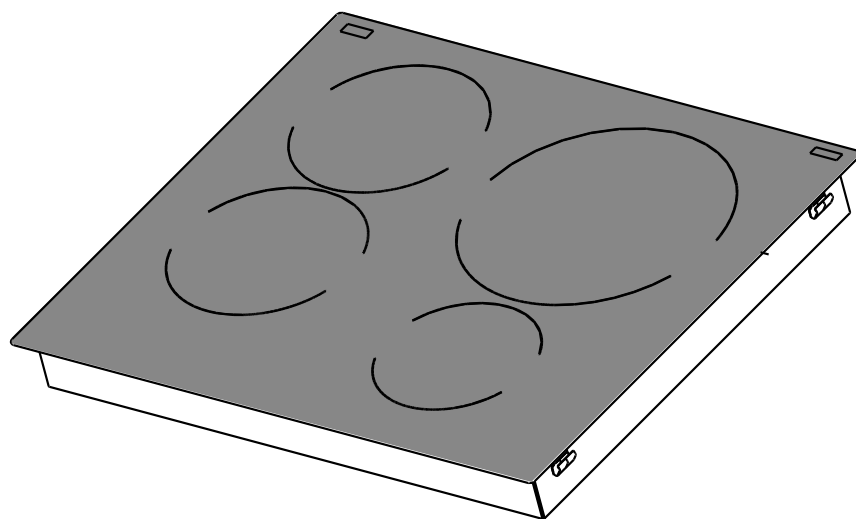




Use, care, and
installation guide

Guide
d'utilisation,
d'entretien et
d'installation

Guía de
instalación, uso y
mantenimiento

READ AND SAVE THESE
INSTRUCTIONS

LISEZ CES
INSTRUCTIONS ET
CONSERVEZ-LES

LEA Y CONSERVE
ESTAS INSTRUCCIONES

Models: | EIV424BL

LIB0194277
Printed in Mexico

Contents

Important safety notice	3
Electrical & installation requirements.....	5
List of materials	6
Cutout	6
Product dimensions	7
Installation	7
Description of the hood & controls.....	10
Use	11
Power tables	13
Cooking tables	14
Electrical diagram	15
User servicing & maintenance instructions	16
Troubleshooting.....	16
Warranty	17

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.
This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.”
These words mean:

 **DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

 **WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury and tell you what can happen if the instructions are not followed.

⚠ Important Safety Notice

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

⚠ CAUTION

- Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – **Children climbing on the cooktop could be seriously injured.**
- **Proper Installation** – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never use your cooktop for warming the room.
- **Do not leave children alone** – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- **Wear proper apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- **User servicing** – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Storage on cooktop** – Flammable materials should not be stored near surface units.
- **Do not use water on grease fires** – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Use only dry potholders** – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.

- **Use proper pan size** – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- **Never leave surface units unattended at high heat settings** – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed cooking utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units

- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Do not cook on broken cooktop** – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cooktop with caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they may overheat.**

FOR UNITS WITH COIL ELEMENTS

- **Make sure reflector pans or drip bowls are in place** – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage
- **Protective liners** – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- **Do not soak removable heating elements** – Heating elements should never be immersed in water.

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation.

This induction cooktop may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into a different outlet.

It is the user's responsibility to correct any interference.

NOTE: People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

⚠CAUTION

Strictly observe the following instructions:

- The device must be disconnected from the electrical network before performing any installation work.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
- Earthing the device is compulsory.
- Do not use multiple sockets or extension cords.
- Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.
- The device and its accessible parts heat up during use.
- Be careful not to touch the heating elements.
- Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them, as the accessible parts may become very hot during use.
- For people with pacemakers and active implants it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device.
- During and after use, do not touch the heating elements of the device.
- Avoid contact with cloths or other flammable materials until all the device components have sufficiently cooled.
- Do not place flammable materials on or near the device.
- Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of foods rich in fat and oil.
- If the surface is cracked, switch off the device to avoid the possibility of an electric shock.
- The device is not intended to be run with an external timer or a separate remote control system.
- Unattended cooking on a hob with oil or fat may be dangerous and may cause a fire.
- The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be constantly monitored.
- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not rest objects on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

⚠IMPORTANT

- After use, turn off the cooktop and do not rely on the pan detector.
- Prevent liquids from boiling over, so turn the heat down when boiling or heating liquids.
- Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans or with no pans.
- Switch off the relevant hot plate when you have finished cooking.
- Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device.

- Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode!
- This warning also applies to all other types of cook-tops.
- High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level.
- Containers must be placed directly on the hob center. Under no circumstances may any other objects be placed between the pan and the hob.
- If the temperature becomes high, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the device from the mains power supply by removing the plug or turning off the mains switch
- Wear protective gloves for all installation and maintenance operations.
- The device can be used by children over the age of eight and by people with impaired physical, sensory or mental abilities or lacking in experience or the necessary knowledge provided that they are supervised or after they have received instruction about how to safely use the device and understand the inherent dangers.
- Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. The room must be properly ventilated when the device is used at the same time as other gas-powered devices, or powered by other fuel.

The device must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE A MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for device cleaning and filter replacement and cleaning may result in a fire hazard. Food must never be cooked flambé. Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must, therefore, be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.

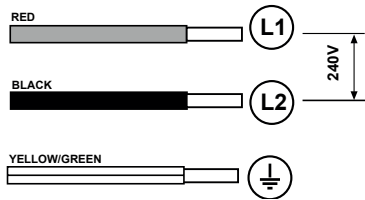
PLEASE NOTE:

- The accessible parts of the device may become hot when hob is switched on.
- Do not connect the device to the electric power supply until installation has been fully completed. The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to adopt for fume extraction.
- When the device is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar).
- This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the device.

ELECTRICAL & INSTALLATION REQUIREMENTS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

240 V 2 wire 60Hz



- Disconnect the cooktop from the electrical network.
- The installation must be performed by professionally qualified personnel familiar with the applicable installation and safety standards.
- The manufacturer declines any liability to people, animals or things in the case of failure to follow the guidelines provided in this chapter.
- Make sure that the voltage on the rating plate on the bottom of the device corresponds to that of the house where it will be installed.
- Do not use extension cords.
- Earthing is required by law.

⚠️IMPORTANT

Observe all governing codes and ordinances.

It is the customer's responsibility:

- To contact a qualified electrical installer.
- To assure that the electrical installation is adequate and in conformance with National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 — latest edition*, or CSA Standards C22.1-94, Canadian Electrical Code, Part 1 and C22.2 No.0-M91 latest edition** and all local codes and ordinances.
- If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrician determine that the ground path is adequate.
- Do not ground to a gas pipe.
- Check with a qualified electrician if you are not sure cooktop is properly grounded.
- Do not have a fuse in the neutral or ground circuit.

⚠️CAUTION

Risk of Electric Shock, frame grounded to neutral of appliance through a link. Grounding through the neutral conductor is prohibited for new branch-circuit installations (1996 NEC); mobile homes; and recreational vehicles, or in an area where local codes prohibit grounding through the neutral conductor. When installed where it is not permitted to ground through the neutral, the 3-conductor cord or cable assembly must be replaced by a 4-conductor cord or cable assembly.

⚠️IMPORTANT

USE COPPER OR ALUMINIUM CONDUCTORS

⚠️IMPORTANT

- Save Installation Instructions for electrical inspector's use.
- The appliance should be connected directly to the fused disconnect (Or circuit breaker) box through metal electrical conduit.
- Wire sizes must conform to the requirements of the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 — latest edition*, or CSA Standards C22.1-94, Canadian Electrical Code Part 1 and C22.2 No. 0-M91 - latest edition** and all local codes and ordinances.
- A U.L.- or C.S.A.-listed conduit connector must be provided at each end of the power supply conduit (at the appliance and at the junction box).
- Copies of the standards listed may be obtained from:

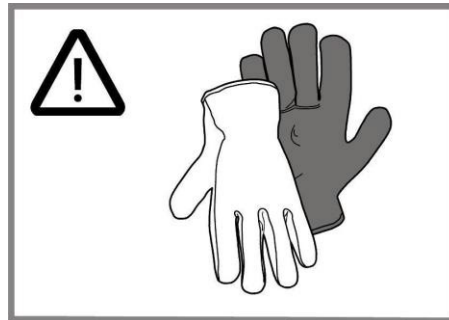
* National Fire Protection Association Batterymarch Park Quincy, Massachusetts 02269

** CSA International 8501 East Pleasant Valley Road Cleveland, Ohio 44131-5575

BEFORE INSTALLING

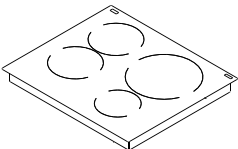
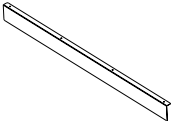
At least two people are necessary for installation.

Wear gloves to protect against sharp edges.



To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided.

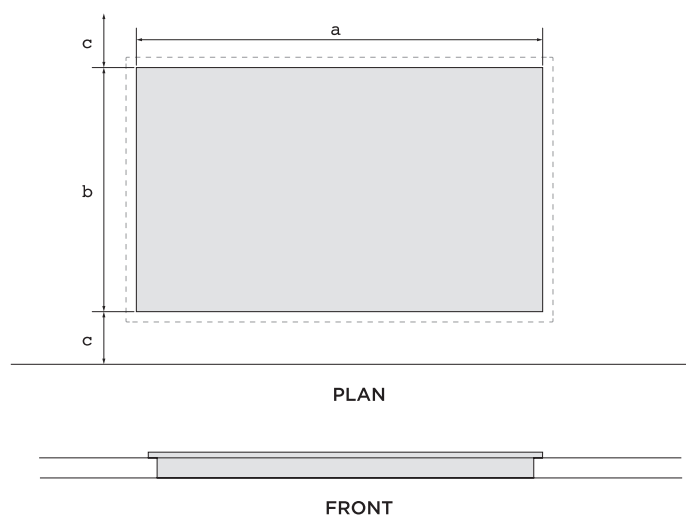
LIST OF MATERIALS

Supplied Part	Pieces
 Cooktop assembly	1
 Spring for installation	4
 Baffle	1

Supplied Part	Pieces
 Adhesive tape for glass	1
 Spacers .5 mm	8
 Spacers 1mm	4
 Spacers 2 mm	4
 Screws 3.5 x 5 mm	4

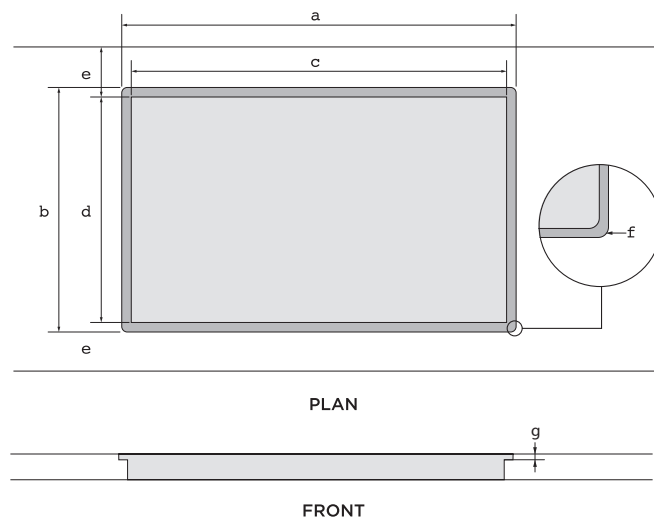
CUTOUT

Top Installation



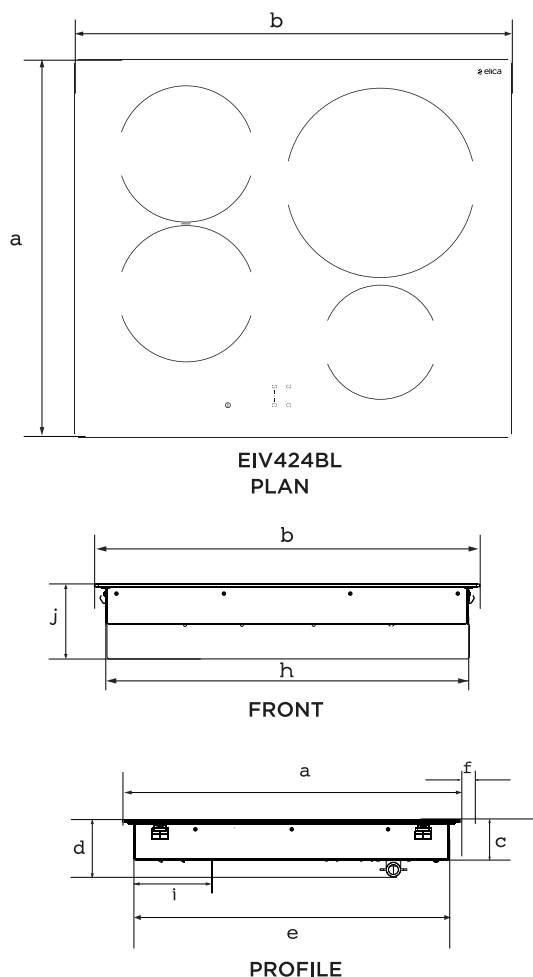
Model	
	EIV424BL
a	23 1/8" (58.7 cm)
b	19 1/2" (49.5 cm)
c	1 15/16" (5 cm) minimum

Flush Installation



Model	
	EIV424BL
a	24 1/8" (61.3 cm)
b	20 13/16" (53 cm)
c	23 1/8" (58.7 cm)
d	19 1/2" (49.5 cm)
e	1 15/16" (5 cm) minimum
f	4 x Ø 7
g	1/4" (0.63 cm)

PRODUCT DIMENSIONS



Model	
EIV424BL	
a	20 ³ / ₄ " (52.7 cm)
b	24 ¹ / ₆ " (61 cm)
c	2 ¹ / ₂ " (6.2 cm)
d	3 ⁵ / ₈ " (9.13 cm)
e	19 ⁵ / ₈ " (49 cm)
f	³ / ₄ " (1.85 cm)
h	22 ¹ / ₂ " (57.3 cm)
i	5 ¹⁵ / ₁₆ " (15 cm)
j	5" (12.7 cm)

INSTALLATION

BOTH ELECTRIC AND MECHANICAL INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY SPECIALISED PERSONNEL.

- The cooktop is designed to be built into a work top with a minimum thickness of 3 cm for both types of installation.
- The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5 cm in front, at least 4 cm on the sides and at least 50 cm from overhead wall units.

NB = The recommended distances are given as examples: when planning the spaces, the indications of the kitchen manufacturer must be observed.

PREPARATION FOR INSTALLATION:

Before starting the installation:

- After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the event of problem, please contact the reseller or the customer support service before installing it.
- Check that the product is the right size for the installation area.
- Check for accessories (e.g. bags containing screws, warranty certificates, etc.) inside the packaging (placed there for transport reasons). Remove and keep them safe, if present.
- Also check that there is a power socket near the installation area.

PREPARING THE CABINET FOR INSTALLATION:

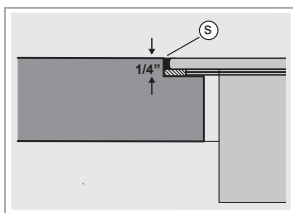
- The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers.
- Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove any shavings or sawdust.

⚠ CAUTION

Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

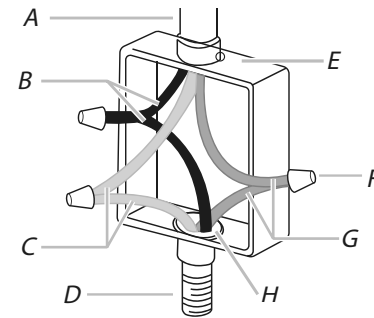
⚠ IMPORTANT

Use a single-component adhesive sealant (S), which withstands temperatures up to 250°; before installation, thoroughly clean the surfaces to stick and eliminate any substance that may compromise adhesion, (e.g. release agents, preservatives, fats, oil, dust, traces of old adhesives, etc.); the adhesive should be uniformly spread all around the outside of the frame; after sticking, leave the adhesive to dry for about 24 hours.



3-Wire Cable from Home Power Supply to 3-Wire Cable from Cooktop

IMPORTANT: Use the 3-wire cable from home power supply in the U.S. where local codes do not allow grounding through homes and recreational vehicles, new construction, and in Canada.

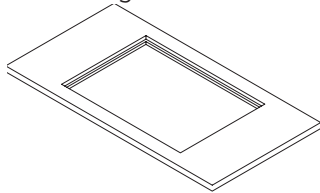


- A. Cable from home power supply
- B. Black wires (Phase)
- C. Green or yellow-green ground wires (ground)
- D. Conduit with 3-Wire from cooktop
- E. Junction box
- F. UL listed wire connector (not supplied)
- G. Red wires (Phase)
- H. UL listed or CSA approved conduit connector (not supplied).

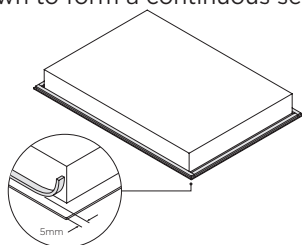
1. Connect the 2 black wires together using the UL listed wire connectors.
2. Connect the 2 red wires together using the UL listed wire connectors.
3. Connect the green (or yellow-green) ground from the cooktop cable to the green (or yellow-green) ground wire (in the junction box) using the UL listed wire connectors.
4. Install junction box cover. 3-Wire Cable from Home Power Supply to 3-Wire Cable from Cooktop - U.S. Only.

FLUSH INSTALLATION

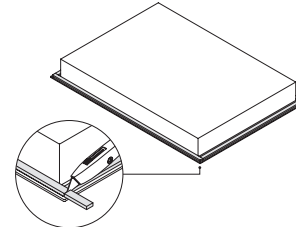
1. Prepare the countertop for flush installation. Use a router to cutout the edges of the countertop to specified depth (.63cm). Ensure all bare edges are sealed.



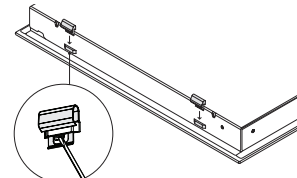
2. Turn the cooktop upside down on a protective cover & apply adhesive foam seal around the glass overhang, 5mm from the edge of the glass. Ensure the adhesive side facing is down to form a continuous seal around the cooktop.



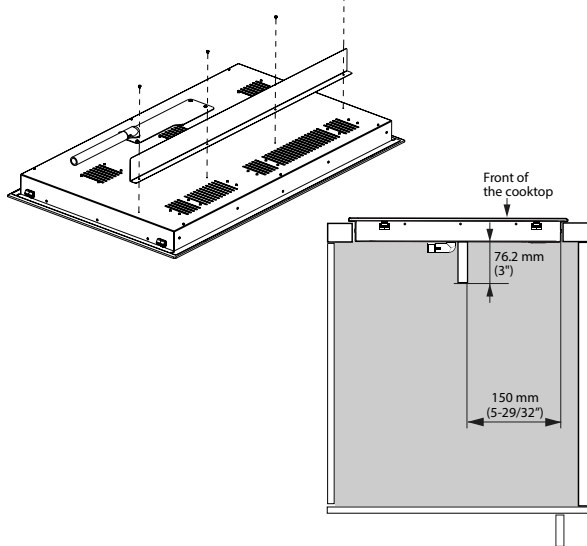
3. Trim the excess sealing material using a sharp cutter or trimmer knife. Take care not to damage the benchtop.



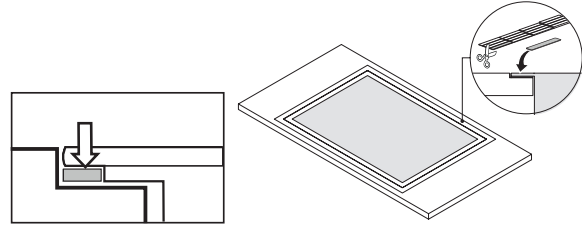
4. Attach the four side clips to the cooktop chassis. Make sure the clips are oriented correctly, press the center tab with a flat screwdriver to pass the clip through and secure against the plate.



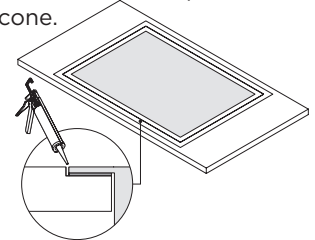
- The included baffle should be installed with four screws of 3.4 x 5 mm as shown, to ensure that the cooling and hot air exhaust ports are separated.



- Lift the cooktop and place it in the center by dropping carefully both sides of the grill at the same time.
- If necessary, spacers should be installed to adjust the height of the grill with respect to the countertop.



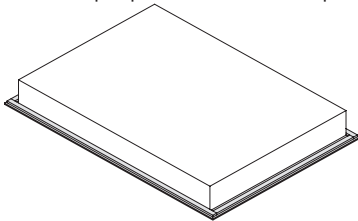
- Apply silicone in the gap between countertop and cooktop. Wipe off any excess silicone.



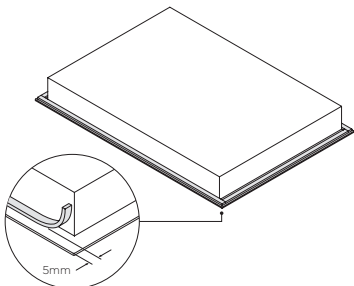
- Clean the cooktop carefully with glass cleaner and a cloth.

TOP INSTALLATION

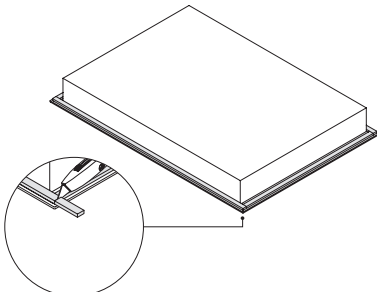
- Turn the cooktop upside down on a protective cover.



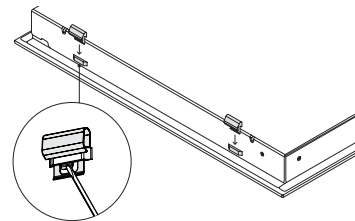
- Apply adhesive foam seal around the glass overhang, 5mm from the edge of the glass. Ensure the adhesive side facing is down to form a continuous seal around the cooktop.



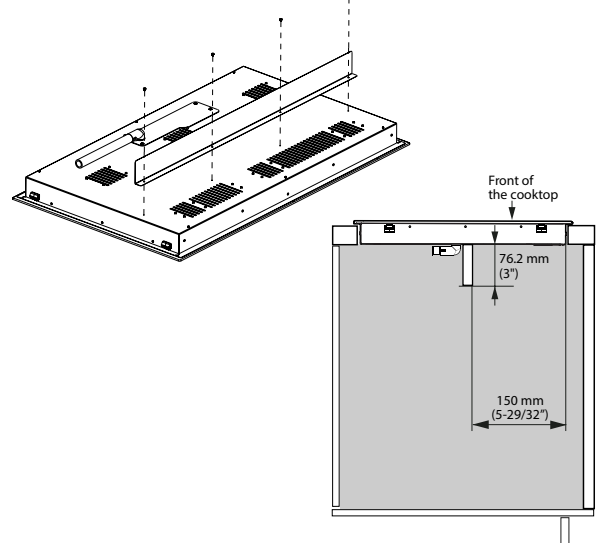
- Trim the excess sealing material using a sharp cutter or trimmer knife. Take care not to damage the benchtop.



- Attach the four side clips to the cooktop chassis. Make sure the clips are oriented correctly, press the center tab with a flat screwdriver to pass the clip through and secure against the plate.

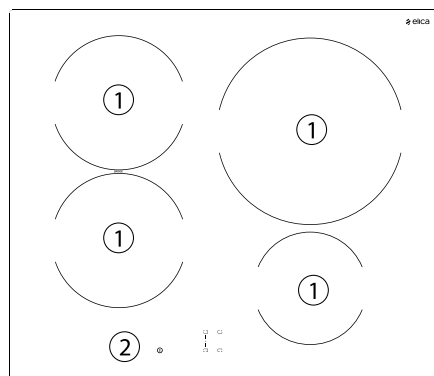


- The included baffle should be installed with four screws of 3.4 x 5 mm as shown, to ensure that the cooling and hot air exhaust ports are separated.



- Lift the cooktop and place it in the center by dropping carefully both sides of the grill at the same time.
- Clean the cooktop carefully with glass cleaner and a cloth.

DESCRIPTION OF THE HOOD AND CONTROLS



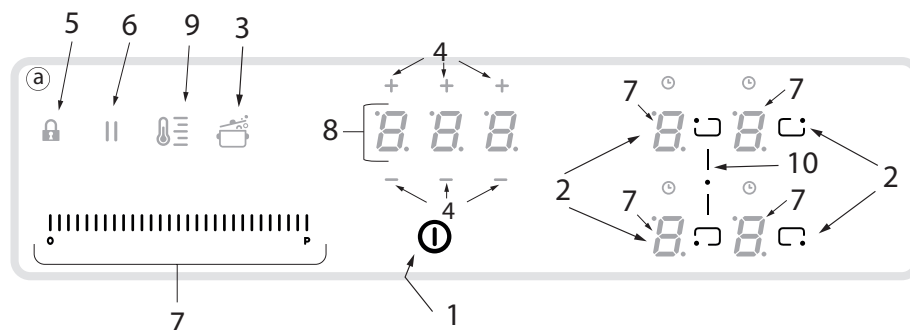
1 - Cooking zones

2 - Control Panel

EIV424BL

CONTROLS

Controls for models EIV424BL



Keys		Display / LED	
1	ON/OFF of the cooktop	7	Cooking zone display
2	Cooking zone position indicator	8	Timer display
3	Automatic activation of heating	9	Temperature manager display
4	Activación timer Increase/Decrease timer value	10	Bridge indicator active
5	Key Lock		
6	Pause		
7	Increase/Decrease power level		

USE

The induction cooking system is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The main characteristic of this system is the direct transfer of energy from the generator to the pot.

Advantages:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- **Safer:** lower temperature on the glass surface.
- **Faster:** shorter food heating times.
- **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands
- **More efficient:** 90% of the absorbed energy is transformed into heat.
- Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

COOKING CONTAINERS

Use only pots bearing the symbol 

IMPORTANT

To avoid permanent damage to the hob surface, DO NOT USE:

- containers with less than perfectly flat bottoms.
- metal containers with enamelled bottoms.
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface.
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel
- do not slide pans across the cooking surface.



PRE-EXISTING CONTAINERS

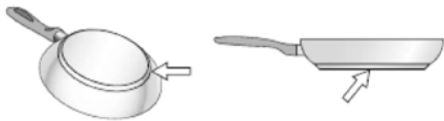
Induction cooking uses magnetism to generate heat. Containers must therefore contain iron. Check if the pot material is magnetic using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable.

RECOMMENDED PAN BOTTOM DIAMETERS

IMPORTANT

If the pots are not correctly sized, the cooking zones will not turn on.

For details of the minimum pot diameter that needs to be used on each zone, see the illustrated part of this manual.



ENERGY SAVING

Recommendations for best results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Use only pots and pans with flat bottoms.
- Where possible, keep the lid on pots during cooking
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, as it further reduces the energy consumption and cooking time.
- Place the pot in the centre of the cooking zone outlined on the hob.

USING THE COOKTOP

Before you begin, it is important to know:

All functions of this hob are designed in order to comply with the most stringent safety regulations.

For this reason:

- Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.
- In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds when the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: "Turn the hob on" without "Selecting the cooking zone" and the "Operating temperature", or the "Lock Function" or the "Timer" function).

△IMPORTANT

In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because it is in the cooling phase; the "H" symbol will appear on the cooking zone display to indicate the execution of this phase. Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

COOKING ZONE DISPLAY

The cooking area display indicates:

Cooking zone on	
Power level	1...9-P
Residual heat Indicator	H
Pot detector	
Temperature manager function active	
Pause function	
Automatic heat UP function	A

COOKTOP CHARACTERISTICS

• Safe activation

The product is activated only in the presence of pots on the cooking zone: the heating process does not start or is interrupted if there are no pots, or if these are removed.

• Pot detector

The product automatically detects the presence of pots on the cooking zones.

• Safety shut down

For safety reasons, each cooking zone has a maximum operating time, which depends on the maximum power level set.

• Residual heat indicator

When one or more cooking zones shut down, the presence of residual heat is indicated by a visual signal on the corresponding zone display, by way of the "H" symbol.

Note: Before activating any functions, the desired zone must be activated.

• Power-on

Press (touch)  ON/OFF. The indicator light will turn on to indicate that the cooktop is ready for use. Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

- **Selecting the cooking zone**

Touch ON/OFF(22) press the Selection bar corresponding to the desired cooking zone.

- **9 Power levels**

The hob features 9 power levels. Touch and scroll along the Selection bar: to the right to increase the level of power; to the left to decrease the level of power.

- **Power booster**

The product features a supplementary power level (after level 9), which remains active for 5 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.

Touch and scroll along the Selection bar (after level 9) and activate the Power Booster.

The Power Booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol "P".

- **Bridge Zones**

Thanks to the Bridge function, the cooking zones are able to work in a combined manner, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

The front "Master" cooking zone can be used in combination with the corresponding "Secondary" cooking zone at the back.

To activate the Bridge Function:

- simultaneously select the two cooking zones you want to use
- the Bridge indicator of the "Secondary" cooking zone lights up "J"
- by means of the Selection bar of the "Master" cooking zone it will be possible to set the operating level (Power).
- to deactivate simply repeat same activation procedure.

- **Temperature manager**

Temperature Manager is a function that allows to set the most suitable pre-set temperature to achieve the desired result (see the power table at the end of this chapter).

Select the desired cooking zone.

Press once  to choose the most suitable level:

	Warming*	
---	----------	---

*See the Temperature Manager at the end of this chapter.

Press again to turn it off.

The following symbol appears on the display of the zone working in Temperature Manager mode "U"

- **Key Lock**

The Key Lock allows to block the settings of the hob to prevent accidental tampering, leaving the functions that have already been set active.

Activation:

- press 
- The LED over the button will turn on, to indicate that it has been activated. Repeat the operation to deactivate.

- **Timer**

The Timer function is a countdown, which can be set for each cooking zone, even simultaneously.

Note: the timer is a simple warning buzzer, which at the end of the set minutes **DOES NOT turn off the cooking zone.**

Activation/Regulation of cooktop Timer function

- Select the cooking zone (power 1 O).
- Press  to access the Timer function
- Regulate the duration of the Timer: press the selector , to increase the automatic shut-down time. Press the selector , to decrease the automatic shut-down time. Repeat the operation for the other cooking zones.

Note: Each cooking zone can have a different Timer set; on the display, the countdown of the last selected hob will be shown for 10 seconds, after which the countdown with the least remaining time will be shown.

When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display will flash, with the symbol "0.00".

Note: on the side of the display of the cooking zone, the following symbol will appear .

To switch off the Timer:

- select the cooking zone
 - set the value of the timer to "0", by means of 
- Note: the function remains active if no other key is pressed.

- **Egg Timer**

The Egg Timer function is a countdown independent of the cooking zones. The Egg Timer is activated by pressing .

Note: to regulate the Egg Timer function, follow the same procedure as for the Timer function.

When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display will flash, with the symbol "0.00".

- **Pause**

The Pause function allows to suspend any function active on the hob, bringing the cooking power to zero.

Activation:

- press 
- a "||" is displayed.

To deactivate the function:

Note: this operation restores the settings to those prior to the pause.

- press 
- within 10 seconds scroll to the right along the Selection bar, relating to the cooking zone 2

Note: if the operation is not performed within this time the pause function will remain active.

Note: if after 10 minutes, the Pause Function is not deactivated, the cooktop will turn off automatically.

- **Automatic Heat UP**

The Automatic Heat UP function allows to reach the set power faster; with this function it is possible to cook food faster, but without the risk of burning it, because the temperature does not exceed the set level.

This function is available for the levels of power 1-8.

Activation:

- With the cooking zone on, press , a flashing will appear on the display alternating with the power level set on the cooking zone. Increasing the power level of the cooking zone : the automatic heating function remains active, with the new temperature setting; decreasing the power level of the cooking zone : the automatic heating function is deactivated.

Note: If another cooking zone is selected at the same time, the symbol  will light up again with a slightly brighter light and the function can also be activated for this zone; however, the function remains active in the zone in which it has already been set.

POWER TABLES

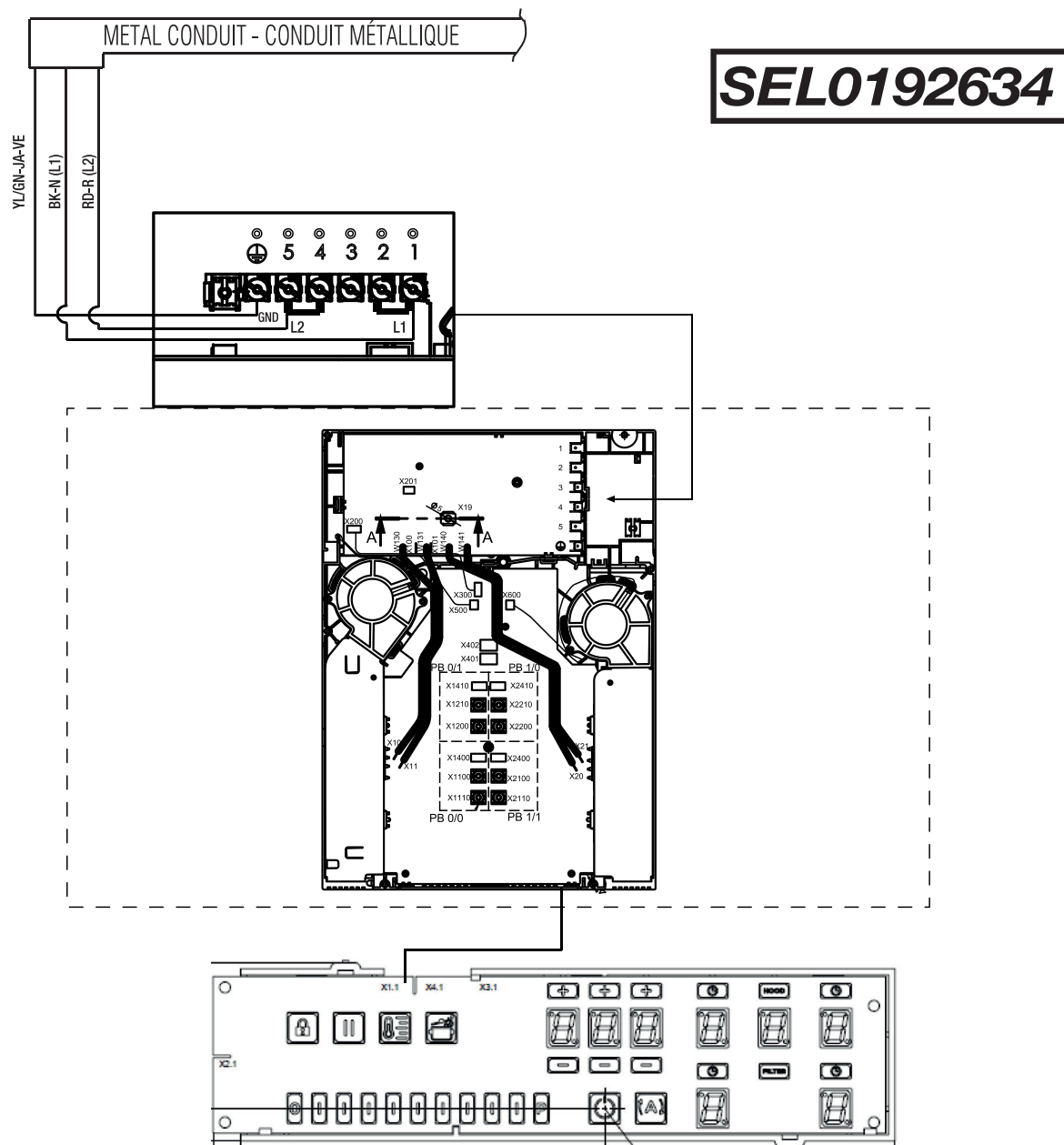
Temperature Manager		Description
	Warming	It identifies a suitable cooking level to allow to delicately keep the food at the same temperature, without letting it boil.

Power Level		Cooking Type	Use of level (display combines the experience and cooking habits)
Max power		Heat quickly	Ideal to quickly increase the temperature of the food up to fast boiling in the case of water or quickly heat cooking liquids.
		Fry - boil	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, boiling rapidly.
High power		Brown - fry - boil - grill	Ideal for frying, keeping the boil, cooking and grilling (for short times, 5-10 minutes).
		Brown - cook - stew - fry - grill	Ideal for frying, maintaining a simmer, cooking and grilling (for average times, 10-20 minutes), preheating accessories.
Medium power		Cook - stew - fry - grill	Ideal for stewing, maintaining a light boil, cooking (for longer times). Stir pasta.
		Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk), stirring pasta
		Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (volume less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk).
Low power		Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products.
		Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for keeping small portions of freshly cooked food warm or keeping the temperature of serving dishes and stirring risotto.
OFF		Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O).

COOKING TABLES

Category of foods	Dishes or type of cooking	Power level and cooking patterns			
		First stage	Powers	Second stage	Powers
Pasta, rice	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Boiled rice	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	5-6
	Risotto	Frying and roasting	7-8	Cooking	4-5
Vegetables, legumes	Boiled	Heating water	Booster-9	Boiling	6-7
	Fried	Heating oil	9	Frying	8-9
	Sauté	Heating water	7-8	Cooking	6-7
	Stewed	Heating water	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating water	7-8	Browning fried	7-8
Meats	Roast	Meat browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	cooking	3-4
	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Grilling on both sides	7-8
	Browning	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	4-5
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
Fish	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Cooking	7-8
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating oil or fat	8-9	Frying	7-8
Eggs	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	6-7
	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	5-6
	Soft boiled / boiled	Heating water	Booster-9	Cooking	5-6
	Pancakes	Heating pan with butter	6	Cooking	6-7
Sauces	Tomato	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Meat sauce	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Béchamel	Preparing the base (melt butter and flour)	5-6	Bring to simmering point	3-4
Desserts, creams	Custard	Boil the milk	4-5	Keep simmering	4-5
	Puddings	Boil the milk	4-5	Keep simmering	2-3
	Rice pudding	Heat the milk	5-6	Keep simmering	2-3

ELECTRICAL DIAGRAM



USER SERVICING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

⚠CAUTION

Before any cleaning or maintenance, make sure the cooking zones are switched off and the heat indicator has turned off.

CLEANING

The cooktop must be cleaned after each use.

⚠IMPORTANT

- Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.
- Do not use chemical irritants, such as oven sprays or stain removers.
- After each use, leave the cooktop to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue.
- Sugar or food with a high sugar content damages the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand may scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the cooktop (follow the Manufacturer's instructions).

DO NOT USE STEAM JET CLEANERS

TROUBLESHOOTING

Information Code	Description	Possible Causes	Solution
	The command zone switches off due to an excessively high temperature.	The temperature inside the electronic parts is too high.	Wait for the cooktop to cool before reusing it.
 + Acoustic signal	Continuous (permanent) key activation is detected. The interface switches off after 10 seconds.	Water, pots or kitchen tools are on top of the user interface.	Clean the surface, remove any objects from the surface.
For all other error signals (E...U...)	Call customer service and report the error code.		

Customer Service

Before contacting Customer Service

1. Check that you cannot solve the problem yourself based on the points described in "Troubleshooting".
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.

If the fault persists after the above checks, contact the nearest Customer Service.

Induction hob: EIV424BL

Rated Voltage: 220 V~

Frequency: 60 Hz

Power consumption: 6.1 kW

Current consumption: 28 A

Content: 1 piece.

Made in Mexico

Manufactured by: ELICAMEX S.A. de C.V.

Address: Av. La Noria (Prolongación) No. 102,
Col. Ampliación Parque Industrial Querétaro,
Santa Rosa Jáuregui, C.P. 76215, Querétaro, México.
R.F.C. ELI060102RK8

ELICA North America

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

Register your product in

elica.com

and earn a 3rd year of factory warranty, covering all parts plus in-home labor.

TO OBTAIN SERVICE UNDER WARRANTY

Owner must present proof of original purchase date. Please keep a copy of your dated proof of purchase (sales slip) in order to obtain service under warranty.

PARTS AND SERVICE WARRANTY

For the period of two (2) years from the date of the original purchase, Elica will provide free of charge, non consumable parts or components that failed due to manufacturing defects. During these two (2) years limited warranty, Elica will also provide free of charge, all labor and in-home service to replace any defective parts.

WHAT IS NOT COVERED

- Damage or failure to the product caused by accident or act of God, such as, flood, fire or earthquake.
- Damage or failure caused by modification of the product or use of non-genuine parts.
- Damage or failure to the product caused during delivery, handling or installation.
- Damage or failure to the product caused by operator abuse.
- Damage or failure to the product caused by dwelling fuse replacement or resetting of circuit breakers.
- Damage or failure caused by use of product in a commercial application.
- Service trips to dwelling to provide use or installation guidance.
- Light bulbs, metal or carbon filters and any other consumable part.
- Normal wear of finish.
- Wear to finish due to operator abuse, improper maintenance, use of corrosive or abrasive cleaning products/pads and oven cleaner products.
- When the product has not been operated in accordance with the accompanying instructions for use.

WHO IS COVERED

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for ordinary residential use in North America (Including the United States, Guam, Puerto Rico, US Virgin Islands & Canada).

This warranty is non-transferable and applies only to the original purchaser and does not extend to subsequent owners of the product. This warranty is made expressly in lieu of all other warranties, expressed or implied, including, but not limited to any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose and all other obligations on the part of Elica North America, provided, however, that if the disclaimer of implied warranties is ineffective under applicable law, the duration of any implied warranty arising by operation of law shall be limited to two (2) years from the date of original purchase at retail or such longer period as may be required by applicable law.

This warranty does not cover any special, incidental and/or consequential damages, nor loss of profits, suffered by the original purchaser, its customers and/or the users of the Products.

WHO TO CONTACT

To obtain service under warranty or for any service related question:

- **USA & CANADA - Western Provinces**
SERVICE POWER
888 732 8018
elica@servicepower.com
- **CANADA - Ontario Province**
AGI Services
888 651 2534
service@agintl.qc.ca
- **CANADA - Quebec & Atlantic Provinces**
Ateliers G. Paquette
800 463 0119
service@ateliersgpaquette.com

To ensure prompt after-sales service, when you call we will kindly ask you to provide the following information:
model, 12 NC and date of purchase on original invoice.

12NC: _____

Model: _____

Serial No: _____

Date of purchase on original invoice: _____

Table des matières

Avis de sécurité important	19
Exigences électriques et d'installation.....	21
Liste Des Pièces.....	22
Cutout	22
Dimensions du produit	23
Installation	23
Description de la hotte et des commandes.....	26
Utiliser	27
Tableaux de puissance	30
Tableaux de cuisson.....	31
Schéma électrique	32
Utilisateur et la maintenance	33
Reserche des pannes.....	33
Garantie.....	34

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et se conformer à toutes les consignes de sécurité.



C'est le symbole d'une alerte de sécurité.

Ce symbole vous informe des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser personnellement ainsi qu'à d'autres personnes.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT".

Ces mots signifient:

 **DANGER**

Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne vous conformez pas immédiatement aux instructions suivantes.

 **WARNING**

Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne vous conformez pas immédiatement aux instructions suivantes.

Tous les messages de sécurité vous indiquent quel est le risque potentiel, ainsi que comment réduire les risques de blessures et vous informe de ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

⚠ Avis de Sécurité Important

⚠ ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, prenez des précautions élémentaires, y compris les suivantes:

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne stockez pas d'articles intéressants pour les enfants dans les armoires** au-dessus d'une table de cuisson - Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre les objets pourraient être grièvement blessés.
- **Installation correcte: assurez-vous** que votre table de cuisson est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais votre table de cuisson pour vous réchauffer ou réchauffer la pièce.
- **Ne laissez pas les enfants seuls** - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où la table de cuisson est utilisée. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir sur une partie de la table de cuisson.
- **Portez un vêtement approprié** - Des vêtements à manches ou lâches ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de la table de cuisson.
- **Entretien par l'utilisateur** - Ne pas réparer ou remplacer une partie quelconque de la table de cuisson, sauf en cas de recommandations spécifiques dans ce manuel. Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié.
- **Stockage sur la table de cuisson** - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés près des unités de surface.
- **Ne pas utiliser de l'eau sur les feux de graisse** - Éteignez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur chimique ou un extincteur en mousse.
- **N'utilisez que des pochoirs secs** - Des pochoirs humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures de la vapeur. Ne laissez pas les pochoirs toucher les éléments chauffants lorsqu'ils sont chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.
- **NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES DE SURFACE PROCHE DES UNITÉS** - Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ou laissez les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec des unités de surface ou des zones proches des unités jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les surfaces situées face à la table de cuisson.
- **Utilisez une poêle de la taille appropriée** - Cette table de cuisson est équipée d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Sélectionnez les ustensiles ayant des fonds plats assez grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
- **Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance** à des températures élevées programmées. Le débordement cause de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu.
- **Ustensiles de cuisine vitrés** - Seuls certains types de verre, vitrocéramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles vitrés conviennent au service de la table de cuisson sans se briser en raison de la brusque variation de température.

- Les poignées d'ustensile doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, l'allumage de matériaux inflammables et les déversements causés par un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur et ne pas encombrer les unités de surface adjacentes.
- Ne pas faire de cuisine sur une surface de cuisson cassée. Si la surface de cuisson se casse, les produits de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer la surface du caisson cassé et causer un risque de choc électrique. Contacter un technicien qualifié immédiatement.
- Nettoyer la surface de cuisson avec précautions. Si on utilise une éponge ou un chiffon mouillé pour nettoyer les déversements sur une surface chaude, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Il y a des produits pour nettoyer qui peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas poser des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface du plan de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

POUR LES UNITÉS AVEC ÉLÉMENTS DE BOBINE

- **Assurez-vous que les cuvettes ramasse-goutte** sont en place - L'absence de ces ustensiles pendant la cuisson peut risquer d'endommager les câbles ou les composants en dessous.
- **Revêtements protecteurs** - Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir l'unité les cuvettes ramasse-goutte, à l'exception de ce qui est suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles - Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

Cette table de cuisson à induction génère et utilise une énergie de fréquence ISM qui chauffe les ustensiles de cuisine en utilisant un champ électromagnétique. Il a été testé et est conforme à la partie 18 des règles FCC pour les équipements ISM.

Cette plaque de cuisson à induction peut causer des interférences avec la télévision ou la radio. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer de corriger l'interférence en:

- déplaçant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur;
- augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur;
- reliant le récepteur dans une sortie différente. Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

REMARQUE: Les porteurs d'un stimulateur cardiaque ou d'un dispositif médical similaire devraient être prudents lorsqu'ils sont debout près de cette plaque de cuisson à induction pendant qu'elle est allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le stimulateur cardiaque ou un dispositif similaire. Informez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque de cuisson à induction.

⚠ ATTENTION

Suivre attentivement les instructions ci-dessous:

- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail d'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des réglementations locales en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
 - Ne pas utiliser de prises multiples ou des rallonges.
 - Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles par l'utilisateur.
 - L'équipement et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants.
 - Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil; garder les enfants à distance et les surveiller, parce que les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
 - Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser le plan à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.
 - Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil.
 - Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
 - Ne pas placer de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité.
 - Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile.
 - Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité de décharge électrique.
 - L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonction au moyen d'une minuterie externe ou bien d'un système de commande à distance séparé.
 - La cuisson sans surveillance sur un plan de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer un incendie.
 - Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
 - Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au lieu de cela, éteindre l'appareil et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Risque d'incendie: ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur.
 - Avant de raccorder le modèle au circuit électrique: contrôler la plaque signalétique (sur le fond de l'appareil) pour s'assurer que la tension et la puissance correspondent à celles du circuit et que la prise d'branchement soit adaptée. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.
- L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tel que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure.
 - Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson.
 - En cas de températures élevées, l'appareil réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.
 - Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique en retirant la fiche électrique ou en coupant l'interrupteur général.
 - Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien.
 - L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.
 - Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
 - La pièce doit être suffisamment aérée quand l'appareil est utilisé simultanément aux autres appareils de combustion au gaz ou autres combustibles.
 - L'appareil doit être régulièrement nettoyé à la fois à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) cela devrait se faire en conformité avec les instructions d'entretien.
 - Le non-respect des normes de nettoyage de l'appareil et du filtre (ainsi que son remplacement) comporte des risques d'incendies.
 - Le flambage est strictement interdit.
 - L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée.
 - La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu.

⚠ATTENTION

- Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer.
- Attention! Ne pas brancher l'appareil au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée.
- Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les réglementations établies par les autorités locales compétentes.
- Quand cet appareil et les autres non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bars).
- Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

IMPORTANT

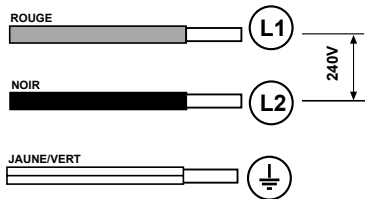
Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.

- Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson au moyen du dispositif de commande et ne pas se fier uniquement au détecteur de casseroles.
- Éviter de renverser du liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.
- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou encore sans récipients.
- À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante.
- Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.
- Ne jamais chauffer une boîte ou une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES ET D'INSTALLATION

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

240 V 2 fils 60Hz



- Débrancher plaque de cuisson du circuit électrique.
- L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié, familiarisé avec les normes applicables en matière d'installation et de sécurité.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les personnes, les animaux ou les biens dans le cas de non-respect des directives fournies dans ce chapitre.
- S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé.
- Ne pas utiliser de rallonges.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

IMPORTANT

Respectez tous les codes et les ordonnances en vigueur. Le client a la responsabilité de:

- Contacter un électricien-installateur.
- Vérifier que l'installation électrique est adéquate et conforme avec le Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 (la plus récente édition*), ou les normes C22.1-94, Code canadien de l'électricité, Partie 1 et C22.2 No.0-M91 (La plus récente édition**) de la CSA, ainsi que tous les codes et les ordonnances de votre région.
- Si le code le permet et que vous utilisez un fil de mise à la terre distinct, il est recommandé de faire vérifier le chemin du fil par un électricien.
- Ne pas mettre l'appareil à la terre sur une conduite de gaz.
- Consultez un électricien qualifié si vous n'êtes pas certain que la plaque de cuisson est mise à la terre correctement.
- N'installez pas un fusible dans le circuit neutre ou le circuit de mise à la terre.

⚠ATTENTION

Risque de choc électrique, cadre mis à la terre au neutre de l'appareil par l'intermédiaire d'une liaison. La mise à la terre par le conducteur neutre est interdite pour les nouvelles installations de circuits de dérivation (NEC 1996), les maisons mobiles et les véhicules de loisirs, ou dans une zone où les codes locaux interdisent la mise à la terre par le conducteur neutre. Lorsqu'il est installé dans un endroit où la mise à la terre par le neutre n'est pas autorisée, le cordon ou le câble à 3 conducteurs doit être remplacé par un cordon ou un câble à 4 conducteurs. Voir les instructions du fabricant.

IMPORTANT

UTILISER DES CONDUCTEURS EN CUIVRE OU EN ALUMINIUM

IMPORTANT

- Conservez ces instructions afin de pouvoir les remettre à l'inspecteur-électricien
- Il faut raccorder l'appareil directement à une boîte à fusible ou à un disjoncteur par l'entremise d'une canalisation électrique en métal.
- Le calibre de fil doit être conforme aux exigences du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 (La plus récente édition*), ou les normes C22.1- 94, Code canadien de l'électricité, Partie 1 et C22.2 0-M91 (La plus récente édition**) de la CSA, ainsi que tous les codes et les ordonnances de votre région.

Il faut prévoir un connecteur de canalisation approuvé par l'UL ou la CSA à chaque extrémité de la canalisation d'alimentation (À l'appareil et à la boîte de jonction).

Vous pouvez obtenir un exemplaire des normes indiquées en vous adressant à :

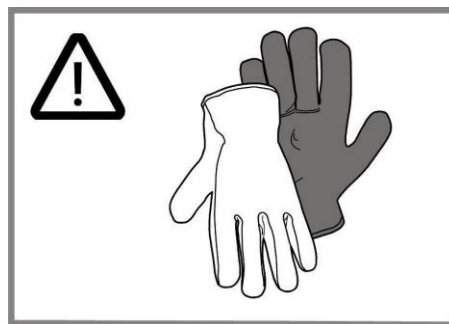
* La National Fire Protection Association, Batterymarch Park Quincy, Massachusetts, 02269

** La CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, Ohio, 44131-5575

AVANT D'INSTALLER

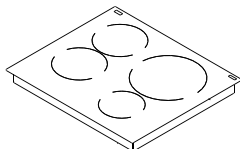
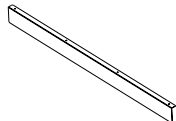
Deux personnes sont nécessaires pour effectuer l'installation.

Porter des gants pour se protéger des bords coupants



Afin d'éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en raison de surfaces surchauffées, évitez de placer les unités de surface sous les armoires de rangement.

LISTE DES PIÈCES

Pièces Fournies	Quantité
 Assemblage de la table de cuisson	1
 Ressort pour l'installation	4
 Déflecteur	1

Pièces Fournies	Quantité
 Ruban adhésif pour verre	1
 Entretoises .5 mm	8
 Entretoises 1mm	4
 Entretoises 2 mm	4
 Vis 3.5 x 5 mm	4

CUTOUT

Fierté de l'installation

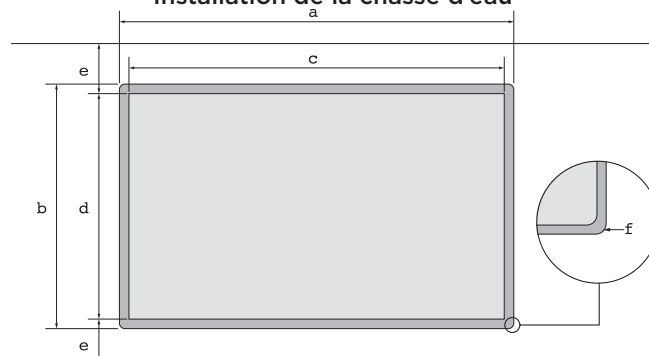


PLAN

FRONT

	Modèle
	EIV424BL
a	23 1/8" (58.7 cm)
b	19 1/2" (49.5 cm)
c	1 15/16" (5 cm) minimum

Installation de la chasse d'eau

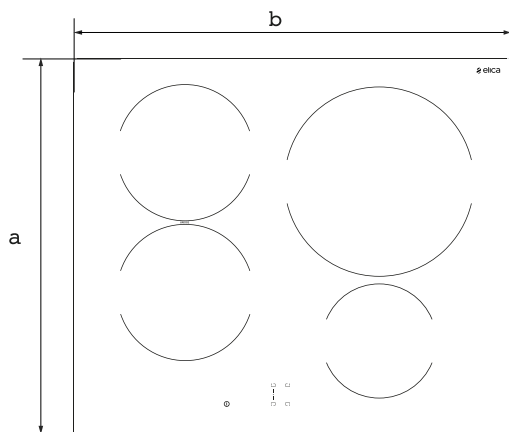


PLAN

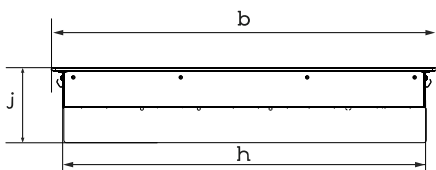
FRONT

	Modèle
	EIV424BL
a	24 1/8" (61.3 cm)
b	20 13/16" (53 cm)
c	23 1/8" (58.7 cm)
d	19 1/2" (49.5 cm)
e	1 15/16" (5 cm) minimum
f	4 x Ø 7
g	1/4" (0.63 cm)

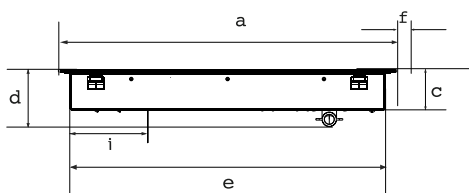
DIMENSIONS DU PRODUIT



**EIV424BL
PLAN**



FRONT



PROFIL

Modèle	
EIV424BL	
a	20 $\frac{3}{4}$ " (52.7 cm)
b	24 $\frac{1}{6}$ " (61 cm)
c	2 $\frac{1}{2}$ " (6.2 cm)
d	3 $\frac{5}{8}$ " (9.13 cm)
e	19 $\frac{5}{16}$ " (49 cm)
f	$\frac{3}{4}$ " (1.85 cm)
h	22 $\frac{1}{2}$ " (57.3 cm)
i	5 $\frac{15}{16}$ " (15 cm)
j	5" (12.7 cm)

INSTALLATION

- L'installation, électrique comme mécanique, doit être effectuée par un personnel spécialisée.
- La plaque de cuisson est réalisé pour être encastré dans un plan de travail d'une épaisseur de minimum 3 cm, pour les deux formes d'installation.
- La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm devant, d'au moins 4 cm sur les côtés, et d'au moins 50 cm par rapport aux meubles supérieurs.
- NB = Les distances indiquées sont indicatives : les indications à suivre pour la conception des espaces sont celles du fabricant de la cuisine.

Préparation pour l'installation:

Avant de commencer l'installation

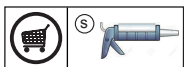
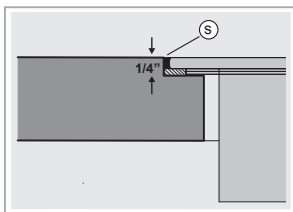
- Après avoir déballé le produit, vérifier qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport et, en cas de problèmes, contacter le revendeur ou le Service Client, avant de procéder à l'installation.
- Vérifier que le taille du produit acheté est adaptée à la zone d'installation choisie.
- Vérifier qu'aucun matériel accessoire (comme des sachets avec des vis, garanties, etc.) ne se trouve pas à l'intérieur de l'emballage : il doit être enlevé et conservé.
- Vérifier par ailleurs qu'une prise électrique disponible se trouve à proximité de la zone d'installation

INSTALLATION

⚠ ATTENTION

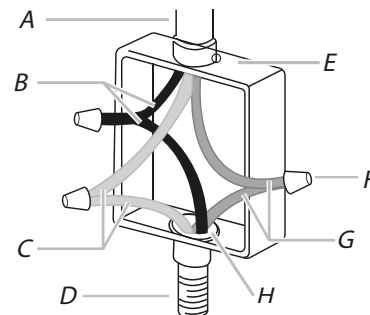
La non-installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut comporter des risques électriques.

IMPORTANT: utiliser une colle monocomposant (S), ayant une résistance aux températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, les surfaces à coller doivent être soigneusement nettoyées pour éliminer toute substance qui pourrait compromettre l'adhérence (ex. : agents de démoulage, conservateurs, graisses, huiles, poussière, résidus d'anciennes colles, etc.); la colle doit être uniformément distribuée sur tout l'encadrement ; après le collage, laisser sécher environ 24 heures.



Câble à 3 fils de l'alimentation domestique au câble à 3 fils de la surface de la cuisinière

IMPORTANT: Utilisez le câble à 3 fils de l'alimentation domestique aux États-Unis lorsque les codes locaux ne permettent pas la mise à la terre dans les maisons et les véhicules récréatifs, les nouvelles constructions et au Canada.

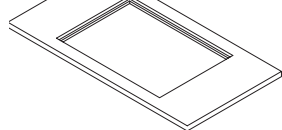


- A. Câble de l'alimentation électrique domestique
- B. Fils noirs (phase)
- C. Fils de terre verts ou jaune-vert (terre)
- D. Conduit avec 3 fils de la table de cuisson
- E. Boîte de jonction
- F. Connecteur de fils homologué UL (non fourni)
- G. Fils rouges (phase)
- H. Connecteur de conduit homologué UL ou CSA (non fourni)

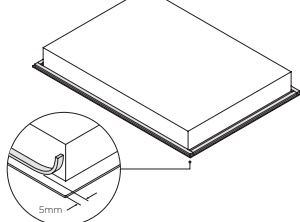
1. Connecter les 2 fils noirs ensemble à l'aide des connecteurs de fils répertoriés UL.
2. Connecter les 2 fils rouges ensemble à l'aide des connecteurs de fils répertoriés UL.
3. Connecter la terre verte (ou jaune-verte) du câble de la table de cuisson au fil de terre vert (ou jaune-vert) (dans la boîte de jonction) à l'aide des connecteurs de fils répertoriés par l'UL.
4. Installer le couvercle de la boîte de jonction. Câble à 3 fils de l'alimentation électrique de la maison au câble à 3 fils de la table de cuisson - États-Unis seulement.

INSTALLER AFFLEURANTE

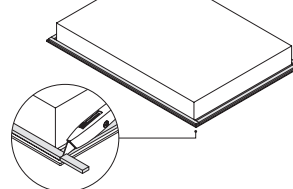
1. Préparez le plan de travail pour une installation affleurante. Utilisez une défonceuse pour découper les bords du comptoir à la profondeur spécifiée (.63cm). Veillez à ce que tous les bords dénudés soient scellés. Fixez un ruban adhésif le long des bords de l'évidement.



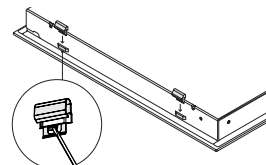
2. Tournez la table de cuisson à l'envers sur une housse de protection et appliquez le joint en mousse adhésive autour du dépassement du verre, à 5 mm du bord du verre. Veillez à ce que la face adhésive soit orientée vers le bas afin de former un joint continu autour de la table de cuisson.



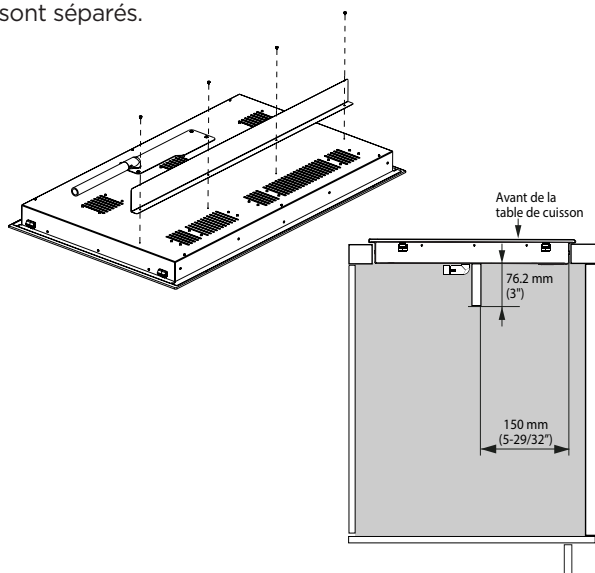
3. Coupez l'excédent de matériau d'étanchéité à l'aide d'un cutter ou d'un couteau à découper. Veillez à ne pas endommager la table de cuisson.



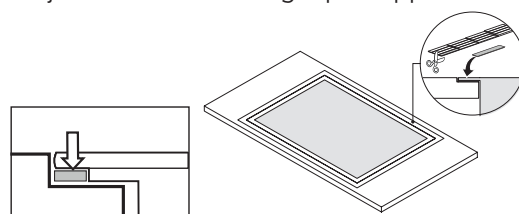
4. Fixez les quatre clips latéraux au châssis de la table de cuisson. Assurez-vous que les clips sont correctement orientés, appuyez sur la languette centrale à l'aide d'un tournevis plat pour faire passer le clip et le fixer contre la plaque.



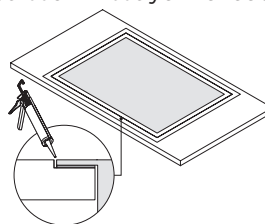
5. Le déflecteur fourni doit être installé à l'aide de quatre vis de 3,4 x 5 mm, comme indiqué, afin de s'assurer que les orifices de refroidissement et d'évacuation de l'air chaud sont séparés.



6. Soulever la table de cuisson et la placer au centre en déposant délicatement les deux côtés de la grille en même temps.
7. Si nécessaire, des entretoises doivent être installées pour ajuster la hauteur du grill par rapport au comptoir.



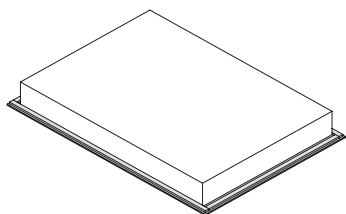
8. Appliquer de la silicone dans l'espace entre le comptoir et la table de cuisson. Essuyer l'excédent de silicone.



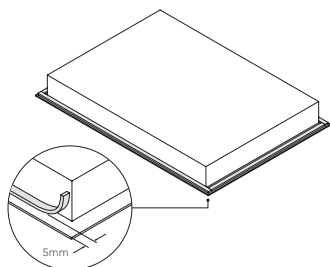
9. Nettoyez soigneusement la table de cuisson à l'aide d'un nettoyeur pour vitres et d'un chiffon.

INSTALLER FIER

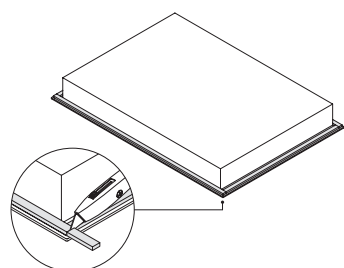
1. Tournez la table de cuisson à l'envers sur une housse de protection.



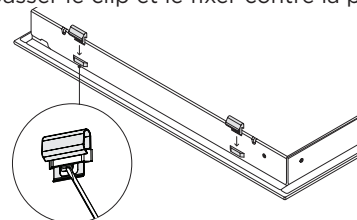
2. Appliquez le joint en mousse adhésive autour du dépassement du verre, à 5 mm du bord du verre. Veillez à ce que la face adhésive soit orientée vers le bas afin de former un joint continu autour de la table de cuisson.



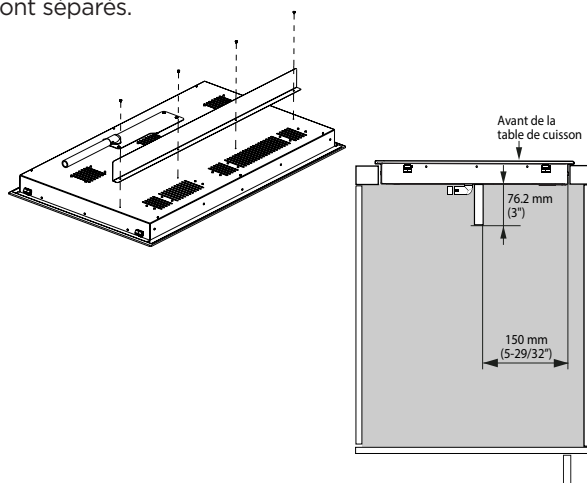
3. Coupez l'excédent de matériau d'étanchéité à l'aide d'un cutter ou d'un couteau à découper. Veillez à ne pas endommager la table de cuisson.



4. Fixez les quatre clips latéraux au châssis de la table de cuisson. Assurez-vous que les clips sont correctement orientés, appuyez sur la languette centrale à l'aide d'un tournevis plat pour faire passer le clip et le fixer contre la plaque.

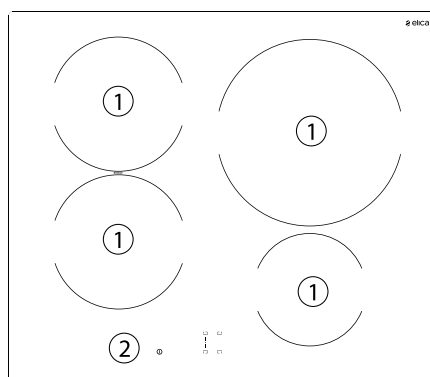


5. Le déflecteur fourni doit être installé à l'aide de quatre vis de 3,4 x 5 mm, comme indiqué, afin de s'assurer que les orifices de refroidissement et d'évacuation de l'air chaud sont séparés.



6. Soulever la table de cuisson et la placer au centre en déposant délicatement les deux côtés de la grille en même temps.
7. Nettoyez soigneusement la table de cuisson à l'aide d'un nettoyeur pour vitres et d'un chiffon.

DESCRIPTION DE LA HOTTE ET COMMANDES

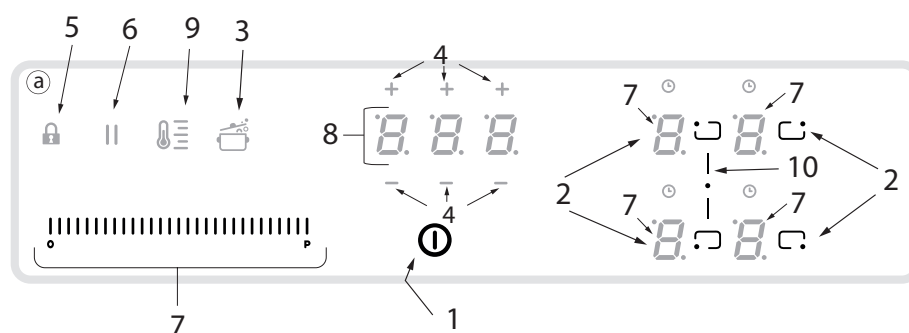


EIV424BL

1 - Zones de cuisson

2 - Panneau de control

Commandes pour les modèles EIV424BL



Keys		Display / LED	
1	ON/OFF de la plaque de cuisson	7	Affichage de la zone de cuisson
2	Indicateur de position de la zone de cuisson	8	Affichage de la minuterie
3	Activation automatique du chauffage	9	Affichage du gestionnaire de température
4	Minuterie d'activation Augmenter/Diminuer la valeur de la minuterie	10	Indicateur de pont actif
5	Serrure à clé		
6	Pause		
7	Augmentation/diminution du niveau de puissance		

UTILISER

Le système de cuisson par induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages:

Comparée aux plaques de cuisson électriques, votre plaque à induction est:

- **Plus sûre**: température plus basse sur la surface vitrée.
- **Plus rapide**: temps de chauffage des aliments plus court.
- **Plus précise**: la plaque réagit immédiatement à vos commandes.
- **Plus efficace**: 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. De plus, dès que la casserole est retirée de la table de cuisson, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, ce qui évite les pertes de chaleur inutiles.

COOKING CONTAINERS

N'utilisez que des pots portant le symbole



Important:

Pour éviter d'endommager définitivement la surface de la table de cuisson, n'utilisez pas

- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat.
- récipients métalliques à fond émaillé.
- des récipients dont le fond est rugueux, pour éviter de rayer la table de cuisson.
- ne posez jamais de casseroles chaudes sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson.
- ne pas faire glisser les casseroles sur la surface de cuisson.



CONTENEURS PRÉEXISTANTS

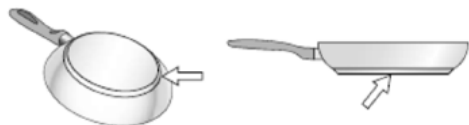
La cuisine par induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vérifiez si le matériau de la casserole est magnétique à l'aide d'un aimant. Les casseroles ne sont pas adaptées si elles ne sont pas détectables magnétiquement.

Diamètres de fond de cuvette recommandés

IMPORTANT

Si les casseroles ne sont pas correctement dimensionnées, les zones de cuisson ne s'allumeront pas.

Pour connaître le diamètre minimum des casseroles à utiliser pour chaque zone, consultez la partie illustrée de ce manuel.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Recommandations pour de meilleurs résultats :

- Utilisez des casseroles et des poêles dont le diamètre du fond est égal à celui de la zone de cuisson.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Dans la mesure du possible, gardez le couvercle sur les casseroles pendant la cuisson.
- Faites cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec une quantité minimale d'eau pour réduire le temps de cuisson.
- Utilisez un autocuiseur, car il réduit encore la consommation d'énergie et le temps de cuisson.
- Placez la casserole au centre de la zone de cuisson délimitée sur la table de cuisson.

UTILISER LE HOB

Avant de commencer, il est important de savoir: Toutes les fonctions de cette table de cuisson sont conçues de manière à respecter les règles de sécurité les plus strictes.

C'est la raison pour laquelle :

- Certaines fonctions ne seront pas activées, ou seront automatiquement désactivées, en l'absence de casseroles sur les brûleurs ou lorsqu'elles sont mal positionnées.
- Dans d'autres cas, les fonctions activées seront automatiquement désactivées après quelques secondes lorsque la fonction spécifique nécessite un autre réglage qui n'a pas été sélectionné (par ex : "Allumer la table de cuisson" sans "Sélectionner la zone de cuisson" et la "Température de fonctionnement", ou la "Fonction de verrouillage" ou la fonction "Minuterie").

⚠ AVERTISSEMENT

Dans le cas (par exemple) d'utilisation prolongée, la coupure de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate, car en phase de refroidissement le symbole "H" apparaît sur l'écran pour indiquer ce stade de fonctionnement. Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

Affichage zone de cuisson

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît

Zone de cuisson allumée	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Fonction Temperature Manager activée	U
Fonction Pause	11
Fonction Automatic Heat UP	A

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

- **Activation sûre**

Le produit s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson: le processus de chauffe ne se déclenche pas sans casseroles et s'arrête en les enlevant.

- **Détecteur de pots**

L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

- **Arrêt de sécurité**

Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.

- **Indicateur de chaleur résiduelle**

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par le symbole de la zone qui s'éclaire sur l'afficheur "H".

Fonctionnement

Remarque: Pour activer une quelconque fonction, il faut d'abord activer la zone souhaitée.

- **Allumage**

Le voyant s'éclaire pour signaler que la plaque de cuisson/aspirateur est prêt(e) à l'emploi. Appuyer de nouveau pour éteindre.

Remarque: Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

- **Sélection des zones de cuisson**

Effleurer ON/OFF  appuyer sur la barre de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

- **9 niveaux de puissance**

La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance: Effleurer et glisser le doigt le long de la Barre de sélection: vers la droite pour augmenter le niveau de puissance; vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance;

- **Booster de puissance**

Le produit est doté d'un niveau de puissance supplémentaire (au-delà du niveau ) qui reste activé 5 minutes, passé ce délai la puissance revient au niveau précédemment utilisé. Effleurer et glisser le doigt le long de la Barre de sélection (au-delà du niveau ) et activer Power Booster. Le niveau Power Booster est signalé sur l'afficheur de la zone sélectionnée avec le symbole "P".

- **Zones de pont**

Les zones de cuisson grâce à la fonction Bridge sont en mesure de fonctionner en mode combiné créant ainsi une seule zone au même niveau de puissance. Cette fonction 43 permet de cuire de manière homogène les grands plats / casseroles.

Il est possible d'utiliser (en mode combiné) la zone de cuisson frontale "Master" avec la zone correspondante derrière "Secondaire" (pour vérifier les zones concernées par cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).

Pour activer la fonction de pont:

- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser.
- le voyant Bridge de la zone de cuisson "Secondaire" s'éclaire .
- la Barre de sélection de la zone de cuisson "Master" permet de programmer le niveau (puissance) de fonctionnement.
- pour désactiver la Fonction Bridge il suffit de répéter la même procédure d'activation

- **Gestionnaire des températures**

La fonction Temperature Manager permet de régler la température prédéfinie, la plus appropriée, pour obtenir le résultat souhaité (consulter le tableau de puissance à la fin de ce chapitre).

SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON

- Appuyer une  pour sélectionner le niveau approprié:

	Réchauffer*	
*Consulter le tableau Temperature Manager à la fin de ce chapitre.		

Appuyer encore une fois pour éteindre. L'afficheur de la zone de cuisson actionnée en mode Temperature Manager indique le symbole "L".

- **Serrure à clé**

La fonction Child Lock permet d'éviter que les enfants ne puissent accidentellement allumer les zones de cuisson et la zone aspirante car elle bloque toutes les fonctions. La fonction Child Lock peut être activée seulement quand l'appareil est éclairé et les zones de cuisson sont éteintes. Activation:

- appuyer sur 
 - la LED située au dessus de la touche s'éclaire pour signaler l'activation
- Répéter l'opération pour désactiver.

- **Timer**

La fonction Timer est un compte à rebours qui peut être programmé (même simultanément) sur chaque zone de cuisson. **Note:** le timer est un simple signal sonore, qui une fois les minutes programmées passé N'interrompra pas le fonctionnement de la zone de cuisson

Activation/Réglage de la fonction Timer:

- Sélectionner la zone de cuisson (puissance 1 0).
 - Appuyer sur   pour accéder à la fonction Timer.
 - Régler la durée du Timer: appuyer sur le sélecteur , pour augmenter le temps d'extinction automatique appuyer sur le sélecteur , pour diminuer le temps d'extinction automatique.
- Si vous le souhaitez, répéter l'opération pour les autres zones de cuisson.

Remarque: Chaque zone peut avoir un Timer différent; sur l'afficheur apparaîtra (pendant 10 secondes), le compte à rebours de la dernière zone de cuisson sélectionnée suivi du compte à rebours le moins long.

Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur clignote, avec le symbole "0.00".

Remarque: à côté de la zone de cuisson, lorsque le Timer est actionné, apparaît le symbole ☺.

Pour couper le Timer:

- Sélectionner la zone de cuisson.

- programmer la valeur du timer à "0", avec

Remarque: la fonction reste active si l'on n'appuie pas, entretemps, sur d'autres touches.

- **Minuteur pour les œufs**

La fonction Egg Timer est un compte à rebours séparé des zones de cuisson (et de la zone aspirante). La fonction Egg Timer s'active en appuyant sur **+**.

Remarque: pour régler la fonction Egg Timer suivre la même procédure de la fonction Timer. Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur clignote, avec le symbole "0.00".

- **Pause**

La fonction Pause permet d'interrompre n'importe quelle fonction active sur la plaque en ramenant à zéro la puissance de cuisson.

Activation:

- appuyer sur **II**

- le symbole "||" apparaît sur l'afficheur.

Pour désactiver la fonction :

Remarque: cette opération permet de rétablir les conditions de la plaque avant la pause

- press **II**

- vous avez 10 secondes pour glisser le doigt vers la droite le long de la Barre de sélection, correspondant à la zone de cuisson 2;

Remarque: si l'opération n'est pas effectuée dans le délai indiqué la fonction Pause reste active.

Remarque: si après 10 minutes, la Fonction Pause n'est pas désactivée, la plaque s'éteint automatiquement.

- **Chauffage automatique**

La fonction Automatic Heat UP permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée; cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide mais sans risquer de brûler les aliments car la température ne dépasse pas celle du niveau programmé. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 -8.

Activación:

- Lorsque la zone de cuisson est allumée, appuyez sur , l'écran clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé sur la zone de cuisson.

En augmentant la puissance de la zone de cuisson : la fonction de chauffage automatique reste active, avec la nouvelle température réglée ; en diminuant la puissance de la zone de cuisson : la fonction de chauffage automatique est désactivée.

Remarque: Si une autre zone de cuisson est sélectionnée simultanément, le symbole  s'allume à nouveau avec une lumière légèrement plus intense et la fonction peut également être activée pour cette zone ; toutefois, la fonction reste active dans la zone où elle a déjà été réglée.

- **Minuterie**

Activation/Réglage de la fonction Timer

- Sélectionner l'aspirateur (vitesse ¹ 0).

- Appuyer sur **- +** pour accéder à la fonction Timer (peu importe la vitesse)

- Régler la durée du Timer: appuyer sur le sélecteur **+**, pour augmenter le temps d'extinction automatique appuyer sur le sélecteur **-**, pour diminuer le temps d'extinction automatique de l'afficheur le compte à rebours apparaît,

Remarque: à côté de l'afficheur de l'aspirateur, lorsque le Timer est actionné, apparaît le symbole ☺. Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur clignote, avec le symbole "0.00".

Pour couper le Timer :

- Sélectionner la zone de cuisson

- programmer la valeur du timer à "0", avec **-**

Remarque: la fonction reste active si l'on n'appuie pas, entretemps, sur d'autres touches.

TABLEAUX DE PUISSANCE

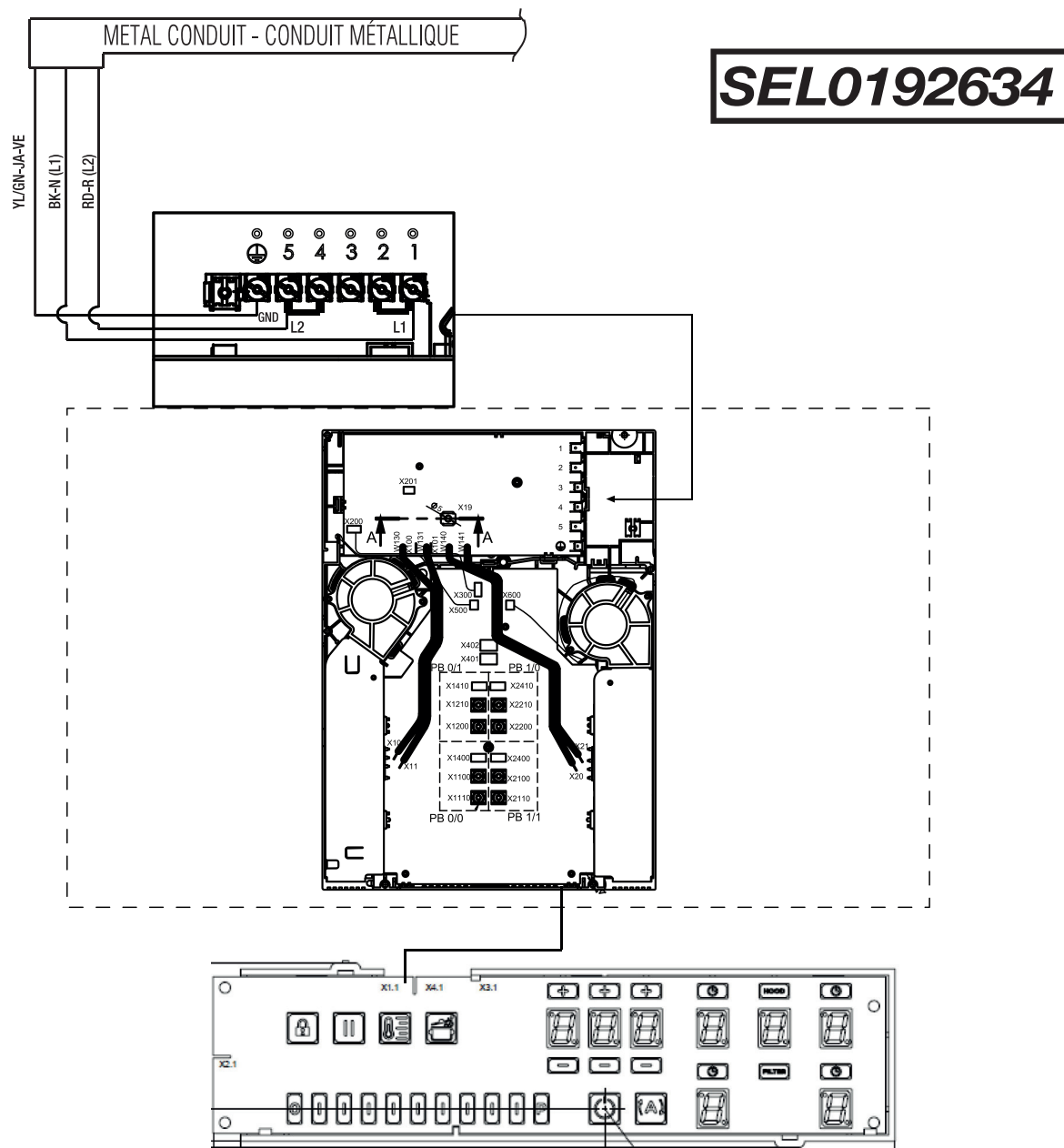
Le niveau de puissance (par défaut)		Description
	Réchauffer	Choisir un niveau de puissance appropriée pour permettre de maintenir la température de vos aliments en douceur, sans atteindre des températures d'ébullition.

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Niveau d'utilisation (l'indication doit être associée à l'expérience et aux habitudes de cuisson)
Puissance maximale		Réchauffer rapidement	Idéal pour élever très rapidement la température des aliments jusqu'à ébullition rapide en cas d'eau ou pour chauffer rapidement les liquides de cuisson
		Friggere - bollire	Idéal pour le brunissement, commencer à cuire, frire des produits congelés, faire bouillir rapidement
Puissance élevée		Rôtir - brunir - bouillir - griller	Idéal pour rôtir, maintenir l'ébullition, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes)
		Rôtir - cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour brunir, maintenir l'ébullition légère, cuire et griller (pendant une durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer les accessoires
Puissance moyenne		Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition délicate, cuire (pour une longue durée). Repasser les pâtes
		Cuire - frémir - épaissir - rendre crémeux	Idéal pour les cuissons prolongées (riz, sauces, rôtis, poisson), en présence de liquides d'accompagnement (par exemple eau, vin, bouillon, lait), mélanger les pâtes
		Cuire - frémir - épaissir - rendre crémeux	Idéal pour les cuissons prolongées (volumes de moins d'un litre: riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (exemple eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance		Faire fondre - dégeler - garder au chaud - rendre crémeux	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre doucement le chocolat, décongeler des produits de petites dimensions
		Faire fondre - dégeler - garder au chaud - rendre crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions d'aliments fraîchement cuisinés ou garder à température les plats et faire épaissir le risotto
OFF		Surface d'appui	Plan de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

TABLEAUX DE CUISSON

Catégorie d'aliments	Plats ou type de cuisson	Niveau de puissance et déroulement cuisson			
		Première étape	Puissances	Deuxième étape	Puissances
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	7-8
	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	7-8
	Riz bouilli	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	5-6
	Risotto	Saisir et griller	7-8	Cuisson	4-5
Légumes, légumineuses	Blanchis	Chauffage de l'eau	Booster-9	Ébullition	6-7
	Frits	Chauffage de l'huile	9	Friture	8-9
	Sautés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	6-7
	Mijotés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	3-4
	Saisis	Chauffage de l'accessoire	7-8	Dorure	7-8
Viandes	Rôti	Brunissement viande avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Grillées	Préchauffage de la poêle	7-8	Griller sur les deux côtés	7-8
	Brunissement	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	4-5
	En sauce/braisées	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
Poisson	Grillés	Préchauffage de la poêle	7-8	Cuisson	7-8
	En sauce/braisés	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Frits	Chauffage de l'huile ou de la matière grasse	8-9	Friture	7-8
OEuf	Omelettes	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	6-7
	Omelettes	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	5-6
	A la coque/durs	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson	5-6
	Pancakes	Chauffage de la poêle avec du beurre	6	Cuisson	6-7
Sauces	Tomate	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Bolognaise	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Béchamel	Préparation de la base (faire fondre beurre et farine)	5-6	Porter à frémissement	3-4
Gâteaux, crèmes	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	4-5
	Puddings	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	2-3
	Riz au lait	Réchauffer le lait	5-6	Maintenir le frémissement	2-3

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



UTILISATEUR ET LA MAINTENANCE

⚠ATTENTION

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.

Nettoyage

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

⚠IMPORTANT

- Ne pas utiliser d'éponges abrasives, de tampons à récurer. Leur utilisation, au fil du temps, pourrait abîmer le verre.
- Ne pas utiliser des produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou détachants. Après chaque utilisation, laisser refroidir le plan et le nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires.
- Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent le plan de cuisson et doivent être retirés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.
- Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage du plan (suivre les instructions du fabricant).

NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEURS A VAPEUR

RECHERCHE DES PANNES

CODE D'INFORMATION	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne de l'électronique est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
 + Signal Acoustique	Une activation continue (permanente) de la touche est détectée. L'interface s'éteint au bout de 10 secondes.	Eau, casseroles ou ustensiles de cuisine posés sur l'interface utilisateur.	Nettoyer la surface, retirer les objets éventuellement présents le plan.
Pour tous les autres signaux d'erreur (E...U...)	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

SERVICE ASSISTANCE

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifier que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".

2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

Si le problème persiste après les susdites vérifications, contacter le Service Clientèle le plus proche.

Plaque à induction: EIV424BL

Tension nominale: 220 V-

Fréquence: 60 Hz

Puissance: 6.1 kW

Current: 28 A

Contenu: 1 piece.

Fabriqué en Mexico

Produit par: ELICAMEX S.A. de C.V.

Adresse: Av. La Noria (Prolongación) No. 102,

Col. Ampliación Parque Industrial Querétaro,

Santa Rosa Jáuregui, C.P. 76215, Querétaro, México.

R.F.C. ELI060102RK8

POUR OBTENIR UN DEPANNAGE SOUS GARANTIE

Le propriétaire doit présenter une preuve de la date d'achat. Garder une copie de votre preuve d'achat datée (ticket de caisse) de façon à pouvoir bénéficier du service après-vente sous garantie.

GARANTIE PIECES DE RECHANGE ET MAIN D'OEUVRE

Pendant une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat, Elica s'engage à fournir gratuitement les pièces de rechange ou les composants autres que les recharges ayant des défauts de fabrication. Durant cette garantie de deux (2) ans, Elica fournira également gratuitement, toute la main d'oeuvre et le service à domicile pour remplacer d'éventuelles pièces défectueuses.

CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Dégât ou panne du produit causé par un accident ou un cas de force majeure tels que inondation, incendie ou tremblement de terre.
- Dégât ou panne du produit causé par modification du produit ou utilisation de pièces pas d'origine.
- Dégât ou panne du produit causé lors de la livraison, de la manipulation ou de l'installation.
- Dégât ou panne du produit causé par une mauvaise utilisation.
- Dégât ou panne du produit causé par un remplacement des fusibles ou une remise en fonction des disjoncteurs par le propriétaire.
- Dégât ou panne du produit causé par une utilisation du produit pour raison commerciale.
- Déplacement à domicile pour explication d'utilisation ou d'entretien.
- Ampoules, filtres métalliques ou au charbon et toute autre pièce consommable.
- Usure normale.
- Usure due à une mauvaise utilisation du propriétaire, un entretien incorrect, une utilisation de substances nettoyantes corrosives ou abrasives et produits de nettoyage pour four.
- Lorsque le produit n'a pas été utilisé conformément aux instructions d'utilisation qui l'accompagnent.

QUI EST COUVERT

Cette garantie s'étend à l'acheteur original de produits achetés pour un usage domestique habituel en Amérique du Nord (Y compris Etats Unis, Guam, Porto Rico, les Iles virgins Américaines & le Canada).

Cette garantie n'est pas transférable et vaut uniquement pour l'acheteur original et ne s'étend pas aux propriétaires successifs du produit. Cette garantie vaut expressément en lieu et place de toute autre garantie, expresse ou sous-entendue, mais ne limite pas toute autre garantie sous-entendue de marchandage ou d'adaptation dans un but particulier et toute autre obligation de la part de Elica North America, étant entendu, cependant, que si la réclamation pour garanties sous-entendues n'est pas applicable aux yeux de la loi en vigueur, la durée de toute garantie sous-entendue émanant de la loi doit être limitée à deux (2) ans à partir de la date d'achat du produit ou à une période plus longue selon ce que dit la loi en vigueur.

Cette garantie ne couvre pas tout dégât particulier, accidentel et/ou consécutif, ni les pertes et profits, à charge du propriétaire, des ses clients et/ou des utilisateurs Des produits.

QUI CONTACTER

Pour obtenir un Service Après-vente durant la Garantie ou pour toute autre Question liée au Service Après-vente:
Appeler:

- **USA & CANADA - Provinces de l'Ouest**
SERVICE POWER
888 732 8018
elica@servicepower.com
- **CANADA - Province de l'Ontario**
AGI Services
888 651 2534
service@agintl.qc.ca
- **CANADA - Québec et provinces de l'Atlantique**
Ateliers G. Paquette
800 463 0119
service@ateliersgpaquette.com

Pour garantir un service après-vente rapide, quand vous téléphonerez nous vous prions de bien vouloir donner les informations suivantes: **modèle, 12 NC et date d'achat sur votre facture originale.**

12NC: _____

Modèle: _____

N° de série: _____

Date d'achat sur votre facture originale: _____

Contenido

Aviso de seguridad importante	36
Requisitos eléctricos y de instalación.....	38
Lista de materiales.....	39
Requisitos de instalación.....	39
Dimensiones del producto	40
Instalación	40
Descripción y controles.....	43
Uso de la placa de cocción.....	43
Tablas de potencia	46
Tablas de cocción.....	47
Diagrama eléctrico	48
Guía de uso y mantenimiento	49
Solución de problemas.....	49
Garantía.....	50

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le advierte sobre peligros potenciales que podrían ocasionar su muerte o la de otras personas.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "AVISO".

Estas palabras significan:

PRECAUCIÓN

Que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se siguen de inmediato las instrucciones.

ADVERTENCIA

Que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se siguen las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir el riesgo de lesiones y lo que puede suceder si las instrucciones no se siguen.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ AVISO

Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar la placa de cocción, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

⚠ PRECAUCIÓN

- **No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que se encuentran encima de la placa de cocción** - Si los niños se suben a la placa de cocción para alcanzar los objetos podrían sufrir lesiones graves.
- **Instalación correcta** - Asegúrese de que su placa de cocción sea conectada a tierra por un técnico calificado.
- **Nunca use la placa de cocción para calentar la habitación.**
- **No deje a los niños solos** - Los niños no deben quedarse solos o sin vigilancia en el área donde la placa de cocción está en uso. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte de la placa de cocción.
- **Use ropa apropiada** - No se debe usar ropa holgada o prendas que cuelguen cuando se usa la placa de cocción.
- **Mantenimiento hecho por el usuario** - No repare ni reemplace ninguna de las partes de la placa de cocción, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro tipo de mantenimiento debe ser remitido a un técnico calificado.
- **Almacenamiento sobre la placa de cocción** - No se deben conservar materiales inflamables cerca de las unidades de la superficie de cocción.
- **No utilice agua para apagar un fuego provocado por grasa** - Sofoque las llamas o utilice productos químicos secos o un extinguidor de espuma.
- **Solo utilice agarradores secos** - Los agarradores húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No utilice toallas u otros paños gruesos.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN U OTRAS ZONAS CERCANAS A ESTAS** - Las unidades de la superficie pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las zonas cercanas a las unidades de la superficie de cocción pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.
- Durante y después del uso, no toque ni deje telas u otros materiales inflamables cerca de las unidades de la superficie de cocción hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas zonas se encuentran la placa de cocción y las superficies que miran hacia la placa de cocción.
- **Utilice cacerolas de tamaño adecuado** - Esta placa de cocción está equipada con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. Elija utensilios de cocina con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir la unidad de calentamiento de la superficie. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento también mejorará la eficiencia.
- **Nunca descuide las unidades de superficie al trabajar a altas temperaturas** - El hervor provoca humos y los derrames de grasa pueden prenderse fuego.
- **Utensilios de cocina vidriados** - Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza de barro u otros

utensilios vidriados son adecuados para utilizarlos en la placa de cocción sin que se rompan debido al cambio repentino de temperatura.

- **Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse sobre las unidades de la superficie adyacentes** - Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames debidos al contacto accidental con el utensilio, siempre coloque el mango de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las unidades de la superficie adyacentes ni sobre el borde de la placa.
- **No cocine en una placa de cocción rota** - Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico calificado de inmediato.
- **Limpie la placa de cocción con precaución** - Si utiliza una esponja húmeda o un paño para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir emanaciones tóxicas si se aplican en una superficie caliente.
- **No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción** ya que podrían sobrecalentarse. Para unidades con campana de extracción -

PARA UNIDADES CON ELEMENTOS CON BOBINAS

- **Asegúrese de que los platillos reflectantes o los cuencos recogegotas estén en su lugar** - La ausencia de estos platillos o cuencos durante la cocción pueden dañar el cableado o los componentes que están debajo.
- **Forros Protectores** - No use papel de aluminio para forrar los cuencos de goteo de la unidad de superficie, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos protectores pueden resultar en un riesgo de descarga eléctrica o un incendio.
- **No Remoje Los Elementos de Calentamiento Desmontables** - Los elementos de calentamiento nunca se deben sumergir en agua.

Esta placa de inducción genera y utiliza energía con frecuencia ISM que calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético. Ha sido sometida a pruebas y cumple con la Parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC) para los equipos ISM. Esta placa de inducción cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales.

Esta placa de inducción puede causar interferencias con la recepción de la televisión o la radio. Si se produce interferencia, el usuario debe intentar corregir la interferencia de la siguiente manera:

- Cambiando la ubicación de la antena receptora de la radio o televisión.
- Aumentando la distancia entre la placa de cocción y el receptor.
- Conectando el receptor en una toma de corriente diferente.
- Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

ATENCIÓN: Las personas con un marcapasos o con un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando se paren cerca de esta placa de inducción en funcionamiento. El campo electromagnético puede afectar el dispositivo. Consulte a su médico o al fabricante del dispositivo para obtener más información sobre sus efectos en combinación con los campos electromagnéticos de una placa de inducción.

⚠️ CUIDADO

Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, **desconecte el aparato de la red eléctrica.**
- **La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado**, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de uso.
- **La instalación de la puesta a tierra del aparato es obligatoria.**
- No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadoras eléctricas.
- **Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario.**
- **El equipo y sus partes accesibles se calientan durante el uso.** Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.
- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el aparato.
- Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del dispositivo.
- Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- No coloque materiales inflamables sobre el dispositivo o en sus proximidades.
- Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites.
- Si la superficie se encuentra agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- **NUNCA** intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice limpiadoras a vapor.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos 55 (montada en la parte inferior del aparato) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

IMPORTANTE

- Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas.
- Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor.
- No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente.
- Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio - El aluminio fundiría y dañaría irreparablemente su aparato.
- Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción.
- El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja.
- Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción.
- En situaciones de altas temperaturas, el aparato disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.
- Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación.
- Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.
- El aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión.
- El local debe disponer de suficiente ventilación, cuando el aparato es utilizado contemporáneamente con otros aparatos de combustión de gases u otros combustibles.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento.
- La inobservancia de las normas de limpieza del aparato y de la sustitución y limpieza de los filtros causa riesgos de incendios.
- Está terminantemente prohibida la cocción flambé.
- El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia.
- Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda.

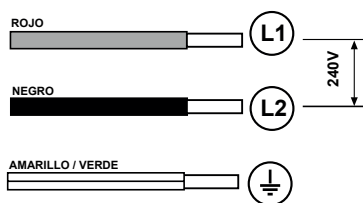
REQUISITOS ELÉCTRICOS Y DE INSTALACIÓN

⚠ CUIDADO

- Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del aparato pueden calentarse considerablemente.
- No conecte el aparato a la red eléctrica antes de haber terminado la instalación por completo.
- En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes.
- Cuando este aparato y otros aparatos alimentados con una energía que no sea electricidad están en funcionamiento contemporáneamente, la presión negativa en la habitación no debe superar 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

240 V 2 cables 60Hz



- Desconectar la parrilla de la red eléctrica.
- La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas.
- Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del aparato, se corresponda a la del local en el que se va a instalar.
- No utilice cables de extensión.
- La puesta a tierra es obligatoria por ley.

IMPORTANTE

Cumpla todas las normativas y ordenanzas gubernamentales. Es responsabilidad del cliente:

- Ponerse en contacto con un instalador eléctrico cualificado.
- Asegurarse de que la instalación eléctrica es adecuada y en conformidad con National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 (última edición*) o CSA Standards C22.1-94, Canadian Electrical Code, Parte 1 y C22.2 No.0-M91 (última edición*) y toda la normativa y las ordenanzas locales.

Si la normativa lo permite y se utiliza un cable de toma a tierra independiente, se recomienda que un electricista cualificado determine si la difracción de onda de tierra es la adecuada.

- No ubique la toma a tierra en una tubería de gas.
- Si no está seguro de que la campana está correctamente conectada a tierra, consulte a un electricista cualificado.
- No coloque ningún fusible en el circuito neutral o con vuelta por tierra.

⚠ CUIDADO

Riesgo de descarga eléctrica, bastidor conectado a tierra al neutro del aparato a través de un enlace. La conexión a tierra a través del conductor neutro está prohibida en instalaciones nuevas de circuitos derivados (NEC 1996); casas móviles y vehículos recreativos, o en un área donde los códigos locales prohíban la conexión a tierra a través del conductor neutro. Cuando se instala donde no está permitido conectar a tierra a través del neutro, el conjunto de cable o cordón de 3 conductores debe sustituirse por un conjunto de cable o cordón de 4 conductores. Consulte las instrucciones del fabricante.

IMPORTANTE

UTILICE CONDUCTORES DE COBRE O ALUMINIO

- Guarde las instrucciones de instalación para su uso por parte del inspector de electricidad.
- El aparato debe estar conectada directamente al desconectador con fusible (O disyuntor) mediante canal metálico de cables eléctricos.
- Los tamaños de cable deben cumplir los requisitos de la National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 (última edición*) o CSA Standards C22.1-94, Canadian Electrical Code, Parte 1 y C22.2 No.0-M91 (última edición*) y toda la normativa y las ordenanzas locales.

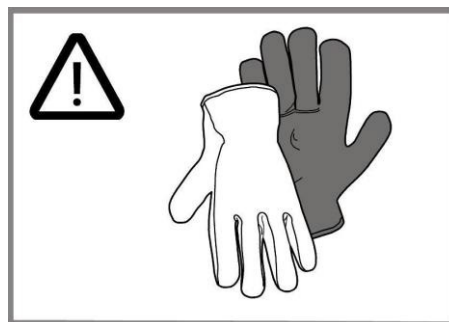
Es preciso colocar un conector de canal de cables enumerado en U.L. o C.S.A. en cada extremo del canal de cables de fuente de alimentación (En el aparato y en la caja de conexiones).

Se pueden obtener copias de los estándares enumerados en:
* National Fire Protection Association Batterymarch Park Quincy, Massachusetts 02269

** CSA International 8501 East Pleasant Valley Road Cleveland, Ohio 44131-5575

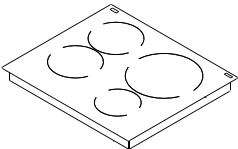
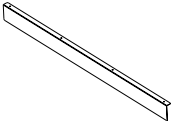
ANTES DE INSTALAR

Para realizar la instalación, se necesitan al menos dos personas. Use guantes para protegerse contra los bordes afilados.



Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al estirarse sobre la placa caliente, es preciso evitar montar un armario de almacenamiento por encima de las placas.

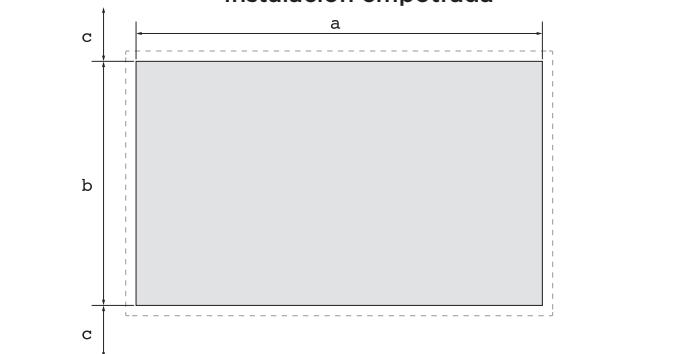
LISTA DE MATERIALES

Piezas suministradas	Piezas
 Placa de cocción	1
 Spring para instalación	4
 Deflector	1

Piezas suministradas	Piezas
 Cinta adhesiva para vidrio	1
 Espaciadores .5 mm	8
 Espaciadores 1mm	4
 Espaciadores 2 mm	4
 Tornillos 3.5 x 5 mm	4

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Instalación empotrada



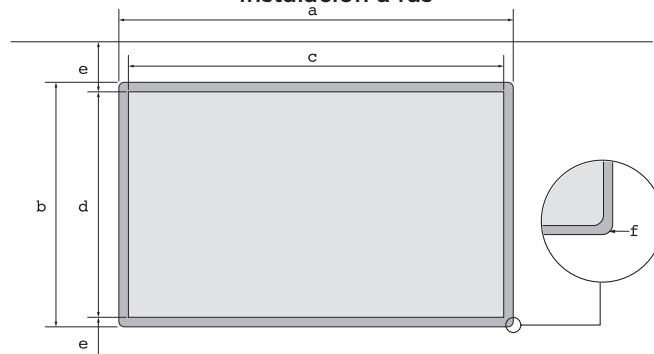
PLANO



FRONTAL

Modelo	
EIV424BL	
a	23 1/8" (58.7 cm)
b	19 1/2" (49.5 cm)
c	1 15/16" (5 cm) minimum

Instalación a ras



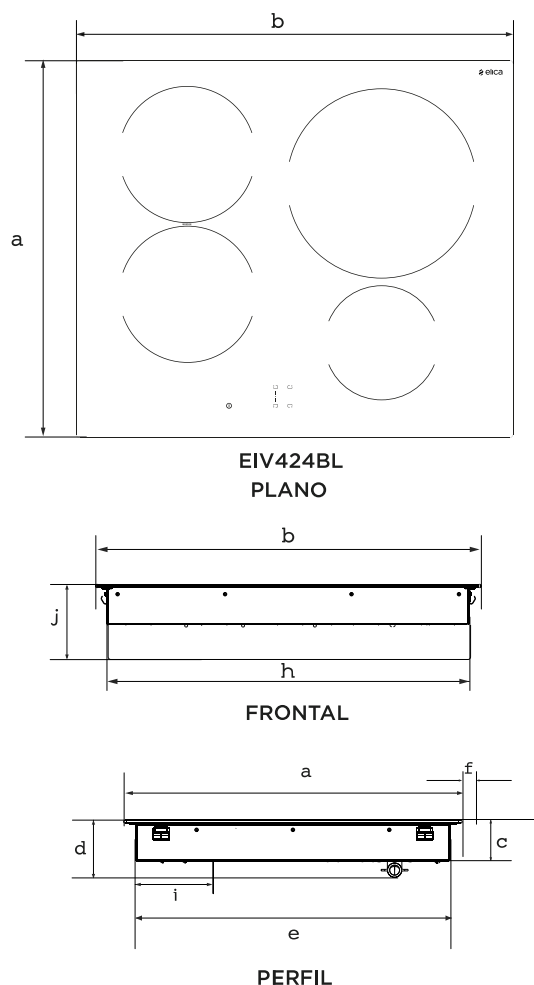
PLANO



FRONTAL

Modelo	
EIV424BL	
a	24 1/8" (61.3 cm)
b	20 13/16" (53 cm)
c	23 1/8" (58.7 cm)
d	19 1/2" (49.5 cm)
e	1 15/16" (5 cm) minimum
f	4 x Ø 7
g	1/4" (0.63 cm)

DIMENSIONES DEL PRODUCTO



Modelo	
EIV424BL	
a	20 3/4" (52.7 cm)
b	24 1/6" (61 cm)
c	2 1/2" (6.2 cm)
d	3 5/8" (9.13 cm)
e	19 5/6" (49 cm)
f	3/4" (1.85 cm)
h	22 1/2" (57.3 cm)
i	5 15/16" (15 cm)
j	5" (12.7 cm)

INSTALACIÓN

La instalación, ya sea eléctrica o mecánica, debe ser llevada a cabo por personal especializado.

La placa de cocción está diseñada para ser empotrada en una encimera de mínimo 3 cm de espesor, para ambas formas de instalación.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm en el frente, al menos 4 cm en el lateral y al menos 50 cm de las unidades de la pared superior.

NB = Las distancias recomendadas son indicativas: al diseñar los espacios, siga las indicaciones del fabricante de la cocina.

PREPARACIÓN PARA LA INSTALACIÓN:

Antes de iniciar la instalación:

- Después de desembalar el producto verifique que no se haya dañado durante el transporte y en caso de problemas, contacte con el distribuidor o el Servicio de Atención al Cliente, antes de proceder a la instalación

- Asegúrese de que el producto comprado sea de un tamaño adecuado para la zona de instalación escogida
- Asegúrese de que en el interior del embalaje no haya (por motivos de transporte) materiales de embalaje (tales como bolsas con tornillos, garantías, etc.) que, en su caso, deberán ser quitados y guardados.
- Verifique también que cerca de la zona de instalación se encuentre disponible una toma de corriente

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO:

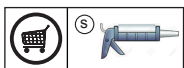
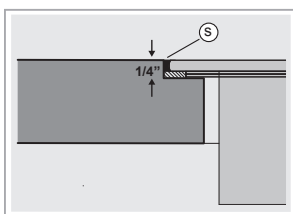
- El producto no puede ser instalado encima de dispositivos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras o secadoras.
- Realice todos los trabajos de corte del mueble antes de montar la placa de cocción y elimine cuidadosamente las virutas o los residuos de aserrín.

INSTALACIÓN

⚠ CUIDADO

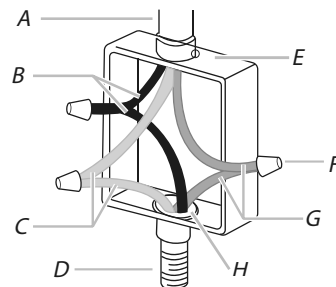
La falta de montaje de tornillos y elementos de fijación según lo indicado en estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

IMPORTANTE: Utilizar un adhesivo de sellado de un componente (S), que tenga una resistencia a la temperatura de hasta 250°; antes de la instalación, las superficies que se van a pegar deben limpiarse cuidadosamente eliminando cualquier sustancia que pueda comprometer su adhesión (por ejemplo: agentes desmoldeantes, conservantes, grasas, aceites, polvo, residuos de adhesivos antiguos, etc.); el adhesivo se debe distribuir uniformemente en todo el perímetro del marco; después del encolado, déje secar el adhesivo durante unas 24 horas.



Conducto de 3 cables desde la fuente de alimentación doméstica al conducto de 3 cables desde la placa de cocción

IMPORTANTE: Utilice el conducto de 3 cables de la fuente de alimentación doméstica en EE. UU. y en Canadá, donde los códigos locales no permiten la conexión a tierra en hogares y vehículos recreativos, nuevas construcciones.

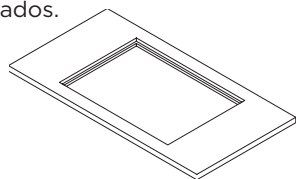


- A. Cable de la fuente de alimentación doméstica
- B. Cable negro (fase)
- C. Cable de tierra verde o amarillo-verde (tierra)
- D. Conducto con 3 cables de la placa de cocción
- E. Caja de conexiones
- F. Conector de cables homologado por UL (no suministrados)
- G. Cables rojos (fase)
- H. Conector de conducto aprobado por UL o CSA (no suministrado)

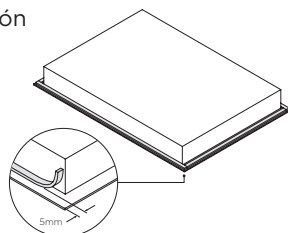
1. Conecte los 2 cables negros utilizando los conectores UL.
2. Conecte los 2 cables rojos utilizando los conectores UL.
3. Conecte el cable de tierra verde (o amarillo-verde) del cable de la placa de cocción al cable de tierra verde (o amarillo-verde) (en la caja de conexiones) utilizando los conectores UL.
4. Instale la tapa de la caja de conexiones. Conducto de 3 cables de la fuente de alimentación doméstica al conducto de 3 cables de la placa de cocción
Sólo EE.UU.

INSTALACIÓN A RAS

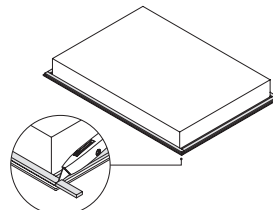
1. Prepare la encimera para la instalación a ras. Utilice una fresadora para recortar los bordes de la encimera a la profundidad especificada (.63 cm). Asegúrese de que todos los bordes estén sellados.



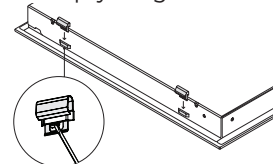
2. Coloque la placa de cocción boca abajo sobre una cubierta protectora y aplique la junta de espuma adhesiva alrededor del saliente del cristal, a 5 mm del borde del cristal. Asegúrese de que la cara adhesiva quede hacia abajo para formar un sellado continuo alrededor de la placa de cocción



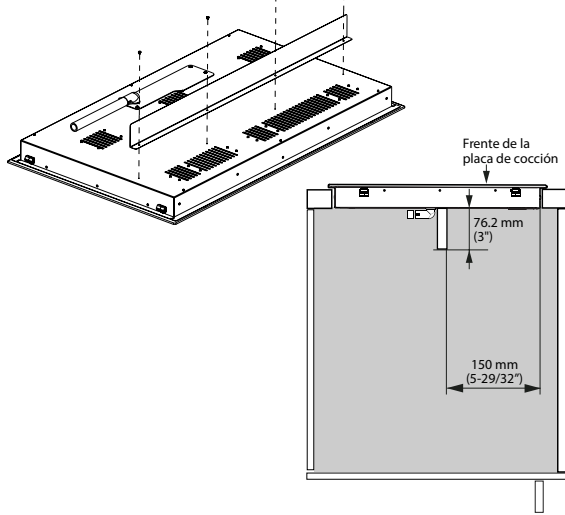
3. Recorte el material de sellado sobrante con un cúter afilado o un cuchillo de corte. Tenga cuidado de no dañar la encimera.



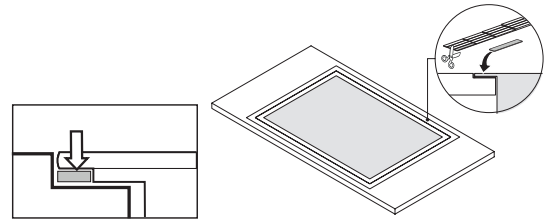
4. Fije los cuatro clips laterales al chasis de la placa de cocción. Asegúrese de que estén orientados correctamente, presione la pestaña central con ayuda de un desarmador plano, para que pase el clip y asegure contra la placa.



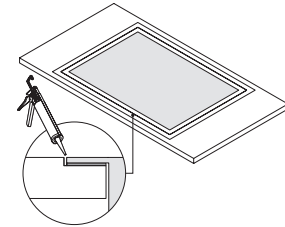
5. El deflector incluido debe instalarse tal y como se muestra con 4 tornillos de 3.5 x 5 mm, para garantizar que las salidas de refrigeración y de aire caliente estén separadas.



6. Levante la parrilla y colóquela en el centro dejando caer con cuidado ambos lados al mismo tiempo.
7. De ser necesario, deberá instalar los espaciadores para ajustar la altura de la parrilla con respecto a la encimera.



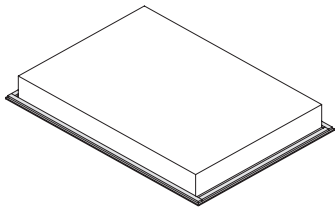
8. Aplique silicona en el hueco entre la encimera y la placa de cocción. Limpie el exceso de silicona.



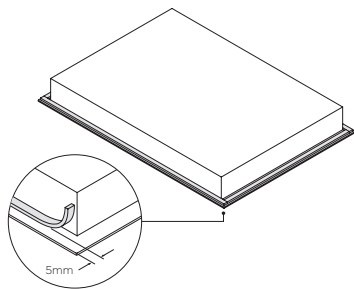
9. Limpie la placa de cocción cuidadosamente con limpiador para vidrios y un paño.

INSTALACIÓN EMPOTRADA

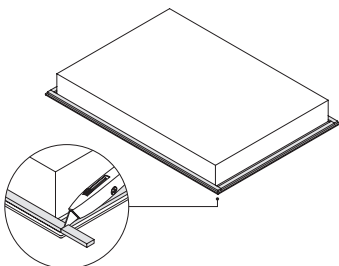
1. Coloque la placa de cocción boca abajo sobre una cubierta protectora.



2. Aplique la junta de espuma adhesiva alrededor del saliente del cristal, a 5 mm del borde del cristal. Asegúrese de que la cara adhesiva quede hacia abajo para formar un sellado continuo alrededor de la placa de cocción.

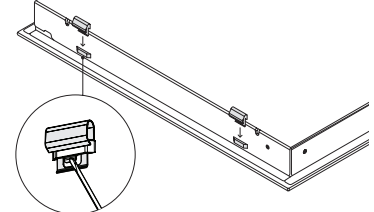


3. Recorte el material de sellado sobrante con un cúter afilado o un cuchillo de corte. Tenga cuidado de no dañar la encimera.

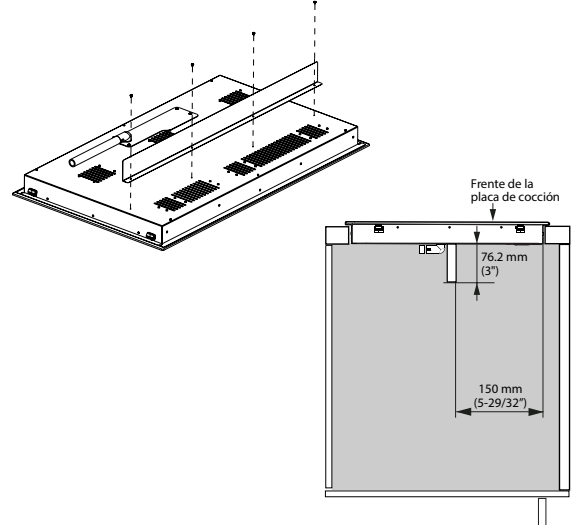


4. Fije los cuatro clips laterales al chasis de la placa de cocción. Asegúrese de que los clips estén orientados correctamente.

tamente correctamente, presione la pestaña central con ayuda de un desarmador plano, para que pase el clip y asegure contra la placa.

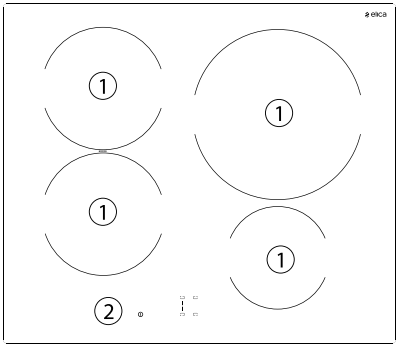


5. El deflector incluido debe instalarse tal y como se muestra con 4 tornillos de 3.5 x 5 mm, para garantizar que las salidas de refrigeración y de aire caliente estén separadas.



6. Levante la parrilla y colóquela en el centro dejando caer con cuidado ambos lados al mismo tiempo.
7. Limpie la placa de cocción cuidadosamente con limpiador para vidrios y un paño.

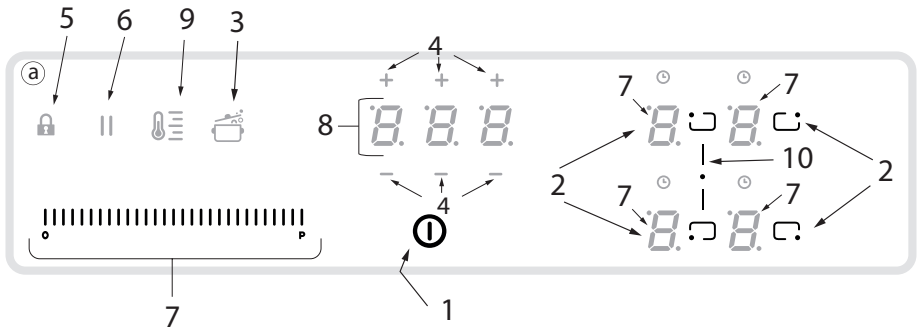
DESCRIPCIÓN Y CONTROLES



- 1 - Zonas de cocción
- 2 - Panel del control

EIV424BL

Controles para modelos EIV424BL



Keys		Display / LED	
1	ON/OFF para placa de cocción	7	Indicador zona de cocción
2	Indicador posición zona de cocción	8	Indicador temporizador
3	Activación automática del calentamiento	9	Visualización control de temperatura
4	Activación temporizador Aumento/Disminución tiempo	10	Indicador puente activo
5	Seguro		
6	Pausa		
7	Aumento/Disminución nivel de potencia		

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La principal característica de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

Ventajas:

En comparación con las placas eléctricas, su placa de inducción es:

- **Más segura:** menor temperatura en la superficie de cristal.
- **Más rápida:** menor tiempo de calentamiento de los alimentos.
- **Más precisa:** la placa reacciona inmediatamente a sus órdenes.
- **Más eficaz:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor.
- Además, una vez retirada la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe inmediatamente, evitando pérdidas de calor.

RECIPIENTES PARA COCINAR

Utilice únicamente recipientes que lleven el símbolo



Importante: Para evitar daños en la superficie de la placa de cocción.

NO UTILICE:

- recipientes cuyo fondo no sea perfectamente plano.
- recipientes metálicos con el fondo esmaltado.
- recipientes con fondo rugoso, para evitar rayar la superficie.
- no coloque nunca ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de mandos de la placa de cocción.
- no deslice los sartenes por la superficie de cocción.

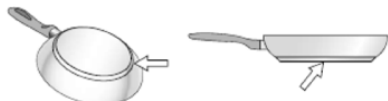


RECIPIENTES PREEXISTENTES

La cocina de inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Por lo tanto, los recipientes deben contener hierro. Compruebe con un imán si el material de la olla es magnético. Las ollas no son adecuadas si no son detectables magnéticamente.

DIÁMETROS DE FONDO DE OLLA RECOMENDADOS

Si las ollas no tienen el tamaño correcto, las zonas de cocción no se encenderán.



Ahorro de energía

Recomendaciones para obtener los mejores resultados:

- Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción.
- Utilice sólo ollas y sartenes con fondo plano.
- Siempre que sea posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción.
- Cocine con una cantidad mínima de agua para reducir el tiempo de cocción.
- Utilice una olla a presión, ya que reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción delimitada en la placa.

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Antes de iniciar: Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad. Por esta razón:

- Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o colocadas de manera incorrecta.

⚠ CUIDADO

En caso de uso prolongado, el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento; en el indicador de las zonas de cocción aparece el símbolo "H" para indicar que se está ejecutando esta fase. Espere a que el indicador se apague.

PANTALLA ZONA COCCIÓN

En las pantallas correspondientes a las zonas de cocción, se indica:

Zona de cocción encendida	0
Nivel de potencia	1...9-P
Indicador de calor residual	H
Detector de ollas	U
Control de temperatura activo	U
Pausa	
Calentamiento automático	A

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

• Activación Segura

El producto se activa sólo con presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o se interrumpe en caso de ausencia de ollas.

• Detector de ollas

Detecta de manera automática la presencia de ollas en zonas de cocción.

• Desconexión de seguridad

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.

• Indicador de calor residual

Con el apagado de una o más zonas de cocción, la presencia de calor residual es indicada a través de una señal visual específica en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo "H".

Nota: Para activar una función cualquiera, es preciso activar previamente la zona que se desea utilizar

• Encendido

Pulse (toque) 0 ON/OFF(1) placa de cocción

El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción está lista para su uso. Presione de nuevo para apagar

• Selección de las zonas de cocción

Toque ON/OFF pulse la Barra de selección correspondiente a la zona de cocción que se desee utilizar.

• 9 Niveles de potencia

La placa está dotada de 9 niveles de potencia

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la Barra de selección: hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia; hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

• **Amplificador de potencia**

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel 9), que permanece activo durante 5 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado Barra de selección (más allá del nivel 9) y active el Power Booster. El nivel Amplificador de Potencia se muestra en el indicador de la zona seleccionada mediante el símbolo "P"

• **Función Puente**

Las zonas de cocción gracias a la función puente, pueden funcionar en modalidad combinada creando una zona única con el mismo nivel de potencia. Esta función posibilita una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

Para activar la Función Puente:

- seleccione simultáneamente las dos zonas de cocción que se desean utilizar
- el indicador Puente de zona de cocción "Secundaria" se ilumina "J"
- mediante la Barra de selección de la zona de cocción Master será posible programar el Nivel (Potencia) de ejercicio
- para desactivar la Función Puente es suficiente repetir el mismo procedimiento activación

• **Control de temperatura**

Control de temperatura es una función que permite programar la temperatura pre-programada, más apta, para obtener el tipo de resultado que desea.

Seleccione la zona de cocción deseada.

- Pulse una vez  para escoger el nivel idóneo:

	Calentamiento*	
*Consulte la tabla de potencia		

- Pulse una vez más para apagar.

En el indicador de la zona de cocción que está trabajando en Control de Temperatura aparece el símbolo "U"

• **Bloqueo**

El bloqueo permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.

Activación:

- pulse  (9)
- el LED colocado sobre el botón se enciende, para indicar la activación. Repetir la operación para desactivar.

• **Temporizador**

La función temporizador es una cuenta atrás que se puede programar, incluso simultáneamente, para cada zona de cocción. Una vez transcurrido el tiempo programado, las zonas de cocción se apaga automáticamente y se emite una señal acústica de aviso para el usuario.

Activación/Regulación del temporizador

- Seleccione la zona de cocción (potencia 1 0).
- Pulse **- +** para acceder al temporizador
- Ajuste el tiempo de duración del temporizador: pulse el selector **+**, para aumentar el tiempo de apagado automático pulse el selector **-**, para disminuir el tiempo de apagado automático
- Repita la operación para las otras zonas de cocción.

Nota: Cada zona de cocción puede programarse con un temporizador distinto; en el indicador aparecerá, durante 10 segundos, la cuenta atrás de la última zona de cocción seleccionada, sucesivamente se visualizará la cuenta atrás con un tiempo inferior.

Cuando el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa), mientras que el indicador parpadea, con el símbolo "0.00".

Nota: al lado del indicador de la zona de cocción, con Temporizador en uso, aparece el símbolo 

Para el apagado del temporizador:

- seleccione la zona de cocción
- programar el valor del timer a "0" mediante **-**

Nota: la función permanece activa si no se presionan otros botones.

• **Minutero**

La función minutero es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción.

El minutero se activa pulsando **- +**.

Nota: para el ajuste de la función minutero siga el mismo procedimiento de la función temporizador.

Cuando el minutero finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera), mientras que el indicador parpadea, con el símbolo "0.00".

• **Pausa**

La función Pausa permite suspender cualquier función activa en la placa, llevando a cero la potencia de cocción.

Activación:

- pulse **||**
- se visualiza un "||" en los indicadores.

Para desactivar la función:

- pulse **||**
- en 10 segundos recorrer hacia la derecha con los dedos de modo prolongado la Barra de selección, relativa a la zona de cocción 2;

Nota: si la operación no es realizada en este tiempo la función pausa permanece activa.

Nota: si después de 10 minutos, la Función Pausa no es desactivada, la placa se apaga automáticamente.

• **Calentamiento automático**

La función calentamiento automático permite llevar más rápidamente a régimen la potencia programada; con esta función tenemos la ventaja de tener una cocción más rápida, pero sin el riesgo de quemar los alimentos, porque la temperatura no sobrepasa la del nivel programado. Esta función está disponible para los niveles de potencia 1-8.

Activación:

- Con la zona de cocción encendida pulse , en el display aparecerá un parpadeo alternando con el nivel de potencia ajustado en la zona de cocción.

Aumentando el nivel de potencia de la zona de cocción : la función de calentamiento automático permanece activa, con el nuevo ajuste de temperatura; disminuyendo el nivel de potencia de la zona de cocción : la función de calentamiento automático se desactiva.

Nota: Si se selecciona otra zona de cocción al mismo tiempo, el símbolo  se encenderá de nuevo con una luz ligeramente más clara y la función podrá activarse también para esta zona; sin embargo, la función permanece activa en la zona en la que ya se ha ajustado.

TABLAS DE POTENCIA

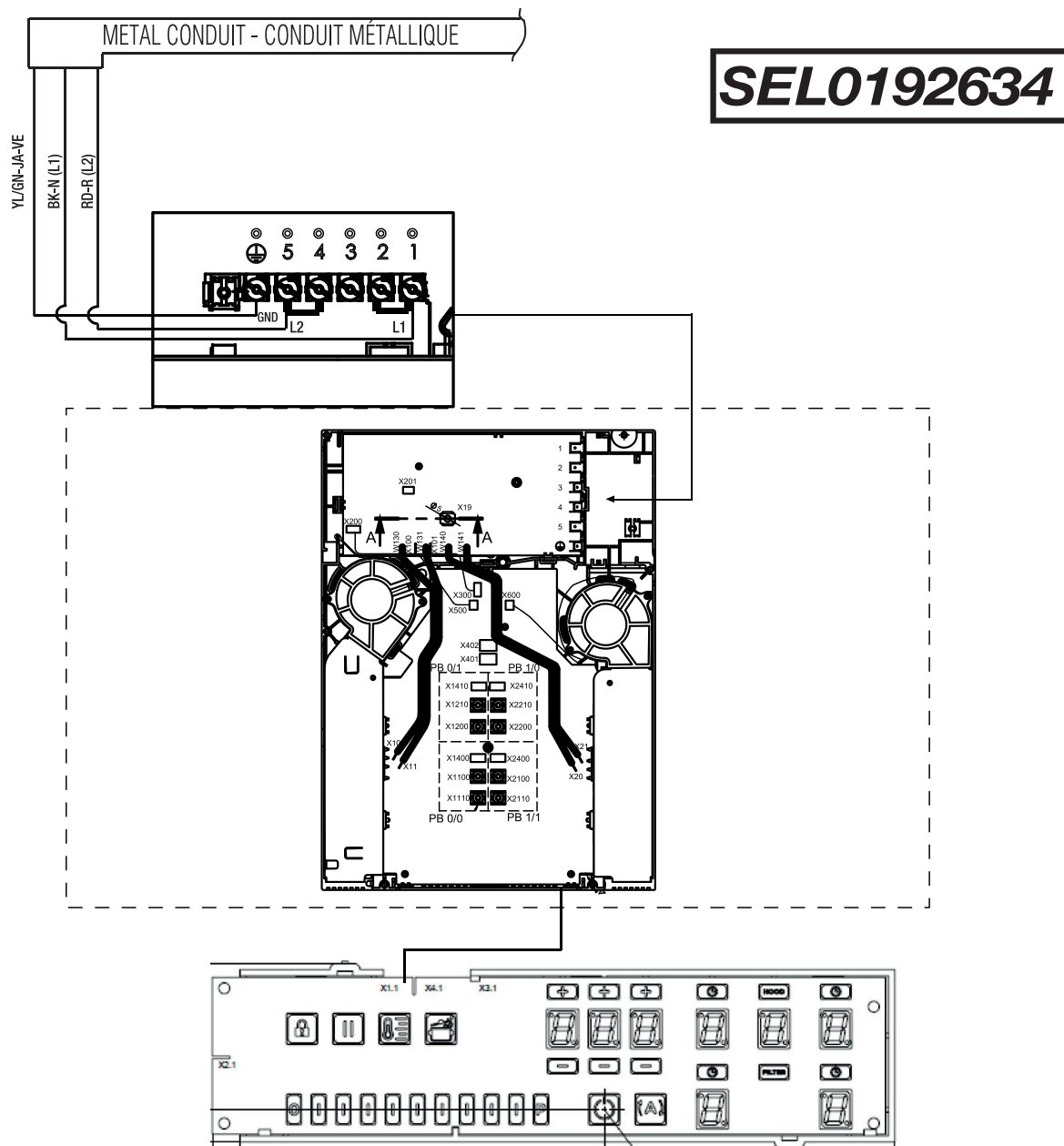
Nivel de potencia (preestablecido)		Descripción
	Calentamiento	Identifica un nivel de potencia apto para permitir de mantener la temperatura de sus comidas en modo delicado, sin alcanzar temperaturas de ebullición.

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso del nivel (la indicación combina la experiencia y los hábitos de cocción)
Max potencia		Calentar rápidamente	Ideal para elevar en breve tiempo la temperatura de la comida hasta alcanzar una ebullición rápida, en caso de agua o rápidamente calentar líquidos de cocción
		Freír - hervir	Ideal para dorar, iniciar una cocción, freír congelados, hervir rápidamente
Alta potencia		Dorar - sofreír - hervir - grillar	Ideal para freír, mantener la ebullición viva, cocinar y asar a la parrilla (breve duración, 5-10 minutos)
		Dorar - cocinar - estofar - sofreír - grillar	Ideal para sofreír, mantener una ebullición ligera, cocinar y asar a la parrilla (duración media, 10 a 20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia		Cocinar - estofar - sofreír - grillar	Ideal para estofar, mantener ebullición delicada, cocinar (larga duración). Condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento - adensar - condimentar	Ideal para cocciones de larga duración (arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo, agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento - adensar - condimentar	Ideal para una cocción de larga duración (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia		Fundir- descongelar - mantener caliente - condimentar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir suavemente el chocolate, descongelar productos pequeños
		Fundir- descongelar - mantener caliente - condimentar	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocinados o mantener la temperatura en los platos para servir y condimentar el risotto
OFF		Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

TABLAS DE COCCIÓN

Categoría de alimentos	Platos o tipo de cocción	Nivel de potencia y proceso de cocción			
		Primera fase	Potencias	Segunda fase	Potencias
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Arroz cocido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	5-6
	Risotto	Sofreír y tostar	7-8	Cocción	4-5
Verduras, legumbres	Cocidos	Calentamiento del agua	Booster-9	Boiling	6-7
	Fritos	Calentamiento del aceite	9	Frito	8-9
	Sofritos	Calentamiento del agua	7-8	Cocción	6-7
	Estofados	Calentamiento del agua	7-8	Cocción	3-4
	Sofritos	Calentamiento del agua	7-8	Dorar el sofrito	7-8
Carnes	Asar	Dorar carne con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Grillar ambos lados	7-8
	Dorado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	4-5
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
Pescados	AL ferri	Precalentamiento de la ollasa	7-8	Cocción	7-8
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Frito	Calentamiento del aceite o materia grasa	8-9	Frito	7-8
Huevos	Fritos	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	6-7
	Omelet	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	5-6
	Hervido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	5-6
	Pancake	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	6-7
Salsas	Tomate	Preparación de la base (derretir mantequilla y harina)	6-7	Cocción	3-4
	Ragú	Preparación de la base (derretir mantequilla y harina)	6-7	Cocción	3-4
	Besciamela	Preparación de la base (derretir mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ebullición ligera	3-4
Dulces, cremas	Crema pastelería	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	4-5
	Pudines	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	2-3
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Mantener ligera ebullición	2-3

DIAGRAMA ELÉCTRICO



GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

⚠ CUIDADO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.

LIMPIEZA

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

⚠ IMPORTANTE

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
- No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.
- Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos.
- El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio.
- Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa.

NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CÓDIGO DE INFORMACIÓN	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
 + Señal Acústica	Es detectada una activación continua (permanente) del botón. La interfaz se apaga después de 10 segundos.	Agua, ollas o utensilios de cocina, sobre la interfaz usuario.	Limpiar la superficie, remover eventuales objetos de la placa.
Para todas las demás indicaciones de error (E...U...)	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

Servicio al Cliente

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Solución de problemas".

2. Apague y vuelva a encender el aparato para asegurarse de que el problema se ha solucionado.

Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.



Parrilla eléctrica: EIV424BL

Tensión Asignada: 220 V~

Frecuencia: 60 Hz

Consumo de Potencia: 6.1 kW

Consumo de corriente: 28 A

Contenido: 1 pieza.

Hecho en México

Fabricado por : ELICAMEX S.A. de C.V.

Dirección: Av. La Noria (Prolongación) No. 102,

Col. Ampliación Parque Industrial Querétaro,

Santa Rosa Jáuregui, C.P. 76215, Querétaro, México.

R.F.C. ELI060102RK8

PARA OBTENER SERVICIO DENTRO DE GARANTÍA

El propietario debe presentar su recibo original de la compra. Guarde por favor una copia de su recibo de compra como prueba, para recibir el servicio dentro del periodo de garantía.

PARTES Y GARANTÍA DE SERVICIO

Por el periodo de dos (2) años desde la fecha original de la compra, Elica proveerá, gratuitamente, partes no-consumibles o componentes que hayan fallado debido a defectos de fabricación. Durante estos dos (2) años de garantía limitada, Elica también proveerá gratuitamente, todo el servicio en casa y mano de obra necesaria para reemplazar cualquier parte defectuosa.

QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO

- Daños o fallas del producto causados por accidente o actos de Dios, tales como inundaciones incendios o terremotos.
- Daños o fallas causadas por alteración del producto o por el uso de partes no-originales.
- Daños o fallas del producto causados durante la entrega, manejo o instalación.
- Daños o fallas del producto causados por abuso del usuario.
- Daños o fallas del producto causados por reemplazo de fusibles dañados o reseteo de interruptor de circuito.
- Daño o fallas causados por el uso del producto en un ambiente comercial (no doméstico).
- Viajes de servicio para proporcionar orientación de uso o instalación.
- Bombillas, filtros de carbón o metal y cualquier otra parte consumible.
- Desgaste normal.
- Desgaste terminal debido a abusos del usuario, mantenimiento inadecuado, uso de productos / toallas de limpieza corrosivos o abrasivos y por uso de limpiadores para hornos.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.

QUIÉN ESTÁ CUBIERTO

Esta garantía se extiende al comprador original de productos adquiridos para uso residencial en Norte América (incluyendo Estados Unidos, Guam, Puerto Rico, Islas Vírgenes de EU y Canadá).

Esta garantía no es transferible y aplica solamente al comprador original y no se extiende a propietarios subsecuentes del producto. Esta garantía se expresa en lugar de otras garantías, expresadas o implicadas, incluyendo, pero no limitada a ninguna garantía implicada de comercialización o adaptada para propósitos particulares y cualquier otra obligación por parte de Elica North America, considerando, sin embargo, que si la negación de garantías implícitas es inefectiva bajo la ley aplicable, la duración de cualquier garantía implícita será limitada a dos (2) años desde la fecha original de compra o por el periodo necesario como sea requerido por la ley aplicable.

Esta garantía no cubre cualquier daño especial, incidental y/o consecuente, ni pérdidas de ganancias, sufridas por el comprador original, sus clientes y/o usuarios del producto.

A QUIÉN CONTACTAR

Para obtener Servicio bajo Garantía o para cualquier pregunta relacionada a Servicio:
Favor de llamar a:

- **USA & CANADA - Provincias Occidentales**
SERVICE POWER
888 732 8018
elica@servicepower.com
- **CANADA - Provincia de Ontario**
AGI Services
888 651 2534
service@agintl.qc.ca
- **CANADA - Provincias de Quebec & Atlántico**
Ateliers G. Paquette
800 463 0119
service@ateliersgpaquette.com

Para garantizar un rápido servicio postventa, cuando llame le pediremos que amablemente brinde la siguiente información:
modelo, 12 NC y fecha de compra en su factura original.

12NC: _____

Modelo: _____

No. Serie: _____

Fecha de compra en su factura original: _____

PARA OBTENER SERVICIO DENTRO DE GARANTÍA

El propietario debe presentar su recibo original de la compra. Guarde por favor una copia de su recibo de compra como prueba, para recibir el servicio dentro del periodo de garantía.

PARTES Y GARANTÍA DE SERVICIO

Por el periodo de dos (2) años desde la fecha original de la compra, Elica proveerá gratuitamente, a través de sus distribuidores, partes no-consumibles o componentes que hayan fallado debido a defectos de fabricación. Durante estos dos (2) años de garantía limitada, Elica también proveerá gratuitamente, a través de sus distribuidores, todo el servicio en casa y mano de obra necesaria para reemplazar cualquier parte defectuosa.

QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO

- Daños o fallas del producto causados por accidente o actos de Dios, tales como inundaciones incendios o terremotos.
- Daños o fallas causadas por alteración del producto o por el uso de partes no-originales.
- Daños o fallas del producto causados durante la entrega, manejo o instalación.
- Daños o fallas del producto causados por abuso del usuario.
- Daños o fallas del producto causados por reemplazo de fusibles dañados o reseteo de interruptor de circuito.
- Daño o fallas causados por el uso del producto en un ambiente comercial (no doméstico).
- Viajes de servicio para proporcionar orientación de uso o instalación.
- Bombillas, filtros de carbón o metal y cualquier otra parte consumible.
- Desgaste normal.
- Desgaste terminal debido a abusos del usuario, mantenimiento inadecuado, uso de productos / toallas de limpieza corrosivos o abrasivos y por uso de limpiadores para hornos.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.

QUIÉN ESTÁ CUBIERTO

Esta garantía se extiende al comprador original de productos adquiridos para uso residencial en Latinoamérica.

Para cualquier defecto estético se tiene una garantía limitada por treinta (30) días de la fecha de compra del usuario final.

Esta garantía no es transferible y aplica solamente al comprador original y no se extiende a propietarios subsecuentes del producto. Esta garantía se expresa en lugar de otras garantías, expresadas o implícitas, incluyendo, pero no limitada a ninguna garantía implícita de comercialización o adaptada para propósitos particulares y cualquier otra obligación por parte de Elica, considerando, sin embargo, que si la negación de garantías implícitas es inefectiva bajo la ley aplicable, la duración de cualquier garantía implícita será limitada a dos (2) años desde la fecha original de compra o por el periodo necesario como sea requerido por la ley aplicable.

Esta garantía no cubre cualquier daño especial, incidental y/o consecuente, ni pérdidas de ganancias, sufridas por el comprador original, sus clientes y/o usuarios del producto.

A QUIÉN CONTACTAR

Para obtener Servicio bajo Garantía o para cualquier pregunta relacionada a Servicio:

PAÍS	COMPAÑÍA	CONTACTO SERVICIO TÉCNICO	MAIL CONTACTO SERVICIO TÉCNICO	TELEFONO SERVICIO TÉCNICO
MÉXICO	ARTEXA MEXICO S.A. DE C.V.	Martín Melgoza	servicio@artexa.com	+ 52.81.8625.5063
BRASIL	LOFRA SUDAMERICA LTDA	Carlos Fleischfresser	carlos@tecnoeletros.com.br	+ 41.3661.7006
PERÚ	LÍNEA HOGAR	Flavio Figari	flavio.figari@appliancecenter.pe	+ 51 1 2418055

Artexa Mexico S.A. de C.V. Domicilio: Cañon Grande #7720, Col. La Estanzuela, Monterrey, N.L., 64984, Mexico ☎ 55 3955 8770
En caso de no existir un distribuidor en su localidad, favor de ingresar a www.elica.com/asistencia

Para garantizar un rápido servicio postventa, cuando llame le pediremos que amablemente brinde la siguiente información:
modelo, 12 NC y fecha de compra en su factura original.

12NC: _____

Modelo: _____

No. Serie: _____

Fecha de compra en su factura original: _____

