

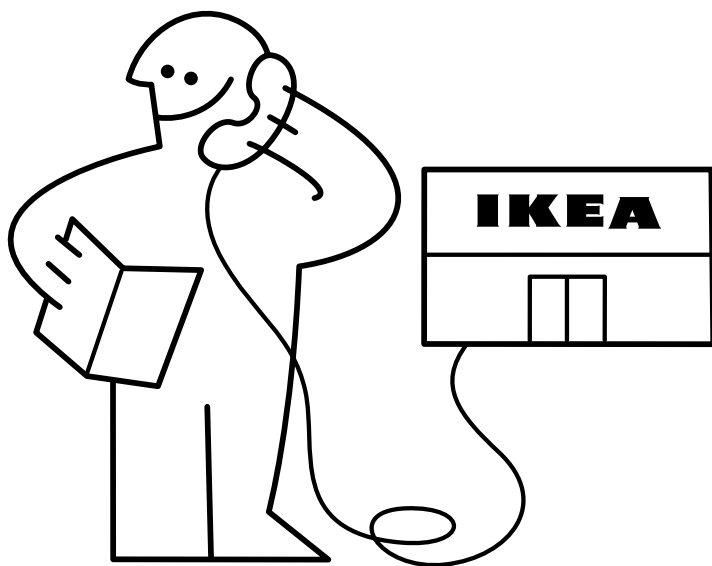
HACKSTAD BLACKSTAD ÄLMESTAD

en

es

fr





Please record your model and serial numbers below for reference.

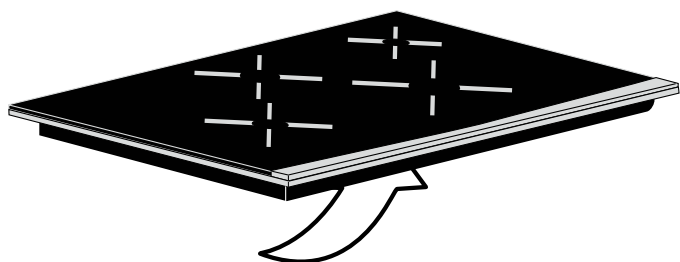
Registre su modelo y número de serie a continuación para referencia.

Veuillez 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



**Serial and Model Number Location /
Ubicación de la placa de serie / Em-
placement de la plaque signalétique**

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.

Veuillez 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.

Contents

English 3

Español 24

Français 49

i NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

Adjunte el recibo de compra aquí para referencia futura.

Veuillez joindre le reçu de vente ici pour référence future.

Important Safety Information	3	Before You Call	21
Before Setting Surface Controls	8	Warranty	22
Setting Surface Controls	14		
Care and Cleaning	19		

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 of 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 or maintenance information which is important but 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.

⚠ WARNING

- Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the backguards of ranges. Children climbing on or near the appliance to reach items could be seriously injured.
- Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open oven door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns. Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.
- Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover and entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminium foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Do not use oven or warmer drawer (if equipped) for storage.
- 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.

⚠ CAUTION

- 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.
- 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**⚠ WARNING**

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

⚠ CAUTION

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

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

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

Glazed cooking utensils — Only certain types of cookware are suitable for 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.

Remove the oven door from any unused oven if it is to be stored or discarded.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

WARNING

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

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

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase distance between unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

What is Electromagnetic Induction?

Most cooking uses radiant heat that must pass through the cookware to get food hot. Induction is a process that induces heat with an energy reaction. When each cooking zone is turned on, power goes to a coil under the cooktop. The powered coil creates an electromagnetic field. The electromagnetic field reacts with compatible materials in cookware, creating heat in the cookware itself. The power level controls the heating level, delivering precise results.

Induction Features

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

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

Cooler Cooktop: An induction cooktop will be cooler when you remove cookware than a conventional cooktop would be. The only radiant heat produced in induction is from the cookware itself, so the kitchen stays cooler, too.

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.

Energy Efficiency: Because induction creates heat directly in the pan, it uses less electricity than a conventional cooktop.

Before Using Your Cooktop

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.

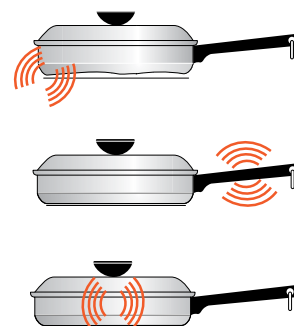


Figure 1: Induction sounds

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 Use and Care 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 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 2).

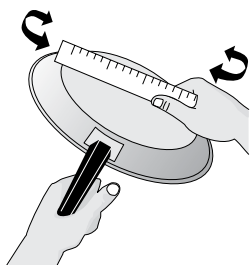


Figure 2: Ruler test

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. 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 4).

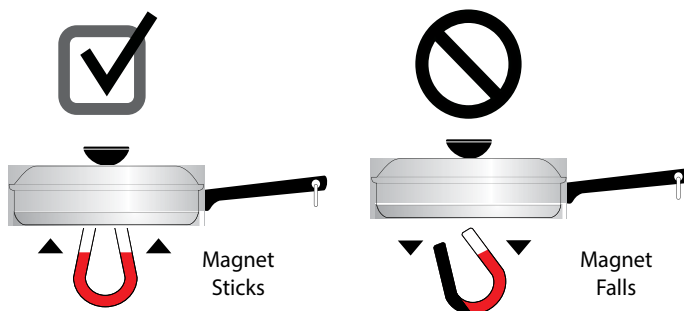


Figure 4: Magnet test

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.

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

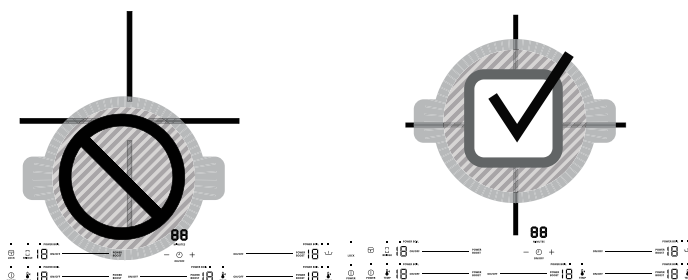


Figure 5: Keep hot cookware away from controls

Pan Sensing

When the cooktop is on, the cooking zones automatically detect when cookware is placed on the zone. The control for that zone will light up, making it easy to know which section of the control to use for that cooking zone.

Figure 6 shows conditions that can prevent pan detection.

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

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

Minimum and Maximum Pan Size

The cooktop graphics are guides to minimum and maximum pan size for each cooking zone. For best results, use cookware that matches the size of the cooking zone.

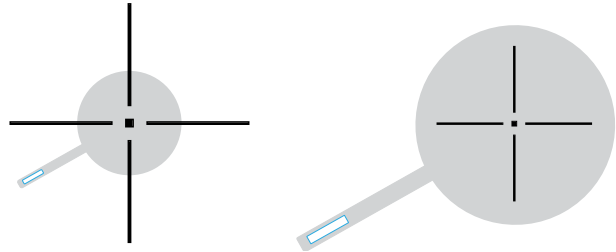


Figure 7: Min / max pan size

The inner ring on each cooking zone indicates the smallest pan size for the zone (Figure 7).

The outer ring on the cooktop graphic indicates the largest pan size for that zone (Figure 7).

Cookware that is too small for a zone may not activate the cookware detection sensor. Cookware that is much larger than a cooking zone will still cook, but may be slower and uneven. If your cookware is not a perfect match, it is best to use a zone a little smaller than the bottom of the cookware.

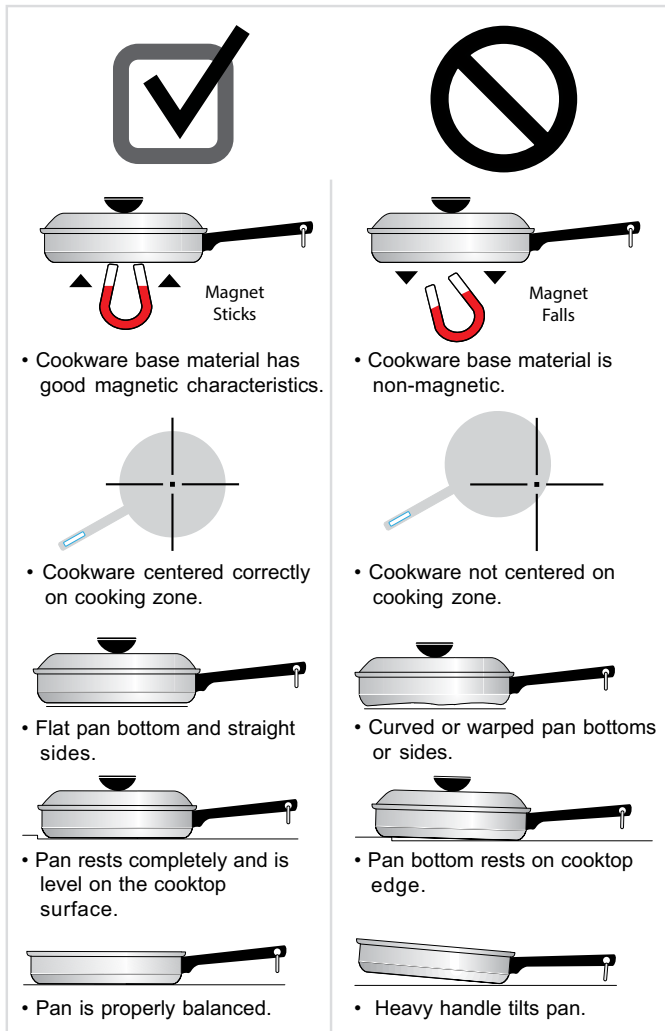


Figure 6: Pan sensing conditions

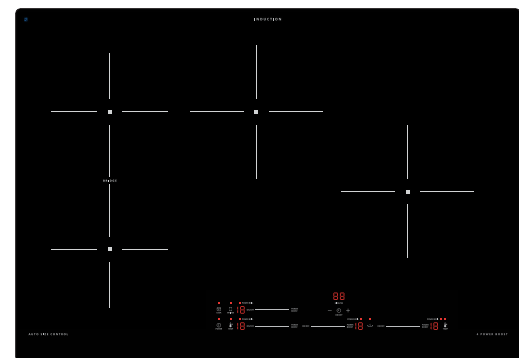


Figure 8: Cookzone sizes, 4 zones

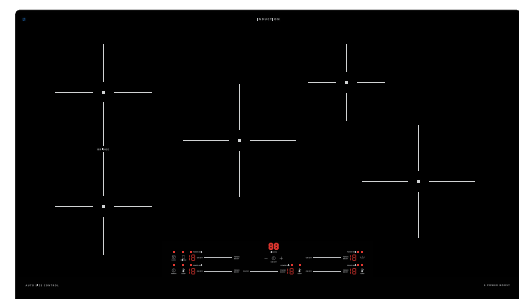


Figure 9: Cookzone sizes, 5 zones

Hot Surface Indicator

When a cooking zone is turned off, it may remain hot due to contact with hot cookware. The Hot Surface Indicator (H) will come on and remain visible until the cooking zone cools to a safe temperature.

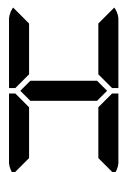


Figure 10: Hot Surface indicator

Key-Stuck Function

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

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

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.



Figure 11: Lock key

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 with the controls locked, you can turn a cooking zone off by pressing 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 icon will turn red.
3. Press the **Power** key to turn the cooktop off.

When the cooktop is locked for 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.

When the cooking process is finished and the cooktop is turned off, the Lock function will be still active.

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.

⚠ 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.

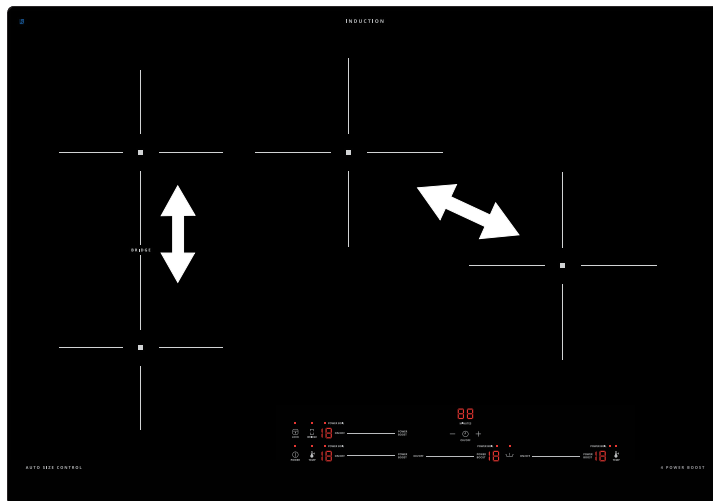


Figure 13: Power management, 4 cook zones

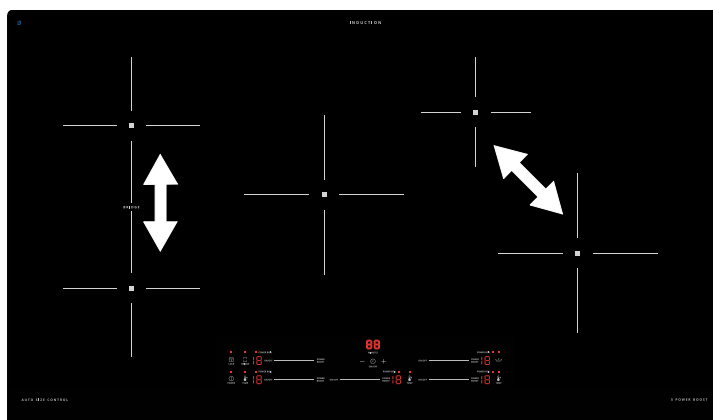


Figure 14: Power management, 5 cook zones

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

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

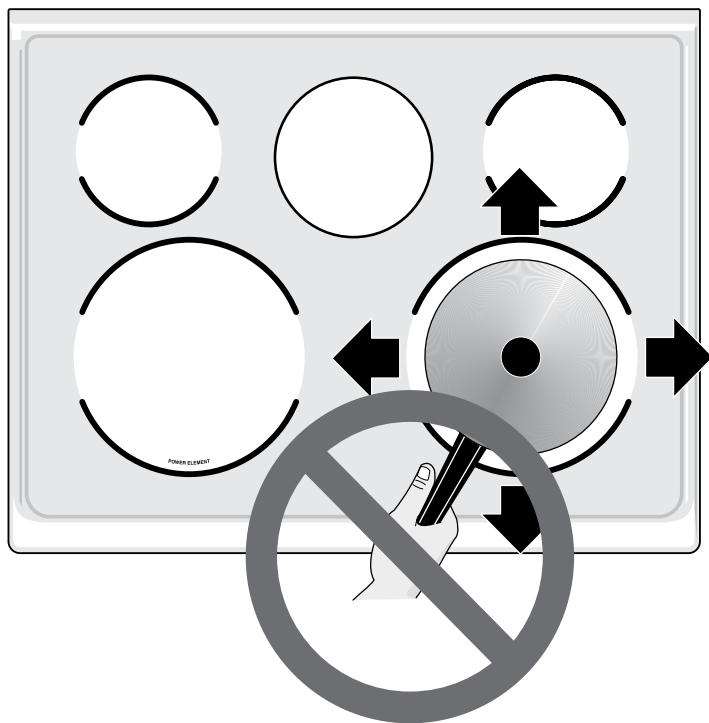


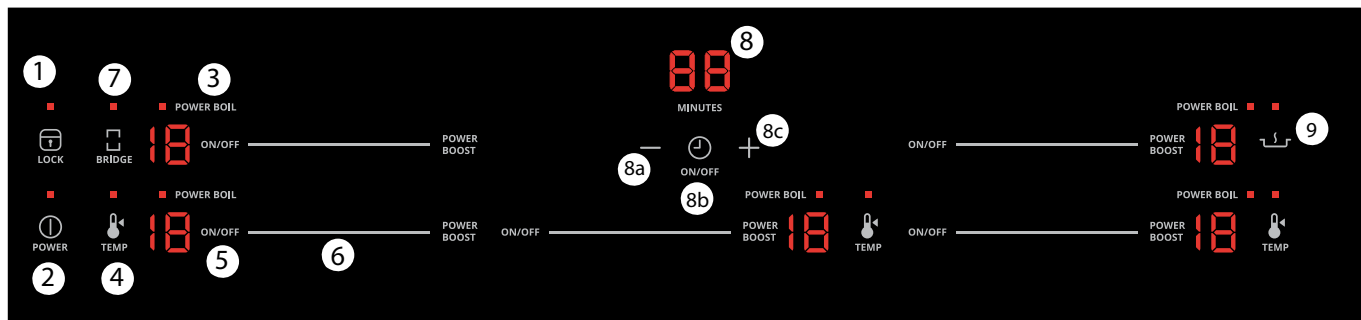
Figure 12: Move cookware carefully on cooktop

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.



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 Indicator:** The LEDs indicate cook zones. The one corresponding to the control's cook zone turns red.
4. **TempControl (only for BLACKSTAD and ÄLMESTAD):** Activates TempControl feature. When pressed, this feature uses a temperature sensor to monitor heat and adjust the power to maintain a consistent temperature during cooking. See page 16.
5. **Cooking Zone On/Off:** When cookware is on the cooking zone, press to turn the zone ON/OFF.
6. **Cooking Zone Power Level:** Slide a finger across or press a number to set the power level. Level 1 is low, level 9 is high, and P is the most powerful setting.
7. **Bridge (only for BLACKSTAD and ÄLMESTAD):** The Bridge indicator is visible on Zone 1 if both left cooking zones detect cookware. The Bridge function makes the two left cooking zones work together to heat a long piece of cookware, like a griddle. 
8. **Timer Indicator:** Shows the time currently left on the timer.
 - a. **Reduce Time (-):** Press to reduce the amount of time on the timer.
 - b. **Timer On/Off:** Press to turn the countdown timer on or off.
 - c. **Increase Time (+):** Press to increase the amount of time on the timer.
9. **Serve Warm:** Activates the Serve Warm feature. Serve Warm will set all of the cooking zones to a low power level to keep foods warm.

Setting induction cooking zones

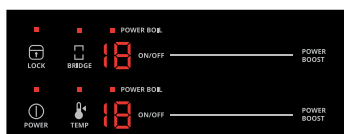


Figure 15: Induction cooking zone control

To operate an induction cooking zone:

1. Turn the cooktop on by pressing the **Power** key.
2. Place correctly sized cookware on the cooking zone. The controls for a zone won't activate unless cookware is detected.
3. Press the **On/Off** key for the active cooking zone. The indicator will turn red.
4. Set the cooking zone to the desired level (refer to Table 1) by pressing the number of the desired setting or **P**.
5. When cooking is complete, turn the induction cooking zone OFF by pressing its **On/Off** key or the **Power** key before removing the cookware. If all of the zones are off, the cooktop will automatically power off in 30 seconds.

At any time, you can change the setting for an active cook zone by pressing the number of the new setting.

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

A cooking zone will not become active without proper cookware in position. See "Key-Stuck Function" on page 11.

If the cooktop does not detect cookware within 30 seconds, it will turn off.

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.

IKEA Induction Recommendations

	Temp Range	Power Level	Description
Keep Warm 145° - 160°F	Low	1	Keep foods warm
	Medium Low	2-4	Continue cooking, poach, stew
Simmer 185 - 200°F	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 cooking, 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 size and type of the cookware used and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.
- The Max setting is available after activating a cooking zone by pressing the **MAX** key. The cooktop will remain on Max for up to 10 minutes. After 10 minutes, the cooking zone will automatically change to the high (9) setting.
- The Hot Surface indicator (Hot) 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.



TempControl (only for BLACKS-TAD and ÄLMESTAD)

TempControl uses a temperature sensor to maintain a consistent temperature when cooking. When cool batter, liquid, or food is added to a hot pan, the pan cools down a little.

TempControl senses this change and will use extra power to maintain the desired temperature setting. The feature also lets you know when your cookware is preheated, so making pancakes or sautéing fresh food has better results.

The temperature of your cookware will depend on the level you select and the material of the cookware you use. Experiment a little to determine what works for you for cooking various dishes. Different pots and pans will hold at different temperatures, so you will need to learn how your cookware works with this feature.

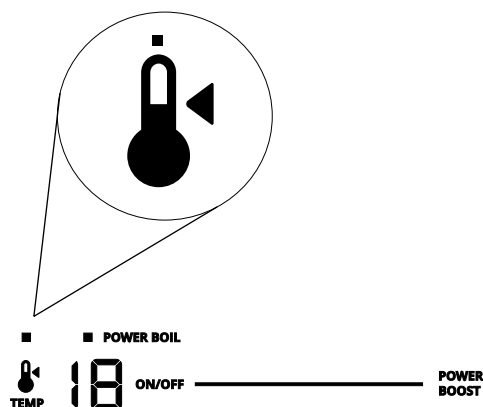


Figure 16: TempControl Indicator

TempControl is available for some cooking zones when they are active.

Press the **TempControl Indicator** to activate the TempControl function. The indicator turns red. Press a number key to select one of the 9 preset cooking levels.

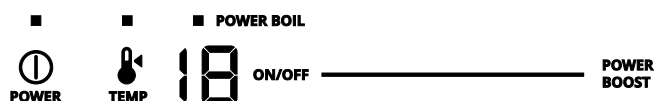


Figure 17: TempControl Set

NOTE

To get an idea of how hot a piece of cookware will get at a particular setting, try the Magnet Test (page 9). The more strongly a magnet clings to the cookware, the hotter that cookware will get at any particular setting on the cooktop.

To get consistent results, use the same piece of cookware for particular cooking tasks.

When using small amounts of oil for frying or sautéing, add the oil after the pan is preheated.

Keep an eye on your cookware during preheat. Induction is powerful, and letting cookware get too hot while empty may warp or damage it.

Preheat Indicators

While the cooking zone is heating, the square above the TempControl Indicator will flash. When the temperature is reached, the square will stay lit steadily.

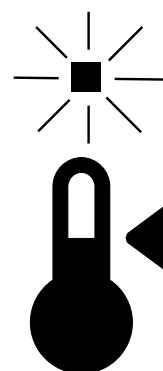


Figure 18: TempControl heating indicator

You can change the TempControl setting at any time by pressing another number key. The animated sequence of squares will start again until the new temperature is reached.

To deactivate the TempControl function, press the **TempControl Indicator**.



Bridge Function (only for BLACKSTAD and ÄLMESTAD)

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

If one of the left cook zones is active and cookware is detected in both of the left zones, the bridge function becomes available and the **Bridge Indicator** will light up.

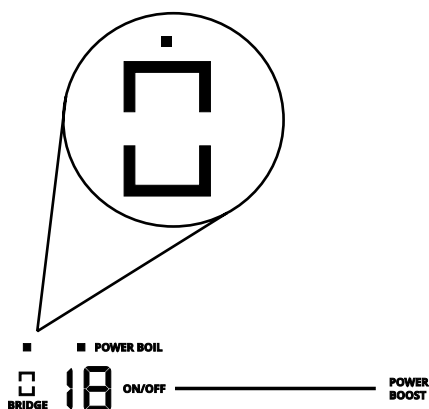


Figure 19: Bridge Indicator

Touch the **Bridge Indicator** to activate the bridge function. The **Bridge Indicator** will turn red. The cook zone indicator for the other bridge cook zone will also turn red, and the cook zone setting for both of the bridged zones will match. The setting controls for the front left zone will control both of the bridged zones as long as the bridge function is active.

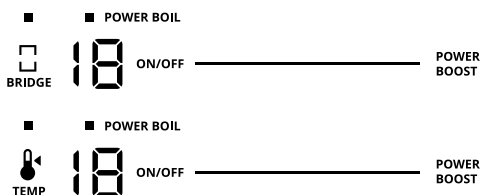
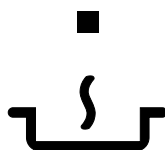


Figure 20: Active bridge function

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

To deactivate the bridge function, press the **Bridge Indicator** or deactivate one of the bridged cooking zones by pressing its **On/Off** key.



Serve Warm

Serve Warm allows you to keep cooked food warm for serving. When you activate Serve Warm, all active cooking zones will be set to a low setting.

To activate Serve Warm, press the **Serve Warm Indicator**. The indicator will turn red, and you will see the settings change on the active cooking zones.

To deactivate Serve Warm, press the **Serve Warm Indicator** again. All of the active cooking zones will turn off. You can also press the main **Power** key to turn the cooktop off.

CAUTION

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

Setting the Timer

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

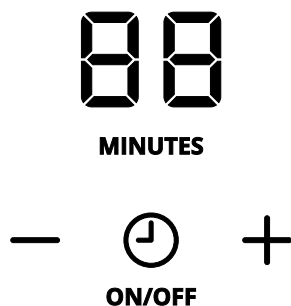


Figure 21: Cooktop Timer

To set the timer:

1. Press the Timer On/Off key (⌚) to activate the timer. The countdown timer and the + and - keys will become visible. The timer will show 00.
2. Press + and - to set the desired number of minutes. You can press and hold the + or - key to change the number of minutes faster.

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

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

CAUTION

Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.

If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

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.

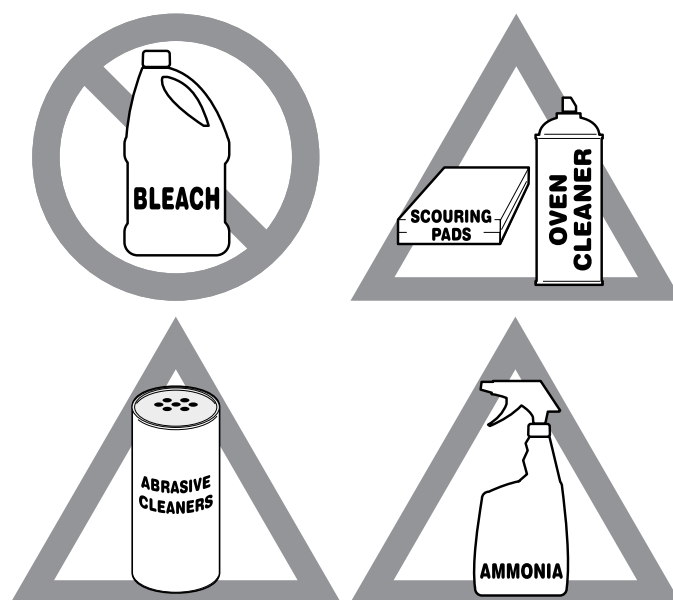


Figure 22: Use cleaners with caution

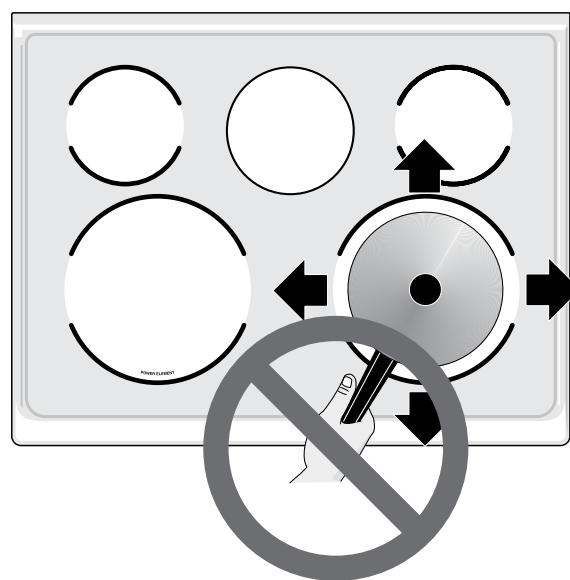


Figure 23: Cooktop care

Cooktop Cleaning

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.

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.

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 held at a 30 degree angle to the surface. Finish cleaning with cooktop cleaning cream.

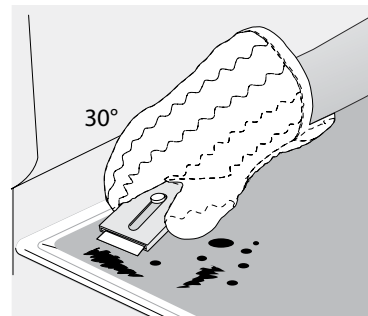


Figure 24: Cooktop cleaning

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
Cooking zone does not heat or does not heat evenly.	Be sure the correct surface control is turned on for the element needed. Be sure to use the correct cookware material type for induction cooking. Use cookware specifically identified by the manufacturer to use for induction cooking. If you're not sure, use a magnet to test whether the cookware type will work. If a magnet sticks to the bottom of the cookware, the material type is correct for induction cooking. Be sure to read about pan-sensing in the Induction Cooking section and correct any pan-sensing issues in the checklist provided.
Control for the cooking zone does not work.	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. More than one control was pressed at a time. Make sure that when you try to configure the control, nothing is touching another control.
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 utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils 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 Maintenance" on page 19.
Brown streaks or specks on cooktop surface.	Boil overs are cooked onto the surface. When cooktop is cool, use a razor blade scraper to remove soil. For more information see "Cooktop Maintenance" on page 19.

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

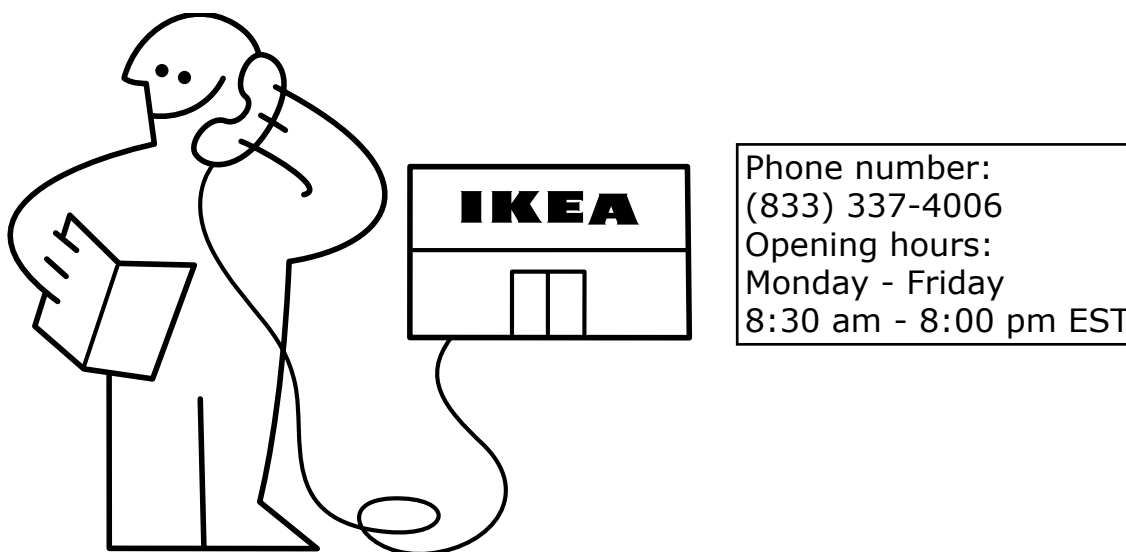
Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

- 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.



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	24
Antes de ajustar los controles superiores	30
Ajuste de los controles superiores	36
Cuidado y limpieza	41

Antes de solicitar servicio técnico	45
Garantía limitada de IKEA	47

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.

! ADVERTENCIA

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

! PRECAUCIÓN

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

➔ IMPORTANTE

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

i NOTA

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

➔ IMPORTANTE

Lea y siga las siguientes instrucciones y medidas a la hora de desempaquear, 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 desempaquear 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

ADVERTENCIA

- 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

ADVERTENCIA

- 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.

ADVERTENCIA

- 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 y causar quemaduras graves u otro tipo de lesiones. Un cajón abierto cuando está caliente puede causar quemaduras. Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de un electrodoméstico puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico.
- Nunca use su electrodoméstico como calefactor para calentar la habitación. Esto podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- No use el horno o el cajón calentador (si lo tiene) para guardar utensilios.

PRECAUCIÓN

- 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.

⚠ PRECAUCIÓN

- 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**⚠ ADVERTENCIA**

Durante la autolimpieza de un horno instalado debajo, la unidad de cocción superior debe estar apagada.

⚠ PRECAUCIÓN

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 diferentes 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

⚠ PRECAUCIÓN

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.

Saque la puerta del horno de todo electrodoméstico que ya no se utilice cuando lo guarde o lo descarte.

No toque una bombilla de horno caliente con un trapo húmedo. Si lo hace, se romperá la bombilla. Manipule las luces alógenas (si vinieran provistas) con toallas de papel o guantes suaves. Desconecte el electrodoméstico o corte el suministro eléctrico del electrodoméstico antes de quitar o reemplazar la bombilla.

Importante: este electrodoméstico se ha sometido a pruebas y ha demostrado cumplir los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, según la Parte 18 de las normas de la FCC (EE. UU.) e ICES-001 (Canadá). Estos límites se han concebido para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en instalaciones residenciales. Esta unidad utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de conformidad con las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se puede garantizar que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Si esta unidad produce interferencias perjudiciales a la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la unidad, se recomienda al usuario que trate de corregir la interferencia mediante uno o varios de los siguientes procedimientos:

- Reorientar o reubicar las antenas de recepción.
- Aumentar la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conectar la unidad a una toma de corriente o un circuito distinto del circuito al que está conectado el receptor.

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 mayoría de las cocciones usan calor radiante, el cual debe atravesar los utensilios para calentar los alimentos. La inducción es un proceso que induce calor por medio de una reacción energética. Cuando se enciende cada zona de cocción, la energía pasa por una bobina debajo de la cubierta de cocción. La bobina con corriente crea un campo electromagnético. Este campo reacciona ante materiales compatibles en los utensilios, lo que genera calor en ellos. El nivel de potencia controla el nivel de temperatura para proporcionar resultados precisos.

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.

Cocción más limpia: Debido a que la inducción funciona calentando los utensilios y no la cubierta de cocción, los derrames no se cocinan ni se adhieren a la superficie.

Cubierta de cocción menos caliente: La cubierta de cocción por inducción estará más fría cuando retire el utensilio de lo que estaría una cubierta de cocción convencional. El único calor radiante que se produce en la inducción proviene de los utensilios, por lo que la cocina también se mantiene más fría.

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 uniforme: 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.

Eficiencia energética: Debido a que la inducción crea calor directamente en el utensilio, usa menos electricidad que una cubierta de cocción convencional.

Antes de usar la cubierta de cocción

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.

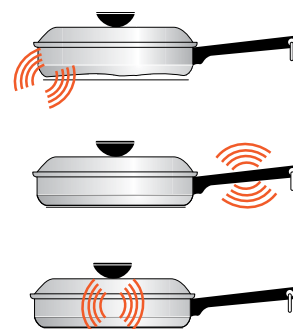


Figura 25: Sonidos de la inducción

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.

i 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 Figura 26.

Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este (vea la Figura 26). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Figura 26).

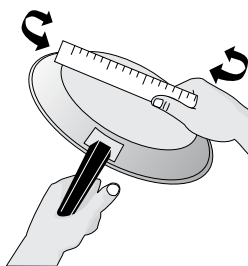


Figura 26 : Prueba de los utensilios

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 Figura 27) 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.

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

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

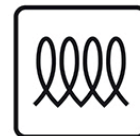


Figura 27: Símbolo de la inducción
La prueba del imán

Para ver si un utensilio funcionará sobre su cubierta de cocción por inducción intente adherirle un imán (vea la Figura 28).

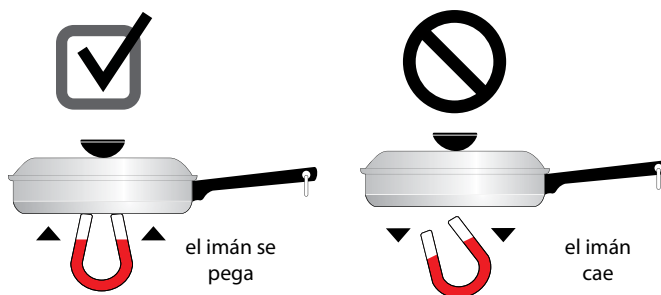


Figura 28: La prueba del imán

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.

NO coloque utensilios calientes sobre el panel de control. El calor puede dañar los componentes electrónicos.

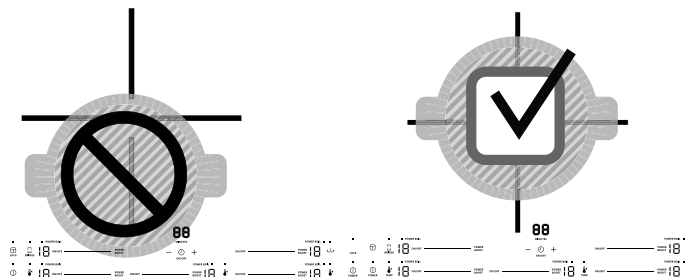
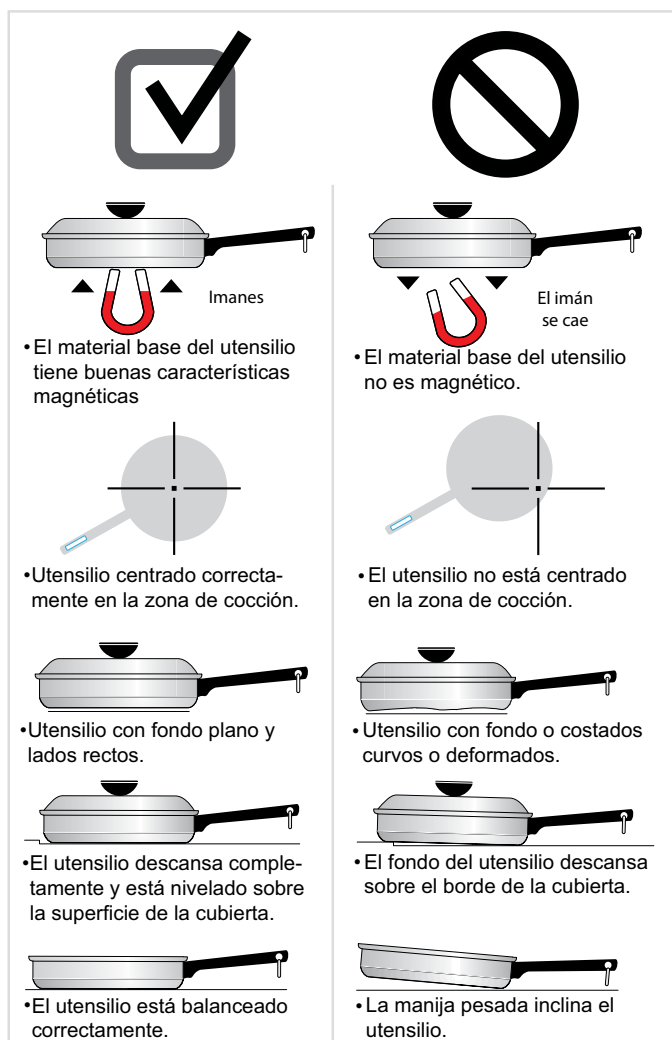


Figura 29: Mantenga los utensilios de cocina calientes lejos de los controles

Detección de utensilios

Cuando la cubierta de cocción está encendida, las zonas de cocción detectan automáticamente cuándo se colocan utensilios en la zona. El control de esa zona se encenderá, lo que facilita saber qué sección del control se debe usar para esa zona de cocción. La Figura 30 muestra las condiciones que pueden dificultar la detección de utensilios. Si retira un utensilio de una zona de cocción activa, la zona se apagará después de 30 segundos. Si la cubierta de cocción no detecta utensilios en ninguna zona durante 30 segundos, se apagará toda la cubierta de cocción."



Tamaño mínimo y máximo del utensilio

Los gráficos de la cubierta de cocción son guías para determinar los tamaños mínimo y máximo del utensilio para cada zona de cocción. Para obtener mejores resultados, use utensilios que coincidan con el tamaño de la zona de cocción.

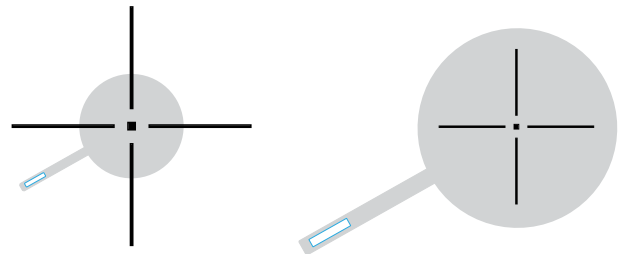


Figura 31: Tamaño mínimo y máximo del utensilio

El anillo interior en cada zona de cocción indica el tamaño de utensilio más pequeño para la zona (Figura 31).

El anillo externo en el gráfico de la cubierta de cocción indica el tamaño de utensilio más grande para esa zona (Figura 31).

Es posible que los utensilios que sean demasiado pequeños para una zona no activen el sensor de detección de utensilios. Igualmente se podrá cocinar en los utensilios que son mucho más grandes que la zona de cocción, pero es posible que la cocción sea más lenta e irregular. Si el utensilio no coincide perfectamente con la zona, es mejor usar una zona un poco más pequeña que el fondo del utensilio."

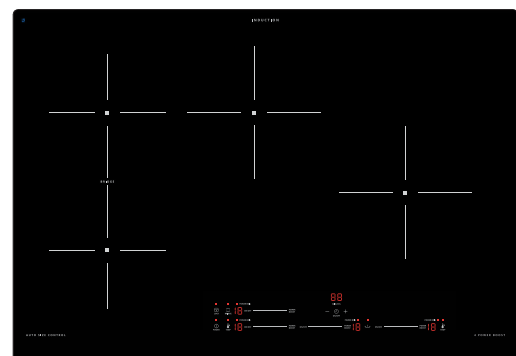


Figure 32: Tamaños de zona de cocción, 4 zonas

Figura 30: Condiciones de detección de utensilios

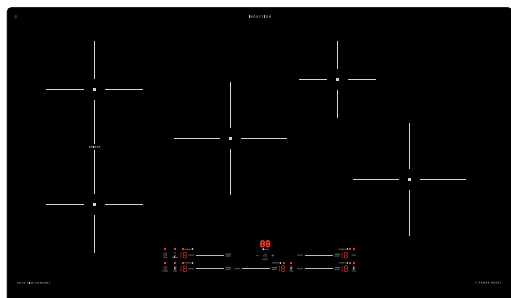


Figura 33: Tamaños de zona de cocción, 5 zonas

Indicador de superficie caliente

Cuando se apaga una zona de cocción, puede permanecer caliente debido al contacto con utensilios calientes. El indicador de superficie caliente (H) se enciende y permanece visible hasta que la zona de cocción se enfría y alcanza una temperatura segura.

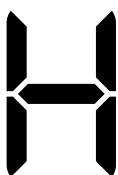


Figura 34: Indicador de superficie caliente

Función de tecla atascada

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 presionado o ajustado de manera continua durante 10 segundos.

Se puede activar la función de tecla atascada si se dejan objetos en los controles de la zona de cocción, si hay derrames en los controles o si se apoyan las manos en los controles.

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.



Figura 35: Lock key

Para bloquear estos controles mientras cocina:

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

To unlock the controls, press the **Lock** key again.

Para desbloquear los controles, presione nuevamente la tecla Lock (Bloquear). Incluso con los controles bloqueados, puede apagar una zona de cocción presionando 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 icono de candado se vuelve rojo.
3. Presione la tecla Power (Potencia) para apagar la cubierta de cocción.

Cuando la cubierta de cocción esté bloqueada por cuestiones de seguridad, 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 completo:

1. Press the **Power** key to turn the cooktop on.
2. Hold the **lock** key for 4 seconds.
3. Set the cooking zones.

When the cooking process is finished and the cooktop is turned off, the Lock function will be still active.

⚠ 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 en 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.

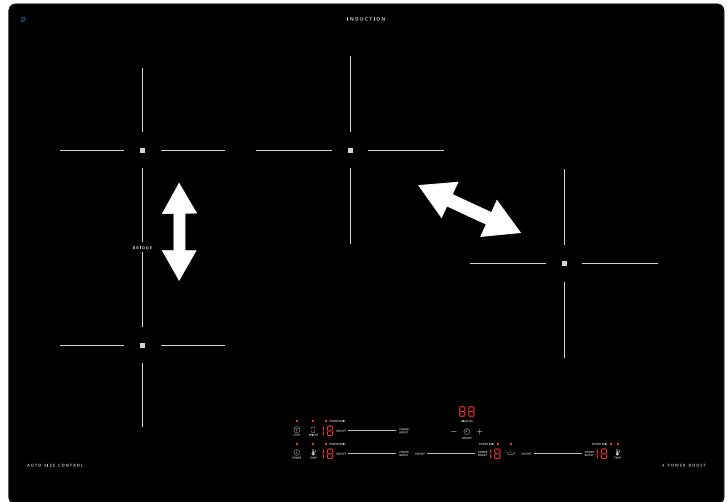


Figura 37: Gestión de potencia (4 zonas de cocción)

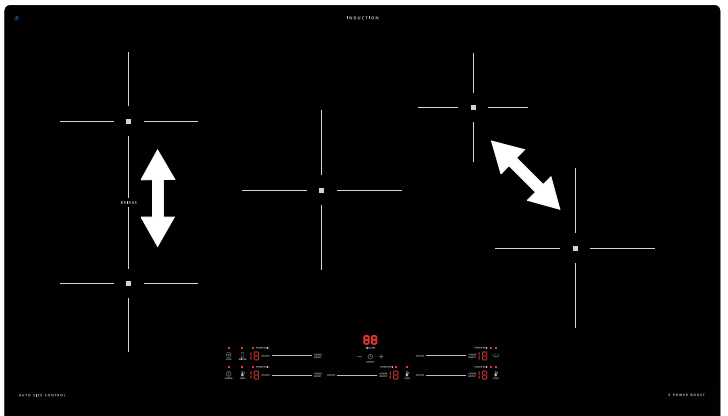


Figura 38: Gestión de potencia (5 zonas de cocción)

Cómo mover utensilios sobre una cubierta de cocción lisa

Es recomendable levantar los utensilios antes de moverlos sobre la cubierta 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.

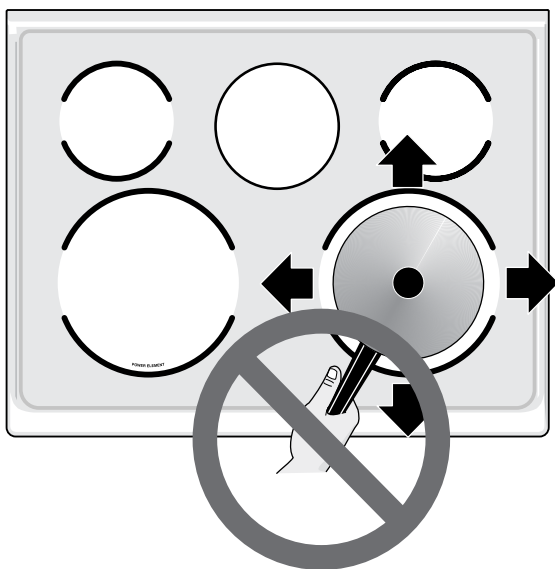


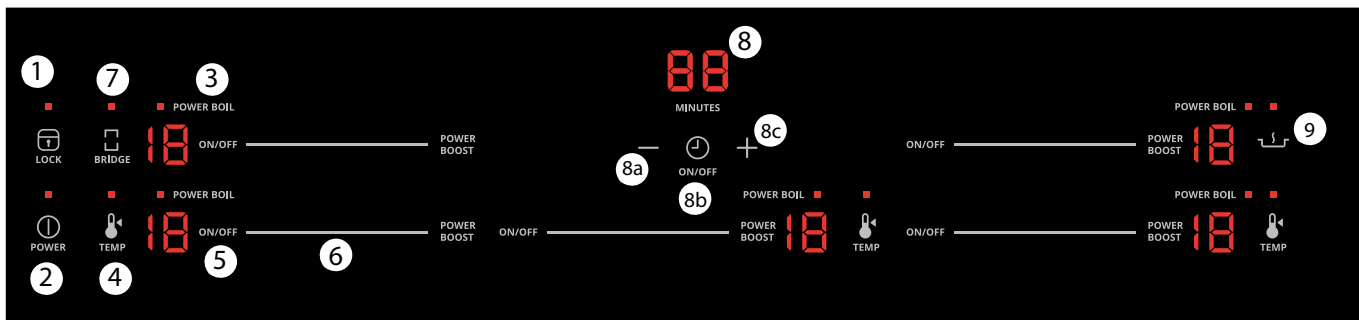
Figura 36: Mueva los utensilios con cuidado sobre la cubierta de cocción
Move cookware carefully on cooktop

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.



- 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 de la zona de cocción:** Los LED indican las zonas de cocción. El indicador correspondiente a la zona de cocción del control se vuelve rojo.
- 4. TempControl (solo para BLACKSTAD y ÄLMESTAD):** Activa la función TempControl. Cuando se presiona, esta función usa un sensor de temperatura para supervisar el calor y ajustar la potencia a fin de mantener una temperatura constante durante la cocción. Vea la página 38.
- 5. Zona de cocción encendida/apagada:** Cuando los utensilios se encuentren en la zona de cocción, presione para encenderla/apagarla.
- 6. Nivel de potencia de la zona de cocción:** Deslice un dedo o presione un número para ajustar el nivel de potencia. El nivel 1 es bajo, el nivel 9 es alto y P es el ajuste más potente.
- 7. Extensión (solo para BLACKSTAD y ÄLMESTAD):** El indicador de la función "Extensión" se hace visible en la zona 1 si ambas zonas de cocción de la izquierda detectan utensilios. La función "Extensión" hace que las dos zonas de cocción de la izquierda funcionen juntas para calentar un utensilio grande, como una plancha. 
- 8. Indicador del temporizador:** Muestra el tiempo que queda en la actualidad en el temporizador.
 - a. Reducir tiempo (-):** presione para reducir el tiempo en el temporizador.
 - b. Temporizador encendido/apagado:** presione para encender o apagar el temporizador.
 - c. Aumentar tiempo (+):** presione para aumentar el tiempo en el temporizador.
- 9. Función "Servir caliente":** Activa la función "Servir caliente". La función "Servir caliente" establece todas las zonas de cocción a un nivel de potencia bajo para mantener los alimentos calientes.

Ajuste de las zonas de cocción por inducción

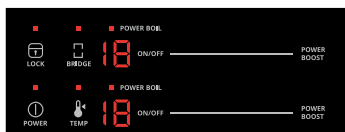


Figura 39: Control de zonas de cocción por inducción

Para operar una zona de cocción por inducción:

1. Presione la tecla Power (Encendido/Apagado) para encender la cubierta de cocción.
2. Coloque el utensilio de tamaño correcto sobre la zona de cocción. Los controles de una zona no se activan a menos que se detecten utensilios.
3. Presione la tecla On/Off (Encendido/Apagado) de la zona de cocción activa. El indicador cambia a color rojo.
4. Ajuste la zona de cocción al nivel deseado (consulte la Tabla 1) al presionar el número del ajuste deseado o **P**.
5. Cuando termine la cocción, apague la zona de cocción por inducción con la tecla On/Off (Encendido/Apagado) o la tecla Power (Encendido/Apagado) antes de retirar el utensilio. Si todas las zonas están apagadas, la cubierta de cocción se apagará automáticamente en 30 segundos.

En cualquier momento, puede cambiar el ajuste de una zona de cocción activa presionando el número del nuevo ajuste.

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 Tabla 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 calentado 160 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

➡ IMPORTANTE

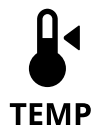
No deje utensilios vacíos en una zona de cocción en funcionamiento. El utensilio se calentará muy rápido y puede dañarse o quemarse si queda vacío en la zona de cocción.

ⓘ NOTA

La zona de cocción no estará activa si el utensilio apropiado no está en su lugar. Consulte la sección "Función de tecla atascada" en la página 33. Si la cubierta de cocción no detecta utensilios durante 30 segundos, se apagará.

NOTA

- 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 ajuste "Max" (Máximo) estará disponible luego de activar una zona de cocción y oprimir la tecla MAX. La cubierta de cocción permanecerá en "Max", a lo sumo, durante 10 minutos. Luego de 10 minutos, la zona de cocción cambiará de manera automática al ajuste "High" (Alto) (9).
- El indicador "Hot" (Caliente) de superficie caliente aparecerá en el indicador de ajustes cuando se detecte calor en una zona de cocción que se apagó. El indicador permanecerá encendido hasta que el área superior caliente se haya enfriado lo suficiente.

**TempControl**

La función "TempControl" usa un sensor de temperatura para mantener una temperatura constante durante la cocción. Cuando se agrega mezcla, líquido o comida fría a una sartén caliente, la sartén se enfría un poco.

La función "TempControl" detecta este cambio y usa potencia adicional para mantener el ajuste de temperatura deseado. La función también le permite saber cuándo están precalentados los utensilios, por lo que se obtienen mejores resultados al hacer panqueques o saltear alimentos frescos.

La temperatura de los utensilios depende del nivel que seleccione y del material de los utensilios que use. Haga varias pruebas a fin de determinar qué necesita para cocinar distintos platos. Las ollas y las sartenes se mantienen a diferentes temperaturas, por lo que debe aprender cómo funcionan sus utensilios con esta función.

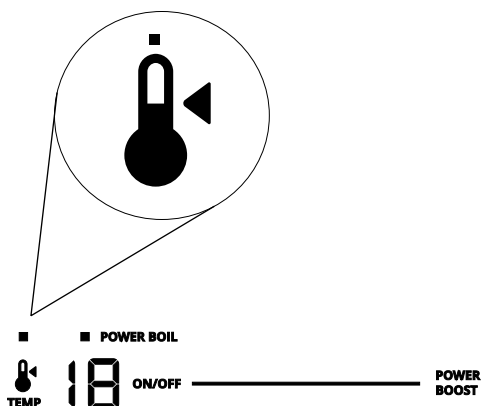


Figura 40: Indicador de la función "TempControl":

La función "TempControl" está disponible para algunas zonas de cocción cuando están activas.

Presione el indicador de la función "TempControl" para activarla. El indicador se vuelve rojo. Presione una tecla numérica para seleccionar uno de los 9 niveles de cocción predeterminados.

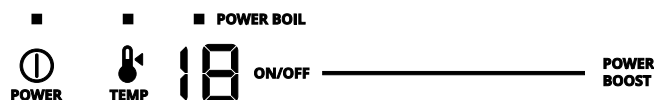


Figura 41: Ajuste de la función "TempControl"

NOTE

Para darse una idea de qué tan caliente se pondrá un utensilio en un ajuste en particular, intente realizar la Prueba del imán (página 31). Cuanto más fuertemente se adhiera un imán a los utensilios, mayor será la temperatura que alcanzará el utensilio en las distintas zonas de la cubierta de cocción.

Para obtener resultados coherentes, use el mismo utensilio para actividades de cocción específicas.

Cuando use pequeñas cantidades de aceite para freír o saltear, agregue el aceite después de precalentar la sartén. Vigile los utensilios durante el precalentamiento. La inducción es potente, y dejar que los utensilios se calienten demasiado mientras están vacíos puede quemarlos o dañarlos.

Indicadores de precalentamiento

Mientras se calienta la zona de cocción, el cuadrado sobre el indicador de la función "TempControl" se ilumina. Cuando se alcanza la temperatura, el cuadrado permanece iluminado de manera fija.

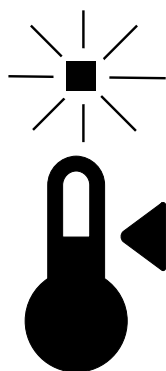


Figura 42: Indicador de temperatura de la función "TempControl"

Puede cambiar el ajuste de la función "TempControl" en cualquier momento presionando otra tecla numérica. La secuencia animada de los cuadrados comienza de nuevo hasta que se alcanza la nueva temperatura.

Presione el indicador de la función "TempControl" para desactivarla.



Función Extensión

La función "Extensión" le permite usar un utensilio más largo, como una plancha, en el lado izquierdo de la cubierta de cocción.

Si una de las zonas de cocción de la izquierda está activa y se detectan uten-

silios en ambas zonas de la izquierda, se podrá usar la función "Extensión" y se encenderá su indicador.

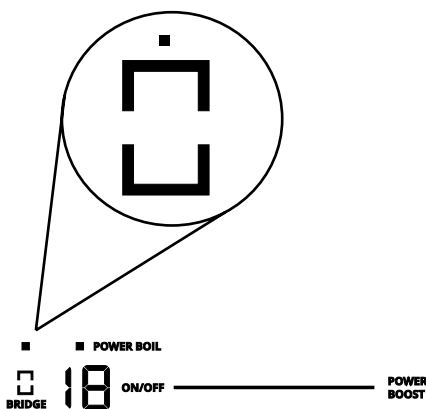


Figura 43: Indicador de la función Extensión

Presione el indicador de la función "Extensión" para activar esa función. El indicador de la función "Extensión" cambiará a color rojo. El indicador de la zona de cocción para la otra zona de cocción con función de extensión también se vuelve rojo, y coincide el ajuste de la zona de cocción para ambas zonas. Los controles de ajuste para la zona delantera izquierda controlarán ambas zonas con la función de extensión siempre que la función esté activa.

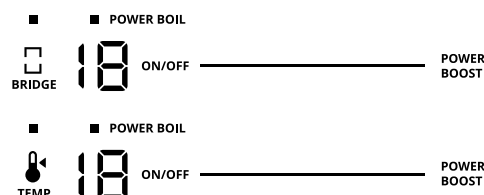
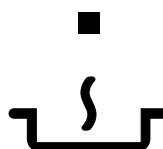


Figura 44: Función Extensión activa

En cualquier momento, puede cambiar el ajuste para activar la función de extensión de una zona de cocción presionando el número del nuevo ajuste en el control activo.

Para desactivar la función "Extensión", presione el indicador de la función "Extensión" o desactive una de las zonas de cocción con dicha función presionando su respectiva tecla On/Off (Encendido/Apagado).



Función Servir caliente

La función "Servir caliente" le permite mantener los alimentos calientes para servirlos. Cuando activa la función "Servir caliente", todas las zonas de cocción activas se establecen en un ajuste bajo.

Para activar la función "Servir caliente", presione el indicador de la función "Servir caliente". El indicador se vuelve rojo y puede ver que los ajustes cambian en las zonas de cocción activas.

Para desactivar la función "Servir caliente", presione de nuevo el indicador de la función "Servir caliente". Se apagarán todas las zonas de cocción activas. También puede presionar la tecla Power (Encendido/Apagado) principal para apagar la cubierta de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

La función "Servir caliente" no está diseñada para cocinar alimentos. Solo use la función "Servir caliente" con alimentos que ya estén cocidos.

Cubra las ollas con tapas para mantener la temperatura adecuada para servir.

Ajuste del temporizador (solo en el modelo de 36").

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

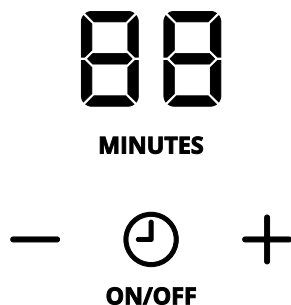


Figura 45: Temporizador de la cubierta de cocción

Para programar el temporizador:

1. Presione la tecla Timer On/Off (🕒) (Encendido/Apagado del temporizador) para activar el temporizador. El temporizador de cuenta regresiva y las teclas + y - se harán visibles. El temporizador mostrará "00".
2. Presione + y - para ajustar la cantidad deseada de minutos. Puede presionar y mantener presionadas las teclas + y - para cambiar la cantidad de minutos más rápido.

El temporizador comenzará la cuenta regresiva unos segundos después de que haya terminado de ajustarlo. Cuando haya transcurrido el tiempo especificado, el temporizador parpadeará y se escuchará un tono. Presione la tecla +, - o Timer On/Off (🕒) (Encendido/Apagado del temporizador) para detener la señal.

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

En cualquier momento, puede desactivar el temporizador pulsando el temporizador Timer On/Off (🕒).

➡ 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.

Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente reduce la dificultad de las limpiezas posteriores.

CAUTION

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.

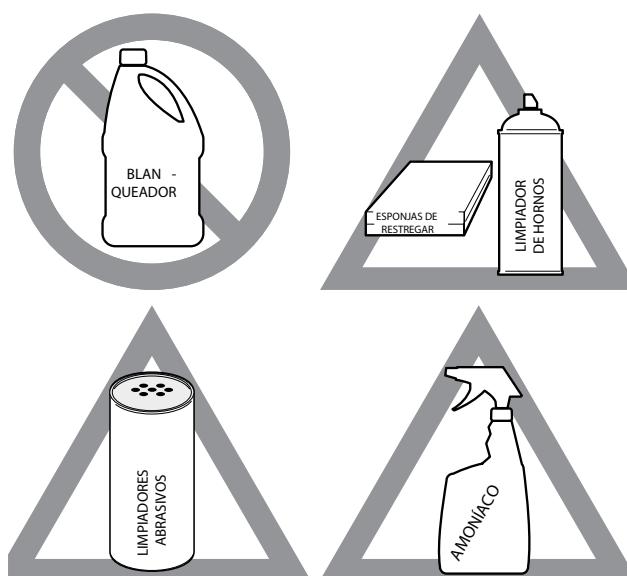


Figura 46: Use los agentes de limpieza con precaución

Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
Aluminio y vinilo	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua. Enjuague con agua limpia, pule y seque con un paño suave y limpio.
Perillas de control pintadas y de plástico Piezas pintadas del armazón Molduras decorativas pintadas	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, pule y seque con un paño suave y limpio. Se pueden utilizar limpiavidrios, pero no aplique directamente en la superficie; rocíe sobre un paño y limpie.
Panel de control	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels - they will damage the finish.
Perillas de control	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. To remove control knobs: turn to the OFF position, grasp firmly, and pull off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the OFF markings and push the knobs into place.
Acero inoxidable	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use cleaners containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia.
Acero inoxidable Smudge Proof™ Acero inoxidable negro	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaner, stainless steel cleaner, or cleaner containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia. These cleaners may damage the finish.

Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
Asadera de porcelana esmaltada e inserto Revestimiento de porcelana de la puerta Piezas de porcelana del armazón	“Enjuague con agua limpia y un paño húmedo. Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 50/50 de agua limpia y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel con amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todos los agentes de limpieza; de lo contrario, la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. No deje que queden derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas) en las superficies de porcelana. Estos derrames pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.”
Limpieza manual del interior del horno	El interior del horno está recubierto de porcelana y puede limpiarse de manera segura con limpiadores de horno. Siga siempre las instrucciones del fabricante sobre el uso de los limpiadores. Después de limpiar, elimine todos los residuos de limpiador de horno o de lo contrario la porcelana se podría dañar cuando se vuelva a calentar. No rocíe limpiador de horno en ningún interruptor o control eléctrico. No rocíe ni permita que se acumule limpiador de horno en la sonda que funciona como sensor de temperatura. No rocíe limpiador en la moldura de la puerta del horno, la junta de la puerta, los rieles plásticos de la puerta, las manijas ni en ninguna superficie exterior del electrodoméstico.
Interior del horno con autolimpieza	Antes de ajustar un ciclo de autolimpieza, limpie la suciedad pegada en el marco del horno, en las áreas fuera de la junta de la puerta y en el área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno.
Puerta del horno	“Utilice detergente suave para lavar platos y agua o una solución 50/50 de vinagre y agua para limpiar la parte superior, la parte delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. Se pueden utilizar limpiadores o pulidores para cubiertas de cocción de vidrio cerámico en el interior de la ventanilla. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni deje que entre agua o agentes de limpieza en los respiraderos de la puerta. NO use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo ni cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno. No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. No frote, dañe o quite la junta.”
Cubierta de vidrio cerámico	Consulte la sección “Limpieza de la cubierta de cocción” en la página 44.

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.

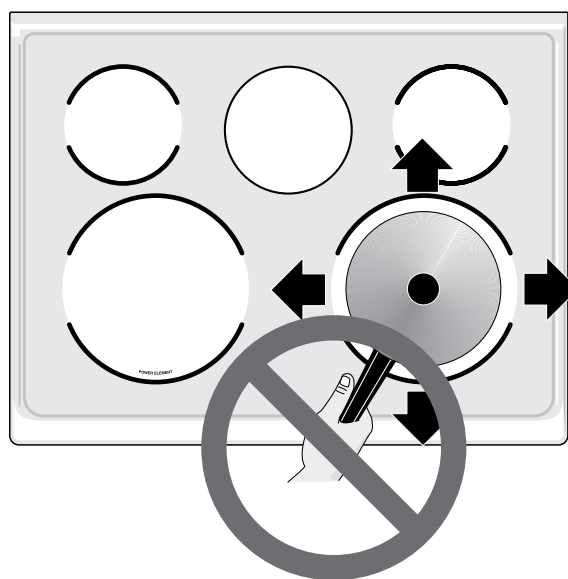


Figura 47: Cuidado de la cubierta de cocción

Limpieza de la cubierta de cocción

PRECAUCIÓN

Antes de limpiar la cubierta de cocción, asegúrese de que los controles estén en la posición "OFF" (Apagado) y que la cubierta de cocción 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.

ADVERTENCIA

No use un limpiador sobre la cubierta de cocción 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.

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, ráspela cuidadosamente con una hojilla de afeitar de metal, sosteniéndola a un ángulo de 30 grados en relación con la superficie. Termine de limpiar con crema de limpieza para cubiertas de cocción.

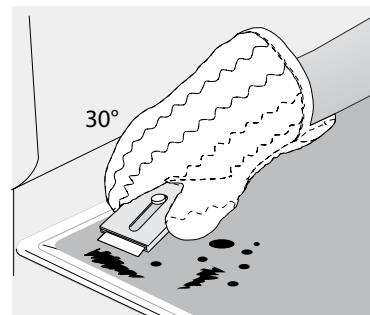


Figura 48: Limpieza de la cubierta

IMPORTANT

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
La zona de cocción no calienta o no calienta de manera uniforme.	Verifique que la perilla de control que corresponda al elemento deseado esté encendida. Asegúrese de usar el tipo de material de utensilio correcto para la cocción por inducción. Use los utensilios identificados específicamente por el fabricante para cocción por inducción. Si no está seguro, use un imán para probar si el utensilio es del tipo correcto. Si el imán se adhiere al fondo del utensilio, el material es del tipo correcto para la cocción por inducción. Asegúrese de leer sobre la detección de utensilios en la sección de Cocción por inducción y corrija cualquier problema de detección de utensilios en la lista provista."
El control de la zona de cocción no funciona.	"Se usó el utensilio incorrecto. Consulte la sección "Uso de los utensilios correctos" en la página 31. 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 32. Se oprimió más de un control a la vez. Cuando intente configurar el control, asegúrese de que no haya ningún objeto tocando otro 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. Pula 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. Pula con un paño o esponja no abrasiva. Se usaron utensilios con fondos ásperos. Use utensilios con fondos lisos y planos."

Problema	Causa/Solución
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 "Mantenimiento de la cubierta de cocción" en la página 43.
Hay marcas o puntos marrones en la superficie de la cubierta.	Se cocinaron derrames 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 "Mantenimiento de la cubierta de cocción" en la página 43.

¿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.



Número de teléfono:
(833) 337-4006
Horario de apertura:
lunes - viernes
8:30 am - 8:00 pm EST

¿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	49
Avant l'utilisation des éléments de surface	55
Réglage des commandes de la surface de cuisson	61
Entretien et nettoyage	66

Avant de faire appel au service après-vente	70
Garantie limitée d'IKEA	72

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.

DÉFINITIONS

 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.

IMPORTANTE

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

IMPORTANTE

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.

Assurez-vous d'avoir un type de mousse approprié extincteur disponible, visible et facilement accessible situé à proximité 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.

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**⚠ AVERTISSEMENT**

- 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 essayant d'attraper ces objets.
- 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.

⚠ AVERTISSEMENT

- Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.
- Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie.
- N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement. 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.

⚠ ATTENTION

- 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.

** ATTENTION**

- 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.
- 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.

** ATTENTION**

- 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** AVERTISSEMENT**

Si un four installé en dessous effectue un autonettoyage, l'unité de cuisson de surface doit être éteinte.

** 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.

Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.

Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

Important : Cet appareil a été vérifié et jugé conforme aux normes d'un appareil numérique de classe B, en vertu de l'article 18 des règlements de la FCC (États-Unis) et ICES-001 (Canada). Ces normes sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans le cadre d'une installation résidentielle. Cet appareil utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio, laquelle, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, peut causer des interférences nuisibles aux radiocommunications. Cependant, nous ne garantissons pas l'absence d'interférences pour une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision (il est possible de déterminer la provenance de ces interférences en éteignant et en rallumant l'appareil), nous suggérons à l'utilisateur de tenter de corriger la situation à l'aide d'un ou de plusieurs des moyens suivants

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise ou un circuit autre que celui sur lequel est branché le récepteur.

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.

Cuisson plus propre : Parce que l'induction fonctionne par chauffer la batterie de cuisine et non la table de cuisson, les déversements ne pas cuire ou coller à la surface.

Table de cuisson plus froide : Une table de cuisson à induction sera plus fraîche lorsque vous retirez des ustensiles de cuisine qu'un table de cuisson serait. La seule chaleur rayonnante produite dans l'induction provient de la batterie de cuisine elle-même, de sorte que la cuisine reste plus frais aussi.

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.

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.

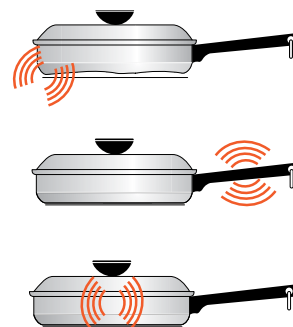


Figure 49: Sons émis lors de la cuisson par induction

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.

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 Guide d'utilisation et d'entretien.

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 50.

Vérifiez que le fond des ustensiles de cuisson est bien plat en y faisant tourner une règle (voir Figure 50). Les ustensiles de cuisson doivent avoir un dessous plat qui entre bien en contact avec toute la surface de la zone de cuisson.

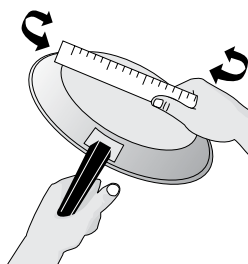


Figure 50 : Test de la règle

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 52) 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 52) pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en émail vitrifié.

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.

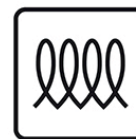


Figure 51: Symbole de la compatibilité à la cuisson à induction

Le 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..

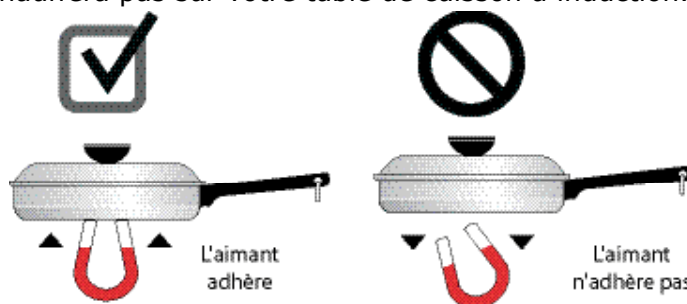


Figure 52: Test de l'aimant

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.

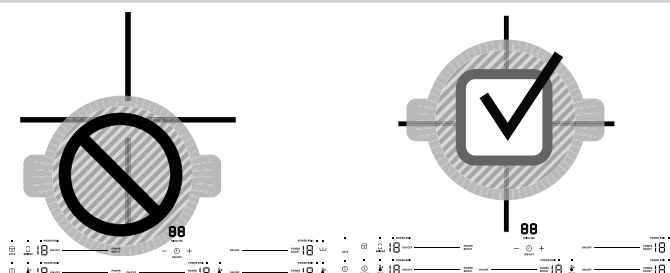


Figure 53: Gardez les ustensiles de cuisine chauds loin des commandes

Détecteur d'ustensile

Lorsque la table de cuisson est allumée, les zones de cuisson détectent quand les ustensiles de cuisine sont placés sur le zone. La commande de cette zone s'allumera, ce qui il est facile de savoir quelle section du contrôle utiliser pour cette zone de cuisson.

La figure 54 montre les conditions qui peuvent empêcher le panoramique détection. Si vous retirez une casserole d'une zone de cuisson active, la zone s'éteindra après 30 secondes. Si la table de cuisson ne détecte les ustensiles de cuisine dans aucune zone pendant 30 secondes, toute la table de cuisson s'éteindra.

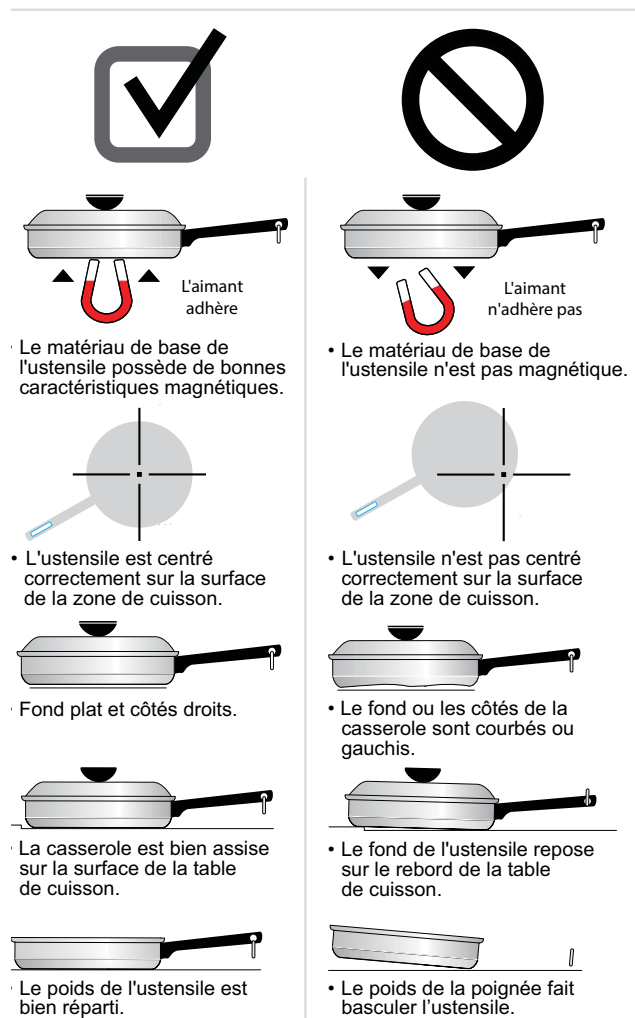


Figure 54: Détection de l'état de l'ustensile

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.

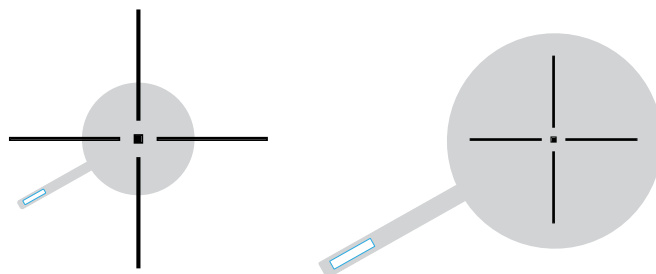


Figure 55: Dimensions minimales et maximales de l'ustensile

Le cercle interne de chaque zone de cuisson indique la dimension minimale de la casserole à utiliser dans cette zone (Figure 55). 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 55). 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.

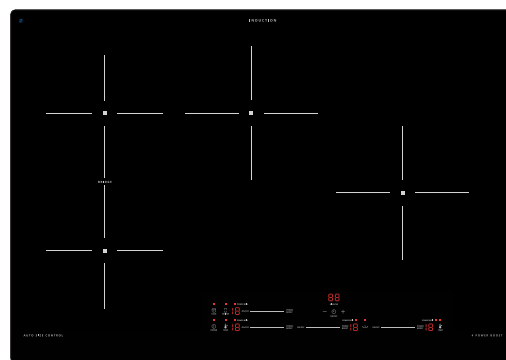


Figure 56: Cookzone sizes, 4 zones

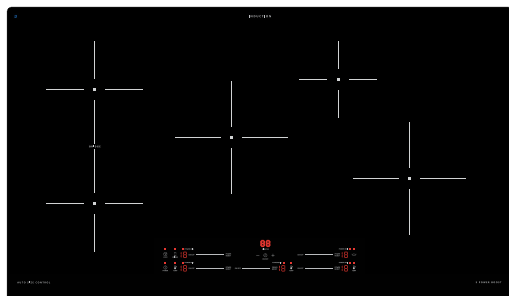


Figure 57: Cookzone sizes, 5 zones

Message de surface chaude

Une fois la zone de cuisson éteinte, la table de cuisson reste chaude pendant un certain temps. Le message H reste affiché jusqu'à ce que la table de cuisson se soit refroidie.

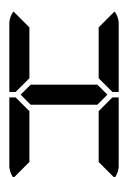


Figure 58: Élément chaud

Fonction de touche maintenue pendant longtemps

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.

« Key-Stuck » (touche maintenue pendant longtemps) peut être activé par des choses telles que laisser des objets sur les commandes de la zone de cuisson, des déversements sur les commandes ou poser les mains sur les commandes.

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.



Figure 59: Touche de verrouillage

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).

Même avec les commandes verrouillées, vous pouvez éteindre une zone de cuisson en appuyant sur la touche On/Off (marche/arrêt).

Pour régler le verrouillage de sécurité pour les enfants :

1. Appuyez sur la touche **Power** (puissance) pour activer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche **Lock** (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 4 secondes. L'icône de verrouillage deviendra rouge.
3. Appuyez sur la touche **Power** (puissance) pour éteindre la table de cuisson.

Il existe deux façons de désactiver la fonction de verrouillage de sécurité ::

Déverrouillage complet :

1. Appuyez sur la touche **Power** (puissance) pour activer 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 déverrouillées.
3. Appuyez sur la touche **Power** (puissance) pour éteindre la table de cuisson.

Déverrouillage temporaire :

1. Appuyez sur la touche **Power** (puissance) pour activer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche **Lock** (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 4 secondes.
3. 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.

⚠ ATTENTION

- 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 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.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir une partie quelconque 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. A 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."

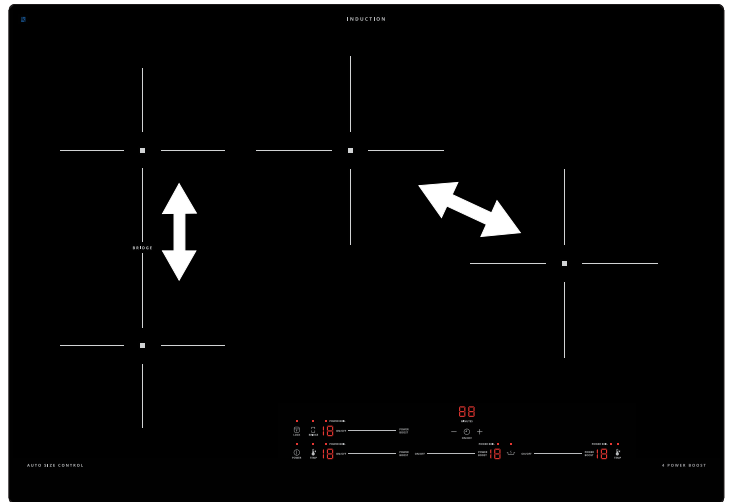


Figure 61: Gestion de l'alimentation, 4 zones de cuisson

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.

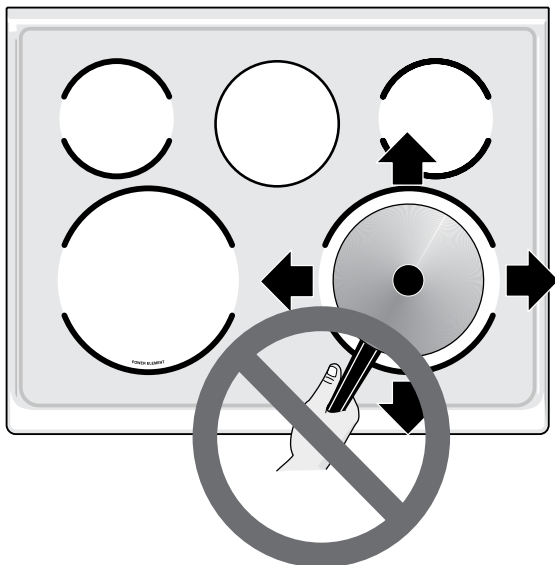


Figure 60: Déplacez soigneusement les ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

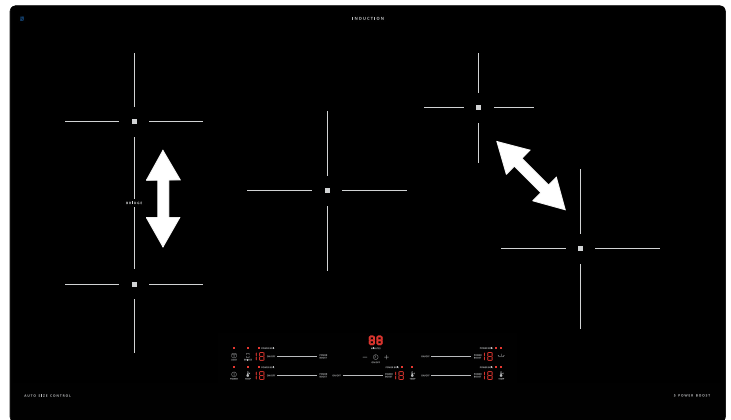


Figure 62: Gestion de l'alimentation, 4 zones de cuisson

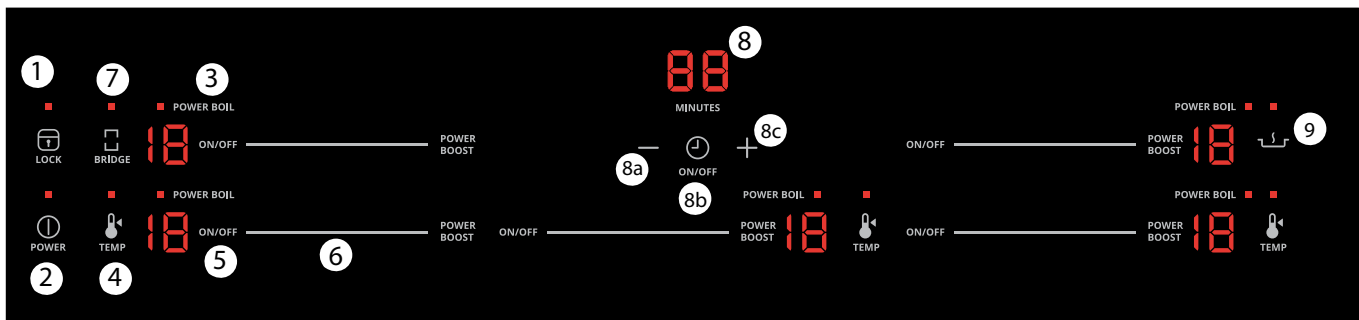
Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, commencez à cuisiner sur une seule zone de cuisson. Une fois que le premier ustensile de cuisson a atteint la température de cuisson, commencez à cuisiner sur la deuxième zone de cuisson.

Mise en conserve à la maison

S'assurer de lire et de respecter l'ensemble des points suivants lors de la mise en conserve domestique avec votre appareil ménager. Vérifier auprès du site Web du ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA) et s'assurer de lire toutes les informations dont ils disposent et suivre leurs recommandations pour la mise en conserve à la maison.

- Utiliser uniquement une marmite de mise en conserve à fond complètement plat et sans crêtes qui rayonnent à partir du centre. Un fond plat répartit la chaleur de façon plus uniforme. Vérifier le fond de la marmite avec une équerre.
- Veiller à ce que le diamètre de la marmite de mise en conserve ne dépasse pas la largeur de la grille de plus de 25 mm (1 po).
- Il est conseillé d'utiliser une marmite de mise en conserve de plus petit diamètre sur un serpentin électrique et sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique; veiller à bien centrer la marmite sur la grille du brûleur.
- Commencer par de l'eau chaude du robinet pour porter rapidement l'eau à ébullition.
- Utiliser d'abord le réglage le plus élevé pour porter l'eau à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, baisser le feu à son réglage le plus bas possible pour maintenir l'ébullition.
- Cuisiner uniquement des recettes éprouvées et suivre soigneusement les instructions. Les dernières informations sur la mise en conserve sont disponibles auprès du Cooperative Agricultural Extension Service américain ou chez le fabricant des pots de conserve.
- Il est préférable de mettre de petites quantités en conserve et de garder la charge réduite.

Éviter de laisser le bac à eau ou l'autoclave de mise en conserve sur une chaleur intense pendant une période prolongée.



1. **Lock (verrouillage)** : Permet de verrouiller les commandes de la table de cuisson pour éviter une activation accidentelle des zones de cuisson.
2. **Power (puissance)** : Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
3. **Voyant de la zone de cuisson** : Les LEDs indiquent les zones de cuisson. Celui correspondant à la zone de cuisson de la commande devient rouge.
4. **TempControl (commande de température précise) (uniquement pour BLACKSTAD et ALMESTAD)** : Active la fonction « TempControl » (commande de température précise) : Lorsqu'elle est enfoncée, cette fonction utilise un capteur de température pour surveiller la chaleur et régler la puissance pour maintenir une température constante pendant la cuisson. Consultez la page 63.
5. **Mise en marche/arrêt (On/Off) de la zone de cuisson** : Lorsque l'ustensile de cuisson est sur la zone de cuisson, appuyez sur la commande pour mettre en marche/arrêter la zone.
6. **Niveau de puissance de la zone de cuisson** : Glissez un doigt sur ou appuyez sur un chiffre pour régler le niveau de puissance. Le niveau 1 est le réglage le plus bas, le niveau 9 est le plus haut et P est le plus puissant.
7. **Bridge (uniquement pour BLACKSTAD et ALMESTAD)** : Le voyant de pont est visible sur la zone
 1 si les deux zones de cuisson de gauche détectent des ustensiles de cuisson. La fonction de pont permet aux deux zones de cuisson de gauche de fonctionner ensemble pour chauffer une longue casserole et être utilisées comme une plaque chauffante.
 
8. **Voyant de minuterie (pour le modèle de 91 cm (36 po) uniquement)** : Affiche le temps restant de la minuterie.
 - a. **Diminuer le temps de la minuterie (-)** : Appuyez pour réduire le temps de la minuterie.
 - b. **Timer On/Off (minuterie marche/arrêt)** : Appuyez pour mettre en marche/arrêter le compte à rebours de la minuterie.
 - c. **Augmenter le temps de la minuterie (+)** : Appuyez pour augmenter le temps de la minuterie.
9. **Maintien au chaud** : Active la fonction « Serve Warm » (maintien au chaud). « Serve Warm » (maintien au chaud) réglera toutes les zones de cuisson à un niveau de puissance faible pour garder les aliments au chaud.

Réglage des zones de cuisson à induction

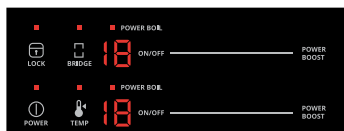


Figure 63: Commande d'une zone de cuisson à induction

Utilisation des zones de cuisson à induction :

1. Activez la table de cuisson en appuyant sur la touche **Power** (puissance).
2. Placez un ustensile de cuisson d'une dimension appropriée sur la zone de cuisson. Les commandes d'une zone ne s'activeront que si un ustensile de cuisson est détecté.
3. Appuyez sur la touche **On/Off** (marche/arrêt) pour la zone de cuisson active. Le voyant deviendra rouge.
4. Réglez la zone de cuisson au niveau désiré (consultez le Table 1) en appuyant sur le numéro du réglage souhaité ou **P**.
5. 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 **Power** (puissance) avant de retirer l'ustensile de cuisson. Si toutes les zones sont éteintes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement après 30 secondes.

Vous pouvez à tout moment modifier le réglage d'une zone de cuisson active en appuyant sur le numéro du nouveau réglage.

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. Les réglages peuvent varier selon le type de casserole.

Recommandations de cuisson pour les appareils à induction IKEA

	Plage de température	Niveau de puissance	Description
Keep Warm 145° - 160°F Simmer 185° - 200°F	Bas	1	Maintient les aliments au chaud
	Moyen-bas	2-4	Permet de poursuivre la cuisson, de pocher, de cuire en ragoût
	Moyen	5-6	Sert à maintenir une ébullition lente, à épaissir les sauces, à cuire à la vapeur et à cuire
	Moy-élevé	7-8	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 cuire à la poêle et de rôtir
	Maximum	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

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.

REMARQUE

Une zone de cuisson ne s'active pas en présence d'un ustensile de cuisson non approprié. Consultez "Fonction de touche maintenue pendant longtemps" à la page 58.

Si la table de cuisson ne détecte pas les ustensiles de cuisson dans les 30 secondes, elle s'éteint.

REMARQUE :

- 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 réglage maximum peut être activé après la mise en marche de la zone de cuisson en appuyant sur la touche MAX. La table de cuisson reste en mode de réglage maximum jusqu'à 10 minutes. Lorsque les 10 minutes se sont écoulées, la zone de cuisson passe automatiquement au réglage élevé (9).
- Le message de surface chaude (Hot [chaud]) s'affichera dans le voyant 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.

TempControl (commande de température précise) (uniquement pour BLACKSTAD et ÄLMESTAD)

TempControl (commande de température précise) utilise un capteur de température pour maintenir une température constante pendant la cuisson. Lorsque vous ajoutez de la pâte, du liquide ou de la nourriture froide à un ustensile de cuisson chaud, l'ustensile refroidit un peu.

TempControl (commande de température précise) détecte ce changement et utilisera plus de puissance pour maintenir la température souhaitée. Cette fonction vous permet également de savoir quand votre ustensile de cuisson est préchauffé, ce qui vous permet de préparer des crêpes ou de faire sauter des aliments frais avec de meilleurs résultats.

La température de votre ustensile de cuisson dépendra du niveau que vous sélectionnez et du matériel de l'ustensile que vous utilisez. Expérimentez un peu pour déterminer ce qui fonctionne pour divers plats. Différents ustensiles de cuisson performeront à des températures différentes. Vous devrez donc apprendre comment votre ustensile de cuisson fonctionne avec cette fonction.

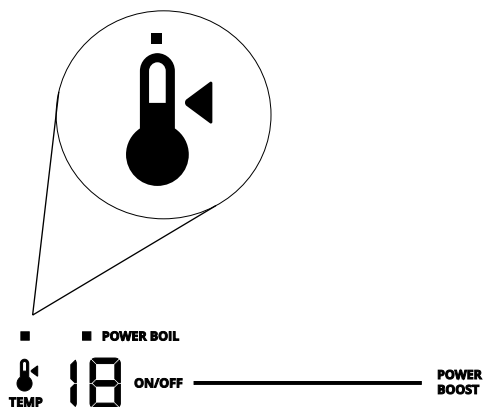


Figure 64: Voyant TempControl (commande de température précise)

TempControl (commande de température précise) est disponible pour certaines zones de cuisson lorsqu'elles sont actives.

Appuyez sur le voyant « TempControl » (commande de température précise) pour activer « TempControl » (commande de température précise). Le voyant devient rouge. Appuyez sur une touche numérique pour sélectionner l'un des 9 niveaux de cuisson pré-réglés.

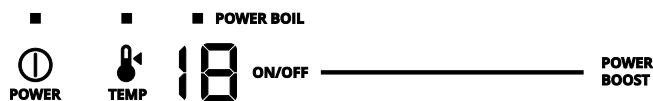


Figure 65: TempControl (commande de température précise)

REMARQUE

Pour avoir une idée de la température d'un ustensile de cuisson à un réglage particulier, essayez le test de l'aimant (page 56). Plus un aimant adhère fortement à l'ustensile de cuisson, plus l'ustensile deviendra chaud à un réglage particulier sur la table de cuisson.

Pour obtenir des résultats cohérents, utilisez le même ustensile de cuisson pour des tâches de cuisson particulières.

Lorsque vous utilisez de petites quantités d'huile pour frire ou faire sauter, ajoutez l'huile une fois l'ustensile préchauffé.

Surveillez vos ustensiles de cuisson pendant le préchauffage. L'induction est puissante et laisser les ustensiles de cuisson devenir trop chauds lorsqu'ils sont vides peut les déformer ou les endommager.

Lorsque la zone de cuisson chauffe, les carrés situés audessus du voyant « TempControl » (commande de température précise) s'allument en séquence. Lorsque la température est atteinte, les trois carrés restent allumés.

Vous pouvez modifier le réglage du voyant « TempControl » (commande de température précise) à tout moment en.

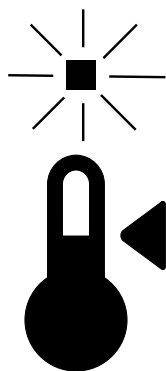


Figure 66: Voyants du chauffage « TempControl » (commande de température précise)

appuyant sur une autre touche numérique. La séquence animée de carrés recommencera jusqu'à ce que la nouvelle température soit atteinte.

Désactivez la fonction « TempControl » (commande de température précise) en appuyant sur le voyant « TempControl » (commande de température précise).



Fonction de pont

La fonction de pont vous permet d'utiliser un ustensile de cuisson extra long tel qu'une plaque chauffante sur le côté gauche de votre table de cuisson.

Si l'une des zones de cuisson de gauche est active et que des ustensiles de cuisson sont détectés dans les deux zones de gauche, la fonction de pont devient disponible et le Voyant de pont s'allume.

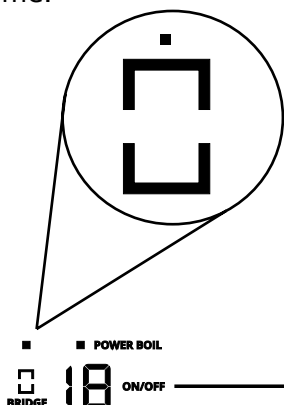


Figure 67: Voyants de Bridge (pont)

Touchez le **Voyant de pont** pour activer la fonction de pont. Le **Voyant de pont** deviendra rouge. Le voyant de zone de cuisson de l'autre zone de cuisson en pont devient également rouge et le réglage de la zone de cuisson des deux zones du pont correspond. Les commandes de réglage de la zone avant gauche contrôlent les deux zones du pont tant que la fonction de pont est active.

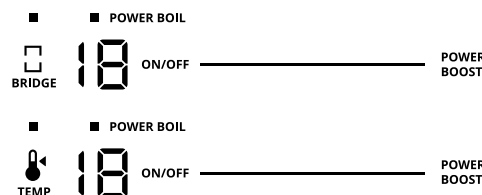
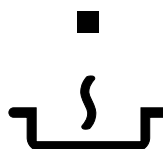


Figure 68: Fonction de Bridge (pont) active

Vous pouvez à tout moment modifier le réglage d'une zone de cuisson en pont en appuyant sur le numéro du nouveau réglage de la commande active.

Pour désactiver la fonction de pont, appuyez sur la touche **Voyant de pont** ou désactivez l'une des zones de cuisson en pont en appuyant sur la touche **On/Off** (marche/arrêt).



Serve Warm (maintien au chaud)

La fonction Serve Warm (maintien au chaud) vous permet de conserver les aliments cuits au chaud. Lorsque vous activez Serve Warm (maintien au chaud), toutes les zones de cuisson actives seront réglées sur un réglage bas.

Pour activer Serve Warm (maintien au chaud), appuyez sur le voyant Serve Warm (maintien au chaud). Le voyant deviendra rouge et vous verrez les réglages changer sur les zones de cuisson actives.

Pour désactiver Serve Warm (maintien au chaud), appuyez à nouveau sur le voyant Serve Warm (maintien au chaud). Toutes les zones de cuisson actives s'éteignent. Vous pouvez aussi appuyer sur la touche Power (puissance) pour éteindre la table de cuisson.

ATTENTION

Serve Warm (maintien au chaud) n'est pas destiné à cuire des aliments. Utilisez « Serve Warm » (maintien au chaud) qu'avec des aliments déjà cuits. Couvrir les casseroles avec des couvercles pour maintenir une température de service appropriée.

Réglage de la minuterie (pour le modèle de 91 cm (36 po) uniquement)

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

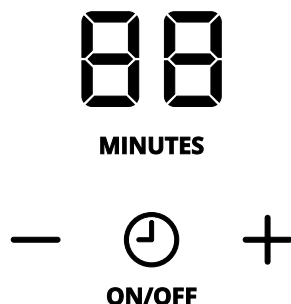


Figure 69: Minuterie de la table de cuisson

Pour régler la minuterie :

1. Pour activer la minuterie, appuyez sur la touche Timer On/Off (minuterie marche/arrêt) (🕒). Le compte à rebours et les touches + et - sont affichés. « 00 » sera affiché sur la minuterie.
2. Appuyez sur + et - pour régler le nombre de minutes désiré. Vous pouvez maintenir la touche + ou - enfoncée pour modifier le nombre de minutes plus rapidement.

Le compte à rebours commence quelques secondes après le réglage et, une fois la durée spécifiée écoulée, la minuterie clignotera et un signal sonore se fera entendre. 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 -.

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

IMPORTANTE

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.

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.

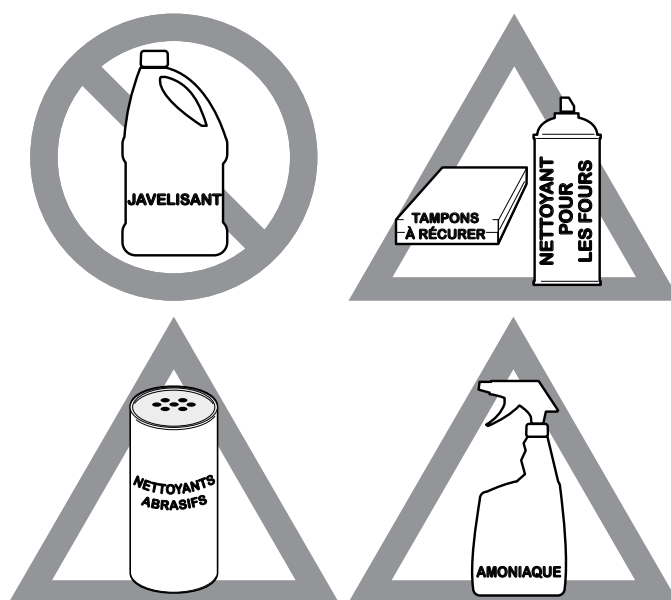


Figure 70: Utiliser les produits nettoyants avec prudence

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyl	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); saïir 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.

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Lèchefrites et grilles en porcelaine émaillée Revêtement de porte en porcelaine Composants en porcelaine	Rincer à l'eau claire avec un linge doux. Un nettoyage délicat avec un tampon à récurer savonneux supprime la plupart des taches. Rincer avec une solution à base de 50 % d'eau claire et d'ammoniaque. Le cas échéant, recouvrir les taches tenaces d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et sécher avec un chiffon propre. Essuyer tous les nettoyeurs; la porcelaine peut être endommagée lors de la prochaine cuisson. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
Nettoyage à la main de l'intérieur du four	La cavité du four est revêtue de porcelaine; elle peut être nettoyée avec un nettoyant pour les fours. Respecter toutes les directives du fabricant. Éliminer tout résidu de produits nettoyants une fois le four nettoyé; la porcelaine peut être endommagée pendant les cuissons ultérieures. Ne pas pulvériser de nettoyant pour les fours sur les commandes électriques ou les interrupteurs. Éviter de pulvériser du nettoyant pour les fours sur la sonde et ne pas les laisser s'y accumuler. Ne pas pulvériser de produit nettoyant sur la garniture de porte, le joint de porte, les glissières pour tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'électroménager.
Four autonettoyant	Avant de programmer un cycle d'autonettoyage, nettoyer toute la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four.
Porte du four	Avec un chiffon doux, nettoyer à l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau; nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Bien rincer. Utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Utiliser un nettoyant ou un poli pour surface de cuisson en céramique à l'intérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser de nettoyant pour vitre ou permettre à l'eau de pénétrer à l'intérieur des événements de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le joint de la porte est fabriqué de matériel tissé; il est essentiel à une bonne étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four.
Surface de cuisson en vitrocéramique	Voir « Entretien de la surface de cuisson » à la page 68.

Entretien de la surface de cuisson

Il est indispensable de nettoyer et d'entretenir régulièrement la surface de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, appliquer une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique (disponible dans la majorité des quincailleries, des épiceries et des magasins à grande surface). Essuyer et polir avec un essuie-tout propre. Il sera ainsi plus facile de la nettoyer lorsqu'elle sera souillée par la cuisson. Les crèmes nettoyantes laissent un fini protecteur sur la vitre qui prévient les égratignures et les abrasions.

Glisser des plats de cuisson à fond en cuivre, en aluminium ou en fonte sur la surface de cuisson peut laisser des égratignures de métal. Ces marques doivent être enlevées immédiatement à l'aide de crème nettoyante une fois la surface refroidie. Elles peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine cuisson.

Les ustensiles de cuisine à fond rugueux (cuivre, aluminium, verre ou en fonte) peuvent égratigner la surface de cuisson.

Ne jamais :

- Glisser un objet quelconque en métal ou en verre sur la surface de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de cuisine avec une accumulation de saleté ou de poussière sur le fond; toujours utiliser des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme une planche à découper ou une surface de travail pour la cuisine.
- Cuire des aliments directement sur la surface de cuisson sans casserole.
- Déposer des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson en vitrocéramique; ils peuvent la fissurer.

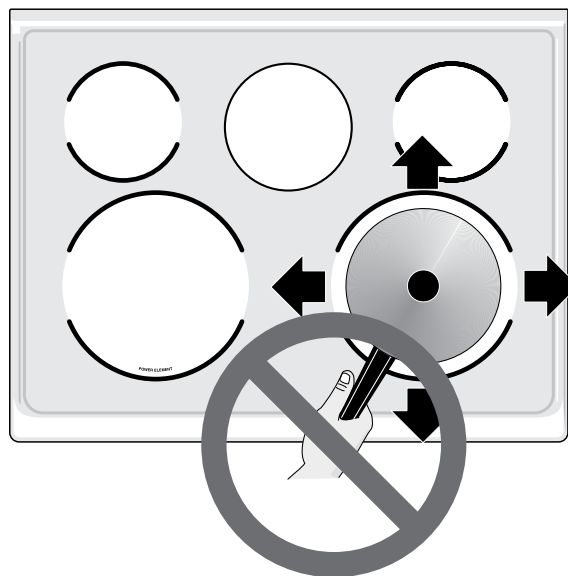


Figure 71: Entretien de la surface de cuisson

Nettoyage de 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.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de nettoyant 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.

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.

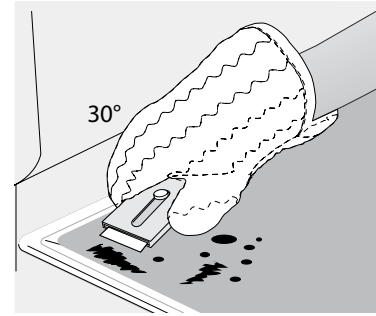


Figure 72: Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

➡ IMPORTANTE

Les tampons nettoyeurs abrasifs peuvent endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. Utiliser uniquement des produits de nettoyage spécifiquement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

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
La zone de cuisson ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.	Assurez-vous que le bouton de commande de surface correct est activé pour l'élément requis. Veillez à utiliser le type de matériau de batterie de cuisine approprié pour la cuisson à induction. Utilisez des ustensiles de cuisine spécifiquement identifiés par le fabricant pour la cuisson à induction. Si vous n'êtes pas sûr, utilisez un aimant pour tester si le type d'ustensile fonctionnera. Si un aimant adhère au fond de l'ustensile, le type de matériau est adapté à la cuisson par induction. Assurez-vous de lire à propos de la détection de pan dans la section Cuisson par induction et de corriger tout problème de détection de pan dans la liste de contrôle fournie.
Contrôle de la zone de cuisson ne marche pas.	Ustensiles de cuisine incorrects. Voir "Utilisation d'ustensiles de cuisson appropriés" on page 56. Les ustensiles de cuisine sont de mauvaise taille ou mal positionnés dans la zone de cuisson. Voir "Détecteur d'ustensile" on page 57. Plus d'un contrôle a été pressé à la fois. Assurez-vous que lorsque vous essayez de régler le contrôle, rien n'affecte un autre contrôle. Eau ou terre 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 68.
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 68.

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 démenagés 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 :

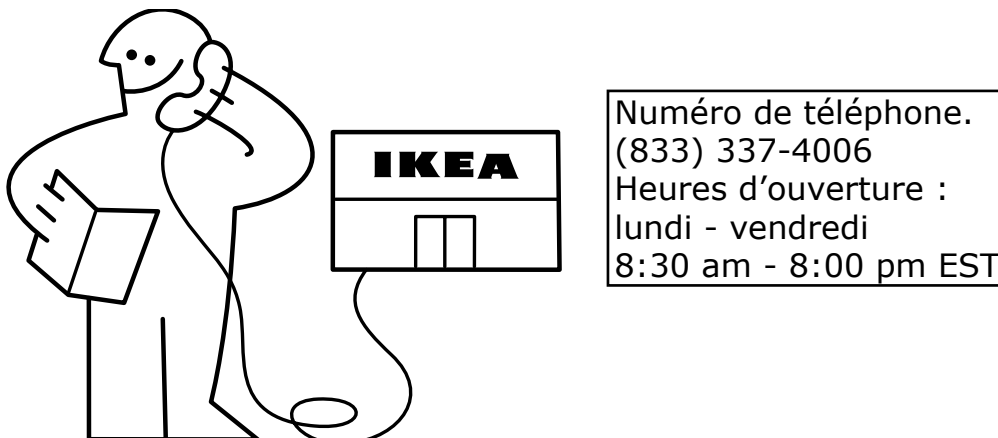
- faire une demande de service en vertu de la présente garantie;
- demander des précisions sur l'installation de l'appareil électroménager IKEA dans les meubles de cuisine dédiés IKEA;
- poser des questions sur les fonctions des appareils électroménagers IKEA.

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.

