

**ELECTRIC COOKTOP - USER'S GUIDE**  
**ESTUFA ELÉCTRICA - MANUAL DE USUARIO**  
**PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE - MODE D'EMPLOI**

**Model Number:** ICE-24101

[www.impecca.com](http://www.impecca.com)



# TABLE OF CONTENTS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

<b>SAFETY PRECAUTIONS</b> .....	<b>3</b>
RADIANT SURFACE ELEMENTS .....	4
<b>FEATURES OF YOUR COOKTOP</b> .....	<b>5</b>
<b>USING THE SURFACE ELEMENTS</b> .....	<b>6</b>
TOUCH CONTROL .....	6
SWITCHING ON THE CERAMIC COOKTOP .....	6
SWITCHING ON A COOKING ZONE AND SETTING A POWER LEVEL .....	6
SWITCHING OFF THE CERAMIC COOKTOP .....	6
LOCKING THE CERAMIC COOKTOP .....	6
TIMER .....	6
SAFETY CUT-OFF .....	7
KEEP WARM .....	7
PAUSE COOKING .....	7
<b>SELECTING TYPES OF COOKWARE</b> .....	<b>8</b>
COOKWARE CHARACTERISTICS .....	8
OBSERVE THE FOLLOWING POINTS IN CANNING .....	8
<b>CLEANING THE GLASS COOKTOPS</b> .....	<b>9</b>
<b>BEFORE YOU BEGIN INSTALLATION</b> .....	<b>10</b>
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	10
ELECTRICAL REQUIREMENTS .....	10
PRE-INSTALLATION CHECKLIST .....	11
PARTS INCLUDED .....	11
PREPARING THE OPENING .....	11
<b>INSTALLING THE COOKTOP</b> .....	<b>13</b>
<b>INSTALLING-ELECTRICAL CONNECTIONS</b> .....	<b>13</b>
GROUNDING INSTRUCTIONS .....	14
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>15</b>
<b>CUSTOMER SUPPORT</b> .....	<b>16</b>
<b>LIMITED WARRANTY</b> .....	<b>17</b>

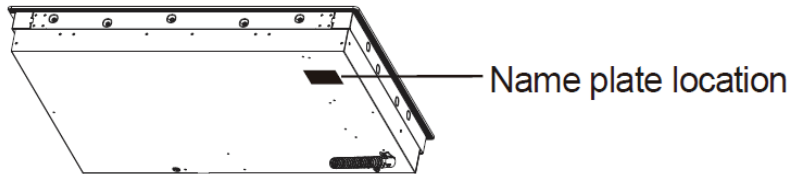


# SAFETY PRECAUTIONS

**⚠ WARNING!** For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, explosion, electrical shock, property damage, personal injury, or loss of life.

- When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the cooktop power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions. This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse acceptable for the indicated wattage on the name plate.

## Name plate location



- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.

**⚠ CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop-children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

- Always keep combustible wall coverings, curtains, or drapes at a safe distance from your cooktop.
- Always keep dishtowels, dish cloths, pot holders and other linens at a safe distance away from your cooktop.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop. They may become hot and could cause burns.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders -moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface elements. Do not use a towel or any other bulky cloths. Such cloths can catch fire on a hot surface element.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface element by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.
- Flaming grease outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not heat food directly on the cooktop. If you do heat foods under the hood, turn the fan on.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the cooktop.
- Do not touch the surface elements. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in colour. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials come in contact with the surface elements or areas nearby the surface elements, allow sufficient time for cooling first.



Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.

- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface elements.
- Always turn the surface element control to off before removing the cookware.
- Use proper pan size -Select cookware that has flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface element to direct contact and may result in clothing catching on fire. Proper relationship of cookware to surface element will also improve efficiency.
- Never leave surface elements unattended at high heat settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop cooking, others may break because of the sudden change in temperature
- Keep an eye on foods being fried at high or medium-high heat settings.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Use little fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not store flammable materials near the cooktop.
- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food on the cooktop when not in use.
- Keep cooktop clean and free of accumulation of grease or spillovers which may ignite.
- Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.
- Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.

## **RADIANT SURFACE ELEMENTS**

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items on top of the glass cooktop surface when it is not in use.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- Avoid heating an empty pan. Doing so may damage the cooktop and the pan.
- Do not allow water, grease, or any other liquids to remain on the cooktop.
- To minimize the possibility of burns, always be certain that the controls for all surface elements are at the off position and the entire glass surface is cool before attempting to clean the cooktop. Do not operate the glass surface elements if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately if your glass cooktop has been broken.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface element, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface. NOTE: We recommend that you avoid wiping any surface element areas until they have cooled and the indicator light has gone off. Refer to section on cleaning the glass cooktop. Please note Sugar spills are an exception



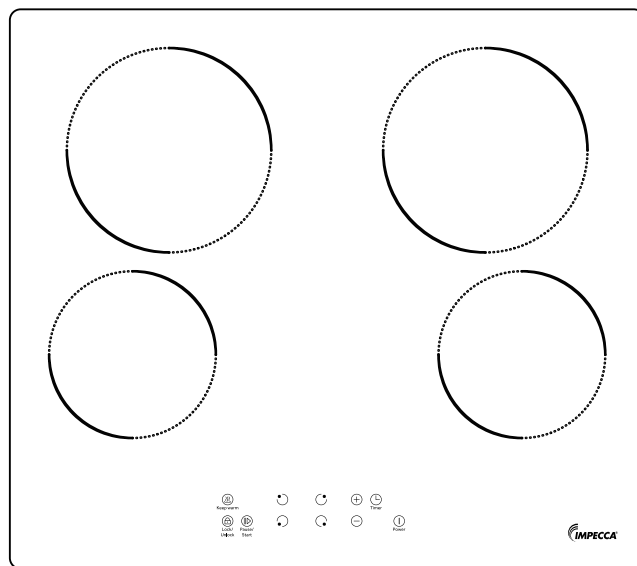
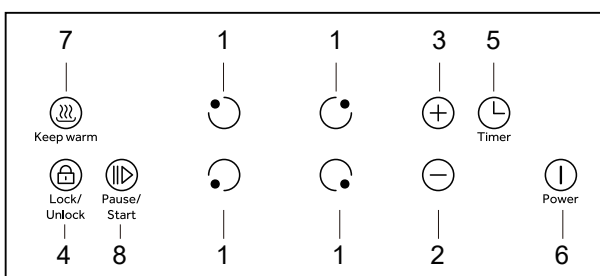
to this .

- To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply the cleaning cream to the glass surface when it is hot.
- After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all the cleaning cream residue.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned OFF.
- Do not stand on the glass cooktop.
- Large scratches or impacts to glass cooktops can lead to broken or shattered glass.

**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

FEATURES OF YOUR COOKTOP



1. Cooking zone select control
2. Down control
3. Up control
4. Lock control
5. Timer control
6. ON/OFF control
7. Keep warm control
8. Pause/start control

L/R Front Surface Element (6")	1200W
L/R Rear Surface Element (8")	1800W
Rated Voltage:	AC 240V 60Hz or AC 208V 60Hz
Power range:	AC 208V 60Hz 4.5kW
	AC 240V 60Hz 6.0kW

**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



# USING THE SURFACE ELEMENTS

ENGLISH

ESPAÑOL

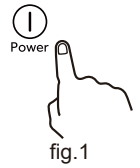
FRANÇAIS

## **TOUCH CONTROL**

- All operations are performed by means of the touch controls on the control panel.
- Each touch control has a corresponding visual display (indicator light).
- You will hear a beep each time a touch is registered.

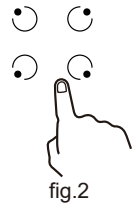
## **SWITCHING ON THE CERAMIC COOKTOP**

- Press the ON/OFF button (fig. 1) to switch on the appliance.
- The cooktop will beep once and all cooking zone indicators will light up briefly. Indicating that the cooktop has entered stand-by mode. Note: Commence the next step within one minute, otherwise the controller will automatically shut down.



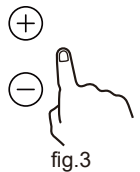
## **SWITCHING ON A COOKING ZONE AND SETTING A POWER LEVEL**

- Press the cooking zone select button (fig. 2) for the zone you want to use.
- Select the heat level required (1-9) by using the up and down buttons (fig. 3). By holding down either of these buttons, the value on the heat level display will adjust up or down. Note: when the power displays 0, press the down button, the power will set to 9.



## **SWITCHING OFF THE CERAMIC COOKTOP**

1. Press the ON/OFF button, the cooktop will switch off. It is possible to turn the cooktop off at any time by pressing the ON/OFF button.
  2. Press the up or down buttons to 0, then cooktop will switch off. After a zone is switched off, the corresponding heat level display will show a flashing letter H. This means that the temperature of the zone is above 60 °C (140 °F) and is therefore still high enough to cause injury.
- When the temperature of the zone falls below 60 °C (140 °F) the letter H will go out. It is still possible to burn yourself on a cooktop zone, even when its temperature has dropped below 60 °C (140 °F).



**! IMPORTANT:** The residual heat indicator will disappear if the mains supply to the product is cut.

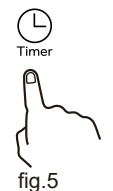
## **LOCKING THE CERAMIC COOKTOP**

- To lock the ceramic cooktop, press the safety lock button (fig. 4) while the appliance is switched on. With the safety lock activated, all buttons on the control panel will be disabled, except the ON/OFF button. To disable the safety lock feature, press the safety lock button again. You are then able to adjust the heat level of any zone on the cooktop.



## **TIMER**

- Your cooktop has a timer which you can set (from 1 to 99 minutes) for each cooking zone. At the end of the countdown period, a buzzer will sound and the relevant cooking zone will be switched off.
- Select the cooking zone (fig. 2) and heat level (fig. 3).
- Press the timer button (fig. 5), and then use the up and down buttons to set the countdown time.
- Each time the timer up or down button is pressed, the timer display will increase or decrease in 1 minute increments.





## **SAFETY CUT-OFF**

- If one or more of the cooking zones are accidentally left on, a safety cut-off will activate after a certain period of time. The length of time depends on the set power level for that zone. The table on the right gives the time limits for each power level.
- If more than one zone is operating when one of the zones reaches its safety cut-off point, only the zone that has reached its safety cut-off point will switch off.

POWER LEVEL	TIME LIMIT (HOURS)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

## **KEEP WARM**

### **To turn on**

1. Touch the heating zone selection control that you wish to keep warm.
2. Touch the keep warm key (fig. 6), the corresponding display will show food temperature is maintained at around 70 °C (158 °F).
3. Actual temperature may depend on the type of cookware and amount of food. fig.6



Keep warm



fig.6

### **To turn off**

1. Touch the heating zone selection control that you wish to turn off. touch the keep warm key again, the corresponding display shows H, the keep warm function will be turned off. The keep warm function can work for max. 6h. If no key is touched, the active cooking zones will be automatically switched off after 6h.

## **PAUSE COOKING**

### **To turn on**

1. One or more cooking zones are active, touch pause/start key (fig. 7), the buzzer beeps once, timer digital display will show 1111.



Pause/  
Start



fig.7

### **To turn off**

1. After pause function turned on, touch pause/start key again within 30 minutes, the hob will continue with the settings that were set before the pause.

### **i** NOTE:

- All of the buttons are inactive except for pause/start, lock and ON/OFF key while pausing.
- The cooking timers stop while pausing. When deactivating pause function, the countdown will continue.
- The pause function can only pause the hob for max. 30 minutes. If no keys are touched within 30 minutes, all of the active cooking zones are automatically switched off.

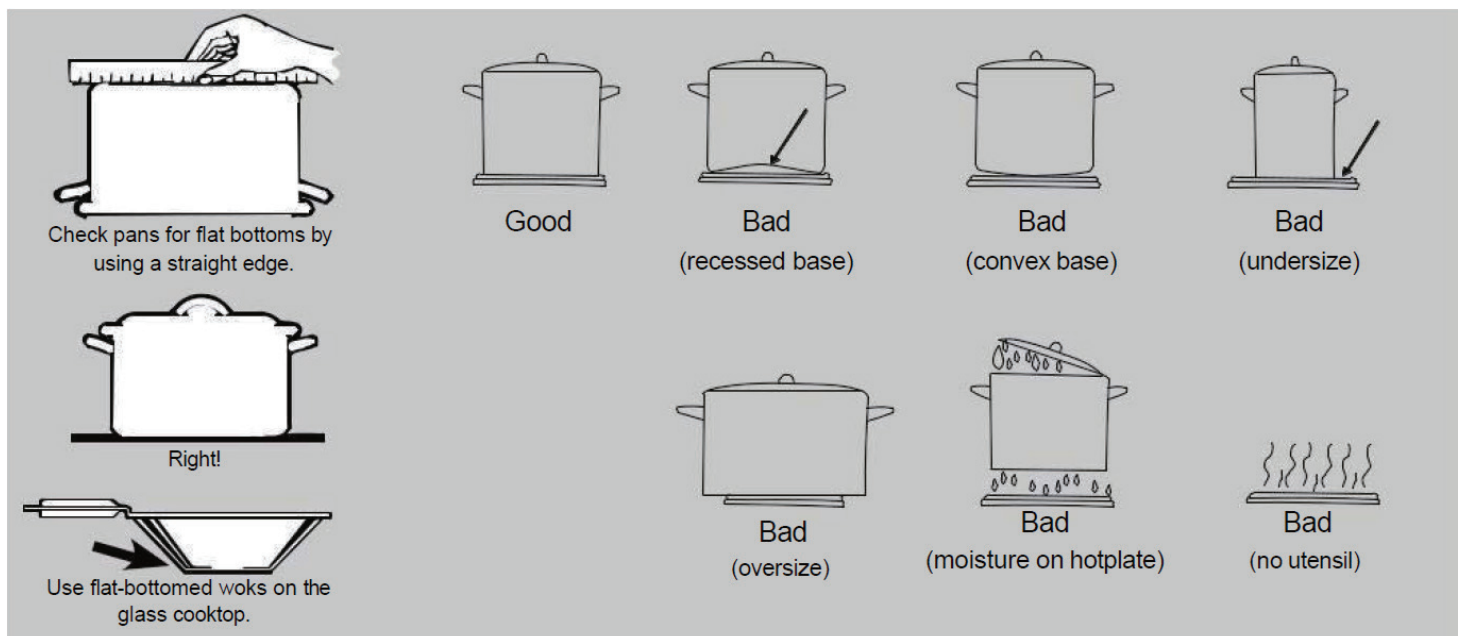


# SELECTING TYPES OF COOKWARE

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.

## **COOKWARE CHARACTERISTICS**

- Aluminum: Heats and cools quickly. Frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
- Cast Iron: On a glass cooktop heats and cools slowly, but retains heat and cooks evenly.
- Copper: Tin heats and cools quickly. Gourmet cooking, wine sauces, egg dishes.
- Enamel ware: Response depends on base metal. Not recommended. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- Glass Ceramic: Heats and cools slowly. Not recommended. Heats too slowly. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- Stainless Steel: Heats and cools moderately. Soups, sauces, vegetables, and general cooking.



## **For Best Results**

- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers, deep-fat fryers, etc. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.

## **OBSERVE THE FOLLOWING POINTS IN CANNING**

- Pots that extend beyond 1" of the surface elements circle are not recommended for most surface cooking. However, when canning with water-bath or pressure canner, larger diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface elements.

## **HOWEVER, DO NOT USE LARGE-DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGEDIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER.**

- Most syrup or sauce mixtures, and all types of frying, cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.



1. Be sure the canner fits over the center of the surface element. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface element, use smaller diameter pots for good canning results.
2. Flat bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface elements and take a long time to boil water.
3. When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner, manufacturers of glass jars for canning, and your regulatory Department of Agriculture.
4. Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

**i** NOTE: If your house has low voltage, canning may take longer than expected, even if directions have been carefully followed. The process time will be shortened by: (1). Using a pressure canner. (2). Starting with HOT tap water for fastest heating of large quantities of water.

**⚠ CAUTION:**

- Safe canning requires that harmful microorganisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.
- After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.
- Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time with no interruption in the processing time, do not can on any of the cooktop surface elements if your canner is not flat.

## CLEANING THE GLASS COOKTOPS

**⚠ IMPORTANT:**

- Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool.
- It is recommended to first use soap, water and a soft cloth or sponge unless otherwise noted. Do not use abrasive cleaning products. Always follow label instructions on cleaning products.

### **Ceramic Glass**

- The ceramic glass should be cleaned regularly, preferably after each use.

**⚠ IMPORTANT:**

- To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

### **To Clean the Ceramic Glass Cooktop:**

1. Remove food/residue with a cooktop scraper (not included).
  - For best results, use the cooktop scraper while the cooktop is still warm, but not hot to the touch.
  - It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
  - Hold the cooktop scraper at a 45 degree angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
  - Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.
2. Apply a few drops of cooktop cleaner to the affected areas.
  - Rub cooktop cleaner onto the cooktop surface with a nylon or similar cooktop cleaning pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.



- Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.
- 3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.

### **Smudges From Pans With An Aluminum Bottom**

- Cleaning Method: A cloth dampened in vinegar

### **Control Panel**

- Cleaning Method: Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

**i** NOTE: Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

## **BEFORE YOU BEGIN INSTALLATION**

### **READ THESE INSTRUCTIONS COMPLETELY AND CAREFULLY.**

**!** IMPORTANT Save these instructions for local inspectors use.

**!** IMPORTANT Observe all governing codes and ordinances.

Note to Installer Be sure to leave these instructions with the Consumer.

Note to Consumer Keep these instructions for future reference.

Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

**!** WARNING : This appliance must be properly grounded.

### **ATTENTION INSTALLER ALL COOKTOPS MUST BE HARD WIRED (DIRECT WIRED) INTO AN APPROVED JUNCTION BOX. A PLUG AND RECEPTACLE IS NOT PERMITTED ON THESE PRODUCTS.**

Proper installation is the responsibility of the installer and product failure due to improper installation is NOT covered under warranty.

### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

#### **FOR YOUR SAFETY**

- For personal safety, remove the house fuse or open circuit breaker before beginning installation. Failure to do so could result in serious injury or death.
- Be sure your cooktop is installed properly by a qualified installer or service technician.
- To eliminate the risk of burns or fire due to reaching over heated surface elements, cabinet storage located above the surface units should be avoided. If cabinet storage space is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that 127mm beyond the bottom of the cabinets.
- Make sure the cabinets and wall coverings around the cooktop can withstand the temperatures (up to 200°F/ 94°C) generated by the cooktop.
- The cooktop should be easy to reach and lighted with natural light during the day.
- Always disconnect the electrical service to the cooktop before repairing or servicing the cooktop. This can be done by disconnecting the fuse or circuit breaker. Failure to do this could result in a dangerous or fatal shock. Know where your main disconnect switch is located. If you do not know, have your electrician show you.

### **ELECTRICAL REQUIREMENTS**

- This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or a time delay fuse as noted on name plate. We recommend you have the electrical wiring and hookup of your cooktop connected by a qualified



electrician. After installation, have the electrician show you where your main cooktop disconnect is located.

- Wiring must conform to National Electrical Code. In the U.S.-National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition.
- In Canada, wiring must conform to the Canadian Electrical Code (CEC).
- The cooktop conduit wiring is approved for copper wire connection only, and if you have aluminum house wiring, you must use special UL approved connectors for joining copper to aluminum. In Canada, you must use special CSA approved connectors for joining copper to aluminum.
- You must use a two-wire, three conductor 208/240 VAC, 60 Hertz electrical system. A white (neutral) wire is not needed for this unit. The cooktop must be installed in a circuit that does not exceed 125 VAC nominal to ground.
- Refer to the name plate on your cooktop for the KW rating for your cooktop.

## **PRE-INSTALLATION CHECKLIST**

**⚠ WARNING** The electrical power to the cooktop supply line must be shut off while connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

- A. When preparing cooktop opening, make sure the inside of the cabinet and the cooktop do not interfere with each other. (See section on preparing the opening.)
- B. Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation.
- C. Remove Installation Instructions from the document pack and read them carefully before you begin. Be sure to place all the documents, Owners Manual, Installations, etc. in a safe place for future reference.
- D. Make sure you have all the tools and materials you need before starting the installation of the cooktop.
- E. Your home must provide the adequate electrical service needed to safely and properly use your cooktop. (Refer to section on electrical requirements.)
- F. When installing your cooktop in your home, make sure all local codes and ordinances are followed exactly as stated.
- G. Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F/ 94°C ) generated by the cooktop.

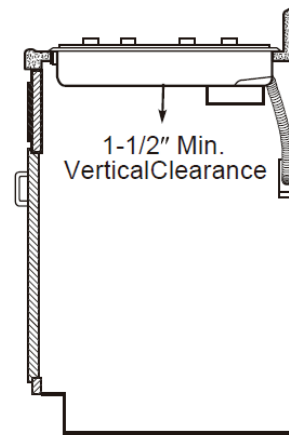
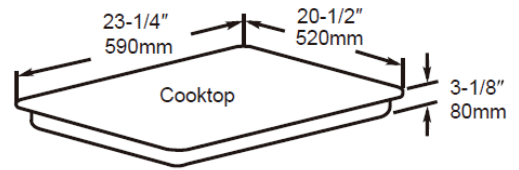
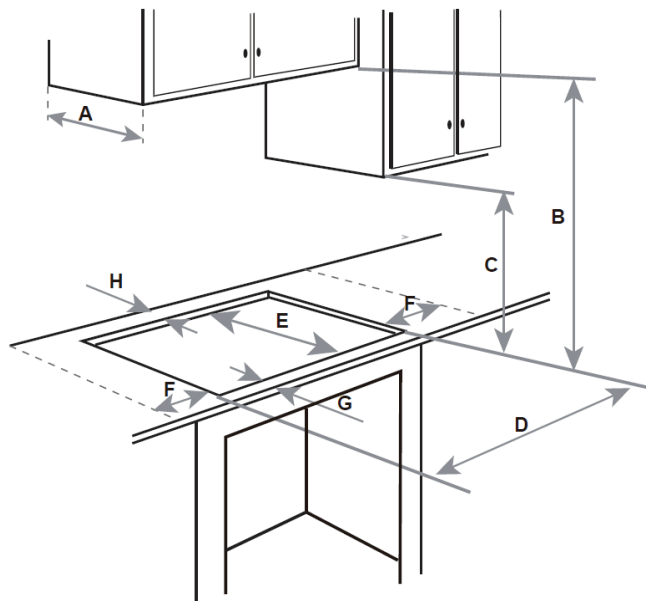
## **PARTS INCLUDED**

- Foam Tape
- 4 Brackets
- 4 Screws

## **PREPARING THE OPENING**

The following MINIMUM clearance dimensions must be maintained.

- If a 30” (762mm) clearance between the cooking surface and overhead combustible materials or metal cabinets cannot be maintained, a minimum clearance of 24” (610) is required and the underside of the cabinets above the cooktop must be protected with not less than 1/4-inch-thick flame-retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015-inch-thick stainless steel, 0.024-inch-thick aluminum, or 0.020-inch-thick copper.
- One and one-half inches (1-1/2” or 38mm) minimum vertical clearance between the cooktop bottom and any combustible surfaces.
- To ensure accuracy, it is best to make a template when cutting the opening in the counter.
- Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F/ 94°C ) generated by the cooktop.



- Wall coverings, cabinets and countertop must withstand heat up to 200°F/ 94°C.

A	MAX.depth of unprotected overhead cabinets	13" (330mm)
B	MIN. clearance from countertop to unprotected overhead surface	30" (762mm)
C	MIN. height from countertop to nearest cabinet on either side of unit	18" (458mm)
D	Width of cutout	22-1/16" (560mm)
E	Depth of cutout	19-5/16" (490mm)
F	MIN. clearance from cutout to left or right side walls	1-3/4" (44mm)
G	MIN. from front edge of cutout and front edge of countertop	2-3/4" (70mm)
H	MIN. between cutout and the wall behind the cooktop	2" (50mm)



# INSTALLING THE COOKTOP

ENGLISH

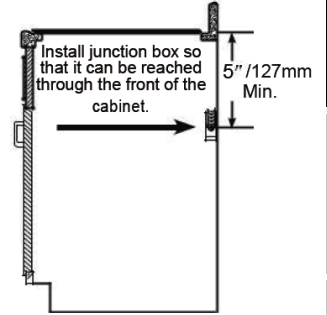
ESPAÑOL

FRANÇAIS

## 1. INSTALLING THE JUNCTION BOX

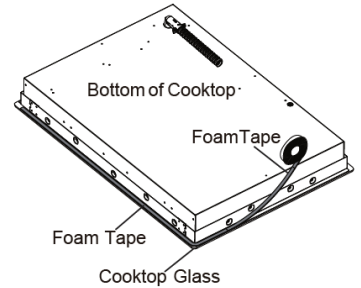
- » Install an approved junction box where it will be easily reached through the front of the cabinet.
- » The cooktop conduit is 51" (1.3m) long.

**⚠ IMPORTANT:** The junction box must be located where it will allow considerable slack in the conduit for serviceability.



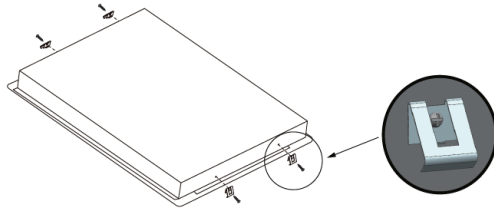
## 2. ATTACH FOAM TAPE

- » Place a towel or tablecloth onto the countertop. Lay the cooktop upside down onto the protected surface.
- » Apply the foam tape around the outer edge of the glass.
- » Do not overlap the foam tape.



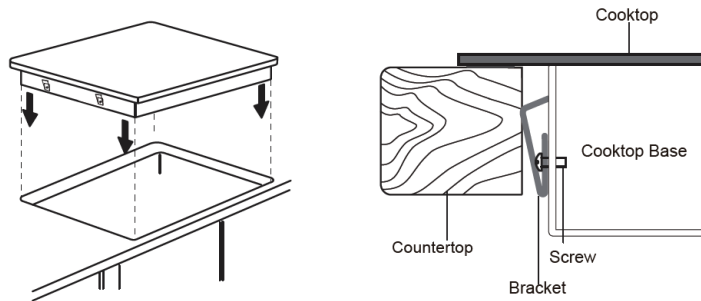
## 3. INSTALL THE BRACKETS

- » Install the four fixed brackets on the side of the cooktop.



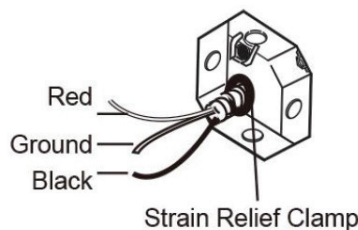
## 4. INSERT COOKTOP INTO CUTOUT

- » Insert the cooktop centered into the cutout opening. Make sure the front edge of the countertop is parallel to the cooktop. Perform a final check to make sure that all required clearances are met.



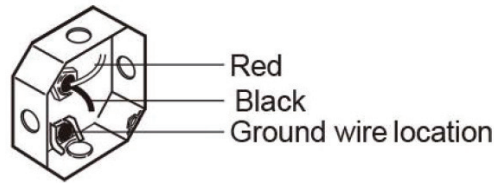
# INSTALLING-ELECTRICAL CONNECTIONS

- When making the wire connections, use the entire length of conduit provided. The conduit must not be shortened.
- With the cooktop in place, open the front of the cabinet door.
- Insert the wires from the conduit through the opening of the junction box.

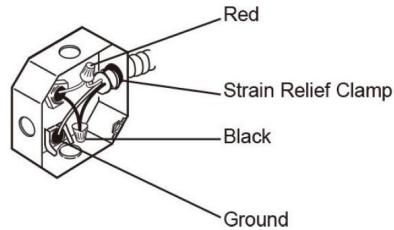




- D. Connect the red and black leads from the cooktop conduit to the corresponding leads in the junction box.



- E. Once the connections are made, secure wires together using wire nuts.



## **GROUNDING INSTRUCTIONS**

The bare ground wire in the conduit is connected to the cooktop frame. Effective January 1, 1996, the National Electrical Code will not permit grounding through neutral. If used in new construction after January 1, 1996 or in a mobile home, recreational vehicle or if local codes do not permit grounding through the neutral white lead, attach the appliance grounding lead (green or copper) to the residence grounding conductor (green or bare copper) in accordance with local codes.

### **⚠ IMPORTANT**

If the cooktop is being installed into a blind counter (one with no cabinet opening below), wire connections must be made before putting the cooktop into the cutout opening.

#### 1. PRE-TEST CHECKLIST

- A. Remove all protective film, if present, and any stickers.
- B. Check to be sure that all wiring is secure and not pinched or in contact with moving parts.
- C. Check level of appliance.
- D. Check that the cooktop is properly grounded.

#### 2. OPERATION CHECKLIST

- A. Remove all items from the top of the cooktop surface.
- B. Turn on the power to the cooktop. Verify that all surface burners operate properly.
- C. Check that the circuit breaker is not tripped nor the house fuse blown.
- D. Check that conduit is securely connected to the junction box.
- E. See troubleshooting list.

### **i NOTE TO ELECTRICIAN:**

The power leads supplied with this appliance are UL recognized for connections to larger gauge house hold wiring. The insulation of these leads is rated at temperatures much higher than the temperature rating of household wiring. The current carrying capacity of a conductor is governed by the wire gauge and also the temperature rating of the insulation around the wire.

### **i NOTE: ALUMINUM WIRING**

**⚠ WARNING: IMPROPER CONNECTION OF ALUMINUM HOUSE WIRING TO THE COPPER LEADS CAN RESULT IN A SERIOUS PROBLEM.**

Splice copper wires to aluminum wiring using special connectors designed and UL approved for joining copper to aluminum and follow the manufacturers recommended connector procedure closely.



**i** NOTE: Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practice and local codes.

# TROUBLESHOOTING

Before you call for service: Save time and money! Review the chart on this page first and you may not need to call for service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	Use pans which are absolutely flat and match the diameter of the surface element selected.
Surface elements do not work properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface element you are using.
Tiny scratches or metal marks or abrasions on radiant cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	Use recommended cleaning procedures.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	Be sure cookware bottoms and cookware are clean before use. Use cookware with smooth bottoms. Tiny scratches are not removable but will become less visible in time as a result of cleaning.
Areas of discoloration or dark streaks on the cooktop	Improper cookware being used.	Marks from aluminum and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Cleaning the glass cooktop section.
Plastic melted to the surface	Incorrect cleaning methods being used.	Use recommended cleaning procedures.
	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the Glass surface-potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



# CUSTOMER SUPPORT

---

ENGLISH

Visit our website to contact us, find answers to Frequently Asked Questions, and for other resources which may include an updated version of this user's guide.

ESPAÑOL

 [www.impecca.com](http://www.impecca.com)

FRANÇAIS

If you wish to contact us by phone, please be sure to have your model number and serial number ready and call us between 9:00am and 6:00pm ET, at +1 888-943-2111.

Keep tabs on Impecca's newest innovations & enter contests via our social network feeds:

 [www.facebook.com/Impecca/](http://www.facebook.com/Impecca/)

 [www.instagram.com/impecca/](http://www.instagram.com/impecca/)

 @impeccausa



# LIMITED WARRANTY

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

## ONE-YEAR LIMITED APPLIANCE WARRANTY (US)

Impecca™ warrants this product against defects in material and workmanship to the original purchaser as specified below.

**PARTS AND LABOR– if the product is determined to have a manufacturing defect, within a period of one year from the date of the original purchase, Impecca™, at its own discretion, will repair or replace the product parts at no charge to you in the U.S.A.**

To obtain warranty service by an authorized Impecca™ service center, please email us at: [service@impecca.com](mailto:service@impecca.com) to obtain a Repair and Maintenance Authorization (RMA) number and received instructions on how the repair and/or replacement procedure will take place.

**Any glass materials included with the appliance will be covered for a period of 60 days from purchase.**

Impecca™ specifically excludes from this warranty any non-electric/mechanical attachments, accessories and disposable parts including but not limited to outside case, connecting cables, batteries and AC adapters. Impecca™ reserves the right to repair or replace defective products with the same, equivalent or newer models.

We reserve the right to either repair or replace product at our discretion. Replacement may be either new or refurbished and while every endeavor will be made to ensure it is the same model, if not possible it will be equal or higher specification.

Normal “Wear and Tear” is not covered by this warranty. Further, Impecca™ hereby reserves the right to determine “Wear and Tear” on any and all products. Tampering or opening the product casing or shell will void this warranty in its entirety.

Exclusions: This warranty does not cover the following:

1. Any product that has a defaced or covered serial number.
2. Products that have been transferred to a second owner.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products listed as “As-Is” or “Refurbished.”
5. Food loss due to any product failure.
6. Window air conditioners installed in a wall.
7. The product if used in a commercial setting.
8. Service calls that do not involve product malfunction.
9. Service calls for a product ruined by not following the provided instructions.
10. Service calls to correct improper installation.
11. Costs associated with making the product accessible for servicing (including but not limited to removal of

trim/molding/cabinetry, etc.)

12. Service calls to replace any consumables such as light bulbs, filters, etc.
13. Surcharges that may apply to service calls on weekends, nights, holidays. Damages to the finish of appliance or household furnishings due to installation of appliance.
14. Damages caused by any of the following: Acts of God; fires; misuse; accidents; incorrect power supply; service performed by unauthorized persons; use of non-genuine Impecca parts, etc.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO 1 YEAR FROM THE DATE OF THE ORIGINAL RETAIL PURCHASE OF THIS PRODUCT.

THESE WARRANTIES AND REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE WARRANTIES AND REMEDIES IN CONNECTION WITH THE SALE AND USE OF THE PRODUCT. NO OTHER WARRANTIES, ORAL OR WRITTEN, EXPRESSED OR IMPLIED, ARE GIVEN.

IMPECCA™ IS NOT RESPONSIBLE OR LIABLE FOR ANY DAMAGE, WHETHER SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, DIRECT OR OTHERWISE, OR WHETHER KNOWN OR SHOULD HAVE BEEN KNOWN TO IMPECCA™, INCLUDING LOST PROFITS, GOODWILL, AND PROPERTY AND PERSONAL INJURY RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY, THE INABILITY TO USE THE PRODUCT OR UNDER ANY LEGAL THEORY IN CONTRACT OR TORT. IMPECCA LIABILITY IS LIMITED TO THE ACTUAL PURCHASE PRICE PAID TO THE RETAIL SELLER OF THE DEFECTIVE PRODUCT.

No Impecca™ dealer, agent or employee is authorized to make any modification, extension, change or amendment to this warranty without the written consent and authorization from Impecca™.

Some states do not allow the exclusion or limitation of implied warranties or liability for incidental or consequential damages, or do not allow a limitation on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you have other rights, which vary from state to state.

*Note: Our Warranty center services only to Continental U.S.A.*



# TABLA DE CONTENIDO

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

<b>PRECAUCIONES DE SEGURIDAD</b> .....	<b>19</b>
ELEMENTOS RADIANTES SUPERIORES .....	20
<b>CARACTERÍSTICAS DE SU ESTUFA.</b> .....	<b>22</b>
<b>USO DE LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE</b> .....	<b>22</b>
CONTROL TÁCTIL .....	22
ENCENDIDO DE LA PLACA VITROCERÁMICA .....	22
ENCENDIDO DE UNA ZONA DE COCCIÓN Y AJUSTE DEL NIVEL DE POTENCIA .....	22
APAGADO DE LA PLACA VITROCERÁMICA .....	23
TEMPORIZADOR .....	23
DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD .....	23
MANTENER CALIENTE .....	24
PARA APAGAR .....	24
PAUSA DE COCCIÓN .....	24
<b>SELECCIÓN DE TIPOS DE UTENSILIOS DE COCINA</b> .....	<b>25</b>
CARACTERÍSTICAS DE LOS UTENSILIOS DE COCINA .....	25
<b>LIMPIEZA DE LAS PLACAS DE VIDRIO</b> .....	<b>26</b>
<b>ANTES DE COMENZAR LA INSTALACIÓN.</b> .....	<b>27</b>
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES .....	27
PRE-INSTALLATION CHECKLIST .....	28
PARTS INCLUDED .....	28
PREPARING THE OPENING .....	28
<b>INSTALACIÓN DE LA COCINA.</b> .....	<b>30</b>
<b>INSTALACIÓN - CONEXIONES ELÉCTRICAS</b> .....	<b>31</b>
INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA .....	31
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.</b> .....	<b>33</b>
<b>SOPORTE AL CLIENTE</b> .....	<b>34</b>
<b>GARANTÍA LIMITADA.</b> .....	<b>35</b>

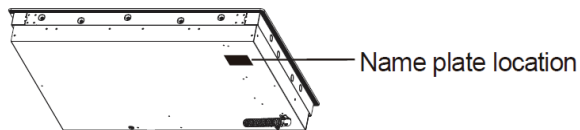


# PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

¡ADVERTENCIA! Para su seguridad, siga la información de este manual para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, daños materiales, lesiones personales o incluso la muerte.

- Al utilizar electrodomésticos, siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
- Use este electrodoméstico únicamente para el uso previsto, tal como se describe en este manual.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su placa de cocción a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio técnico debe ser realizado por un técnico cualificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desconecte la alimentación de la placa de cocción del panel de distribución de la vivienda quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Asegúrese de que su electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas. Este electrodoméstico debe recibir el voltaje y la frecuencia adecuados, y estar conectado a un circuito derivado individual con conexión a tierra, protegido por un disyuntor o fusible adecuado para la potencia indicada en la placa de características.

## Ubicación de la placa de características



- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para facilitar su consulta.
- No deje a los niños solos. No deje a los niños solos ni sin supervisión en un área donde se esté utilizando un electrodoméstico. Nunca se les debe permitir sentarse ni pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- Enseñe a los niños a no jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la placa de cocción.
- No permita que nadie se suba, se pare ni se cuelgue de la placa de cocción.

**PRECAUCIÓN:** No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la placa de cocción; si se suben a ella para alcanzarlos, podrían sufrir lesiones graves.

- Mantenga siempre los revestimientos de paredes, cortinas o tapices combustibles a una distancia segura de la placa de cocción.
- Mantenga siempre los paños de cocina, bayetas, agarraderas y demás mantelería a una distancia segura de la placa de cocción.
- Mantenga siempre los utensilios de madera y plástico, así como los alimentos enlatados, a una distancia segura de la placa de cocción. Pueden calentarse y causar quemaduras.
- LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ATENTAMENTE. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
- Nunca use ropa holgada ni suelta mientras usa el electrodoméstico. El material inflamable podría encenderse si entra en contacto con las superficies calientes y causar quemaduras graves.
- Use solo agarraderas secas; las agarraderas húmedas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que las agarraderas toquen las superficies calientes. No use toallas ni paños voluminosos. Estos paños pueden incendiarse sobre una superficie caliente.
- Por su seguridad, nunca use el electrodoméstico para calentar la habitación.
- No use agua para apagar incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una superficie cubriendo completamente la sartén con una tapa bien ajustada, una bandeja para hornear o una bandeja plana. Use un extintor multiusos de polvo químico seco o de espuma.
- La grasa en llamas fuera de una sartén se puede apagar cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si está



disponible, usando un extintor multiusos de polvo químico seco o de espuma. No caliente alimentos directamente sobre la placa de cocción. Si calienta alimentos bajo la campana extractora, encienda el ventilador.

- No permita que la grasa de cocina ni otros materiales inflamables se acumulen en la placa de cocción.
- No toque las resistencias. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para quemarse, incluso si son de color oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las resistencias ni con las áreas cercanas a ellas; deje que se enfríen. Las superficies potencialmente calientes incluyen la placa de cocción y las áreas orientadas hacia ella.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, el asa de un recipiente debe estar orientada hacia el centro de la placa de cocción, sin que sobresalga de ninguna resistencia cercana.
- Siempre apague el control de la resistencia antes de retirar los utensilios de cocina.
- Use sartenes del tamaño adecuado: seleccione utensilios con bases planas lo suficientemente grandes como para cubrir la resistencia. El uso de utensilios de cocina de tamaño insuficiente expondrá una parte de la resistencia al contacto directo y podría provocar que la ropa se incendie. Una correcta relación entre los utensilios de cocina y la resistencia también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las resistencias desatendidas a altas temperaturas. Los derrames al hervir provocan humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- Solo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vitrocerámica, loza u otros recipientes vidriados son aptos para cocinar en la estufa; otros pueden romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Vigile los alimentos que se fríen a fuego alto o medio-alto.
- Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. La escarcha en los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden hacer que la grasa caliente burbujee y se desborde por los lados de la sartén.
- Use poca grasa para freír eficazmente, ya sea en aceite superficial o profundo. Llenar demasiado la sartén con grasa puede causar derrames al agregar alimentos.
- Si va a usar una combinación de aceites o grasas para freír, revuélvalos antes de calentarlos o mientras las grasas se derriten lentamente.
- Caliente siempre la grasa lentamente y vigile su calentamiento.
- Siempre que sea posible, use un termómetro para freír para evitar que la grasa se sobrecaliente más allá del punto de humeo.
- Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere a que la grasa se enfríe.
- No almacene materiales inflamables cerca de la estufa.
- Mantenga la campana extractora y los filtros de grasa limpios para mantener una buena ventilación y evitar incendios por grasa.
- No almacene ni utilice materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.
- Limpie únicamente las piezas que se indican en este Manual del usuario. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos sobre la placa de cocción cuando no esté en uso.
- Mantenga la placa de cocción limpia y libre de acumulaciones de grasa o derrames que puedan incendiarse.
- Nunca caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que exploten y causar lesiones.
- Nunca deje frascos o latas con restos de grasa sobre o cerca de la placa de cocción.

### **ELEMENTOS RADIANTES SUPERIORES**

- Tenga cuidado al tocar la placa de cocción. La superficie de vidrio retendrá el calor después de apagar los controles.
- Evite rayar la placa de cocción. Puede rayarse con objetos como instrumentos afilados, anillos u otras



- joyas, y remaches en la ropa.
- Nunca utilice la placa de cocción como tabla de cortar.
  - No coloque ni guarde objetos sobre la placa de cocción cuando no esté en uso.
  - Tenga cuidado al colocar cucharas u otros utensilios para revolver sobre la placa de cocción cuando esté en uso. Pueden calentarse y causar quemaduras.
  - Evite calentar una sartén vacía. Hacerlo podría dañar la placa de cocción y la sartén.
  - No permita que quede agua, grasa ni ningún otro líquido sobre la placa de cocción.
  - Para minimizar el riesgo de quemaduras, asegúrese siempre de que los controles de todos los elementos de la placa de cocción estén apagados y de que toda la superficie de vidrio esté fría antes de intentar limpiar la placa de cocción. No utilice los elementos de la placa de cocción si el vidrio está roto. Los derrames o la solución de limpieza pueden penetrar en una placa de cocción rota y crear riesgo de descarga eléctrica. Contacte a un técnico cualificado inmediatamente si su placa de cocción de vidrio se ha roto.
  - Limpie la placa de cocción con precaución. Si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames sobre una placa de cocción caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente. NOTA: Recomendamos evitar limpiar las zonas de las placas de cocción hasta que se hayan enfriado y la luz indicadora se haya apagado. Consulte la sección sobre la limpieza de la placa de cocción de vidrio. Tenga en cuenta que los derrames de azúcar son una excepción.
  - Para evitar posibles daños a la placa de cocción, no aplique la crema limpiadora sobre la superficie de vidrio cuando esté caliente.
  - Después de limpiar, utilice un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de la crema limpiadora.
  - Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de la crema limpiadora.
  - Tenga cuidado al tocar la placa de cocción. La superficie de vidrio de la placa de cocción retendrá el calor después de apagar los controles.
  - No se pare sobre la placa de cocción de vidrio.
  - Los rayones o impactos fuertes en las placas de cocción de vidrio pueden provocar que el vidrio se rompa o se astille.

**LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.**

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

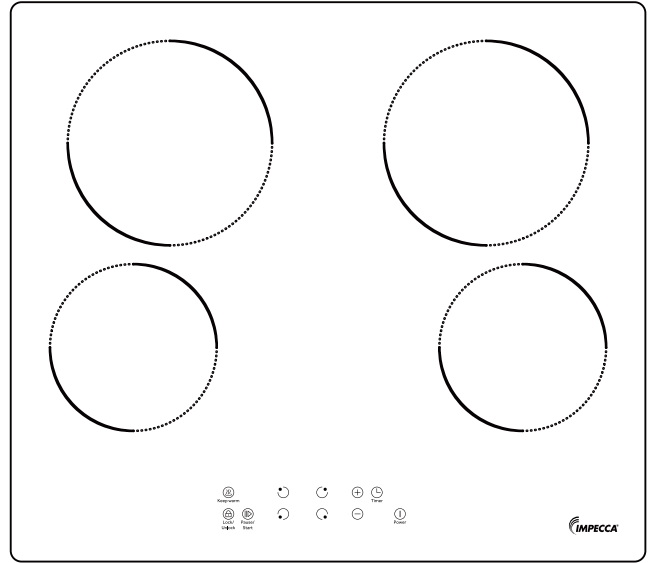
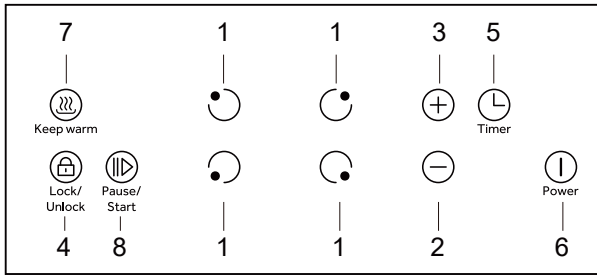


# CARACTERÍSTICAS DE SU ESTUFA.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



1. Control de selección de zona de cocción
2. Control de inclinación
3. Control de inclinación
4. Control de bloqueo
5. Control de temporizador
6. Control de encendido/apagado
7. Control de mantenimiento de calor
8. Control de pausa/inicio

Resistencia trasera izquierda y derecha :	1800 W (8")
Resistencia delantera izquierda y derecha:	1200 W (6")
Voltaje nominal:	CA 240 V 60 Hz o CA 208 V 60 Hz
Rango de potencia:	CA 208 V 60 Hz 4,5 kW
	CA 240 V 60 Hz 6,0 kW

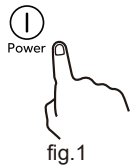
## USO DE LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE

### CONTROL TÁCTIL

- Todas las operaciones se realizan mediante los controles táctiles del panel de control.
- Cada control táctil tiene su correspondiente pantalla (indicador luminoso).
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.

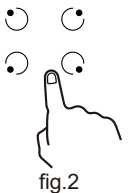
### ENCENDIDO DE LA PLACA VITROCERÁMICA

- Pulse el botón de encendido/apagado (fig. 1) para encender el aparato.
- La placa emitirá un pitido y todos los indicadores de las zonas de cocción se iluminarán brevemente. Esto indica que la placa ha entrado en modo de espera. Nota: Comience el siguiente paso en un minuto; de lo contrario, el controlador se apagará automáticamente.



### ENCENDIDO DE UNA ZONA DE COCCIÓN Y AJUSTE DEL NIVEL DE POTENCIA

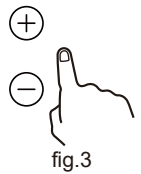
- Pulse el botón de selección de zona de cocción (fig. 2) correspondiente a la zona que desee utilizar.
- Seleccione el nivel de calor deseado (1-9) con los botones arriba y abajo (fig. 3). Manteniendo pulsado cualquiera de estos botones, el valor en la pantalla de nivel de calor se ajustará hacia arriba o hacia abajo. Nota: Cuando la potencia muestre 0, presione el botón de abajo; la potencia se establecerá en 9.





## APAGADO DE LA PLACA VITROCERÁMICA

1. Presione el botón de encendido/apagado para apagar la placa. Puede apagar la placa en cualquier momento presionando el botón de encendido/apagado.
  2. Presione los botones de arriba o abajo hasta 0 para apagar la placa. Tras apagar una zona, la pantalla de nivel de calor correspondiente mostrará una H parpadeante. Esto significa que la temperatura de la zona es superior a 60 °C (140 °F) y, por lo tanto, aún es lo suficientemente alta como para causar lesiones.
- Cuando la temperatura de la zona descienda por debajo de 60 °C (140 °F), la H desaparecerá. Es posible quemarse con una zona de cocción, incluso si su temperatura ha bajado de 60 °C (140 °F).



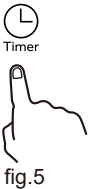
**IMPORTANTE:** El indicador de calor residual desaparecerá si se corta el suministro eléctrico. ##  
Bloqueo de la placa vitrocerámica

- Para bloquear la placa vitrocerámica, pulse el botón de bloqueo de seguridad (fig. 4) con el aparato encendido. Con el bloqueo de seguridad activado, todos los botones del panel de control se desactivarán, excepto el botón de encendido/apagado. Para desactivar el bloqueo de seguridad, pulse de nuevo el botón de bloqueo de seguridad. A continuación, podrá ajustar el nivel de calor de cualquier zona de la placa.



## TEMPORIZADOR

- Su placa dispone de un temporizador que puede configurar (de 1 a 99 minutos) para cada zona de cocción. Al finalizar la cuenta atrás, sonará una señal acústica y la zona de cocción correspondiente se apagará.
- Seleccione la zona de cocción (fig. 2) y el nivel de calor (fig. 3).
- Pulse el botón del temporizador (fig. 5) y, a continuación, utilice los botones arriba y abajo para ajustar el tiempo de la cuenta atrás.
- Cada vez que pulse el botón de aumento o disminución del temporizador, la pantalla del temporizador aumentará o disminuirá en incrementos de 1 minuto.



## DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD

- Si una o más zonas de cocción se dejan encendidas accidentalmente, se activará una desconexión de seguridad tras un periodo de tiempo determinado. La duración depende del nivel de potencia configurado para esa zona. La tabla de la derecha muestra los límites de tiempo para cada nivel de potencia.
- Si hay más de una zona en funcionamiento cuando una de ellas alcanza su punto de desconexión de seguridad, solo se apagará la zona que lo haya alcanzado.

NIVEL DE POTENCIA	LÍMITE DE TIEMPO (HORAS)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5



## **MANTENER CALIENTE**

### **Para encender**

1. Toque el control de selección de la zona de cocción que desee mantener caliente.
2. Toque la tecla de mantener caliente (fig. 6); la pantalla correspondiente mostrará La temperatura de los alimentos se mantiene alrededor de 70 °C (158 °F).
3. La temperatura real puede depender del tipo de utensilio de cocina y la cantidad de alimentos. fig. 6



### **PARA APAGAR**

- Toque el control de selección de la zona de cocción que desee apagar. Vuelva a tocar la tecla de mantener caliente; la pantalla correspondiente mostrará H; la función de mantener caliente se desactivará. Esta función puede funcionar durante un máximo de 6 h. Si no toca ninguna tecla, las zonas de cocción activas se apagarán automáticamente después de 6 h.



## **PAUSA DE COCCIÓN**

### **Para encender**

Si una o más zonas de cocción están activas, pulse la tecla de pausa/inicio (fig. 7). El zumbador emite un pitido y la pantalla digital del temporizador muestra 1111.

### **Para apagar**

Después de activar la función de pausa, vuelva a pulsar la tecla de pausa/inicio en un plazo de 30 minutos. La placa continuará con la configuración establecida antes de la pausa.

NOTA:

- Durante la pausa, todos los botones estarán inactivos, excepto los de pausa/inicio, bloqueo y encendido/apagado.
- Los temporizadores de cocción se detendrán durante la pausa. Al desactivar la función de pausa, la cuenta atrás continuará.
- La función de pausa solo puede pausar la placa durante un máximo de 30 minutos. Si no se pulsa ninguna tecla en 30 minutos, todas las zonas de cocción activas se apagarán automáticamente.

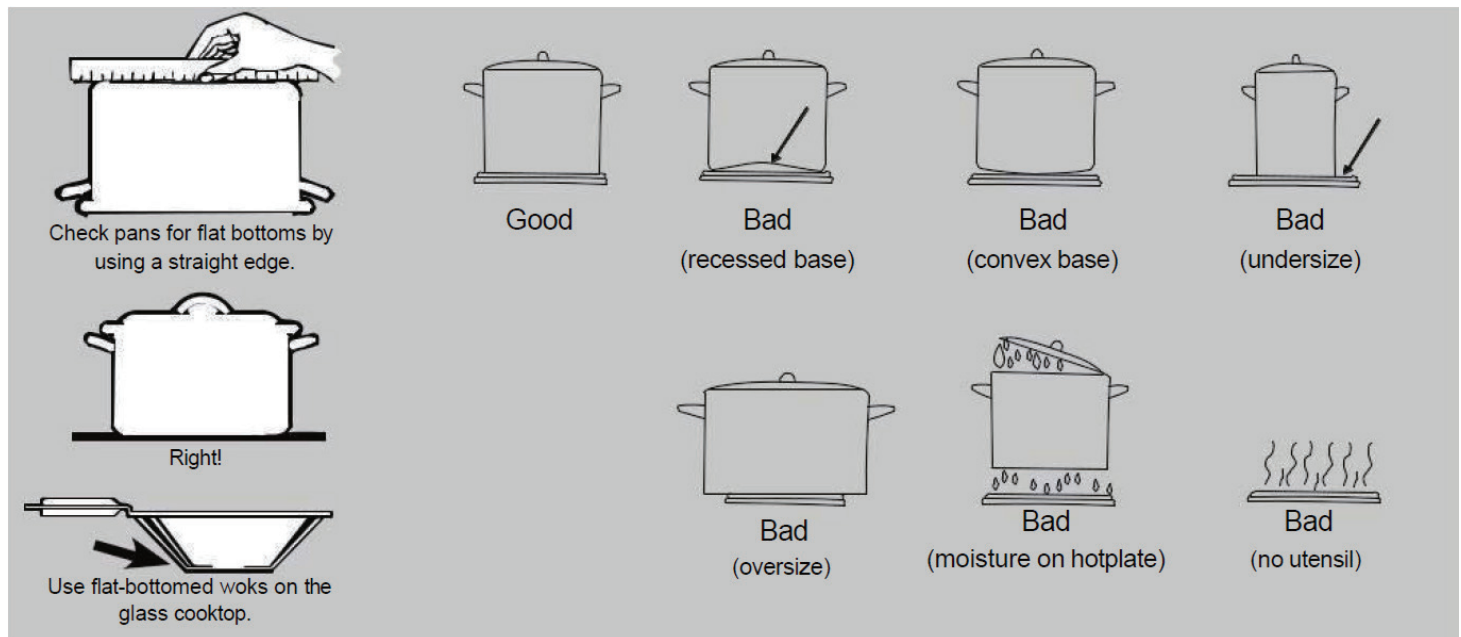


# SELECCIÓN DE TIPOS DE UTENSILIOS DE COCINA

La siguiente información le ayudará a elegir utensilios de cocina que funcionen bien en vitrocerámicas.

## **CARACTERÍSTICAS DE LOS UTENSILIOS DE COCINA**

- Aluminio: Se calienta y enfría rápidamente. Para freír, estofar, asar. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio.
- Hierro fundido: Se calienta y enfría lentamente en vitrocerámicas, pero retiene el calor y cocina de manera uniforme.
- Cobre: El estaño se calienta y enfría rápidamente. Cocina gourmet, salsas de vino, platos con huevos.
- Utensilios esmaltados: La respuesta depende del metal base. No se recomienda. Las imperfecciones en el esmalte pueden rayar la vitrocerámica.
- Vitrocerámica: Se calienta y enfría lentamente. No se recomienda. Se calienta demasiado lento. Las imperfecciones en el esmalte pueden rayar la vitrocerámica.
- Acero inoxidable: Se calienta y enfría moderadamente. Sopas, salsas, verduras y cocina en general.



## **Para obtener mejores resultados**

Coloque solo sartenes secas sobre los elementos superiores. No coloque tapas sobre las resistencias, especialmente si están mojadas.

No utilice woks con aros de soporte. Este tipo de wok no se calienta sobre resistencias de vidrio.

Recomendamos usar solo woks de fondo plano. Los encontrará en su tienda local. El fondo del wok debe tener el mismo diámetro que la resistencia para asegurar un contacto adecuado.

Algunos procedimientos de cocción especiales requieren utensilios específicos, como ollas a presión, freidoras, etc. Todos los utensilios deben tener fondo plano y ser del tamaño correcto. ## Tenga en cuenta los siguientes puntos al envasar

Las ollas que se extienden más allá de 2,5 cm del círculo de los elementos de la superficie no se recomiendan para la mayoría de las cocciones superficiales. Sin embargo, al envasar con baño maría o una olla a presión, se pueden usar ollas de mayor diámetro. Esto se debe a que las temperaturas del agua hirviendo (incluso bajo presión) no dañan las superficies de la placa de cocción que rodean los elementos de la superficie.

**SIN EMBARGO, NO USE ENLATADORAS DE GRAN DIÁMETRO NI OTRAS OLLAS DE GRAN DIÁMETRO PARA FREÍR O HERVIR ALIMENTOS QUE NO SEAN AGUA.**



La mayoría de las mezclas de jarabes o salsas, y todos los tipos de frituras, se cocinan a temperaturas mucho más altas que el agua hirviendo. Estas temperaturas podrían dañar las superficies de vidrio de la placa de cocción.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

1. Asegúrese de que la enlatadora encaje sobre el centro del elemento de la superficie. Si su placa de cocción o su ubicación no permite que la enlatadora quede centrada en el elemento de la superficie, use ollas de menor diámetro para obtener buenos resultados de envasar.
2. Se deben usar enlatadoras de fondo plano. No utilice enlatadoras con fondos con reborde u ondulados (a menudo que se encuentran en los recipientes esmaltados) porque no hacen suficiente contacto con los elementos de la superficie y tardan mucho en hervir el agua.
3. Al envasar, utilice recetas y procedimientos de fuentes confiables. Puede obtener recetas y procedimientos confiables del fabricante de su envasadora, de los fabricantes de frascos de vidrio para envasar y del Departamento de Agricultura de su país.
4. Recuerde que el envasar es un proceso que genera grandes cantidades de vapor. Para evitar quemaduras por el vapor o el calor, tenga cuidado al envasar.

NOTA: Si su casa tiene bajo voltaje, el envasar puede tardar más de lo esperado, incluso si se han seguido cuidadosamente las instrucciones. El tiempo del proceso se acortará si: (1) se usa una envasadora a presión. (2) se comienza con agua caliente del grifo para calentar grandes cantidades de agua más rápido.

#### PRECAUCIÓN:

- Para envasar de forma segura, es necesario destruir los microorganismos dañinos y sellar completamente los frascos. Al envasar alimentos en una envasadora al baño María, se debe mantener una ebullición suave pero constante durante el tiempo requerido. Al envasar alimentos en una envasadora a presión, la presión debe mantenerse durante el tiempo requerido.
- Después de ajustar la Controles, es muy importante asegurarse de que los niveles de ebullición o presión prescritos se mantengan durante el tiempo requerido.
- Dado que debe asegurarse de procesar los frascos de conserva durante el tiempo prescrito sin interrupción, no envase sobre ninguna de las superficies de cocción si su envasadora no es plana.

## LIMPIEZA DE LAS PLACAS DE VIDRIO

---

#### IMPORTANTE:

- Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la placa esté fría.
- Se recomienda usar primero agua, jabón y un paño suave o una esponja, a menos que se indique lo contrario. No utilice productos de limpieza abrasivos. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza.

#### **Vitrocerámica**

- La placa de vidrio debe limpiarse con regularidad, preferiblemente después de cada uso.

#### IMPORTANTE:

- Para evitar dañar la placa de vidrio, no utilice lana de acero, limpiadores en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, desoxidante ni amoníaco.

#### **Para limpiar la placa de vidrio:**

1. Retire los restos de comida o residuos con un raspador para placas (no incluido).
  - » Para obtener mejores resultados, utilice el raspador mientras la placa aún esté tibia, pero no caliente al tacto.
  - » Se recomienda usar una manopla de horno al raspar la placa de vidrio caliente.
  - » Sostenga el raspador en un ángulo de 45 grados contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para eliminar los residuos.



- » Deje que la placa de cocción se enfríe completamente antes de continuar con el paso 2.
2. Aplique unas gotas de limpiador de placas de cocción en las zonas afectadas.
    - » Frote el limpiador sobre la superficie de la placa con una esponja de nailon o similar. Se necesita algo de presión para eliminar las manchas difíciles.
    - » Deje que el limpiador se seque hasta formar una capa blanca antes de continuar con el paso 3.
  3. Pula con un paño limpio y seco o una toalla de papel limpia y seca.

### **Manchas de sartenes con base de aluminio**

- Método de limpieza: Un paño humedecido en vinagre

### **Panel de control**

- Método de limpieza: Limpiacristales y un paño suave o una esponja: Aplique el limpiador sobre un paño suave o una esponja, no directamente sobre el panel.

NOTA: No utilice limpiadores abrasivos, estropajos de acero, paños ásperos ni algunas toallas de papel. Podrían producirse daños.

## ANTES DE COMENZAR LA INSTALACIÓN

Lea estas instrucciones completa y atentamente.

IMPORTANTE: Guarde estas instrucciones para que las utilicen los inspectores locales.

IMPORTANTE: Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes.

Nota para el instalador: Asegúrese de dejar estas instrucciones al consumidor.

Nota para el consumidor: Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

La garantía no cubre las fallas del producto debido a una instalación incorrecta.

ADVERTENCIA: Este electrodoméstico debe estar correctamente conectado a tierra.

### **ATENCIÓN, INSTALADOR: TODAS LAS PLACAS DE COCINA DEBEN ESTAR CONECTADAS DIRECTAMENTE A UNA CAJA DE CONEXIONES APROBADA. NO SE PERMITE EL USO DE ENCHUFE Y TOMACORRIENTE EN ESTOS PRODUCTOS.**

La instalación correcta es responsabilidad del instalador y las fallas del producto debido a una instalación incorrecta NO están cubiertas por la garantía.

### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

#### **PARA SU SEGURIDAD**

Por su seguridad personal, retire el fusible de la casa o abra el disyuntor antes de comenzar la instalación. De lo contrario, podría causar lesiones graves o la muerte. Asegúrese de que su placa de cocción sea instalada correctamente por un instalador o técnico de servicio cualificado.

Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio por tocar elementos de superficie sobrecalentados, evite colocar armarios de almacenamiento sobre los muebles de superficie. Si se va a proporcionar espacio de almacenamiento en armarios, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora que sobresalga 127 mm de la base de los armarios.

Asegúrese de que los armarios y los revestimientos de las paredes que rodean la placa de cocción soporten las temperaturas (hasta 94 °C) generadas por la placa.

La placa de cocción debe ser de fácil acceso e iluminada con luz natural durante el día.

Desconecte siempre el suministro eléctrico de la placa de cocción antes de realizar cualquier reparación o



mantenimiento. Esto se puede hacer desconectando el fusible o el disyuntor. De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica peligrosa o mortal. Sepa dónde se encuentra el interruptor principal. Si no lo sabe, pídale a su electricista que se lo muestre.

## **REQUISITOS ELÉCTRICOS**

Este electrodoméstico debe recibir el voltaje y la frecuencia adecuados, y conectarse a un circuito derivado individual con conexión a tierra, protegido por un disyuntor o un fusible de retardo, como se indica en la placa de características. Recomendamos que un electricista calificado realice la conexión eléctrica de su estufa. Después de la instalación, pídale al electricista que le muestre dónde se encuentra el interruptor principal de la estufa.

El cableado debe cumplir con el Código Eléctrico Nacional (NEC). En el Código Eléctrico Nacional de EE. UU., ANSI/NFPA No. 70, última edición.

En Canadá, el cableado debe cumplir con el Código Eléctrico Canadiense (CEC).

El cableado de la estufa está aprobado únicamente para la conexión de cables de cobre. Si su cableado doméstico es de aluminio, debe utilizar conectores especiales aprobados por UL para unir el cobre al aluminio. En Canadá, debe utilizar conectores especiales aprobados por CSA para unir el cobre al aluminio.

Debe utilizar un sistema eléctrico de dos cables y tres conductores de 208/240 VCA a 60 Hz. Esta unidad no necesita un cable blanco (neutro). La placa de cocción debe instalarse en un circuito que no supere los 125 V CA nominales a tierra.

Consulte la placa de características de su placa de cocción para conocer su potencia nominal en kW.

## **LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA A LA INSTALACIÓN**

**ADVERTENCIA:** La alimentación eléctrica de la placa de cocción debe estar desconectada mientras se realizan las conexiones. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves o la muerte.

- A. Al preparar la abertura de la placa de cocción, asegúrese de que el interior del gabinete y la placa no interfieran entre sí. (Consulte la sección sobre cómo preparar la abertura).
- B. Retire los materiales de embalaje y el paquete de documentación de la cocina antes de comenzar la instalación.
- C. Extraiga las instrucciones de instalación del paquete de documentos y léalas detenidamente antes de comenzar. Asegúrese de guardar todos los documentos, el manual del usuario, las instrucciones de instalación, etc., en un lugar seguro para futuras consultas.
- D. Asegúrese de tener todas las herramientas y materiales que necesita antes de comenzar la instalación de la placa de cocción.
- E. Su hogar debe contar con el servicio eléctrico necesario para utilizar su cocina de forma segura y correcta. (Consulte la sección sobre requisitos eléctricos).
- F. Al instalar su cocina en su casa, asegúrese de que todos los códigos y ordenanzas locales se cumplan exactamente como se indica.
- G. Asegúrese de que los revestimientos de las paredes, la encimera y los gabinetes alrededor de la cocina puedan soportar el calor (hasta 200 °F/94 ° C) generado por la cocina.

## **Piezas incluidas**

- Cinta de espuma • 4 soportes • 4 tornillos

## **PREPARANDO LA APERTURA**

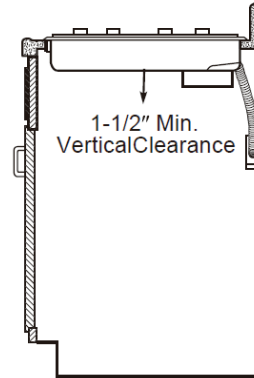
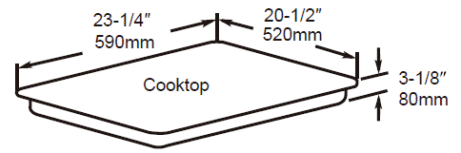
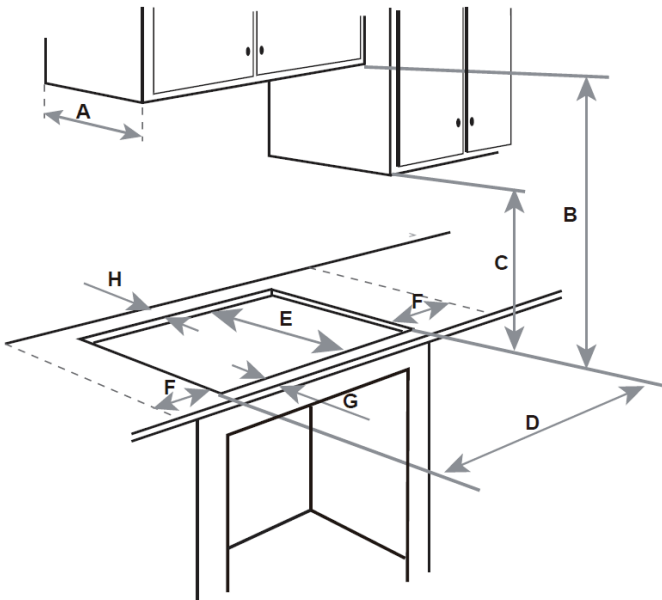
Se deben mantener las siguientes dimensiones de espacio libre MÍNIMO.

- Si no se puede mantener un espacio libre de 30" (762 mm) entre la superficie de cocción y los materiales combustibles o gabinetes metálicos superiores, se debe proteger un espacio libre mínimo con un tablero ignífugo de no menos de 1/4 de pulgada de espesor cubierto con una lámina de acero MSG no menor de n.º 28, acero inoxidable de 0,015 pulgadas de espesor, aluminio de 0,024 pulgadas de espesor o cobre de



0,020 pulgadas de espesor.

- Para garantizar la precisión, es mejor hacer una plantilla al cortar la abertura en el mostrador.
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes, la encimera y los gabinetes alrededor de la cocina puedan soportar el calor (hasta 200 °F/94 °C) generado por la cocina.
- Los revestimientos de paredes, gabinetes y encimeras deben soportar calor de hasta 200°F/94° C.



A	Profundidad MÁXIMA de gabinetes superiores sin protección	13" ( 330 mm)
B	MÍN. espacio libre desde la encimera hasta la superficie superior sin protección	30" ( 762 mm)
C	Altura mínima desde la encimera hasta el gabinete más cercano a cada lado de la unidad:	18" ( 458 mm)
D	Ancho de corte 22-1/ 16" ( 560 mm)	22-1/16" (560mm)
E	Profundidad de corte 19-5/ 16" ( 490 mm)	19-5/16" (490mm)
F	MÍN. espacio libre desde el corte hasta las paredes	laterales izquierda o derecha 1-3/ 4" ( 44 mm)
G	MÍN. desde el borde frontal del corte y el borde frontal de la encimera 2-3/ 4" ( 70 mm)	2-3/4" (70mm)
H	MÍN. entre el corte y la pared detrás de la placa de cocción	2" ( 50 mm)



# INSTALACIÓN DE LA COCINA

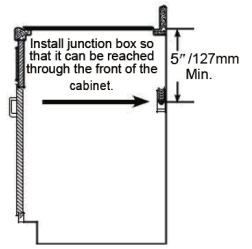
ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

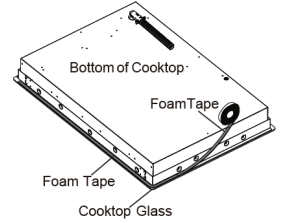
## 1. INSTALACIÓN DE LA CAJA DE CONEXIONES

- » Instale una caja de conexiones aprobada en un lugar de fácil acceso a través del frente del gabinete.
- » El conducto de la placa de cocción tiene una longitud de 1,3 m (51”).



### IMPORTANTE:

La caja de conexiones debe estar ubicada donde permita una holgura considerable en el conducto para facilitar su mantenimiento.

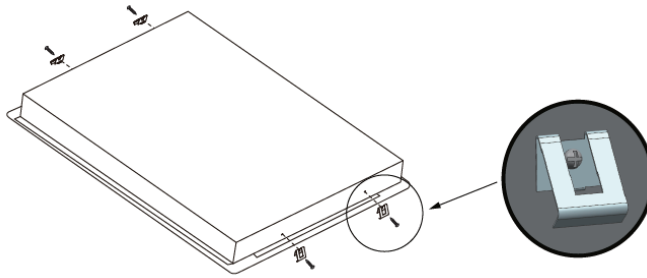


## 2. COLOQUE LA CINTA DE ESPUMA

- » Coloque una toalla o un mantel sobre la encimera. Coloque la placa de cocción boca abajo sobre la superficie protegida.
- » Aplique la cinta de espuma alrededor del borde exterior del vidrio.
- » No superponga la cinta de espuma.

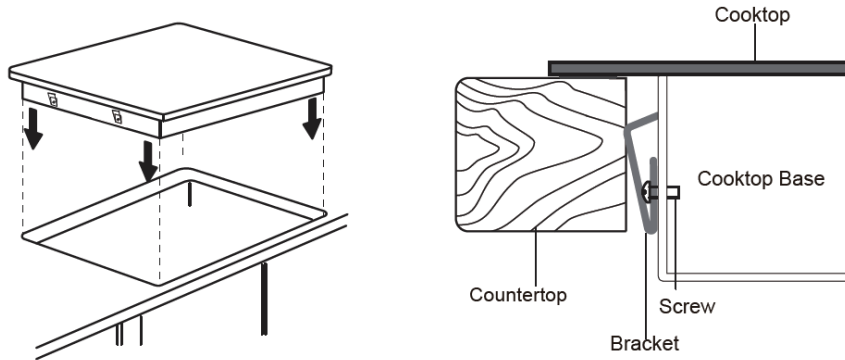
## 3. INSTALE LOS SOPORTES

- » Instale los cuatro soportes fijos en el lateral de la placa de cocción.



## 4. INSERTE LA PLACA DE COCCIÓN EN EL RECORTE

- » Inserta la placa de cocción centrada en el recorte. Asegúrate de que el borde frontal de la encimera esté paralelo a la placa de cocción. Realiza una última comprobación para asegurarte de que se cumplan todos los espacios libres necesarios.





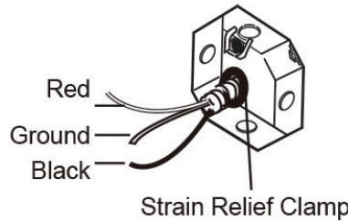
# INSTALACIÓN - CONEXIONES ELÉCTRICAS

ENGLISH

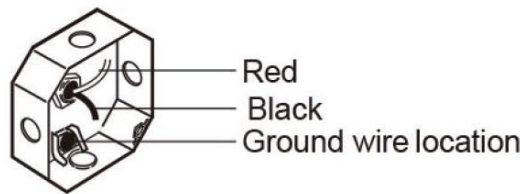
ESPAÑOL

FRANÇAIS

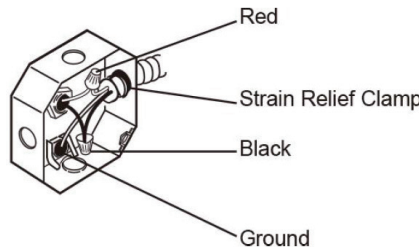
- A. Al realizar las conexiones de cables, utilice toda la longitud del conducto provisto.
  - » El conducto no debe acortarse.
- B. Con la placa de cocción instalada, abra la parte frontal de la puerta del gabinete.
- C. Inserte los cables del conducto a través de la abertura de la caja de conexiones.



- D. Conecte los cables rojo y negro del conducto de la placa de cocción a los cables correspondientes en la caja de conexiones.



- E. Una vez realizadas las conexiones, asegure los cables con tuercas para cables.



## **INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA**

El cable de tierra desnudo del conducto se conecta al marco de la placa de cocción. A partir del 1 de enero de 1996, el Código Eléctrico Nacional no permite la conexión a tierra a través del neutro. Si se utiliza en una construcción nueva después del 1 de enero de 1996, en una casa rodante, una autocaravana o si los códigos locales no permiten la conexión a tierra a través del cable blanco neutro, conecte el cable de tierra del aparato (verde o cobre) al conductor de tierra de la residencia (verde o cobre desnudo) de acuerdo con los códigos locales.

### IMPORTANTE:

Si la placa de cocción se instala en una encimera ciega (una sin abertura para gabinete debajo), las conexiones de los cables deben realizarse antes de colocar la placa en la abertura.

#### 1. LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA A LA PRUEBA

- A. Retire toda la película protectora, si la hay, y cualquier adhesivo.
- B. Compruebe que todo el cableado esté seguro y no esté pellizcado ni en contacto con piezas móviles.
- C. Compruebe el nivel del aparato.
- D. Compruebe que la placa de cocción esté correctamente conectada a tierra.

#### 2. LISTA DE VERIFICACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

- A. Retire todos los elementos de la superficie de la placa de cocción.



- B. Encienda la placa de cocción. Verifique que todos los quemadores funcionen correctamente. C. Compruebe que el disyuntor no esté disparado ni que el fusible de la casa esté fundido.
- C. Compruebe que el conducto esté bien conectado a la caja de conexiones.
- D. Consulte la lista de solución de problemas.

NOTA PARA EL ELECTRICISTA:

Los cables de alimentación suministrados con este aparato están homologados por UL para conexiones a cableado doméstico de mayor calibre. El aislamiento de estos cables está clasificado para temperaturas muy superiores a la del cableado doméstico. La capacidad de conducción de corriente de un conductor depende del calibre del cable y también de la temperatura del aislamiento que lo rodea.

NOTA: CABLEADO DE ALUMINIO

ADVERTENCIA: UNA CONEXIÓN INCORRECTA DEL CABLEADO DOMÉSTICO DE ALUMINIO A LOS CABLES DE COBRE PUEDE CAUSAR UN PROBLEMA GRAVE.

Empalme los cables de cobre al cableado de aluminio utilizando conectores especiales diseñados y homologados por UL para unir cobre con aluminio, y siga estrictamente el procedimiento de conexión recomendado por el fabricante.

NOTA: El cable utilizado, la ubicación y el alojamiento de los empalmes, etc., deben cumplir con las buenas prácticas de cableado y los códigos locales.



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al servicio técnico: ¡Ahorre tiempo y dinero! Revise primero la tabla de esta página y es posible que no necesite llamar al servicio técnico.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
Los elementos de la superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta.	Se están utilizando utensilios de cocina inadecuados.	Use sartenes completamente planas y que coincidan con el diámetro del elemento de la superficie seleccionado.
Los elementos de la superficie no funcionan correctamente.	Es posible que se haya fundido un fusible en su hogar o que se haya disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles de la estufa están mal configurados. Verifique que el control esté configurado correctamente para el elemento de la superficie que está utilizando.	
Pequeños rayones, marcas de metal o abrasiones en la superficie de vidrio de la estufa radiante.	Se están utilizando métodos de limpieza incorrectos.	Siga los procedimientos de limpieza recomendados.
	Se están utilizando utensilios de cocina con bases ásperas o partículas gruesas (sal o arena) entre los utensilios de cocina y la superficie de la estufa. Los utensilios de cocina se han deslizado sobre la superficie de la estufa.	Asegúrese de que las bases de los utensilios de cocina y los utensilios de cocina estén limpios antes de usarlos. Use utensilios de cocina con bases lisas. Los pequeños rayones no se pueden quitar, pero se harán menos visibles con el tiempo gracias a la limpieza.
Áreas de decoloración o rayas oscuras en la placa de cocción.	Se están usando utensilios de cocina inadecuados.	Las marcas de sartenes de aluminio y cobre, así como los depósitos minerales de agua o alimentos, se pueden quitar con la crema limpiadora.
	Superficie caliente en un modelo con una placa de cocción de color claro.	Esto es normal. La superficie puede verse descolorida cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe.
	Derrames de comida no limpiados antes del siguiente uso.	Consulte la sección “Limpieza de la placa de cocción de vidrio”.
Plástico derretido en la superficie.	Se están utilizando métodos de limpieza incorrectos.	Siga los procedimientos de limpieza recomendados.
	La placa de cocción caliente entró en contacto con plástico colocado sobre ella.	Consulte la sección “Superficie de vidrio: posibilidad de daños permanentes” en la sección “Limpieza de la placa de cocción de vidrio”.
Picaduras (o hendiduras) en la placa de cocción.	Se derramó una mezcla de azúcar caliente sobre la placa de cocción.	Llame a un técnico calificado para que la reemplace.



# SOPORTE AL CLIENTE

---

ENGLISH

Para entrar en contacto visite nuestro sitio web, encuentre las respuestas a las Preguntas Frecuentes y para otros recursos que pueden incluir una versión actualizada de esta Guía de Usuario.

ESPAÑOL

 [www.impecca.com](http://www.impecca.com)

FRANÇAIS

Si desea contactarnos por teléfono, asegúrese de tener a la mano el número de modelo y de serie y llámenos entre las 9:00am y 6:00pm Tiempo del Este al +1 866-954-4440.

Manténgase al día sobre las novedades y mejoras de Impecca y forme parte de nuestros concursos a través de nuestras redes sociales:

 [www.facebook.com/Impecca/](http://www.facebook.com/Impecca/)

 [www.instagram.com/impecca/](http://www.instagram.com/impecca/)

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)



## GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

Impecca™ garantiza al comprador original este producto contra defectos en su material y mano de obra como se especifica a continuación.

**PARTES Y MANO DE OBRA– Si se determina que el producto tiene defectos de fabricación, dentro del periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original, Impecca™, a su discreción, reparará o reemplazara las partes del producto sin ningún costo para usted en los Estados Unidos.**

Para obtener el servicio de garantía de un distribuidor autorizado de Impecca™ envíenos un correo electrónico a: [service@impecca.com](mailto:service@impecca.com) para obtener un número de Autorización de Reparación y Mantenimiento (RAM) y recibir las instrucciones de cómo se llevará a cabo el procedimiento de reparación o reemplazo.

**Cualquier material de vidrio incluido en el electrodoméstico estará cubierto por un periodo de sesenta (60) días a partir de la fecha de compra.**

Impecca™ excluye de esta garantía accesorios no eléctricos o mecánicos, accesorios y partes desechables incluyendo, pero no limitado, a la carcasa, cables de conexión, baterías, adaptadores A/C. Impecca™ se reserva el derecho de reparar o reemplazar un producto defectuoso con un modelo igual, equivalente o nuevo modelo.

Nos reservamos el derecho ya sea de reparar o reemplazar el producto a nuestra discreción. El reemplazo puede ser nuevo o reacondicionado tratando de asegurar de que se trate del mismo modelo, si el mismo modelo no está disponible, se reemplazará con un modelo de especificaciones iguales o superiores.

El “desgaste” normal no está cubierto por esta ni por ninguna otra garantía. Adicionalmente, Impecca™ se reserva el derecho de determinar el “desgaste” de cualquiera o todos los productos. El violar o abrir el chasis del producto invalidará esta garantía por completo.

Excepciones: Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Cualquier producto que tenga un número de serie defectuosos o cubierto
2. Productos que han sido transferidos a un segundo propietario
3. Óxido en la parte interna o externa de la unidad
4. Los productos listados como “Tal cual” o “Reformados”
5. Pérdida de alimentos debido a la falla del producto
6. Aires acondicionados que han sido instalados en un muro.
7. El producto si este ha sido utilizado en una ubicación comercial
8. Llamadas de servicio que no involucren el mal funcionamiento del producto
9. Llamadas de servicio de un producto estropeado por no seguir las instrucciones proporcionadas

10. Llamadas de servicio para corregir una instalación incorrecta
11. Costos asociados por hacer el producto accesible al servicio (incluido pero no limitado a la remoción de ajustes/moldeo/gabinete, etc.)
12. Llamadas de servicio para reemplazar consumibles como bombillas, filtros, etc.
13. Recargos que pueden aplicar a llamadas de servicio los fines de semana, por las noches, o durante las festividades. Daños al acabado del electrodoméstico o muebles de la casa debido a la instalación del electrodoméstico.
14. Daños causados por cualquiera de las siguientes causas: Actos de Dios, incendios, mal uso, accidentes, suministro de energía incorrecto, servicio realizado por personal no autorizado, el uso de partes no originales Impecca.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE MERCADOTECNIA E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UNA DURACIÓN DE (1) AÑO EN PARTES Y NOVENTA (90) DÍAS EN MANO DE OBRA DESDE LA FECHA ORIGINAL DE COMPRA DEL PRODUCTO.

ESTAS GARANTÍAS Y MEDIDAS SON ÚNICAS Y EXCLUSIVAS EN RELACIÓN CON LA VENTA Y USO DEL PRODUCTO. NO SE OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA, ORAL O ESCRITA, EN FORMA EXPRESA O IMPLÍCITA.

IMPECCA™ NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA ESPECIAL, INCIDENTAL, CONSECUENTE, DIRECTO O DE CUALQUIER OTRA NATURALEZA, YA SEA CONOCIDO O POR DAR A CONOCER A IMPECCA™, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE GANANCIAS, PLUSVALÍA, DAÑOS PERSONALES O EN LA PROPIEDAD RESULTANTES DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA, LA INCAPACIDAD DE UTILIZAR EL PRODUCTO O BAJO NINGUNA TEORÍA LEGAL EN CONTRATO O AGRAVIO. LA RESPONSABILIDAD DE IMPECCA SE LIMITA AL PRECIO ACTUAL DE COMPRA PAGADO AL VENDEDOR DEL PRODUCTO DEFECTUOSO.

Ningún distribuidor, agente o empleado de Impecca™ está autorizado para hacer ninguna modificación, extensión, cambio o enmienda de esta garantía sin el consentimiento y autorización escrita de Impecca™.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de garantías implícitas o la responsabilidad por daños incidentales o consecuentes, y no permiten una limitación en la duración de una garantía implícita, de modo que las anteriores limitaciones o exclusiones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos específicos, y puede usted tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

*Nota: El Centro de Servicio de Garantía hace envíos solo dentro del territorio continental de E.U.*



# TABLE DES MATIÈRES

ENGLISH

ESPAÑOL

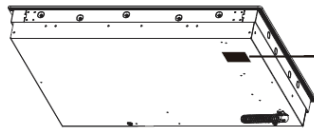
FRANÇAIS

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>37</b>
ÉLÉMENTS DE SURFACE RAYONNANTS .....	39
<b>CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE PLAQUE DE CUISSON</b> .....	<b>40</b>
<b>UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE SURFACE</b> .....	<b>40</b>
COMMANDES TACTILES .....	40
MISE EN MARCHÉ DE LA PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE .....	40
ACTIVATION D'UNE ZONE DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE .....	40
ARRÊT DE LA PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE .....	41
VERROUILLAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE .....	41
MINUTEUR .....	41
ARRÊT DE SÉCURITÉ .....	41
MAINTIEN AU CHAUD .....	42
DÉSACTIVATION : .....	42
PAUSE CUISSON .....	42
<b>CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON</b> .....	<b>43</b>
CARACTÉRISTIQUES DES USTENSILES DE CUISSON .....	43
<b>NETTOYAGE DES PLAQUES DE CUISSON VITRÉES</b> .....	<b>45</b>
<b>AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION</b> .....	<b>46</b>
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	46
EXIGENCES ÉLECTRIQUES .....	46
LISTE DE VÉRIFICATION AVANT L'INSTALLATION .....	47
PIÈCES INCLUSES .....	47
PRÉPARATION DE L'OUVERTURE .....	47
<b>INSTALLATION DE LA PLAQUE DE CUISSON</b> .....	<b>49</b>
<b>INSTALLATION - RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES</b> .....	<b>50</b>
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE .....	50
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>52</b>
<b>SERVICE TECHNIQUE</b> .....	<b>53</b>
<b>GARANTIE LIMITÉE</b> .....	<b>54</b>

AVERTISSEMENT ! Pour votre sécurité, les informations contenues dans ce manuel doivent être respectées afin de minimiser les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes de sécurité de base doivent être respectées, notamment les suivantes :
- Utilisez cet appareil uniquement conformément à sa destination, telle que décrite dans ce manuel.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre table de cuisson, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.
- Avant toute intervention, coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson au niveau du tableau électrique domestique en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies. Cet appareil doit être alimenté avec la tension et la fréquence appropriées et raccordé à un circuit de dérivation individuel, correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur ou un fusible adapté à la puissance indiquée sur la plaque signalétique.

## Emplacement de la plaque signalétique



Emplacement de la plaque signalétique

- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le pour pouvoir le repérer facilement. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance. Il est impératif de ne jamais laisser un enfant seul à proximité d'un appareil électroménager en fonctionnement. Ne le laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ni avec aucune autre partie de la plaque de cuisson.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la plaque de cuisson.

ATTENTION : Ne rangez aucun objet susceptible d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus de la plaque de cuisson. Un enfant qui grimperait sur la plaque pour attraper des objets pourrait se blesser gravement.

- Maintenez toujours les revêtements muraux, rideaux et tentures inflammables à une distance de sécurité de votre plaque de cuisson.
- Maintenez toujours les torchons, essuie-tout, maniques et autres linges de cuisine à une distance de sécurité de votre plaque de cuisson.
- Maintenez toujours les ustensiles en bois et en plastique ainsi que les conserves à une distance de sécurité de votre plaque de cuisson. Ils peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez l'appareil. Des matériaux inflammables pourraient s'enflammer au contact des éléments chauffants et provoquer de graves brûlures.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de torchon ni de tissu épais. Ces tissus peuvent prendre feu au contact d'un élément chauffant.
- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais cet appareil pour chauffer une pièce.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne soulevez jamais une poêle en feu. Éteignez l'appareil. Éteignez les flammes d'une poêle en feu posée sur un élément chauffant en la recouvrant complètement d'un couvercle adapté, d'une plaque de cuisson ou d'un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.



- Vous pouvez éteindre les flammes de graisse à l'extérieur d'une poêle en la recouvrant de bicarbonate de soude ou, si vous en avez un, en utilisant un extincteur à poudre ou à mousse. Ne chauffez pas les aliments directement sur la plaque de cuisson. Si vous utilisez une hotte, allumez-la.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler sur la plaque de cuisson.
- Ne touchez pas les éléments chauffants. Même foncés, ils peuvent être extrêmement chauds et provoquer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants et évitez tout contact avec des vêtements ou autres matières inflammables, ni avec les zones proches. Laissez-les refroidir complètement avant utilisation. La plaque de cuisson et les zones situées en face sont potentiellement chaudes.
- Pour minimiser les risques de brûlures, d'inflammation et de projections, orientez la poignée des récipients vers le centre de la plaque de cuisson sans qu'elle ne dépasse au-dessus des éléments chauffants.
- Mettez toujours la plaque de cuisson hors tension avant de retirer les ustensiles.
- Utilisez des casseroles et poêles de taille adaptée : choisissez des ustensiles à fond plat suffisamment larges pour recouvrir l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct et risque d'enflammer les vêtements. Un bon positionnement des ustensiles de cuisson par rapport à la plaque de cuisson améliore également l'efficacité.
- Ne laissez jamais une plaque de cuisson sans surveillance à feu vif. Les débordements provoquent de la fumée et des projections de graisse susceptibles de s'enflammer.
- Seuls certains types de récipients en verre, en vitrocéramique, en faïence ou autres matériaux émaillés conviennent à la cuisson sur plaque ; les autres risquent de se briser en raison du changement brutal de température.
- Surveillez attentivement les aliments qui cuisent à feu vif ou moyen-vif.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. La présence de givre sur les aliments congelés ou d'humidité sur les aliments frais peut provoquer des projections de graisse chaude sur les bords de la poêle.
- Utilisez peu de matière grasse pour une friture efficace, que ce soit à la poêle ou en friteuse. Remplir la poêle de trop de matière grasse peut provoquer des débordements lors de l'ajout des aliments.
- Si vous utilisez un mélange d'huiles ou de graisses pour la friture, remuez-les avant de les chauffer, ou laissez-les fondre lentement.
- Chauffez toujours la matière grasse lentement et surveillez-la attentivement.
- Utilisez un thermomètre à friture chaque fois que possible afin d'éviter que la matière grasse ne surchauffe au-delà de son point de fumée.
- Ne tentez jamais de déplacer une poêle contenant de la matière grasse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la matière grasse refroidisse.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité de la plaque de cuisson.
- Nettoyez régulièrement la hotte et les filtres à graisse pour assurer une bonne ventilation et éviter les feux de graisse.
- Ne stockez ni n'utilisez de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Nettoyez uniquement les pièces mentionnées dans ce manuel d'utilisation.
- Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments sur la plaque de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée. Gardez votre plaque de cuisson propre et exempte de graisse ou de débordements susceptibles de s'enflammer.
- Ne chauffez jamais de récipients alimentaires non ouverts. La pression pourrait les faire éclater et provoquer des blessures.
- Ne laissez jamais de bocaux ou de boîtes de conserve contenant des graisses sur ou près de votre plaque de cuisson.



- Soyez prudent(e) lorsque vous manipulez la plaque de cuisson. La surface en verre conserve la chaleur même après l'arrêt des commandes.
- Évitez de rayer la plaque de cuisson en verre. Elle peut être rayée par des objets tels que des instruments pointus, des bagues ou autres bijoux, ou encore des rivets de vêtements.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la plaque de cuisson comme planche à découper.
- Ne posez ni ne rangez d'objets sur la surface en verre de la plaque de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Soyez prudent(e) lorsque vous posez des cuillères ou autres ustensiles de cuisine sur la surface en verre de la plaque de cuisson lorsqu'elle est en marche. Ils peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.
- Évitez de chauffer une casserole vide. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson et la casserole.
- Ne laissez pas d'eau, de graisse ou tout autre liquide sur la plaque de cuisson.
- Pour minimiser les risques de brûlures, assurez-vous toujours que les commandes de tous les éléments chauffants sont en position d'arrêt et que toute la surface en verre est froide avant de nettoyer la plaque de cuisson. N'utilisez pas les éléments chauffants si la surface en verre est cassée. Les éclaboussures ou les produits de nettoyage peuvent pénétrer dans une plaque de cuisson fissurée et présenter un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié si votre plaque de cuisson en vitrocéramique est brisée.

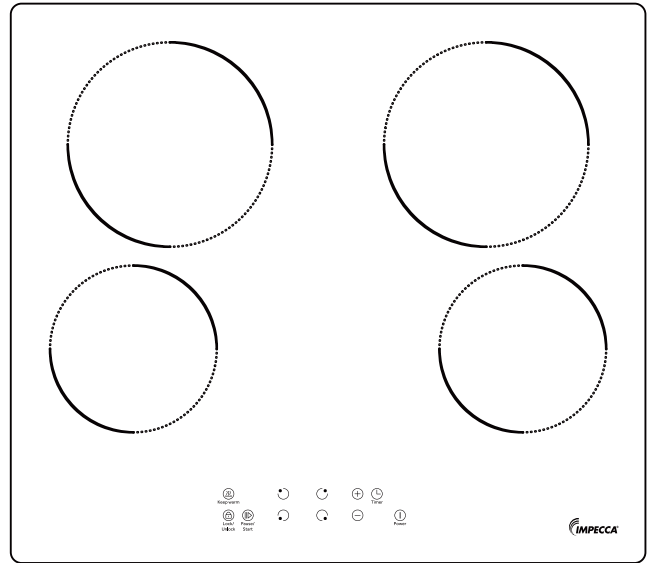
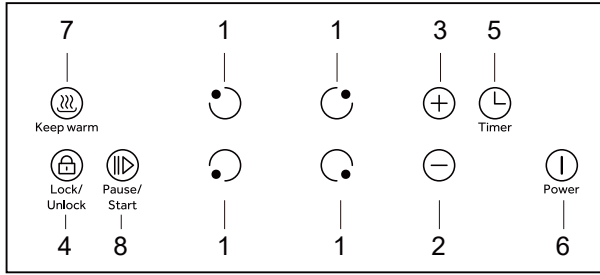
### **ÉLÉMENTS DE SURFACE RAYONNANTS**

- Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des éclaboussures sur un élément chauffant chaud, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains produits nettoyants peuvent dégager des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. REMARQUE : Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer les éléments chauffants tant qu'ils n'ont pas refroidi et que le voyant lumineux n'est pas éteint. Consultez la section relative au nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique. Veuillez noter que les éclaboussures de sucre constituent une exception.
- Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas la crème nettoyante sur la surface en vitrocéramique lorsqu'elle est chaude.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour éliminer tout résidu de crème nettoyante.
- Lisez et suivez toutes les instructions et les avertissements figurant sur l'étiquette de la crème nettoyante.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la plaque de cuisson. La surface en verre de la plaque de cuisson conserve la chaleur même après l'arrêt complet.
- Ne vous tenez pas debout sur la plaque de cuisson en verre.
- Des rayures importantes ou des chocs peuvent entraîner la casse ou l'éclatement de la plaque de cuisson en verre.

**LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET SUIVEZ-LES SUIVANTES.  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**



# CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE PLAQUE DE CUISSON.



1. Sélecteur de zone de cuisson
2. Commande de descente
3. Commande de montée
4. Commande de verrouillage
5. Minuterie
6. Commande MARCHE/ARRÊT
7. Fonction maintien au chaud
8. Commande pause/démarrage

Éléments de surface arrière droit et gauche :	1 800 W (8 po)
Éléments de surface avant droit et gauche :	1 200 W (6 po)
Tension nominale :	240 V CA 60 Hz ou 208 V CA 60 Hz
Puissance :	4,5 kW (208 V CA 60 Hz) 6,0 kW (240 V CA 60 Hz)

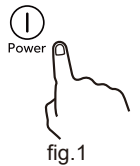
## UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### COMMANDES TACTILES

- Toutes les opérations s'effectuent à l'aide des commandes tactiles du panneau de commande.
- Chaque commande tactile est associée à un indicateur visuel (voyant lumineux).
- Un bip retentit à chaque pression.

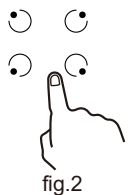
### MISE EN MARCHÉ DE LA PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

- Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (fig. 1) pour allumer l'appareil.
- La plaque émet un bip et tous les voyants des zones de cuisson s'allument brièvement, indiquant qu'elle est en mode veille. Remarque : effectuez l'étape suivante dans la minute qui suit, sinon la plaque s'éteindra automatiquement.



### ACTIVATION D'UNE ZONE DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

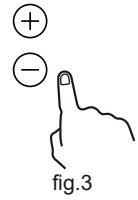
- Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson (fig. 2) correspondant à la zone souhaitée.
- Sélectionnez le niveau de chaleur souhaité (1 à 9) à l'aide des boutons haut et bas (fig. 3). Maintenir l'un de ces boutons enfoncé permet d'ajuster la valeur affichée. Remarque : lorsque l'affichage indique 0, appuyez sur le bouton bas pour régler la puissance sur 9.





## **ARRÊT DE LA PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE**

1. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour éteindre la plaque. Vous pouvez l'éteindre à tout moment en appuyant sur ce même bouton.
  2. Appuyez sur les boutons haut ou bas pour régler la puissance sur 0 afin d'éteindre la plaque. Lorsqu'une zone est éteinte, l'affichage du niveau de chaleur correspondant indique la lettre H clignotante. Cela signifie que la température de la zone est supérieure à 60 °C (140 °F) et présente donc encore un risque de brûlure.
- Lorsque la température de la zone descend en dessous de 60 °C (140 °F), la lettre H s'éteint. Il est toujours possible de se brûler sur une zone de cuisson, même lorsque sa température est inférieure à 60 °C (140 °F).



**IMPORTANT :** L'indicateur de chaleur résiduelle disparaît en cas de coupure de l'alimentation électrique de l'appareil.

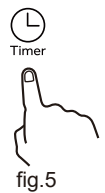
## **VERROUILLAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE**

- Pour verrouiller la plaque de cuisson vitrocéramique, appuyez sur le bouton de verrouillage de sécurité (fig. 4) lorsque l'appareil est allumé. Le verrouillage de sécurité activé, tous les boutons du panneau de commande sont désactivés, à l'exception du bouton MARCHE/ARRÊT. Pour désactiver le verrouillage de sécurité, appuyez de nouveau sur le bouton correspondant. Vous pouvez alors régler le niveau de chaleur de chaque zone de cuisson.



## **MINUTEUR**

- Votre plaque de cuisson est équipée d'un minuteur réglable (de 1 à 99 minutes) pour chaque zone de cuisson. À la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit et la zone de cuisson correspondante s'éteint.
- Sélectionnez la zone de cuisson (fig. 2) et le niveau de chaleur (fig. 3).
- Appuyez sur le bouton du minuteur (fig. 5), puis utilisez les boutons haut et bas pour régler la durée du compte à rebours.
- Chaque pression sur un bouton du minuteur augmente ou diminue la durée affichée par incréments d'une minute.



## **ARRÊT DE SÉCURITÉ**

- Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées par inadvertance, un arrêt de sécurité se déclenchera après un certain délai. La durée de cet arrêt dépend du niveau de puissance réglé pour chaque zone. Le tableau à droite indique les durées limites pour chaque niveau de puissance.
- Si plusieurs zones sont en fonctionnement lorsqu'une zone atteint son seuil d'arrêt de sécurité, seule cette zone s'éteindra.

NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE (HEURES)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1,5



## **MAINTIEN AU CHAUD**

### **Activation :**

1. Sélectionnez la zone de chauffe que vous souhaitez maintenir au chaud.
2. Appuyez sur la touche Maintien au chaud (fig. 6). L'écran affichera :
  - » La température des aliments est maintenue à environ 70 °C (158 °F).
3. La température réelle peut varier en fonction du type d'ustensiles et de la quantité d'aliments. (fig. 6)



### **DÉSACTIVATION :**

- Sélectionnez la zone de chauffe que vous souhaitez désactiver. Appuyez de nouveau sur la touche Maintien au chaud. L'écran affichera : « H ». La fonction Maintien au chaud est désactivée. Elle peut fonctionner pendant 6 heures maximum. Si aucune touche n'est enfoncée, les zones de cuisson actives s'éteignent automatiquement après 6 heures.

## **PAUSE CUISSON**

### **Pour activer la fonction**

1. Si une ou plusieurs zones de cuisson sont actives, appuyez sur la touche pause/marche (fig. 7). Un bip retentit et l'affichage numérique du minuteur indique 1111.



### **Pour désactiver la fonction**

1. Après avoir activé la fonction pause, appuyez de nouveau sur la touche pause/marche dans les 30 minutes. La plaque de cuisson reprendra alors la cuisson selon les réglages précédents.



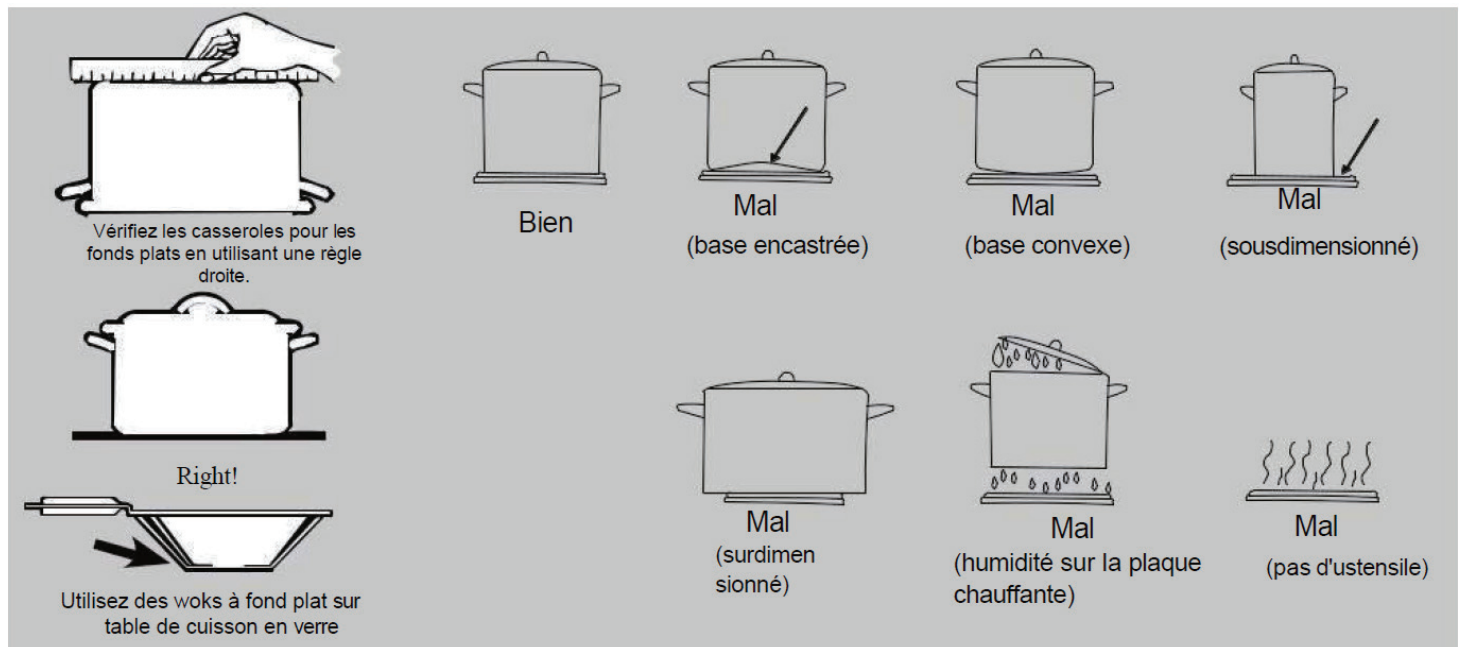
### REMARQUE :

- Pendant la pause, tous les boutons sont inactifs, à l'exception des touches pause/marche, verrouillage et marche/arrêt.
- Le minuteur de cuisson s'arrête pendant la pause. Lorsque vous désactivez la fonction pause, le compte à rebours reprend.
- La fonction pause ne peut interrompre la cuisson que pendant 30 minutes maximum. Si aucune touche n'est enfoncée pendant 30 minutes, toutes les zones de cuisson actives s'éteignent automatiquement.

Les informations suivantes vous aideront à choisir des ustensiles de cuisine performants sur les plaques vitrocéramiques.

## **CARACTÉRISTIQUES DES USTENSILES DE CUISSON**

- Aluminium : Chauffe et refroidit rapidement. Idéal pour frire, braiser et rôtir. Peut laisser des traces métalliques sur le verre.
- Fonte : Sur une plaque vitrocéramique, chauffe et refroidit lentement, mais conserve la chaleur et assure une cuisson homogène.
- Cuivre : L'étain chauffe et refroidit rapidement. Idéal pour la cuisine gastronomique, les sauces au vin et les plats à base d'œufs.
- Émail : Le comportement dépend du métal de base. Non recommandé. Les imperfections de l'émail peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Vitro : Chauffe et refroidit lentement. Non recommandé. Chauffe trop lentement. Les imperfections de l'émail peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Acier inoxydable : Chauffe et refroidit modérément. Idéal pour les soupes, les sauces, les légumes et la cuisine en général.



## **Pour un résultat optimal :**

- Placez uniquement des casseroles sèches sur les éléments chauffants. Ne placez pas de couvercles sur les éléments chauffants, surtout s'ils sont humides. N'utilisez pas de woks munis d'anneaux de support. Ce type de wok ne chauffe pas sur les plaques vitrocéramiques.
- Nous vous recommandons d'utiliser uniquement un wok à fond plat. Vous en trouverez dans votre magasin habituel. Le diamètre du fond du wok doit être identique à celui de la plaque de cuisson pour assurer un contact optimal.
- Certaines techniques de cuisson nécessitent des ustensiles spécifiques, comme les autocuiseurs, les friteuses, etc. Tous les ustensiles doivent avoir un fond plat et être de la bonne taille. ## Points importants à observer lors de la mise en conserve
- Il est déconseillé d'utiliser des casseroles dépassant de 2,5 cm (1 pouce) le cercle des éléments chauffants pour la plupart des cuissons. Cependant, pour la mise en conserve à l'eau bouillante ou à l'autocuiseur, des casseroles de plus grand diamètre peuvent être utilisées. En effet, la température de l'eau bouillante (même sous pression) n'endommage pas les surfaces de cuisson autour des éléments chauffants.



CEPENDANT, N'UTILISEZ PAS DE GRANDS Stérilisateurs NI D'AUTRES CASSEROLES DE GRAND DIAMÈTRE POUR FAIRE FRIRE OU BOUILLIR DES ALIMENTS AUTRES QUE DE L'EAU. La plupart des sirops et sauces, ainsi que toutes les fritures, cuisent à des températures bien supérieures à l'ébullition. Ces températures pourraient endommager les surfaces en vitrocéramique des plaques de cuisson.

1. Assurez-vous que le stérilisateur soit bien centré sur l'élément chauffant. Si votre plaque de cuisson ou son emplacement ne permettent pas de centrer le stérilisateur, utilisez des casseroles de plus petit diamètre pour obtenir de bons résultats.
2. Utilisez impérativement des stérilisateurs à fond plat. N'utilisez pas de stérilisateurs à fond rebordé ou ondulé (souvent présents dans les articles en émail) car ils ne assurent un contact suffisant avec les éléments chauffants et laisser bouillir l'eau trop longtemps.
3. Pour la mise en conserve, utilisez des recettes et des méthodes provenant de sources fiables. Vous trouverez des recettes et des méthodes fiables auprès du fabricant de votre stérilisateur, des fabricants de bocaux en verre pour la mise en conserve et de votre ministère de l'Agriculture.
4. N'oubliez pas que la mise en conserve est un processus qui génère une grande quantité de vapeur. Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, soyez prudent(e) lors de la mise en conserve.

REMARQUE : Si votre installation électrique domestique est à basse tension, la mise en conserve peut prendre plus de temps que prévu, même en suivant scrupuleusement les instructions. Le temps de traitement sera réduit en : (1) utilisant un autocuiseur ; (2) commençant avec de l'eau chaude du robinet pour chauffer plus rapidement de grandes quantités d'eau.

ATTENTION : Pour une mise en conserve sûre, il est impératif de détruire les micro-organismes nuisibles et de sceller hermétiquement les bocaux. Lors de la mise en conserve dans un stérilisateur à eau bouillante, une ébullition douce mais constante doit être maintenue pendant la durée requise. Lors de la mise en conserve dans un autocuiseur, la pression doit être maintenue pendant la durée requise.

- Après avoir réglé les commandes, il est très important de s'assurer que... Le niveau d'ébullition ou de pression prescrit est maintenu pendant la durée requise.
- Comme il est impératif de stériliser les bocaux pendant la durée prescrite sans interruption, n'utilisez pas les plaques de cuisson si votre stérilisateur n'est pas parfaitement plat.



# NETTOYAGE DES PLAQUES DE CUISSON VITRÉES

## IMPORTANT :

- Avant de nettoyer, assurez-vous que tous les appareils sont éteints et que la plaque de cuisson est froide.
- Il est recommandé d'utiliser d'abord du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge, sauf indication contraire. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs. Suivez toujours les instructions figurant sur l'étiquette des produits de nettoyage.

## **Vitrocéramique**

- La plaque de cuisson en vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement, de préférence après chaque utilisation.

## IMPORTANT :

- Pour éviter d'endommager la plaque de cuisson, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs en poudre abrasifs, d'eau de Javel, d'antirouille ni d'ammoniaque.

## **Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique :**

1. Retirez les aliments/résidus à l'aide d'un grattoir (non fourni).
  - » Pour un résultat optimal, utilisez le grattoir lorsque la plaque est encore tiède, mais pas chaude au toucher.
  - » Il est recommandé de porter un gant de cuisine lorsque vous grattez la plaque chaude.
  - » Tenez le grattoir à un angle de 45 degrés contre la surface en verre et grattez les résidus. Il sera nécessaire d'exercer une pression pour les éliminer. Laissez la plaque de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour plaques de cuisson sur les zones concernées.
  - » Frottez le nettoyant sur la surface de la plaque à l'aide d'une éponge en nylon ou d'un chiffon similaire. Une légère pression est nécessaire pour éliminer les taches tenaces.
  - » Laissez le nettoyant sécher jusqu'à l'apparition d'un voile blanc avant de passer à l'étape 3.
3. Lustrez avec un chiffon propre et sec ou un essuie-tout propre et sec.

## **Traces de casseroles à fond en aluminium**

- Méthode de nettoyage : Un chiffon imbibé de vinaigre

## **Panneau de commande**

- Méthode de nettoyage : Nettoyant pour vitres et chiffon doux ou éponge : Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau.

REMARQUE : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier, de chiffons rêches ou d'essuie-tout. Cela pourrait endommager le panneau.



# AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION

ENGLISH

Lisez attentivement et intégralement ces instructions.

IMPORTANT : Conservez ces instructions à l'intention des inspecteurs locaux.

IMPORTANT : Respectez tous les codes et règlements en vigueur.

ESPAÑOL

Remarque à l'installateur : Assurez-vous de laisser ces instructions au consommateur.

Remarque au consommateur : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Les pannes du produit dues à une installation incorrecte ne sont pas couvertes par la garantie.

FRANÇAIS

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être correctement mis à la terre.

ATTENTION INSTALLATEUR : TOUTES LES PLAQUES DE CUISSON DOIVENT ÊTRE RACCORDÉES DIRECTEMENT À UNE BOÎTE DE JONCTION HOMOLOGUÉE. L'UTILISATION D'UNE FICHE ET D'UNE PRISE DE COURANT EST INTERDITE SUR CES PRODUITS.

Il incombe à l'installateur de s'assurer de la bonne installation du produit. Les pannes dues à une installation incorrecte ne sont PAS couvertes par la garantie.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

### **POUR VOTRE SÉCURITÉ**

Pour votre sécurité, retirez le fusible ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. Assurez-vous que votre plaque de cuisson est installée correctement par un installateur ou un technicien qualifié.

Pour éviter tout risque de brûlures ou d'incendie lié à l'utilisation d'éléments chauffants, évitez de placer des rangements au-dessus de la plaque de cuisson. Si des rangements sont nécessaires, le risque peut être réduit en installant une hotte aspirante dépassant de 127 mm du bas des meubles.

Vérifiez que les meubles et les revêtements muraux autour de la plaque de cuisson résistent aux températures (jusqu'à 94 °C) générées par celle-ci.

La plaque de cuisson doit être facilement accessible et éclairée par la lumière naturelle pendant la journée.

Avant toute réparation ou intervention sur la plaque de cuisson, coupez toujours l'alimentation électrique. Pour ce faire, retirez le fusible ou le disjoncteur. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution dangereuse, voire mortelle. Repérez l'emplacement de votre interrupteur principal. Si vous ne le savez pas, demandez à votre électricien de vous le montrer.

### **EXIGENCES ÉLECTRIQUES**

Cet appareil doit être alimenté en tension et fréquence appropriées et raccordé à un circuit de dérivation individuel correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur ou un fusible temporisé, comme indiqué sur la plaque signalétique. Nous vous recommandons de faire installer le câblage électrique et le raccordement de votre table de cuisson par un électricien qualifié. Après l'installation, demandez à l'électricien de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur principal de la table de cuisson.

Le câblage doit être conforme au Code national de l'électricité (NEC). Aux États-Unis : NEC ANSI/NFPA n° 70 – Dernière édition.

Au Canada : le câblage doit être conforme au Code canadien de l'électricité (CCE).

Le conduit de la table de cuisson est homologué pour le raccordement de fils de cuivre uniquement. Si votre installation électrique domestique est en aluminium, vous devez utiliser des connecteurs spéciaux homologués UL pour raccorder le cuivre à l'aluminium. Au Canada : vous devez utiliser des connecteurs spéciaux homologués CSA pour raccorder le cuivre à l'aluminium.



Vous devez utiliser un système électrique à deux fils et trois conducteurs de 208/240 V CA, 60 Hz. Un fil blanc (neutre) n'est pas nécessaire pour cet appareil. La plaque de cuisson doit être installée sur un circuit dont la tension nominale par rapport à la terre ne dépasse pas 125 V CA.

Consultez la plaque signalétique de votre plaque de cuisson pour connaître sa puissance en kW.

### **LISTE DE VÉRIFICATION AVANT L'INSTALLATION**

**AVERTISSEMENT :** L'alimentation électrique de la plaque de cuisson doit être coupée pendant les branchements. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

- A. Lors de la préparation de l'ouverture pour la plaque de cuisson, assurez-vous que l'intérieur du meuble et la plaque de cuisson ne se gênent pas mutuellement. (Voir la section relative à la préparation de l'ouverture.)
- B. Retirez les matériaux d'emballage et la documentation de la plaque de cuisson avant de commencer l'installation.
- C. Retirez les instructions d'installation de l'emballage et lisez-les attentivement avant de commencer. Conservez tous les documents (manuel d'utilisation, instructions d'installation, etc.) en lieu sûr pour consultation ultérieure.
- D. Assurez-vous de disposer de tous les outils et matériaux nécessaires avant de commencer l'installation de la plaque de cuisson.
- E. Votre installation électrique doit être adaptée au bon fonctionnement et à la sécurité de votre plaque de cuisson. (Se référer à la section relative aux exigences électriques.)
- F. Lors de l'installation de votre plaque de cuisson, assurez-vous de respecter scrupuleusement toutes les réglementations et tous les règlements en vigueur.
- G. Assurez-vous que les revêtements muraux, le plan de travail et les armoires autour de la plaque de cuisson résistent à la chaleur (jusqu'à 94 °C) générée par celle-ci.

### **PIÈCES INCLUSES**

- Ruban adhésif en mousse
- 4 supports
- 4 vis

### **PRÉPARATION DE L'OUVERTURE**

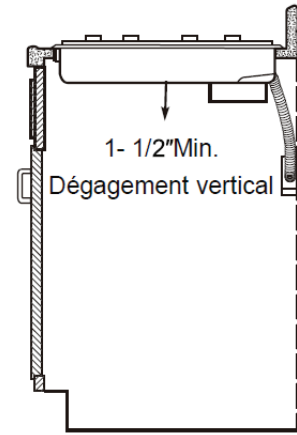
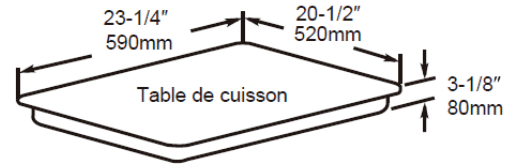
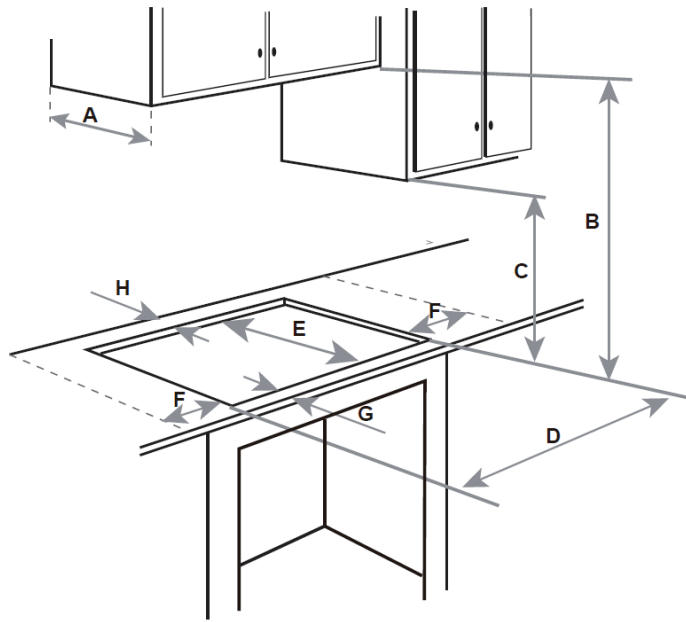
Les dimensions minimales de dégagement suivantes doivent être respectées.

Si un dégagement de 762 mm (30 po) entre la surface de cuisson et les matériaux combustibles ou les armoires métalliques situés au-dessus ne peut être maintenu, un dégagement minimal de 610 mm (24 po) est requis et la face inférieure des armoires au-dessus de la plaque de cuisson doit être protégée par un panneau ignifugé d'une épaisseur minimale de 6,35 mm (1/4 po) recouvert d'une tôle d'acier MSG n° 28 d'une épaisseur minimale, d'acier inoxydable de 0,38 mm (0,015 po), d'aluminium de 0,61 mm (0,024 po) ou de cuivre de 0,51 mm (0,020 po). Dégagement vertical minimal de 38 mm (1,5 po ou 1,5 po) entre le dessous de la plaque de cuisson et toute surface combustible.

Pour plus de précision, il est préférable d'utiliser un gabarit lors de la découpe de l'ouverture dans le comptoir.

Assurez-vous que les revêtements muraux, le comptoir et les armoires autour de la plaque de cuisson résistent à la chaleur (jusqu'à 94 °C/200 °F) générée par celle-ci.

Les revêtements muraux, les armoires et le comptoir doivent résister à une chaleur allant jusqu'à 94 °C/200 °F.



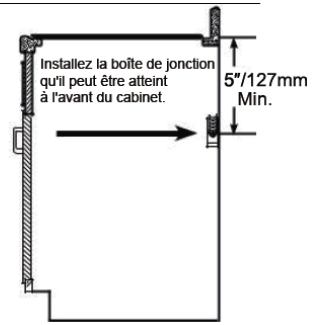
A	Profondeur maximale des armoires supérieures non protégées :	330 mm (13 po)
B	Profondeur minimale : Dégagement entre le plan de travail et la surface supérieure non protégée :	762 mm (30 po)
C	Hauteur minimale entre le plan de travail et l'armoire la plus proche de chaque côté de l'appareil :	458 mm (18 po)
D	Largeur de la découpe :	560 mm (22-1/16 po)
E	Profondeur de la découpe :	490 mm (19-5/16 po)
F	Dégagement minimal entre la découpe et les parois latérales gauche ou droite :	44 mm (1-3/4 po)
G	Distance minimale entre le bord avant de la découpe et le bord avant du plan de travail :	70 mm (2-3/4 po)
H	Distance minimale entre la découpe et le mur derrière la plaque de cuisson :	50 mm (2 po)



# INSTALLATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

## 1. INSTALLATION DE LA BOÎTE DE RACCORDEMENT

- » Installez une boîte de raccordement homologuée à un endroit facilement accessible par l'avant du meuble. Le conduit de la plaque de cuisson mesure 1,3 m (51 po) de long.

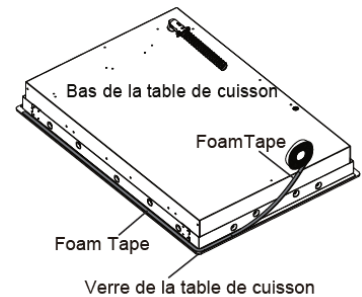


### IMPORTANT :

La boîte de jonction doit être placée de manière à laisser suffisamment de mou dans le conduit pour faciliter l'entretien.

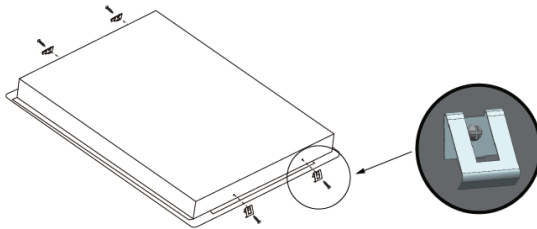
## 2. FIXATION DU RUBAN ADHÉSIF EN MOUSSE

- » Placez une serviette ou une nappe sur le plan de travail. Posez la plaque de cuisson à l'envers sur la surface protégée.
- » Appliquez le ruban adhésif en mousse sur le pourtour de la plaque de cuisson en verre.
- » Ne superposez pas les bandes de ruban adhésif.



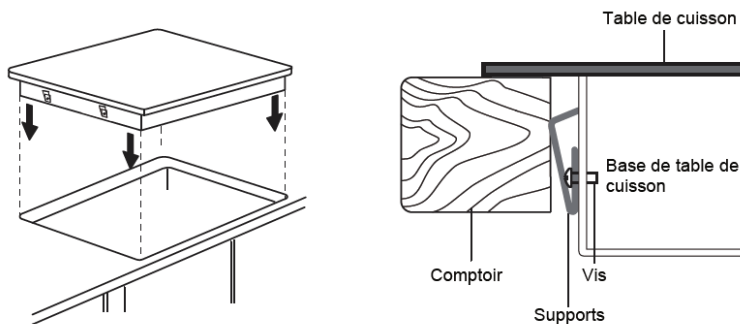
## 3. INSTALLATION DES SUPPORTS

- » Installez les quatre supports fixes sur le côté de la plaque de cuisson.



## 4. INSÉRATION DE LA PLAQUE DE CUISSON DANS L'ENCAPSULATION

- » Insérez la plaque de cuisson en la centrant dans l'ouverture de l'encapsulation. Assurez-vous que le bord avant du plan de travail est parallèle à la plaque de cuisson. Vérifiez une dernière fois que tous les dégagements requis sont respectés.



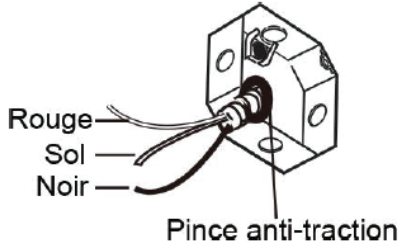
# INSTALLATION - RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

ENGLISH

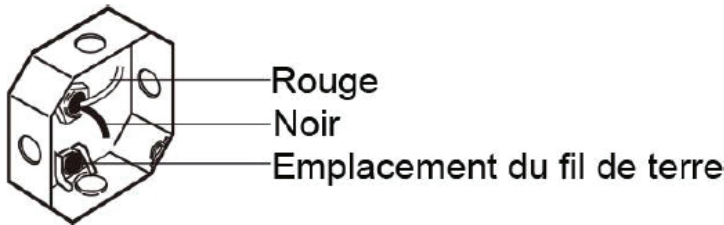
ESPAÑOL

FRANÇAIS

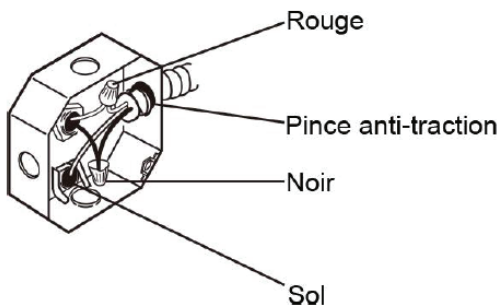
- A. Lors du raccordement des fils, utilisez la totalité du conduit fourni.
  - » Le conduit ne doit pas être raccourci.
- B. Une fois la plaque de cuisson en place, ouvrez la porte du meuble.
- C. Insérez les fils du conduit dans l'ouverture de la boîte de jonction.



- D. Raccordez les fils rouge et noir du conduit de la plaque de cuisson aux fils correspondants dans la boîte de jonction.



- E. Une fois les raccordements effectués, fixez les fils ensemble à l'aide de connecteurs à vis.



## **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**

Le fil de terre nu dans le conduit est relié au châssis de la plaque de cuisson. À compter du 1er janvier 1996, le Code national de l'électricité interdit la mise à la terre par le neutre. Si l'appareil est utilisé dans une construction neuve après le 1er janvier 1996, dans une maison mobile, un véhicule de loisirs ou si les normes locales interdisent la mise à la terre par le fil neutre blanc, raccordez le fil de terre de l'appareil (vert ou en cuivre) au conducteur de terre de l'habitation (vert ou en cuivre nu) conformément aux normes locales.

**IMPORTANT :** Si la plaque de cuisson est installée dans un meuble aveugle (sans ouverture de placard en dessous), les raccordements électriques doivent être effectués avant l'installation de la plaque dans l'ouverture.

### 1. VÉRIFICATION AVANT TEST

- A. Retirez tous les films protecteurs et les autocollants, le cas échéant.
- B. Assurez-vous que tous les câbles sont bien fixés et ne sont ni pincés ni en contact avec des pièces mobiles.
- C. Vérifiez le niveau de l'appareil.
- D. Vérifiez que la plaque de cuisson est correctement mise à la terre.

### 2. VÉRIFICATION EN FONCTIONNEMENT



- A. Retirez tous les objets de la surface de cuisson.
- B. Mettez la plaque de cuisson sous tension. Vérifiez que tous les brûleurs fonctionnent correctement.
- C. Vérifiez que le disjoncteur n'a pas sauté et que le fusible de la maison n'est pas grillé.
- D. Vérifiez que la gaine est bien fixée à la boîte de jonction.
- E. Consultez la liste de dépannage.

REMARQUE À L'INTENTION DE L'ÉLECTRICIEN :

Les câbles d'alimentation fournis avec cet appareil sont homologués UL pour le raccordement aux câbles domestiques de forte section. L'isolation de ces câbles est conçue pour résister à des températures bien supérieures à celles des câbles domestiques. L'intensité admissible d'un conducteur dépend de sa section et de la température de son isolation.

REMARQUE : CÂBLAGE EN ALUMINIUM

AVERTISSEMENT : UN RACCORDEMENT INCORRECT DES CÂBLES DOMESTIQUES EN ALUMINIUM AUX CÂBLES EN CUIVRE PEUT ENTRAÎNER UN PROBLÈME GRAVE.

Raccordez les fils de cuivre aux fils d'aluminium à l'aide de connecteurs spéciaux conçus et homologués UL pour le raccordement du cuivre à l'aluminium, en suivant scrupuleusement la procédure de raccordement recommandée par le fabricant.

REMARQUE : Le câblage utilisé, l'emplacement et le boîtier des épissures, etc., doivent être conformes aux bonnes pratiques de câblage et aux normes locales.



# DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service après-vente : Gagnez du temps et de l'argent ! Consultez d'abord le tableau sur cette page ; vous n'aurez peut-être pas besoin d'appeler le service après-vente.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Les plaques de cuisson ne maintiennent pas une ébullition soutenue ou la cuisson est lente.	Utilisation d'ustensiles inadaptés.	Utilisez des casseroles parfaitement plates et dont le diamètre correspond à celui de la plaque de cuisson choisie.
Les plaques de cuisson ne fonctionnent pas correctement.	Un fusible de votre installation électrique a peut-être sauté ou le disjoncteur a déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Réglages incorrects de la plaque de cuisson.	Vérifiez que le réglage correspond à la plaque de cuisson utilisée.
Présence de micro-rayures, de marques métalliques ou d'abrasions sur la surface vitrocéramique de la plaque de cuisson.	Utilisation de méthodes de nettoyage incorrectes.	Suivez les instructions de nettoyage recommandées.
	Utilisation d'ustensiles à fond rugueux ou présence de particules grossières (sel ou sable) entre les ustensiles et la plaque de cuisson. Les ustensiles ont glissé sur la plaque de cuisson.	Assurez-vous que le fond et les ustensiles sont propres avant utilisation. Utilisez des ustensiles à fond lisse. Les micro-rayures ne sont pas effaçables, mais s'atténueront avec le temps grâce au nettoyage.
Présence de décoloration ou de traces sombres sur la plaque de cuisson	utilisation d'ustensiles inadaptés.	Les marques laissées par les casseroles en aluminium et en cuivre, ainsi que les dépôts minéraux dus à l'eau ou aux aliments, peuvent être éliminés avec la crème nettoyante.
	Surface chaude sur un modèle à plaque de cuisson claire :	ceci est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est temporaire et disparaîtra une fois la plaque refroidie.
	Rejets d'aliments non nettoyés avant la prochaine utilisation :	consultez la section « Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique ».
Plastique fondu sur la surface :	Utilisation de méthodes de nettoyage incorrectes :	suivez les procédures de nettoyage recommandées.
	la plaque de cuisson chaude est entrée en contact avec un plastique posé dessus.	Consultez la section « Surface en vitrocéramique : risque de dommages permanents » du guide de nettoyage.
Piqués (ou creux) sur la plaque de cuisson :	un mélange de sucre chaud s'est renversé sur la plaque.	Faites appel à un technicien qualifié pour le remplacement.



Visitez notre site Web pour nous contacter, trouver des réponses aux questions fréquemment posées et pour d'autres ressources pouvant inclure une version mise à jour de ce guide de l'utilisateur.

 [www.impecca.com](http://www.impecca.com)

Si vous souhaitez nous contacter par téléphone, assurez-vous d'avoir votre numéro de modèle et votre numéro de série à portée de main et appelez-nous entre 9 h et 18 h HE, au +1 866-954-4440.

Gardez un œil sur les dernières innovations d'Impecca et participez à des concours via nos réseaux sociaux:

 [www.facebook.com/Impecca/](https://www.facebook.com/Impecca/)

 [www.instagram.com/impecca/](https://www.instagram.com/impecca/)

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)



# GARANTIE LIMITÉE

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Impecca™ garantie auprès de l'acheteur original cet appareil contre toutes déficiences liées au matériel et à la fabrication tel que spécifié ci-dessous.

**PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE- S'il est déterminé que l'appareil a un problème lié à la fabrication, à l'intérieur d'une période d'un an de la date d'achat originale, Impecca™, à sa discrétion, pourra remplacer ou réparer les pièces de l'appareil sans frais pour vous aux États-Unis.**

Afin d'obtenir des services sous garantie par un fournisseur autorisé par le centre de service d'Impecca™, veuillez nous rejoindre par courriel : [service@impecca.com](mailto:service@impecca.com) afin d'obtenir un numéro d'autorisation d'entretien et réparation (Repair and Maintenance Authorization – RMA). Vous recevrez également des détails liés au processus de réparation et/ou remplacement.

**Tout matériau en vitre inclus avec l'appareil est couvert par une garantie de 60 jours à compter de la date d'achat (lorsque applicable).**

Impecca™ exclus spécifiquement de cette garantie tout attachement non électrique / mécanique, accessoires ou pièce jetable incluant, mais non limité au boîtier externe, les câbles connecteurs, les piles et les adaptateurs secteurs. Impecca™ se réserve le droit de réparer ou remplacer les appareils défectueux par un modèle pareil, équivalent ou plus récent.

Nous nous réservons le droit de réparer ou de remplacer l'appareil à notre discrétion. Le remplacement pourrait être par un appareil nouveau ou remis à neuf. Bien que tous les efforts soient mis de l'avant pour assurer qu'il s'agisse du même modèle, s'il s'avère impossible, le remplacement sera de qualité similaire ou supérieure.

L'usure normale de l'appareil n'est pas couverte par cette garantie. Impecca™ se réserve le droit de déterminer le niveau d'usure sur l'ensemble de ses appareils. Ouvrir le boîtier ou modifier l'appareil annule dans son entièreté la présente garantie.

Exclusions : la garantie présente exclut les points suivants :

1. Tout appareil dont le numéro de série est effacé ou rendu illisible.
2. Tout appareil transféré à un second propriétaire.
3. La rouille formée à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.
4. Les appareils marqués « Tel quel » ou « Remis à neuf ».
5. Pertes d'aliments dus à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Climatiseur à fenêtre installés au mur.
7. Si l'appareil est utilisé à des fins commerciales.
8. Appels de service qui ne sont pas en lien avec un mal fonctionnement de l'appareil.
9. Appels de service pour un appareil endommagé suite au non-respect des instructions fournies.
10. Appels de service liés à une installation défectueuse.

11. Coûts entraînés à rendre l'appareil accessible pour l'entretien (incluant, mais non limité à l'enlèvement de moulures, plinthes, armoires, etc.)
12. Appels de service pour le remplacement de pièces consommables tels que des ampoules, filtres, etc.
13. Des frais additionnels peuvent s'appliquer aux appels de service en soirée, en fin de semaine, les jours fériés. Des dommages à la finition de l'appareil ou à des ameublements suite à l'installation de l'appareil.
14. Dommages causés par : des circonstances exceptionnelles; incendie; mauvaise utilisation; accident; alimentation électrique inappropriée; entretien effectué par une personne non autorisée; utilisation de pièces non d'origine d'Impecca, etc.

TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉ POUR UNE DURÉE DE 1 AN À COMPTER DE LA DATE DE L'ACHAT ORIGINAL DE CE PRODUIT.

CES GARANTIES ET RECOURS DEMEURENT EXCLUSIFS À LA VENTE ET L'UTILISATION DE CE PRODUIT. AUCUNE AUTRE GARANTIE, ORALE OU ÉCRITE, EXPLICITE OU IMPLICITE, NE SERA ÉMISE.

IMPECCA™ NE PEUT PAS ÊTRE TENU RESPONSABLE POUR DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCIDENTELS, CONSÉQUENTS, DIRECTS OU AUTRES CONNUS OU QUI AURAIENT PU ÊTRE COMMUNIQUÉS À IMPECCA™, Y COMPRIS LA PERTE DE PROFITS, DE BIENVEILLANCE, DE BIENS ET DE BLESSURES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE LA GARANTIE, L'INCAPACITÉ D'UTILISER LE PRODUIT OU EN VERTU DE TOUTE THÉORIE JURIDIQUE EN CONTRAT OU DÉLIT. LA RESPONSABILITÉ D'IMPECCA EST LIMITÉE AU PRIX D'ACHAT PAYÉ AU VENDEUR EN DÉTAIL DU PRODUIT DÉFECTUEUX.

Aucun revendeur, agent ou employé d'Impecca™ n'est autorisé à effectuer une modification, une extension, un changement ou un amendement de cette garantie sans le consentement écrit et l'autorisation d'Impecca™.

Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des garanties implicites ou de responsabilité en lien avec des dommages accidentels ou des dommages conséquents ou ne permettent pas une limitation sur la durée de la garantie implicite. Donc, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous détenez d'autres droits, qui peuvent varier d'état en état.

Note : Notre centre de la garantie effectue la livraison uniquement qu'aux États-Unis continentaux.

