomésticos IKEA

No dude en contactar al Prestador de servicios de posventa designado por IKEA para:

- realizar una solicitud de servicio en virtud de esta garantía;
- aclarar dudas sobre la instalación del electrodoméstico IKEA en los muebles especiales de cocina de IKEA;
- aclarar dudas sobre las funciones de los electrodomésticos IKEA.

Para poder garantizarle el mejor servicio de asistencia posible, lea atentamente las Instrucciones de montaje y/o el Manual del usuario antes de contactarnos.

**¿Cómo contactarnos cuando necesite nuestros servicios?**

Para poder proporcionarle un servicio más ágil, recomendamos usar los números de teléfono específicos que se indican en este manual. Remítase siempre a los números indicados en el folleto del electrodoméstico para el que necesite asistencia.

También remítase siempre al código del artículo de IKEA (código de 8 dígitos) que aparece en la placa que contiene las especificaciones de su electrodoméstico.

¡CONSERVE EL RECIBO DE COMPRA!

Este recibo es la prueba de su compra y se necesita para poder aplicar la garantía. El recibo de compra también informa la descripción y la referencia del artículo (código de 8 dígitos) de cada uno de los electrodomésticos que ha adquirido.

¿Necesita más ayuda?

Para aclarar dudas adicionales no relacionadas con el proceso de posventa de sus electrodomésticos, póngase en contacto con su centro de atención de llamadas del almacén IKEA más cercano. Le recomendamos leer atentamente la documentación del electrodoméstico antes de contactarnos.

Importantes mesures de sécurité	43	Entretien et nettoyage	58
Avant l'utilisation des éléments de surface	49	Avant de faire appel au service après-vente	61
Réglage des commandes de la surface de cuisson	53	Garantie limitée d'IKEA	63

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des instructions et des symboles importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité contenues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot **AVERTISSEMENT** ou **ATTENTION** selon le type de risque.

Les avertissements et consignes importantes contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations et conditions potentielles. Faites preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil.

DEFINITIONS

 Ce symbole signale un avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter les risques de blessures ou de mort.

AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

IMPORTANT

Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.

REMARQUE - Indique une note brève et informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou à titre de référence.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION**➡ IMPORTANT**

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage ni toute autre indication fixée à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de série et de modèle.

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-basculement, ou toute autre pièce.

Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**⚠ AVERTISSEMENT**

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Installation : l'appareil doit être installé et mis à la terre de manière adaptée, par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installez l'appareil conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54 et du National Electrical Code NFPA No. 70, et en accord avec les exigences du code électrique local. Au Canada, installez l'appareil conformément aux dernières éditions des normes CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 et CSA Standard C22.1, du Code électrique canadien Partie 1 et aux exigences du code électrique local. Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies dans la documentation livrée avec l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à un boîtier de raccordement soumis à une tension adaptée, doit être correctement polarisé et mis à la terre et doit être protégé par un disjoncteur, conformément aux codes locaux.

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate ou un boîtier de raccordement adapté et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

WARNING

Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil – Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant ou le tiroir de stockage (le cas échéant). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.

Ne pas laisser les enfants sans surveillance – Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayer d'attraper ces objets.

AVERTISSEMENT

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.

N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer une pièce. Cela entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.

CAUTION

Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.

Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteignez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.

Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.

Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

⚠ CAUTION

Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

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

Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical semblable doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent un appareil à induction ou qu'elles se trouvent près de ce type d'appareil en marche, car le champ électromagnétique de l'appareil pourrait perturber le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de tout autre dispositif médical du même genre. Il est recommandé de consulter votre médecin ou le fabricant de votre stimulateur cardiaque ou votre dispositif médical au sujet de votre situation particulière.

Sachez quels boutons ou commandes tactiles correspondent à chaque zone de cuisson. Placez un ustensile contenant des aliments sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.

Les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas être orientées au-dessus d'un autre élément de surface. Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres zones de cuisson.

Ustensiles émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisson peuvent être utilisés avec la table de cuisson et ils doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones à induction. Consultez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation sur une table de cuisson afin de vous assurer que les plats utilisés sont compatibles avec la cuisson à induction.

L'utilisation d'ustensiles inadéquats risque de briser ces derniers en raison des variations soudaines de température. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation d'ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson.

Utilisez des ustensiles de bonne dimension : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de surface. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur la zone de cuisson améliore l'efficacité de la cuisson.

Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent causer de la fumée et les renversements de graisse peuvent s'enflammer. Une casserole qui s'est vidée lors de la cuisson peut s'endommager et endommager la table de cuisson.

Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et entraîner un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyez soigneusement la surface en vitrocéramique de la table de cuisson. Si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Évitez de gratter la table de cuisson en vitrocéramique au moyen d'objets tranchants.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL



ATTENTION

Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un appareil chaud.

Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseux présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer.

Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

Ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sur recommandation spécifique dans les manuels. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager l'appareil.

En cas de problème ou de situation que vous ne parvenez pas à résoudre, contactez le fournisseur, distributeur, technicien de maintenance ou fabricant.

Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la boîte de fusibles ou du disjoncteur.



AVERTISSEMENT

Résidents de Californie: pour obtenir des renseignements sur le cancer et les problèmes de reproduction, visitez www.P65Warnings.ca.gov

Qu'est-ce que l'induction électromagnétique?

La cuisson par induction utilise des électroaimants pour créer de la chaleur dans les ustensiles de cuisson compatibles.

Au-dessous de chaque zone de cuisson d'une table de cuisson à induction se trouve une bobine de cuivre. Lorsque la zone de cuisson est allumée, l'électricité transforme la bobine en un aimant qui chauffe les ustensiles de cuisson en métal se trouvant dans la zone de cuisson.

Caractéristiques de la cuisson par induction

Parce que la chaleur se propage dans l'ustensile de cuisson plutôt que dans la table de cuisson, l'induction offre plusieurs avantages.

Chauffage rapide : L'ustensile de cuisson chauffe plus rapidement que sur une table de cuisson électrique conventionnelle. Prenez garde de ne pas brûler les aliments lorsque vous commencez à cuisiner avec cette méthode de cuisson. Vous devrez peut-être utiliser un réglage de chaleur inférieur à celui que vous utilisez habituellement.

Contrôle précis de la chaleur : Le niveau de chaleur qui se propage dans l'ustensile de cuisson changera immédiatement lorsque vous modifierez le réglage de la zone de cuisson.

Chauffage uniforme : Les ustensiles de cuisson vont généralement chauffer plus uniformément sur une table de cuisson à induction, de sorte que vos ustensiles auront moins de risques de présenter des taches de chaleur ou de froid.

Table de cuisson moins chaude : Une table de cuisson à induction sera plus froide lorsque vous retirerez les ustensiles de cuisson qu'une table de cuisson électrique classique. La table de cuisson ne devenant pas aussi chaude, vous ne risquez pas d'être brûlé. Les déversements sont également moins susceptibles de cuire sur la surface, ce qui rend son nettoyage plus facile.

Efficacité énergétique : La cuisson par induction gaspille moins d'énergie qu'une table de cuisson conventionnelle, donc elle utilise moins d'électricité.

Préparation

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez sur la surface en vitrocéramique une couche de crème de nettoyage pour table de cuisson (vendue dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des magasins à grande surface). Nettoyez et polissez la surface à l'aide de feuilles d'essuie-tout propres. Les crèmes de nettoyage pour table de cuisson laissent un enduit protecteur qui facilite le nettoyage lorsque la surface est salie par des aliments et permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

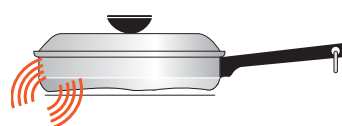
⚠ ATTENTION

Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas de chaleur, **elles peuvent devenir chaudes lors de leur contact avec des ustensiles chauds**. Des brûlures peuvent survenir si une zone de cuisson ou la zone environnante est touchée avant qu'elle ne soit refroidie à une température sécuritaire.

Sons

Le champ magnétique des zones de cuisson à induction peut provoquer une vibration des ustensiles de cuisson, créant un bruit de bourdonnement. Ces sons ne sont pas inhabituels, surtout avec des réglages de température élevés.

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



Une poignée lâche peut vibrer dans son réceptacle.



Les ustensiles de cuisson constitués de plusieurs matériaux peuvent produire de petites vibrations dans leur structure.



Figure 39: Sons émis lors de la cuisson par induction

Les ustensiles de cuisine plus lourds et de meilleure qualité sont susceptibles d'émettre moins de sons.

Les commutateurs électroniques qui maintiennent la température de cuisson à la température souhaitée peuvent aussi produire des sons de cliquetis. Il est également possible que vous entendiez le son du ventilateur qui refroidit les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur de la table de cuisson.

ℹ REMARQUE

Assurez-vous de lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson à induction dans la section « Entretien et nettoyage » et dans la section de la liste de vérification « Avant de faire appel au service après-vente » du Manuel de l'Utilisateur.

Utilisation d'ustensiles de cuisson appropriés

Le type d'ustensile de cuisson utilisé et sa dimension influencent le réglage de la température nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, tel qu'illustré sur la Figure 2 et la Figure 4.

Vérifiez que le fond des ustensiles de cuisson est bien plat en y faisant tourner une règle (voir Figure 40). Les ustensiles de cuisson doivent avoir un dessous plat qui entre bien en contact avec toute la surface de la zone de cuisson (voir Figure 43 on page 51).



Figure 40: Test de la règle

Choix des ustensiles de cuisson

Le choix d'un ustensile de cuisson est particulièrement important lorsque vous cuisinez avec une table de cuisson à induction. L'ustensile utilisé doit contenir du fer ou de l'acier magnétique pour fonctionner sur une table de cuisson à induction. Parmi les matériaux les plus couramment utilisés pour les ustensiles de cuisson à induction, mentionnons :

- **Acier inoxydable** – Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches. Certains types d'acier inoxydable ne fonctionneront pas sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant (Figure 4) pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en acier inoxydable.
- **Fonte** – Conducteur de chaleur lent, mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte.
- **Émail vitrifié sur métal** – Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Un ustensile fait d'un métal compatible recouvert d'émail vitrifié fonctionnera sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant (Figure 42) pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en émail vitrifié. To see if a piece of cookware will work on your induction cooktop, try to stick a magnet to it. If the magnet clings firmly to the bottom of the cookware, the cookware will work on your induction

On retrouve souvent sur le fond des ustensiles de cuisson vendus comme étant compatibles à la cuisson à induction un symbole imprimé par le fabricant.

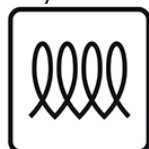


Figure 41: Symbole de la compatibilité à la cuisson à induction

The Magnet Test

Pour vérifier qu'un ustensile de cuisson fonctionnera sur votre table de cuisson à induction, essayez d'y faire coller un aimant (voir Figure 42).

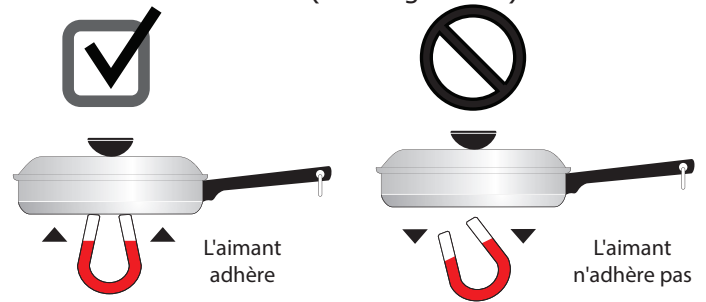


Figure 42: Test de l'aimant

Si l'aimant se fixe fermement au fond de l'ustensile de cuisson, ce dernier peut être utilisé sur votre table de cuisson à induction. Si l'aimant n'adhère que faiblement ou pas du tout, l'ustensile de cuisson ne chauffera pas sur votre table de cuisson à induction..

⚠ ATTENTION

Les ustensiles de cuisson appropriés se trouvant sur une zone de cuisson à induction allumée chaufferont très rapidement. La variation rapide de la température subie par un ustensile de cuisson vide laissé sur une zone de cuisson à induction allumée peut le déformer ou l'endommager.

Détecteur d'ustensile

Les capteurs situés sous la surface de cuisson doivent remplir certaines conditions spécifiques avant que les zones de cuisson à induction puissent fonctionner. Si une zone de cuisson est allumée et que ces conditions ne sont pas remplies, le réglage dans l'affichage de zone clignotera.



Figure 44: Voyant clignotant

La Figure 6 indique les situations qui entraîneront l'affichage d'un message clignotant.

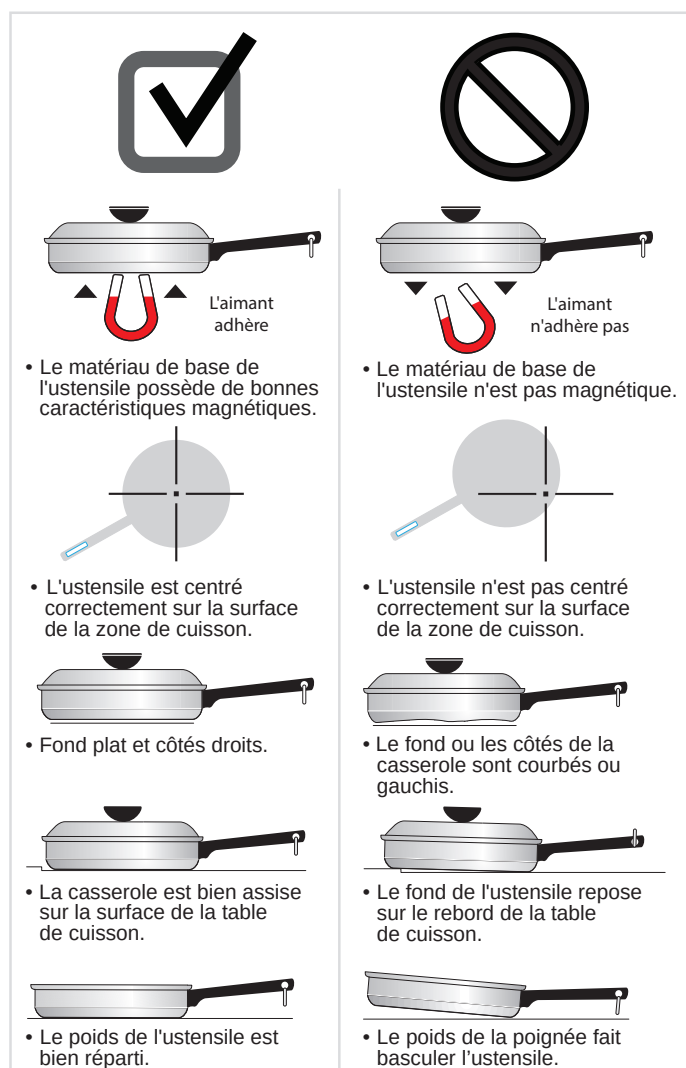


Figure 43: Détection de l'état de l'ustensile

Dimensions minimales et maximales de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction requièrent une dimension d'ustensile adéquate pour s'activer. Les cercles incrustés dans la surface de la table de cuisson vous indiquent les dimensions minimales et maximales de l'ustensile à utiliser dans chacune des zones de cuisson.

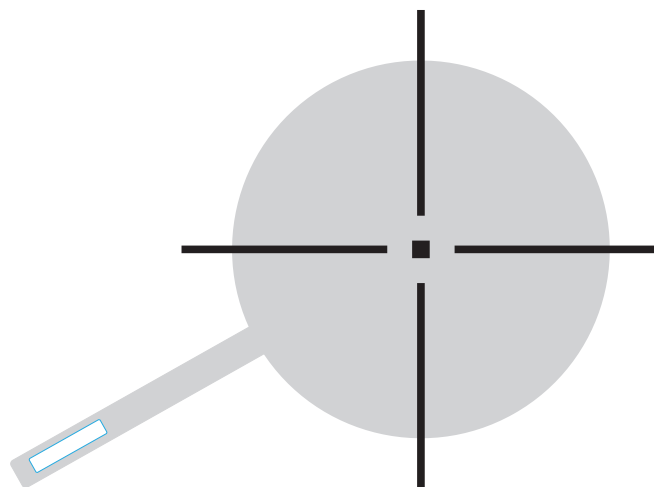


Figure 45: Ustensile de cuisson de la bonne dimension

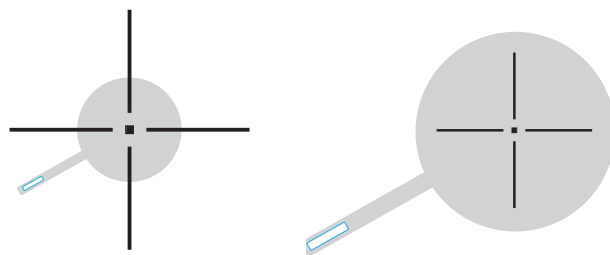


Figure 46: Ustensile de cuisson trop petit, Ustensile de cuisson

Le cercle interne de chaque zone de cuisson indique la dimension minimale de la casserole à utiliser dans cette zone (Figure 46). Si l'ustensile est trop petit, l'afficheur clignotera et l'ustensile ne chauffera pas. Choisissez une casserole plus grande ou utilisez une zone de cuisson différente.

Le cercle extérieur incrusté dans la table de cuisson indique la plus grande taille de la casserole pouvant être utilisée dans cette zone (Figure 46). Pour assurer une cuisson uniforme de vos aliments, n'utilisez pas de casserole dont le fond dépasse le cercle extérieur de la zone de cuisson.

Correction des erreurs de détecteur d'ustensiles

Si les problèmes qui empêchent la table de cuisson de fonctionner correctement ne sont pas corrigés, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après deux minutes.

Il est conseillé de diminuer le réglage de puissance avant de corriger les problèmes de détection des casseroles.

Commandes de l'induction

Lorsqu'elles sont allumées, les zones de cuisson à induction ne chauffent pas. Ces zones de cuisson induisent de la chaleur dans les ustensiles de cuisson, plutôt que dans la table de cuisson. Aucune chaleur n'est produite à moins qu'il y ait un objet en fer ou en acier sur la zone de cuisson.



Figure 47: Commandes de l'induction

Affichage du réglage des zones de cuisson

L'affichage du réglage indique le réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson.



Figure 48: Affichage du réglage (gauche)

Si aucun ustensile de cuisson ne se trouve dans la zone de cuisson, la lettre « F » clignotera sur l'afficheur et l'aimant ne s'allumera pas. L'afficheur clignotera également si l'ustensile de cuisson se trouvant dans la zone de cuisson n'a pas la bonne dimension, est décentré ou n'est pas magnétique.

Voyant de surface chaude

Si la zone de cuisson devient chaude pendant la cuisson, le voyant de réglage affichera un avertissement de surface chaude (H) lorsque la zone est éteinte. Cet avertissement s'affichera jusqu'à ce que la zone de cuisson ait suffisamment refroidi.



Figure 49: Indicateur de surface chaude

CAUTION

- Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas directement de chaleur, elles peuvent devenir chaudes lors de leur contact avec des ustensiles chauds. Des brûlures peuvent survenir si une zone de cuisson ou la zone environnante est touchée avant qu'elle ne soit refroidie à une température sécuritaire.
- **Ne placez pas** d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière en plastique, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage en plastique sur le dessus de la cuisinière lorsqu'elle est en cours d'utilisation. La chaleur rayonnante des ustensiles de cuisson pourrait provoquer la fusion ou l'inflammation de ces articles. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un ustensile de cuisson chaud.
- **Ne placez pas** de papier aluminium aucune des parties de la table de cuisson. Une mauvaise installation de ce type de revêtement peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils l'endommageront.

IMPORTANT

- Ne laissez pas d'ustensile de cuisson vide sur une zone de cuisson allumée. Cet ustensile chaufferait très rapidement et pourrait s'endommager ou se déformer s'il était laissé vide sur une zone de cuisson allumée.
- NE PLACEZ JAMAIS simultanément un ustensile de cuisson sur deux zones de cuisson. Une mauvaise utilisation peut endommager la table de cuisson.

Commandes de la table de cuisson



1. **Lock (verrouillage)** : Permet de verrouiller les commandes de la table de cuisson pour éviter une activation accidentelle des zones de cuisson.
2. **Power (alimentation)** : Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
3. **Indicateur Power Boil (ébullition rapide) de la zone de cuisson** : S'allume lorsque la fonction Power Boil est utilisée sur la zone de cuisson.
4. **Indicateur du réglage de la zone de cuisson** : Affiche le réglage de la zone de cuisson lorsqu'elle est activée. Clignote lorsque la zone de cuisson ne détecte pas d'ustensile de cuisson adéquat. Affiche un message de table de cuisson chaude (H) lorsque la zone de cuisson est éteinte mais toujours chaude.
5. **Mise en marche/arrêt (On/Off) de la zone de cuisson** : Permet d'activer la zone de cuisson lorsque la table de cuisson est allumée.
6. **Réglage minimal de la zone de cuisson (1)** : Permet de régler la zone de cuisson au niveau de puissance minimal.
7. **Réglage de la zone de cuisson** : Appuyez ou faites glisser votre doigt sur la barre horizontale pour sélectionner le réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson que vous désirez activer.
8. **Réglage maximal de la zone de cuisson (Power Boost)** : Permet de régler la zone de cuisson à l'ébullition rapide (Power Boil).
9. **Indicateur de minuterie** : Affiche le temps restant de la minuterie.
10. **Diminuer le temps de la minuterie (-)** : Permet de réduire le temps de la minuterie.
11. **Timer On/Off (minuterie marche/arrêt)** : Permet de mettre en marche/arrêter le compte à rebours de la minuterie.
12. **Augmenter le temps de la minuterie (+)** : Permet d'augmenter le temps de la minuterie.

Zones de cuisson à induction



Figure 50: Commande d'une zone de cuisson à induction

Utilisation des zones de cuisson à induction :

- Placez un ustensile de cuisson d'une dimension appropriée sur la zone de cuisson.
- Activez la zone de cuisson.
 - Si la table de cuisson n'est pas allumée, appuyez sur la touche Power (alimentation).
 - Appuyez sur la touche On/Off (marche/arrêt) pour choisir la zone de cuisson désirée. Si vous avez déjà allumé la table de cuisson, cette étape peut être ignorée.
- Réglez la zone de cuisson au niveau désiré (reportez-vous à « Réglages recommandés des zones de cuisson à induction » au Table 3).
 - Placez votre doigt sur la commande et faites-le glisser jusqu'à ce que le réglage souhaité soit indiqué.
 - Appuyez sur Power Boost pour régler la zone de cuisson au réglage d'ébullition rapide (Power Boil).
 - Appuyez sur 1 pour régler la zone de cuisson au réglage le moins élevé.
- Lorsque la cuisson est terminée, éteignez la zone de cuisson à induction en appuyant sur la touche On/Off (marche/arrêt) de cette zone ou sur la touche d'alimentation principale (Power) avant de retirer l'ustensile de cuisson. Si toutes les zones sont éteintes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement après 20 secondes.

Réglages recommandés des zones de cuisson à induction

Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.

Les réglages suggérés dans le Tableau 1 ci-dessous correspondent aux réglages pour une cuisson effectuée à l'aide de casseroles en acier inoxydable de poids moyen avec couvercles. Ces réglages peuvent varier selon le type de casseroles.

Recommandations de cuisson pour les appareils à induction

	Plage de temp.	Niveau de Puissance	Description
Maintien au chaud - 63 à 71 °C (145 à 160 °F)	Bas	1	Maintient les aliments au chaud
	Moyen bas	2 à 4	Permet de poursuivre la cuisson, de pocher, de cuire en ragoût
Mijotage - 85 à 93 °C (185 à 200 °F)	Moyen	5 à 6	Sert à maintenir une ébullition lente, à épaissir les sauces, à cuire à la vapeur et à cuire
	Moyen élevé	7 à 8	Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture
	Élevé	9	Permet de commencer la cuisson de la plupart des aliments, de maintenir l'eau à ébullition, de faire sauter à la poêle et de rôti
	Ébullition rapide	P	Permet de commencer à faire chauffer des casseroles contenant une grande quantité d'aliments ou pour amener de grandes quantités d'eau à ébullition

Table 3: Réglages recommandés des zones de cuisson à induction

REMARQUE :

- Le réglage d'ébullition rapide (Power Boil) P peut être activé après la mise en marche de la zone de cuisson en appuyant sur la touche P. La table de cuisson reste en mode d'ébullition rapide (Power Boil) pendant 10 minutes au maximum. Lorsque les 10 minutes se sont écoulées, la zone de cuisson passe automatiquement au réglage élevé (9).
- La dimension et le type d'ustensiles de cuisson utilisés ainsi que la quantité et le type des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.
- Le message de surface chaude (H) s'affichera dans l'indicateur de réglage lorsque de la chaleur est détectée dans une zone de cuisson désactivée. Ce message demeurera affiché jusqu'à ce que la surface de la zone de cuisson ait suffisamment refroidi.

IMPORTANT

Ne laissez pas d'ustensile de cuisson vide sur une zone de cuisson allumée. Cet ustensile chaufferait très rapidement et pourrait s'endommager ou se déformer s'il était laissé vide sur une zone de cuisson allumée.

NOTE

La table de cuisson est munie d'un capteur pour détecter la présence d'ustensile dans la zone de cuisson. La zone de cuisson ne s'active pas en présence d'un ustensile de cuisson non approprié. Reportez-vous à la section « Détecteur d'ustensile » à la page 11.

CAUTION

- Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas directement de chaleur, elles peuvent devenir chaudes lors de leur contact avec des ustensiles chauds. Des brûlures peuvent survenir si une zone de cuisson ou la zone environnante est touchée avant qu'elle ne soit refroidie à une température sécuritaire.
- Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière en plastique, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la table de cuisson lorsqu'elle est en cours d'utilisation. La chaleur rayonnant des ustensiles de cuisson pourrait provoquer la fusion ou l'inflammation de ces articles. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un ustensile de cuisson chaud.
- Ne recouvrez de papier aluminium aucune des parties de la table de cuisson. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils l'endommageront.

Gestion de l'alimentation électrique

Votre table de cuisson à induction est munie de 2 ou 3 générateurs et de 4 ou 5 zones de cuisson, selon le modèle. Un générateur peut alimenter 1 ou 2 zones de cuisson. Si vous utilisez simultanément deux zones de cuisson au niveau de puissance le plus élevé à partir du même générateur, la table de cuisson devra partager sa puissance pour alimenter les deux zones de cuisson.

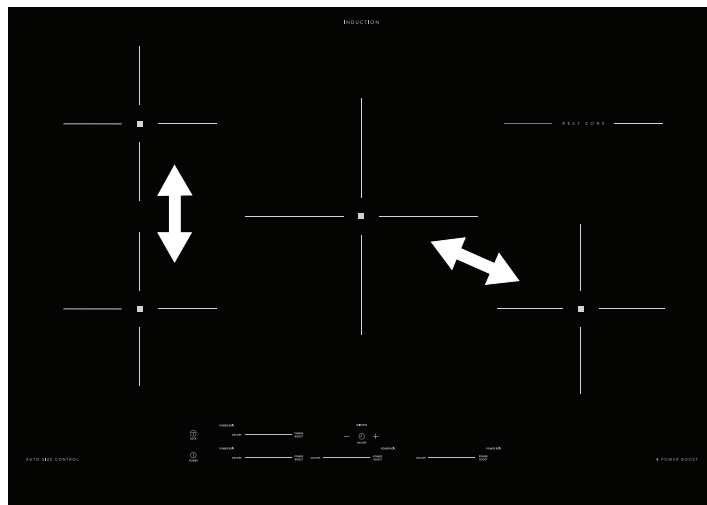


Figure 52: Gestion de l'alimentation électrique (table de cuisson de 76,2 cm [30 po])

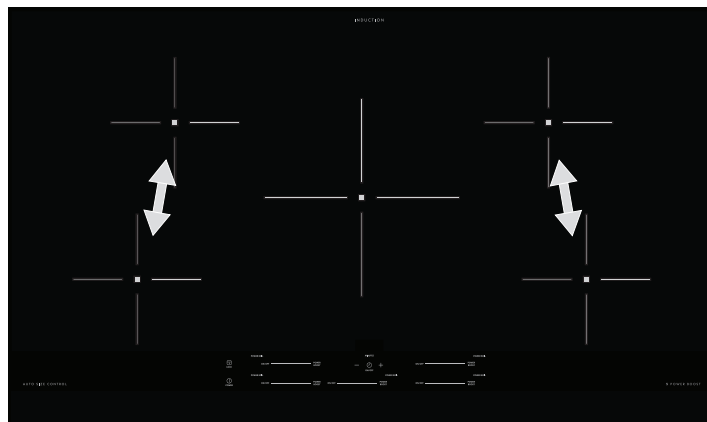


Figure 53: Gestion de l'alimentation électrique (table de cuisson de 91,4 cm [36 po])

Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, commencez à cuisiner sur une seule zone de cuisson. Une fois que le premier ustensile de cuisson a atteint la température de cuisson, commencez à cuire sur la deuxième zone de cuisson.

Déplacement des ustensiles de cuisson sur une table de cuisson en vitrocéramique

Soulevez toujours l'ustensile avant de le déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique. Un ustensile de cuisson dont la base est sale ou rugueuse peut rayer ou égratigner la surface en vitrocéramique. Commencez toujours la cuisson avec des ustensiles propres.

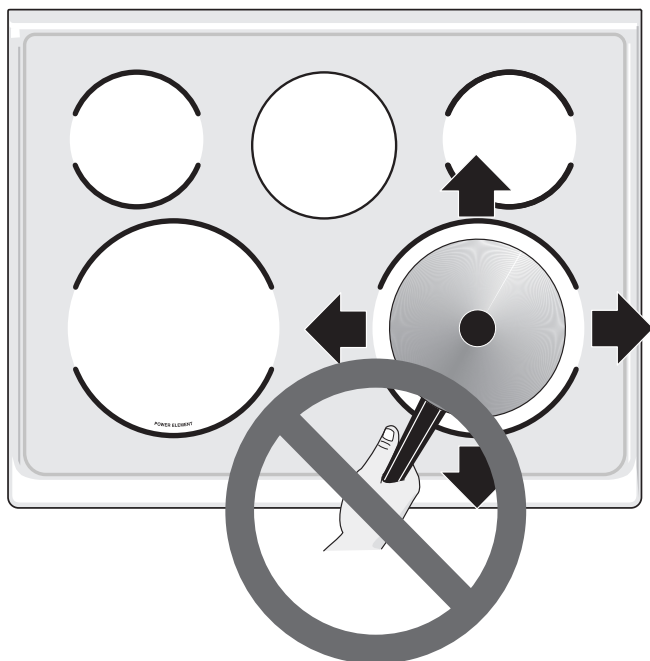


Figure 51: Ne pas faire glisser les ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

Réglage de la minuterie

La table de cuisson est dotée d'une minuterie pour vous rappeler la durée pendant laquelle les aliments ont cuit.

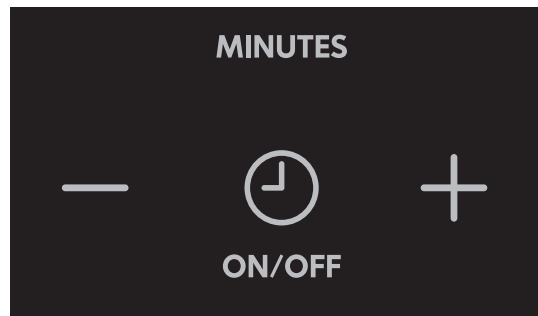


Figure 54: Minuterie de la table de cuisson

Pour régler la minuterie :

1. Pour activer la minuterie, appuyez sur la touche Timer On/Off (minuterie marche/arrêt). « 00 » clignotera sur la minuterie.
2. Appuyez sur + et - pour régler le nombre de minutes désiré. L'afficheur de la minuterie arrêtera de clignoter. Vous pouvez maintenir la touche + ou - enfoncée pour modifier le nombre de minutes plus rapidement.

La minuterie commencera son compte à rebours et un signal sonore se fera entendre lorsque le temps programmé se sera écoulé. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche +, - ou sur la touche Timer On/Off (minuterie marche/arrêt).

À tout moment, vous pouvez régler le temps restant en appuyant sur les touches + et -.

En tout temps, vous pouvez désactiver la minuterie en appuyant sur la touche Timer On/Off (minuterie marche/arrêt).

Important: Lorsque la minuterie s'arrête ou que le signal sonore retentit, les zones de cuisson continueront à fonctionner. La minuterie n'a aucune influence sur les réglages des zones de cuisson.

Verrouillage et déverrouillage de la table de cuisson

La fonction de verrouillage désactive la plupart des commandes de la table de cuisson pour éviter que les réglages des zones de cuisson ne soient modifiés par accident ou pour empêcher les enfants d'activer la table de cuisson.

Pour verrouiller les commandes pendant la cuisson :

1. Réglez la zone de cuisson au niveau de puissance désiré.
2. Appuyez sur la touche Lock (verrouillage).

Pour déverrouiller les commandes, appuyez de nouveau sur la touche Lock (verrouillage).

Pendant que les commandes sont verrouillées, vous pouvez aussi désactiver une zone de cuisson en appuyant sur sa touche on/off.

Pour régler le verrouillage de sécurité pour les enfants :

1. Appuyez sur la touche Power (alimentation) pour mettre en marche la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Lock (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 4 secondes. Les commandes de la table de cuisson seront verrouillées et « L » s'affichera dans tous les indicateurs de réglage des zones de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Power (alimentation) pour éteindre la table de cuisson.

Il existe deux façons de désactiver la fonction de verrouillage de sécurité pour les enfants :

1. Déverrouillage complet
 - Appuyez sur la touche Power (alimentation) pour mettre en marche la table de cuisson.
 - Appuyez sur la touche Lock (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 4 secondes. Les commandes de la table de cuisson seront déverrouillées.
 - Appuyez sur la touche Power (alimentation) pour éteindre la table de cuisson.
2. Déverrouillage temporaire
 - Appuyez sur la touche Power (alimentation) pour mettre en marche la table de cuisson.
 - Appuyez sur la touche Lock (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 4 secondes.
 - Réglez les zones de cuisson que vous désirez utiliser.
 - Lorsque le processus de cuisson est terminé et que la table de cuisson est éteinte, la fonction de verrouillage sera toujours active.

Fonction de touche pressée en continu

La table de cuisson est dotée d'une fonction d'arrêt automatique pour empêcher un fonctionnement involontaire qui pourrait provoquer l'augmentation du niveau de puissance de l'une des zones de cuisson ou d'activer des zones de cuisson de l'appareil laissé sans surveillance.

Cela est susceptible de survenir si un enfant joue avec les commandes, si un animal de compagnie marche sur la table de cuisson ou si un objet comme une cuillère est laissé sur une commande.

Si une touche de commande est maintenue enfoncée pendant plus de 10 secondes, la table de cuisson émettra une alerte sonore à 5 tonalités. Si la touche est toujours maintenue après le signal d'alerte, la table de cuisson s'éteindra. Cette fonction s'active également si le curseur du réglage de l'une des zones de cuisson est maintenu enfoncé ou activé pendant 10 secondes.

Mise en conserve

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve pour la mise en conserve.

- Lorsque vous effectuez une mise en conserve, utilisez uniquement une marmite dont le fond est complètement plat, sans cannelure. La chaleur se répartit plus uniformément lorsque le fond de la marmite est plat. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Assurez-vous que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les motifs circulaires de la zone de cuisson ou du brûleur de plus de 2,5 cm (1 po).
- Il est recommandé d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentín et en vitrocéramique, et de centrer les marmites sur les grilles de brûleur.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord le réglage de température le plus élevé. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- Utilisez les recettes éprouvées et suivez attentivement les instructions. Vérifiez auprès d'une coopérative en service-conseil d'agriculture de votre région ou d'un fabricant de bocaux en verre pour les derniers renseignements relatifs à la mise en conserve.
- Il est préférable de mettre en conserve de plus petites quantités et des quantités plus légères.
- Évitez de laisser les bains-marie et les cuiseurs sous pression à une chaleur élevée pendant une période de temps prolongée.

Nettoyer les déversements et les salissures tenaces dès que possible. Un nettoyage régulier permet de réduire les grands travaux plus tard.

⚠ ATTENTION

- Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi.
- Si l'ammoniaque ou des produits nettoyants pour appareils électroménagers sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant utilisation. Suivre les consignes du fabricant et assurer une ventilation adéquate.

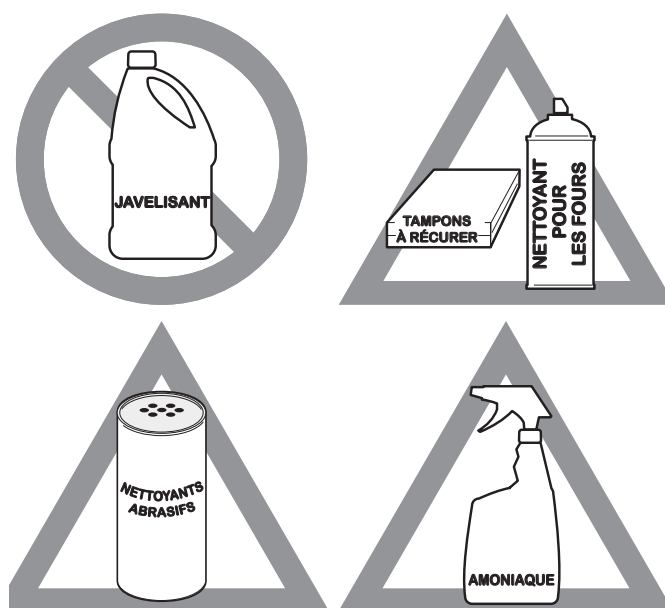


Figure 55: Utiliser les produits nettoyants avec prudence

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints ou en plastique Composants peints Garnitures décoratives peintes	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Les nettoyants pour vitre peuvent être utilisés, mais ne pas appliquer directement sur la surface; vaporiser sur un chiffon humide et essuyer.
Tableau de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande - l'excès d'eau sur la zone de contrôle peut endommager l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier; ils risquent d'endommager le fini.
Boutons de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Pour retirer les boutons de commande, tourner en position < OFF > (arrêt); saisir fermement et tirer tout droit hors de l'arbre. Pour replacer les boutons après nettoyage, aligner les marques OFF et pousser le bouton en place.
Acier inoxydable	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque.
Acier inoxydable Smudge ProofMC Acier inoxydable noir	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant pour électroménagers, nettoyant pour l'acier inoxydable ou de nettoyants contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la finition.

Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de nettoyeur pour surface de cuisson sur une surface chaude. Les émanations peuvent être dangereuses pour la santé et peuvent attaquer chimiquement la surface de cuisson en vitrocéramique.

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, s'assurer que les commandes sont en position OFF et que la surface est refroidie. La surface en verre peut demeurer chaude et occasionner des brûlures si elle est touchée avant d'avoir refroidi suffisamment.

Pour la saleté légère à modérée :

Pour la saleté légère à modérée : Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utiliser un essuie-tout propre pour nettoyer l'ensemble de la surface de cuisson. S'assurer que la surface de cuisson est nettoyée à fond, ne laissant aucun résidu. Éviter d'utiliser l'essuie-tout qui a servi à nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Pour la crasse tenace ou brûlée sur la surface :

Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la tache. Frotter la surface tachée à l'aide d'un outil de nettoyage non abrasif, appliquant une pression si nécessaire. Éviter d'utiliser l'essuie-tout qui a servi à nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Si la crasse demeure, la retirer avec soin avec un grattoir métallique tenu à un angle de 30 degrés de la surface. Enlever les saletés détachées et les résidus avec de la crème nettoyante et polir la surface propre.

Ustensiles de cuisine et papier d'aluminium

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais couvrir les fentes, les trous ou les passages d'air de la sole du four ou couvrir l'ensemble d'un four avec tout matériel comme le papier d'aluminium. Le papier d'aluminium et les autres revêtements piègent la chaleur et entraînent un risque d'incendie.

⚠ ATTENTION

- Avant de nettoyer une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid.
- Si vous utilisez de l'ammoniac ou des nettoyeurs pour appareils ménagers, vous devez les retirer et rincer soigneusement l'appareil avant de le mettre en marche. Suivez les instructions du fabricant et assurez une ventilation adéquate.

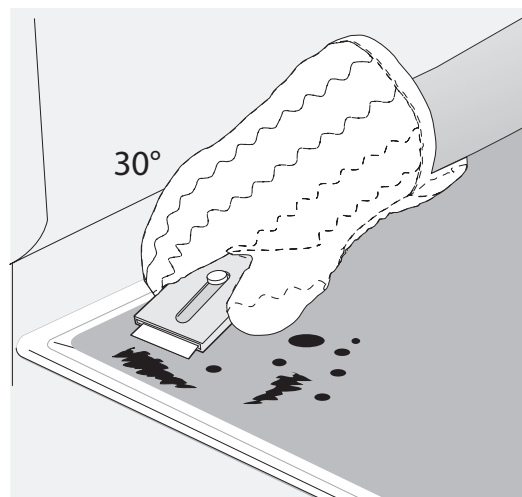


Figure 56: Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

➡ IMPORTANTE

Revêtement protecteur – ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

Des solutions à des problèmes communs

Avant d'appeler le réparateur, consulter la liste ci-dessous. Cela peut vous faire économiser temps et argent. Des solutions possibles sont proposées selon le problème répertorié.

Problème	Cause et solution
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil ménager est débranché. S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. Valider la fonctionnalité du disjoncteur ou vérifier les fusibles. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité au sujet de l'interruption de service.

Problèmes de surface de cuisson	
Problème	Cause et solution
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil ménager est débranché. S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. Valider la fonctionnalité du disjoncteur ou vérifier les fusibles. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité au sujet de l'interruption de service.
La cuisinière dans la zone de cuisson est trop chaud ou pas assez.	Réglage incorrect. Ajuster le niveau d'intensité.
La zone de cuisson ne chauffe pas les ustensiles de cuisine.	Assurez-vous que la bonne commande de surface est activée pour l'élément nécessaire. Des ustensiles de cuisine incorrects sont utilisés. Voir « Utilisation d'ustensiles de cuisson appropriés » à la page 10. L'ustensile de cuisine est de mauvaise taille ou mal positionné dans la zone de cuisson. Voir « Détecteur d'ustensile » à la page 11.
La cuisinière dans la zone de cuisson ne chauffe pas uniformément.	L'ustensile de cuisine est déformée. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine plats et uniformément équilibrés. Les casseroles plates chauffent mieux que les casseroles déformées. Les matériaux de cuisson et le poids du matériau affectent le chauffage. Les casseroles lourdes et moyennes chauffent uniformément. Parce que les casseroles légères chauffent de façon inégale, les aliments peuvent brûler facilement.
Le contrôle de la zone de cuisson ne fonctionne pas.	Plus d'une commande a été pressée à la fois. Assurez-vous que lorsque vous essayez de régler le contrôle, rien ne touche un autre contrôle. Eau ou sol sur le panneau de commande. Nettoyez le panneau de commande.
Zones décolorées avec des reflets métalliques sur la surface de cuisson.	Dépôts minéraux occasionnés par l'eau et la nourriture. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge.
Rayures ou des éraflures sur la surface de cuisson.	Les grosses particules comme le sel ou les salissures durcies sur les ustensiles de cuisson provoquent des égratignures. S'assurer que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. Les petites rayures n'affectent pas la cuisson et s'estompent avec le temps. Des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge. Des ustensiles de cuisine avec un fond en mauvaise condition ont été utilisés. Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat et lisse.
Traces de métal sur la surface de cuisson.	Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Éviter de faire glisser des ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge. Pour plus de détails, voir « Entretien de la surface de cuisson » à la page 18.

Problèmes de surface de cuisson	
Problème	Cause et solution
Rayures ou points bruns sur la surface de cuisson.	Débordements cuits sur la surface. Une fois la surface de cuisson refroidie, gratter avec une lame de rasoir pour enlever la saleté. Pour plus de détails voir « Entretien de la surface de cuisson » à la page 18.
Le nombre dans l'indicateur de réglage clignote.	Des ustensiles de cuisine incorrects sont utilisés. Voir « Utilisation d'ustensiles de cuisson appropriés » à la page 10. L'ustensile de cuisine est de mauvaise taille ou mal positionné dans la zone de cuisson. Voir « Détecteur d'ustensile » à la page 11.
La lettre E apparaît dans un indicateur de réglage.	Une erreur est survenue. Cela peut arriver parce que les ustensiles de cuisine ont été bouillis à sec. Retirez les ustensiles de cuisine et éteignez la table de cuisson. Après 30 secondes, allumez la table de cuisson. Si le cookware était le problème, E ne sera plus affiché. Une erreur peut se produire en raison de l'eau, de l'huile ou des aliments sur le panneau de commande. Nettoyez le panneau de commande. Débranchez l'alimentation de la table de cuisson pendant une minute, puis rebranchez-la. Si l'erreur persiste, contactez un revendeur agréé ou un technicien de maintenance.
La lettre L apparaît dans les indicateurs de réglage.	La table de cuisson est verrouillée. Voir "Verrouillage et déverrouillage de la table de cuisson" on page 56.
La table de cuisson se désactive. Un signal sonne lorsque la table de cuisson ne fonctionne pas.	Il existe un objet sur les contrôles. Retirez l'objet. Voir "Fonction de touche pressée en continu" on page 57.
L'avertissement du Hot Cooktop n'est pas allumé	La table de cuisson n'a pas assez chaud pour activer l'avertissement. Si la table de cuisson fonctionnait assez longtemps pour que l'avertissement s'allume, contactez un revendeur agréé ou un technicien de maintenance.
La zone de contrôle devient chaude	La batterie de cuisine est trop grande ou trop proche des commandes. Mettez éventuellement de grandes cuisinières sur une zone arrière.
Un tiret (-) s'affiche dans l'indicateur de réglage	Cette zone ne peut pas être utilisée jusqu'à ce que la table de cuisson soit éteinte, puis allumée. Les autres zones sont toujours utilisables.

Combien de temps la garantie IKEA est-elle valable?

La présente garantie est valable pendant une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, sauf pour les appareils de marque LAGAN ou TILLREDA dont la période de garantie est de deux (2) ans. Le reçu de vente d'origine est requis comme preuve d'achat. Si des réparations sont effectuées en vertu de la garantie, ceci n'a pas pour effet de prolonger la période de garantie de l'appareil.

Qui effectuera les réparations?

Un fournisseur de services IKEA fera effectuer les réparations par sa propre entreprise ou par le réseau de partenaires de service autorisés.

Qu'est-ce qui est couvert par la présente garantie?

La garantie couvre, à compter de la date d'achat d'IKEA, les défaillances de l'appareil causées par un défaut de construction ou de matériaux. La présente garantie ne s'applique qu'à un usage domestique. Certaines exceptions à la garantie sont spécifiées sous la rubrique « Qu'est-ce qui n'est pas couvert en vertu de la présente garantie? ». Durant la période de garantie, les coûts pour corriger le défaut (p. ex. réparations, pièces, main-d'œuvre et déplacement) seront couverts, à condition qu'il soit possible d'accéder à l'appareil sans dépenses spéciales. En pareilles circonstances les règlements locaux s'appliquent. Toute pièce remplacée devient la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour résoudre le problème?

Le fournisseur de service après-vente désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, si le problème est couvert par la présente garantie. Si le problème est couvert, le fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire de service autorisé agissant dans le cadre de ses opérations procédera, à son entière discrétion, soit à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit identique ou comparable.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert en vertu de la présente garantie?

- L'usure normale.
- Les dommages délibérés ou causés par la négligence, par le non-respect des instructions d'utilisation, par une installation incorrecte ou le raccordement à la mauvaise tension, par une réaction chimique ou électrochimique, par la rouille, la corrosion ou des dégâts d'eau, y compris, sans s'y limiter, les dommages causés par une eau excessivement calcaire et les dommages attribuables à des conditions environnementales anormales.
- Les pièces consommables, notamment les batteries et les ampoules.
- Les pièces décoratives et non fonctionnelles qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, notamment les égratignures et différences de couleurs possibles.
- Les dommages accidentels causés par des substances ou des corps étrangers, par le nettoyage ou le déblocage des filtres, du système de drainage ou des tiroirs à savon.
- Les dommages aux pièces suivantes : vitrocéramique, accessoires, paniers à ustensiles et vaisselle, tuyaux d'alimentation et de drainage, joints d'étanchéité, ampoules et couvre-ampoules, grillages, boutons, boîtiers et pièces de boîtier, à moins qu'il ne soit démontré que ces dommages ont été causés par des défauts de production.
- Les cas où aucune défaillance n'est trouvée lors de la visite d'un technicien.
- Les réparations n'ayant pas été effectuées par nos fournisseurs de services désignés et/ou un partenaire de service autorisé ou pour lesquelles des pièces non d'origine ont été utilisées.
- Les réparations requises à cause d'une installation déficiente ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation non domestique de l'appareil, c.-à-d. son utilisation en contexte professionnel.
- Les dommages durant le transport. Si un client transporte le produit à son domicile ou à une autre adresse, IKEA n'est pas responsable des dommages pouvant survenir durant le transport. Toutefois, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout dommage au produit survenant en cours de livraison est couvert par IKEA.
- Le coût de l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un fournisseur de service après-vente désigné par IKEA ou son partenaire de service autorisé répare ou remplace l'appareil en vertu de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente désigné ou son partenaire de service autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera son remplacement si nécessaire.

Application des lois en vigueur

La garantie IKEA vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Vous pourriez également avoir d'autres droits, lesquels varient d'une province à l'autre ou d'une juridiction à l'autre. Toutefois, ces conditions ne limitent d'aucune façon les droits des consommateurs décrits dans les lois locales.

Zone de validité

Pour les appareils électroménagers achetés au Canada ou aux États-Unis ou déménagés dans l'un de ces pays, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie normales dans le pays en question. Il n'y a obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie que si l'appareil est conforme et est installé selon :

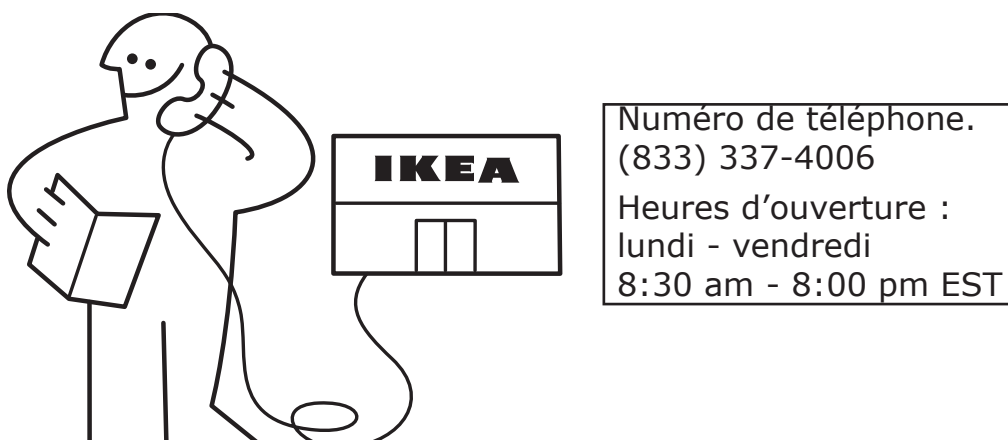
- les spécifications techniques du pays où la demande en vertu de la garantie est faite;
- les instructions de montage et l'information concernant la sécurité fournie dans le guide d'utilisation.

Le service après-vente destiné aux électroménagers d'IKEA

N'hésitez pas à communiquer avec un fournisseur de service après-vente désigné par IKEA pour :

- faire une demande de service en vertu de la présente garantie;
- demander des précisions sur l'installation de l'appareil électroménager IKEA dans les meubles de cuisine dédiés IKEA;
- poser des questions sur les fonctions des appareils électroménagers IKEA.

Afin que nous puissions vous fournir la meilleure assistance possible, veuillez lire attentivement les instructions de montage et/ou le guide d'utilisation avant de communiquer avec nous.



Comment nous joindre si vous avez besoin de nos services

Afin que nous puissions vous offrir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone indiqués dans ce manuel. Référez-vous toujours aux numéros que vous trouverez dans le livret de l'appareil spécifique pour lequel vous avez besoin d'assistance.

Référez-vous aussi au numéro d'article IKEA (un code de 8 chiffres) figurant sur la plaque de classification de votre appareil.

CONSERVEZ LE REÇU D'ACHAT!

C'est votre preuve d'achat et elle est requise pour vous prévaloir de la garantie. Le reçu de vente comporte aussi le nom et le numéro d'article IKEA (un code de 8 chiffres) pour chaque électroménager acheté.

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire?

Pour toute question supplémentaire non liée au service après-vente d'appareils électroménagers, communiquez avec votre centre d'appel IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la documentation accompagnant votre appareil avant de communiquer avec nous.

