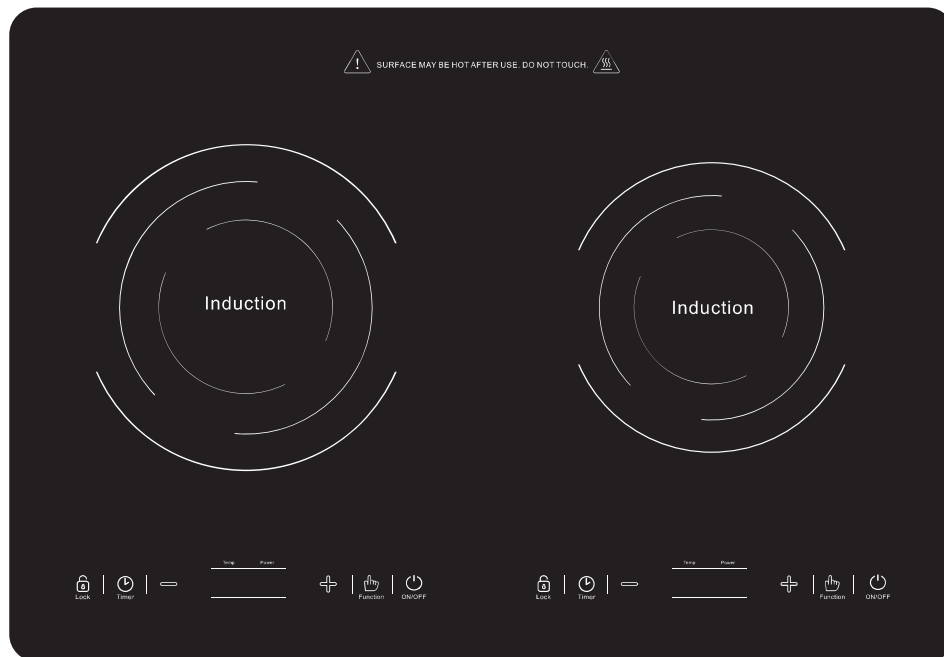


Dual Induction HOB Table de Cuisson à Double Induction

MODEL/MODÈLE (LIPPERT PN)
BW-K35 (2024115244)

INSTRUCTION AND USERS MANUAL MANUEL D'INSTRUCTION ET D'UTILISATION



* Picture shown here is for reference only.

*L'image présentée ici n'est utilisée qu'à titre de référence.

Thank you and congratulations on purchasing this Furrion product. Before operating your new product, please read these instructions carefully. This instruction manual contains information for safe use, installation and maintenance of the product. Please keep this instruction manual in a safe place for future reference. This will ensure safe use and reduce the risk of injury. Be sure to pass on this manual to new owners of this product.

The manufacturer does not accept responsibility for any damages due to not following these instructions.

Table of Contents

Table of Contents	1
Important Safeguards	2
Important Safeguards	3
Product Overview	4
Hob Features	4
Control Panel Layout	4
Product Specifications	5
Usage Instructions	6
Operating the Keys	6
Lock Mode	6
Lock	6
Readiness Mode	6
Turning Off Unit	6
Function	6
Power Setting Mode	6
Temperature Setting Mode	7
Power Sharing	7
Set Timer Mode	7
Hot Surface Indicator	7
Compatible Cookware	8
Proper Cookware	8
Improper Cookware	8
Cleaning and Maintenance	9
Cleaning Burned-on Residue	9
Cleaning Heavily Burned-on Residue	9
Metal Marks and Scratches	9
Installation Instructions	10
Cooktop Installation	10
Installation	11
Troubleshooting Guide	12

IMPORTANT SAFEGUARDS

- When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed. For this induction cooktop, even with the built-in safety features, it is essential to heed all precautions.
 - Installation of the appliance into a kitchen countertop and its connection to the main power and electrical supply may only be performed by a qualified person.
 - While cooking fat or oil, the cooktop may ignite. There is a risk of burning and fire; therefore, never leave the cooktop unattended at any time.
 - When the unit is on, do not touch outside the control panel as the surface may contain residual heat.
 - To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or cooktop in water (or other liquid substance).
 - When using any electric appliance around children, close supervision is required.
 - Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after a malfunction or if it has been damaged in any manner. Read seller's guidelines for warranty repairs and returns.
 - Do not cook on a broken or damaged cooktop as spills may penetrate surface and create a risk of electric shock.
 - To avoid potential injury, do not use accessory attachments which aren't recommended by the manufacturer.
 - Do not use outdoors. This Induction Cooktop is designed for household use.
 - Do not let the cord dangle over the edge of a table or counter. Keep the cord away from hot surface.
 - Do not place cooktop on or near: hot gas, electric burner.
 - Avoid preparing food in aluminum foil or plastic containers over the hot cooking zones.
 - Do not store any temperature-sensitive objects, material or substances underneath the cooktop, such as detergents, sprays, etc.
 - To prevent accidents and achieve optimal fan ventilation, allow for sufficient space around the cooking area.
 - Items with a magnetic field such as: radios, televisions, credit cards, cassette tapes etc., can be affected by the cooktop.
 - The marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating on the appliance.
 - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.
 - Do not use with empty pans/pots.
 - Do not use cooktop for another use other than directed by the manufacturer.
 - Wear proper apparel. Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
 - In case of appliance failure, immediately disconnect the appliance from the main power source and contact the manufacturer.
 - Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans or aluminum foil on the cooktop.
 - It is important to be aware that the unit's surface will remain hot for a period of time after use.
 - When possible, unplug the cooktop from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before performing any maintenance or repairs.
 - Clean cooktop with caution. Do not clean while unit is still hot. Some cleaners produce steam or fumes if applied to a heated surface.
 - Do not store items of interest to children in cabinets above the range or on the backguard of a cooktop. Children climbing on the cooktop to reach items could get seriously injured.
 - The power cord has been sized accordingly. However, with caution and care, an extension cord may be used.
 - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.
 - All other services should be referred to a qualified technician.
 - Use only dry potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not use a towel or other cloth.
 - Use proper cookware size. Choose cookware with a flat bottom large enough to cover the unit's heating surface. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating surface where direct contact may be made and cause serious injury. Compatible cookware is necessary to operate properly.
 - Protective liners - Do not use aluminum foil to line cooking zone, drip bowls or oven bottoms; except as suggested in the manual. Improper use of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
 - To reduce risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with cookware, the cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent heating surface.
 - Do not use steam cleaners or high pressure cleaners to clean the cooktop, as this may result in electric shock.
 - Do not touch cooking zones or areas near units. Cooking zones may be hot even though they are dark in color. Areas near cooking zones may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other materials contact the flammable cooking zones or areas near the units until they have had sufficient time to cool.
 - This device complies with Part 18 of the FCC rules and with industry Canada IEC-001 for ISM equipment. Product meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in a residential installation.
- NOTE:** If you have a medical device that may be affected by an electromagnetic field, contact your doctor or medical device manufacturer for additional information about its effects prior to using this induction cooktop.

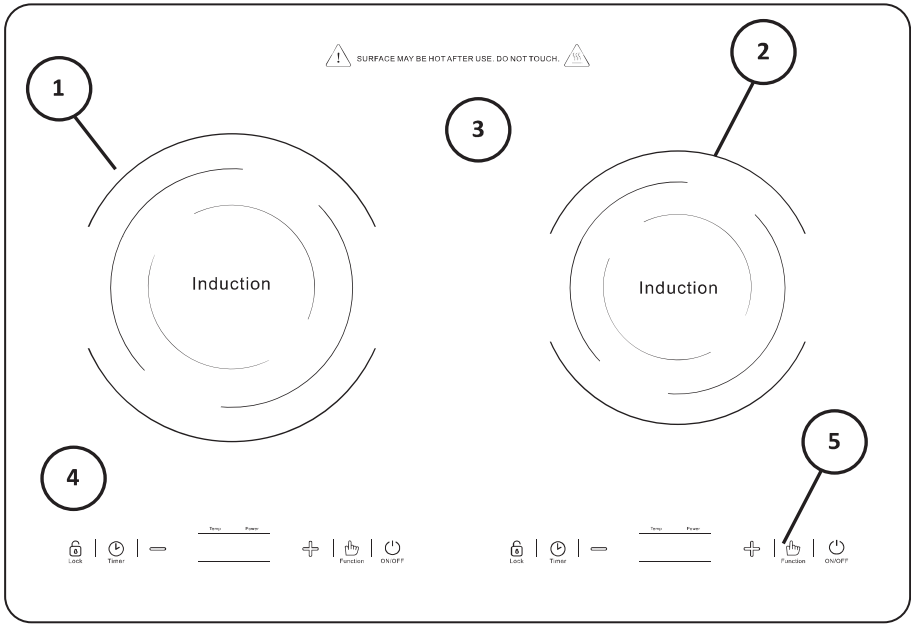
IMPORTANT SAFEGUARDS

This product should not be thrown away as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences to the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the store where you purchased the product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Product Overview

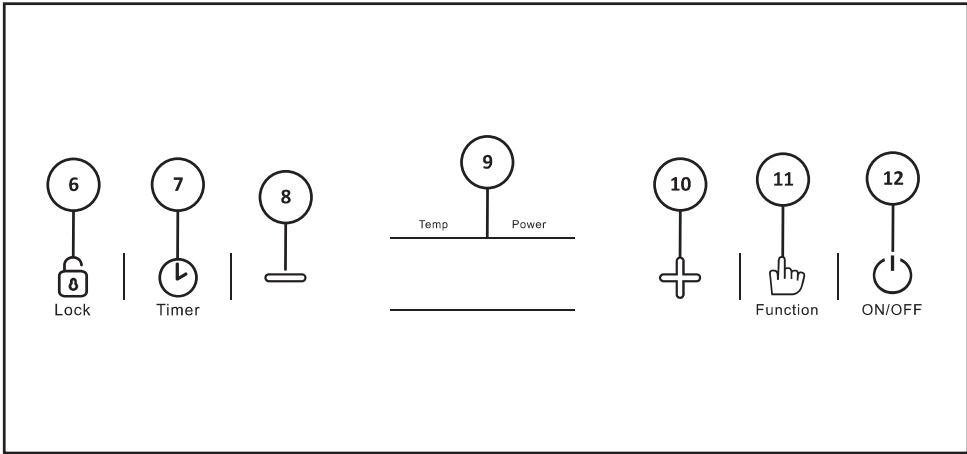
Hob Features



1	Left Cooking Zone
2	Right Cooking Zone
3	Ceramic Glass
4	Left Touch Control Panel
5	Right Touch Control Panel

English

Control Panel Layout



6	Child Safety Lock
7	Timer Control Key
8	Lower Power or Temp Key
9	Power or Temp Option Display
10	Raise Power or Temp Key
11	Function Selection
12	ON/OFF

Product Specifications

Power	1800 Watts
Voltage	120V / 60Hz
Minimum Circuit Breaker Amperage	15 amp
Power Range	300 - 1800W (exact power settings)
Level Selection	Right burner includes 8 power settings while the left offers 10
Max Time	Set timer from 1 to 180 minutes
Material	Black ceramic glass top / metal body
Unit Measurements	20 1/2" (520mm) width x 14 1/8" (360mm) depth x 3 1/8" (79mm) height
Installation Type	Drop-in
Installation Dimensions (WxD)	Cutout width Min. 19 7/16" (494mm), Max. 19 11/16" (500mm) Cutout depth Min. 13 5/16" (339mm), Max. 13 3/4" (350mm)

Usage Instructions

Operating the Keys

- Upon inserting the power plug into an electric socket, induction cooktop will make a "beep" sound once, and all the digital lights on the cooktop will blink once. Then the indicator light will turn on above the Lock key, indicating the unit has entered **Standby Mode**.

Lock Mode

- In the **Lock Mode**, press the **Lock** key. The unit will make a "beep" sound once and the **Lock light** will turn off, indicating the lock has deactivated. The unit is now in **Standby Mode**.



Child Safety Lock

- The **Child Safety Lock** prevents activation of any sensor key, except for the **ON/OFF** key to turn off the cooktop and the **Lock** key to deactivate the Lock mode.
- To activate the Child Safety Lock:**
- Press the Lock key to activate the function. The unit will make a "beep" sound and the indicator light will turn on above the Lock key. The controls are now locked.



- To deactivate the Child Safety Lock:**
- While in **Lock Mode**, press and hold the **Lock** key for 3 seconds to deactivate the function. The indicator light will turn off.

Readiness Mode

While in the **Standby Mode**, press the **ON/OFF** key, it will make a "beep" sound once and the **ON/OFF** indicator light will turn red, indicating that the induction cooktop functions are ready to use. The unit will automatically return to **Standby Mode** if **Function** is not turned on within 60 seconds.

Turning Off Unit

When use of the cooktop is complete, press the **ON/OFF** key. The **ON/OFF** light will turn off, indicating the unit is now on **Standby Mode**. Do not pull the power plug until the cooling fan has stopped.

Function

Place cookware on the cooktop. Press the **ON/OFF** button to turn on the cooktop. Press the **Function** button to choose whether to cook by temperature (**Temp**) or by **Power**.

Power Setting Mode

This function cooks at power (wattage) settings. When the unit is in the **Readiness Mode**, or in the **Temperature Mode**, press the **Function** key to select the **Power** mode. The **Power** indicator will light up, and the digital display will show "PL-3," indicating that the cooktop has entered power setting mode. To adjust the power level, press the **+** or **-** key. To set the timer for the unit to shut off automatically, refer to the **Set Timer Mode**. To stop cooking, press **ON/OFF** key.

Power Level Settings

Left hob:

Display level	PL-1	PL-2	PL-3	PL-4	PL-5	PL-6	PL-7	PL-8	PL-9	PL-10
Wattage	300	400	500	600	800	1000	1200	1400	1550	1800

Right hob:

Display level	PL-1	PL-2	PL-3	PL-4	PL-5	PL-6	PL-7	PL-8
Wattage	300	400	600	800	1000	1100	1200	1300

NOTE: This function is equipped with safeguards against parching. The unit might shut off automatically when this function is used for frying, stir-frying, grilling and other high temperature cooking formats.

Temperature Setting Mode

This function cooks at temperature settings. When the unit is in **Readiness Mode**, or in **Power Mode**, press the **Function** key and select **Temp** mode. The **Temp** indicator light will turn on and the digital display will show "200°F" indicating that the cooktop has entered the temperature setting mode. To adjust the temperature level, press the **+** or **-** key to adjust the temperature setting. To stop cooking, press the **ON/OFF** key.

Temperature (Both sides are the same)

Display level	120°F	160°F	200°F	240°F	280°F	320°F	360°F	420°F	460°F
Temp	120°F	160°F	200°F	240°F	280°F	320°F	360°F	420°F	460°F

NOTE: If one heating zone is using the temperature setting function, the maximum power setting in the other heating zone is 1000 Watts.

Power Sharing

When both burners are on, their combined total output is limited to 1800W. If only one burner is on, it can be set at full power, but when operating both burners, they will automatically adjust to maintain an output of 1800W or less. For example, if one side is set at 1200W, the other burner will automatically reduce its power to 600W, achieving a total 1800W output.

Set Timer Mode

The automatic timer settings range from 1 minute to 180 minutes. (NOTE: There is no seconds display, only minutes are displayed.) When the unit is in Power Mode, press the **Timer** key. The **Timer** indicator light will blink, indicating the cooktop has entered **Set Timer Mode**. The digital display will read **1**. Press **+** or **-** key to set the minutes desired, then press the **Timer** key again to complete setting. If neither the **+** or **-** key is pressed for 3 seconds, the timer will be set for one minute. Once activated, the digital display will alternate between showing the remaining cooking time and power level. When the **Timer** has completed, the cooktop will beep and the specific heating element will shut off automatically.

To Cancel Timer: While in **Timer Mode**, press the **Timer** key once, the display will show **0**. Press **Timer** key again to confirm canceling the timer function. The red LED light will turn off.

Hot Surface Indicator



After using any of the cooking zones, the cooktop will remain hot. Even after turning off the entire unit, the surface of the cooktop will remain hot for some time. The display for the cooking zones will show an **"H"** to warn the user that the surface is hot to touch (the temperature of the heating zone is more than 140°F) after the heating zone is switched off. Wait until the **"H"** is no longer displayed to clean the unit. You may turn the unit back on even if the **"H"** is displayed.

- This appliance will get hot during use and will remain hot for a time after use.
- Never heat empty cookware. This can damage both the cookware and the appliance.
- Remember to turn off cooktop after use.
- Keep unit away from a gas range or other heat source. If the surrounding temperature is too hot, the cooktop will stop heating.
- Make sure to wipe off water from the bottom of a pot before heating.
- Use caution when boiling water. During the boiling process, hot water may splash out.

Compatible Cookware

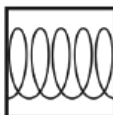
The quality of your cooking is dependent on the cookware you use. Because induction cooking requires a ferromagnetic vessel for heating, only certain materials can be used on your cooktop.

Proper Cookware

Flat-bottom pots or pans with diameter from 4.7 to 10.83 inches (12 to 26 cm) made from the following:

						
Iron frying pan	Stainless steel pot	Iron pan	Iron kettle	Enamel stainless Steel kettle	Enamel cooking pot	Iron plate

Optimally the cookware will have this induction symbol on the retail box:



Induction

Improper Cookware

Pots or pans with or made of the following CANNOT be used on your cooktop:

- Non-magnetic stainless steel
- Bottom measuring less than 4.7 inches (12 cm) across
- Pot with stands
- Heat resistant glass
- Ceramic container
- Copper
- Aluminum

If you are unsure about the usability of your cookware, simply take a magnet (such as one on your refrigerator) and hold it under the bottom of your pot or pan. If the magnet sticks, the cookware CAN be used on the induction cooktop. If unsuitable cookware is used on the induction cooktop, an "EO" will appear in the display.

Cleaning and Maintenance

Please follow these directions along with the Important Safety Steps shown at the beginning of the manual for cleaning. Use a ceramic cooktop cleaner on the glass cooktop. To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes clean-up easier.
2. Daily use of ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning solution well. Apply a few drops of ceramic cooktop cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or a soft cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse. Never run the cooktop under water.

NOTE: It is very important that you DO NOT use the cooktop until it has been thoroughly cleaned.

Cleaning Burned-on Residue

WARNING: Damage to the glass surface may occur if you use scrub pads or any other type of abrasive cleaning materials.

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of the ceramic cooktop cleaner on the burned residue area.
3. Using the included ceramic cooktop cleaning pad, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with the ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

Cleaning Heavily Burned-on Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Used a single-edge razor blade scraper at approximately a 45 degree angle against the glass surface, and scrape off the residue.
3. After scraping off the residue, apply a few drops of the ceramic cooktop cleaning solution on the entire burned residue area.
4. Use the cleaning pad to remove any remaining residue.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with the ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

Metal Marks and Scratches

Be careful not to slide pots or pans across the cooktop surface. It will leave behind metal markings. These marks are removable using the ceramic cooktop cleaner along with the cleaning pad for ceramic cooktops.

If pots with a thin coating of aluminum or copper boil dry, the coating may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before using the cooktop again or the discoloration will become permanent.

NOTE: If cracks or indentations in the glass surface appear, the cooktop glass will have to be replaced. Contact the manufacturer for assistance.

Installation Instructions

NOTE: This appliance is not user serviceable. Installation must be completed by a qualified technician.



WARNING: Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. To eliminate the risk of burns or fire due to overheating, cabinets located above the induction unit should be avoided. If cabinet space is available, the risk can be reduced by installing a range hood that protects horizontally at a minimum of 5 inches below the bottom of the cabinets.

IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION

All electric cooktops operate off of single phase three-wire cable. Connect the cooktop to a 120V, 60HZ, AC only, 15A or 20A dedicated circuit. The installation should be made using wires, conduits and fittings sized in accordance with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

Cooktop Installation

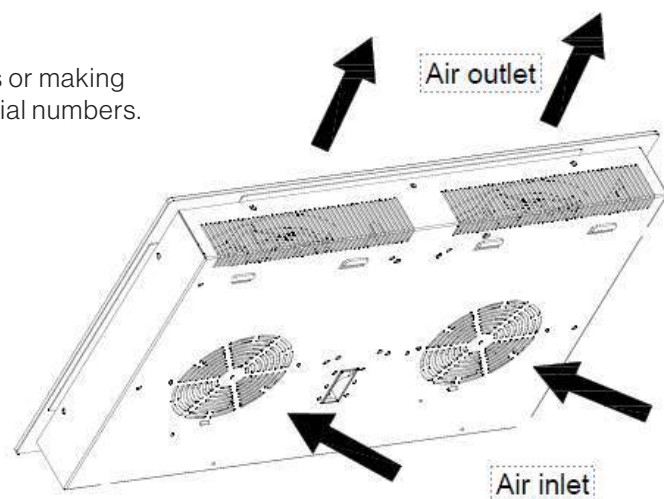
1. Cut an opening in the counter surface. Refer to the drawings on the following pages for appropriate dimension sizes and follow these instructions:
 - Select heat-resistant table material to avoid damage caused by heat radiation.
 - Ensure that the underside of the induction cooktop is well ventilated and the air inlet is not blocked. Allow at least 3" of clearance from the bottom of the induction cooktop to any shelving or storage. The underside of the countertop should not be closed off from the cabinetry underneath for better airflow.
 - The distance between the cooktop and the cupboard above the appliance should be at least 30 inches.
2. After cutting the opening, remove any shavings or other loose material that may interfere with the appliance's operation.
3. **IMPORTANT NOTE:** Do not seal the cooktop to the countertop. It must be removed if service is necessary.
4. **IMPORTANT NOTE:** For installation into an RV countertop, apply butyl tape to the outer edge of the glass underside. Butyl tape will provide adequate adhesion and still allow for removal of the unit if it needs to be serviced.

Before installing the cooktop

1. Ensure that cooktop is turned OFF.
2. Visually inspect the cooktop for damage.
3. Make sure all cooktop screws are on tight.
4. Place the cooktop into the countertop cutout.

Model and serial number location

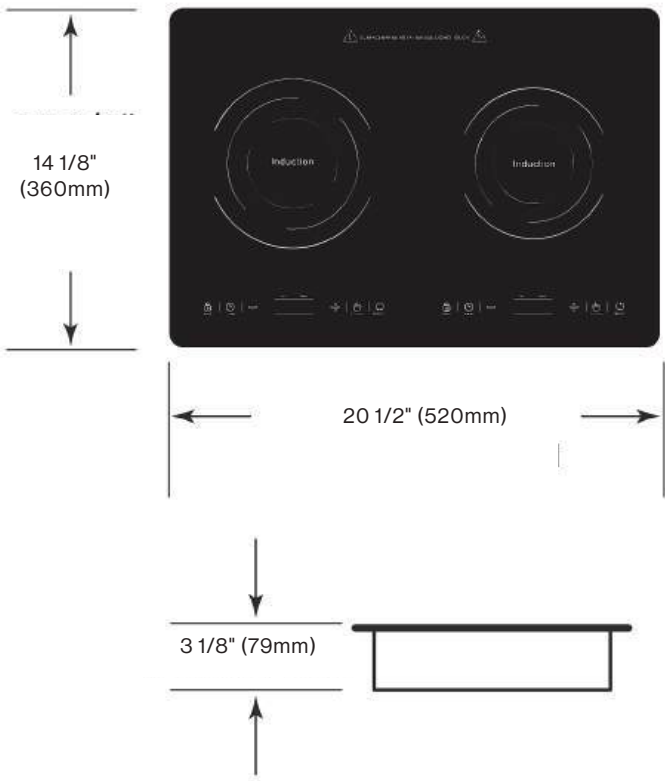
The serial plate is located under the cooktop. When ordering parts or making inquiries about your cooktop, be sure to include the model and serial numbers.



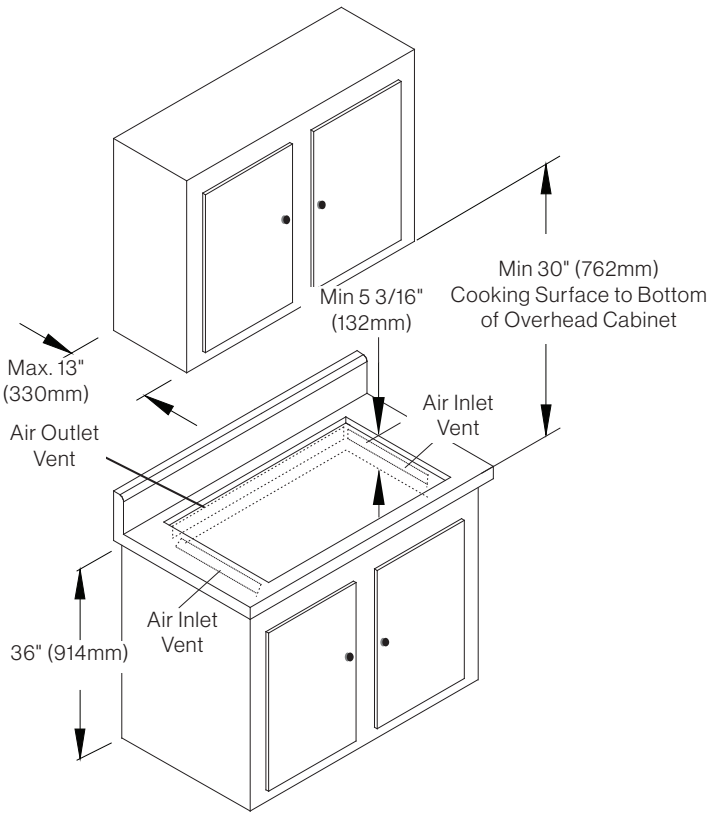
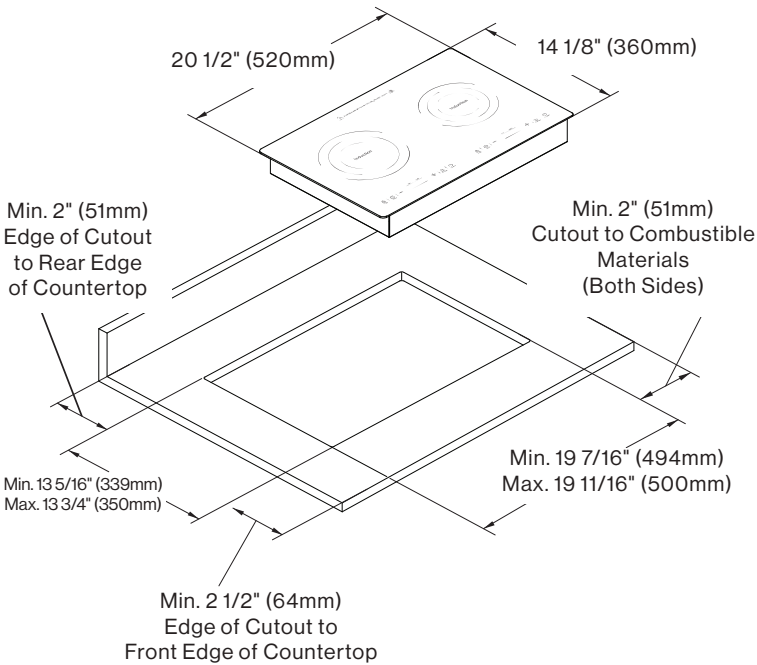
Serial plate is located under the burner box of the cooktop.

Installation

MODEL BW-K35
120V 60Hz
1800W



MODEL	BW-K35	
Overall Width		20 1/2" (520mm)
Overall Height		2 11/16" (68mm)
Overall Depth		14 1/8" (360mm)
Minimum Height Clearance		5 3/16" (132mm)
Air Outlet Vent	Width	19 11/16" (500mm)
	Height	25/32" (20mm)
Air Inlet Vent	Width	13 3/4" (350mm)
	Height	25/32" (20mm)



Troubleshooting Guide

If the display shows an error code, please refer to this sheet for a potential solution.

Error	Possible Cause	Solutions
Cooktop does not work.	- Cooktop controls are locked. - Power outage.	- Make sure Lock mode is turned off. - Check house lights to confirm power outage. - Contact manufacturer.
Cooktop does not heat.	- No cookware found or improper placement of cookware on the Cooking Zone. - Incorrect cookware size for the selected Cooking Zone. - Cookware is not properly resting on Cooking Zone. - Incorrect Cooking Zone selected. - No power to cooktop.	- Make sure that the cookware is centered on the cooking zone, and that cookware is also of correct type for induction cooking. See Compatible Cookware. - The bottom of the cookware must be large enough to cover the Cooking Zone. - Cookware bottoms must be flat and centered on the Cooking Zone. - Make sure that the correct control is ON for the Cooking Zone being used. - See "Cooktop does not work" above.
Cooktop turns off while heating.	- Cooktop internal heat sensor has detected high temperature inside the cooktop, activating automatic shut off. - Liquids or objects on the controls area.	- Make sure the cooktop vents are not blocked. - The cooktop features an automatic shutoff feature that turns off the entire cooktop if any Cooking Zone has been on continuously for two hours. - The cooktop control panel may register liquids or objects obstructing the panel which can cause the cooktop to shut off. - Clean up spills or remove objects and restart the unit.
The fans keep running for two minutes after the unit has been switched off.	The electronics are cooling down.	This is a normal occurrence.
Power sharing.	When both heating zones are turned on, they have a combined maximum output of 1800W.	See Power Sharing.
"E0" appears in the digital display.	No cookware found or improper placement of cookware on the Cooking Zone.	Make sure that the cookware is centered on the Cooking Zone and that it is also induction compatible. See Compatible Cookware.
"E2" appears in the digital display.	- NTC1 (temperature sensor for IGBT) short or discontinuity. - NCT2 (temperature sensor for heating center) short or discontinuity.	Turn off the cooktop, then shut off the power at the fuse or circuit breaker for about 30 seconds. Turn the power back on, then press the POWER button to turn on the unit. If the error message is still being displayed, call for service.
"E3" appears in the digital display	High voltage protection.	Please ensure 90V < voltage <150V.
"E4" appears in the digital display.	Too low voltage protection.	Please ensure 90V < voltage <150V.
"E5" appears in the digital display.	High temperature protection, more than 360°F, will enter the intermittent heating mode.	Start again after the temperature cools down.
"E6" appears in the digital display.	IGBT overheat, more than 212°F.	Check if the air intake and outlet is jammed. If not, return the cooktop to the service center to be checked and repaired.

Table de Cuisson à Double Induction

MODÈLE (LIPPERT PN)

BW-K35 (2024115244)

MANUEL D'INSTRUCTION ET D'UTILISATION



*L'image présentée ici n'est utilisée qu'à titre de référence.

Nous vous remercions et vous félicitons d'avoir acheté ce produit Furrion. Avant de faire fonctionner votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ces instructions. Ce manuel d'instructions contient des renseignements sur l'utilisation, l'installation et l'entretien du produit en toute sécurité. Veuillez conserver ce manuel d'instructions dans un endroit sûr afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Cela garantira une utilisation sûre et réduira le risque de blessure. Veuillez à remettre ce manuel aux nouveaux propriétaires de ce produit. Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Table des matières

Table des matières	1
Instructions de sécurité importantes	2
Instructions de sécurité importantes	3
Aperçu de produit	4
Caractéristiques de la table de cuisson	4
Disposition du panneau de commande	4
Spécifications des produits	5
Instructions d'utilisation	6
Utilisation des touches	6
Mode verrouillage	6
Verrouillage	6
Mode disponibilité	6
Extinction de l'appareil	6
Fonction	6
Mode de réglage de la puissance	6
Mode de réglage de la température	7
Partage de la puissance	7
Régler le mode de minuterie	7
Voyant de surface chaude	7
Ustensiles de cuisine compatibles	8
Des ustensiles de cuisine appropriés	8
Ustensiles de cuisine inadaptés	8
Nettoyage et entretien	9
Nettoyage des résidus de combustion	9
Nettoyage des résidus lourds brûlés	9
Marques et égratignures métalliques	9
Instructions d'installation	10
Installation de la table de cuisson	10
Installation	11
Guide de dépannage	12

Français

GARANTIES IMPORTANTES

- Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base. Pour cette table de cuisson à induction, même avec les dispositifs de sécurité intégrés, il est essentiel de respecter toutes les précautions.
- L'installation de l'appareil dans un comptoir de cuisine et son raccordement à l'alimentation principale et à l'alimentation électrique ne peuvent être effectués que par une personne qualifiée.
- Pendant la cuisson, le gras ou l'huile sur le Table de la table de cuisson peuvent s'enflammer. Il y a un risque de brûlure et d'incendie; par conséquent, ne laissez jamais le dessus de cuisson sans surveillance.
- Lorsque l'unité est sous tension, ne pas toucher à l'extérieur du panneau de commande car la surface peut contenir de la chaleur résiduelle.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger les fiches de cordon ou le dessus de la cuisinière dans l'eau (ou toute autre substance liquide).
- Lors de l'utilisation d'un appareil électrique à proximité d'enfants, une supervision étroite est requise.
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, après une défaillance ou si celui-ci a été endommagé de quelque façon que ce soit. Lire les directives du vendeur pour les réparations et les retours sous garantie.
- Ne pas cuire sur une table de cuisson cassée ou endommagée, car les débordements peuvent pénétrer la surface et créer un risque de choc électrique.
- Pour éviter tout risque de blessure, n'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Ne pas utiliser à l'extérieur. Cette table de cuisson à induction est conçue pour un usage domestique.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Tenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne pas placer la table de cuisson sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud.
- Éviter de préparer des aliments dans du papier d'aluminium ou des récipients en plastique au-dessus des zones de cuisson chaudes.
- Ne pas ranger d'objets, de matériaux ou de substances sensibles à la température sous la table de cuisson, tels que des détergents, des vaporisateurs, etc.
- Pour éviter les accidents et obtenir une ventilation optimale du ventilateur, prévoyez un espace suffisant autour de la zone de cuisson.
- Les objets dotés d'un champ magnétique, tels que les radios, les téléviseurs, les cartes de crédit, les cassettes, etc. peuvent être affectés par la table de cuisson.
- La puissance électrique indiquée sur le cordon doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
- Le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne tombe pas sur le comptoir ou la table et que les enfants ne puissent pas tirer dessus ou trébucher.
- Ne pas utiliser avec des casseroles/marmites vides.
- Ne pas utiliser la table de cuisson à d'autres fins que celles indiquées par le fabricant.
- Porter des vêtements appropriés - les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
- En cas de panne de l'appareil, débranchez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation principale et contactez le fabricant.
- Ne pas placer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, boîtes de conserve ou papier d'aluminium sur la table de cuisson.
- Il est important de savoir que la surface de l'appareil restera chaude pendant un certain temps après son utilisation.
- Dans la mesure du possible, débranchez la table de cuisson de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laisser refroidir avant d'effectuer tout entretien ou toute réparation.
- Nettoyer la table de cuisson avec précaution - ne pas nettoyer lorsque l'unité est encore chaude, certains nettoyeurs produisent de la vapeur ou des émanations s'ils sont appliqués sur une surface chauffée.
- Ne pas ranger d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la table de cuisson ou sur la paroi arrière de la table de cuisson. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre les objets risquent de se blesser gravement.
- Le cordon d'alimentation a été dimensionné en conséquence, mais il est possible d'utiliser une rallonge avec prudence et précaution.
- Ne pas réparer ou remplacer une pièce quelconque de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel.
- Les autres services doivent être confiés à un technicien qualifié.
- Utiliser uniquement des maniques sèches - Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas utiliser une serviette ou un autre tissu.
- Utiliser des ustensiles de cuisine de taille appropriée - Choisir des ustensiles de cuisine dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir la surface chauffante de l'appareil. L'utilisation d'ustensiles de cuisine de taille insuffisante expose une partie de la surface chauffante à un contact direct qui peut causer des dommages. Les ustensiles de cuisine compatibles sont nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil.
- Revêtements de protection - Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les zones de cuisson, les bacs d'égouttage ou les fonds de four, sauf si cela est suggéré dans le manuel. L'utilisation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de débordements dus à un contact involontaire avec les ustensiles de cuisine, les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser la surface chauffante adjacente.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou de nettoyeur à haute pression pour nettoyer la table de cuisson, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Ne pas toucher les zones de cuisson ou les zones proches de des appareils - Les zones de cuisson peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des zones de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux entrer en contact avec les zones de cuisson inflammables ou les zones proches de l'appareil jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir.
- Cet appareil est conforme à la partie 18 des règles de la FCC et à la norme IEC-001 d'Industrie Canada pour les équipements ISM. Le produit répond aux exigences de la FCC pour minimiser les interférences avec d'autres appareils dans une installation résidentielle.

NOTE : si vous avez un dispositif médical qui peut être affecté par un champ électromagnétique, communiquer avec votre médecin ou le fabricant du dispositif médical pour obtenir des renseignements supplémentaires sur les effets de ce dispositif avant d'utiliser cette table de cuisson à induction.

GARANTIES IMPORTANTES

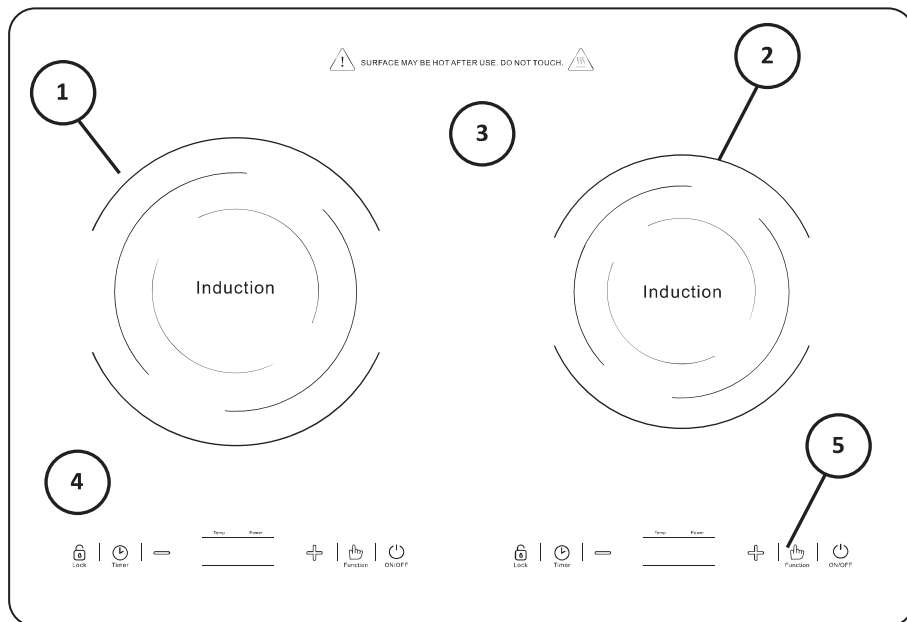
Ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Au lieu de cela, il doit être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est correctement éliminé, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par un traitement inapproprié des déchets de ce produit.

Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

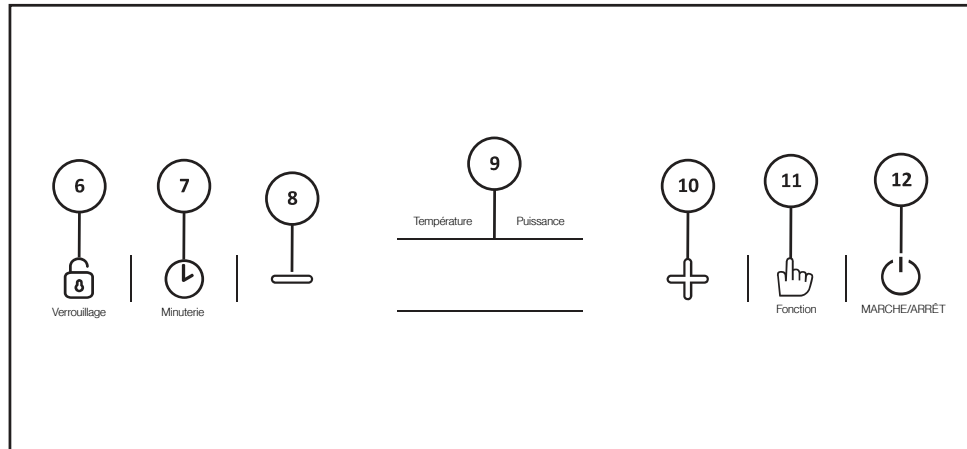
Aperçu de produit

Caractéristiques de la table de cuisson



1	Zone de cuisson gauche
2	Zone de cuisson droite
3	Vitre en céramique
4	Panneau de commande tactile gauche
5	Panneau de commande tactile droit

Disposition du panneau de commande



6	Verrouillage de sécurité pour les enfants
7	Touche de commande de la minuterie
8	Touche de réduction de la puissance ou de la température
9	Affichage de l'option puissance ou température
10	Touche d'augmentation de la puissance ou de la température
11	Sélection de la fonction
12	MARCHE/ARRÊT

Spécifications des produits

Alimentation	1800 Watts
Tension	120 V / 60 Hz
Intensité minimale du disjoncteur	15 amp
Plage de puissance	300 - 1 800 W (réglages exacts de la puissance)
Sélection du niveau	Le brûleur droit offre 8 niveaux de puissance, tandis que le gauche en offre 10.
Durée maximale	Régler la minuterie de 1 à 180 minutes
Matériaux :	Plateau de verre en céramique noir / corps en métal
Mesures unitaires	20 1/2 po (520mm) de largeur x 14 1/8 po (360mm) de profondeur x 3 1/8 po (79mm) de hauteur
Type d'installation	Sans rendez-vous
Dimensions de l'installation (l x D)	Largeur de la découpe Min. 19 7/16 po (494 mm), Max. 19 11/16 po (500 mm) Profondeur de découpe Min. 13 5/16 po (339 mm), Max. 13 3/4 po (350 mm)

Français

Instructions d'utilisation

Utilisation des touches

- Lorsque la fiche d'alimentation est insérée dans une prise électrique, la table de cuisson à induction émet un « signal sonore », tous les voyants numériques de la table de cuisson clignotent une fois, puis le voyant s'allume au-dessus de la touche « Verrouillage », indiquant que l'appareil est passé **Mode veille**.

Mode verrouillage

- En **Mode verrouillage**, appuyez sur la touche **Verrouillage**. L'appareil émettra un « signal sonore » sonore une fois et le voyant de verrouillage s'éteindra, indiquant que le verrouillage est désactivé. L'unité est maintenant en **Mode veille**.



Verrouillage

- Le **verrouillage enfant** empêche l'activation de toute touche du capteur, à l'exception de la touche « **MARCHE/ARRÊT** » pour éteindre la table de cuisson et de la touche « **Verrouillage** » pour désactiver le mode de verrouillage. Pour activer le **Verrouillage de sécurité pour enfants** :
 - Appuyer sur la touche de verrouillage pour activer la fonction. L'appareil émettra un « signal sonore » sonore une fois et le voyant de verrouillage s'éteindra, indiquant que le verrouillage est désactivé. Les commandes sont maintenant verrouillées.
- Pour désactiver le **verrouillage de sécurité pour enfants** :
- En **Mode verrouillage**, appuyez et maintenez la touche **Verrouillage** pendant 3 secondes pour désactiver la fonction. Le voyant lumineux s'éteindra.



Mode disponibilité

En mode veille, appuyez sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** », un « signal sonore » est émis une fois et le voyant lumineux « **MARCHE/ARRÊT** » deviendra rouge, indiquant que les fonctions de la table de cuisson à induction sont prêtes à être utilisées. L'appareil revient automatiquement en mode veille si **fonction** n'est pas activée dans les 60 secondes.

Extinction de l'appareil

Lorsque l'utilisation de la table de cuisson est terminée, appuyez sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** ». Le voyant « **MARCHE/ARRÊT** » s'éteindra, indiquant que l'appareil est maintenant en mode veille. Ne pas débrancher la fiche d'alimentation tant que le ventilateur de refroidissement ne s'est pas arrêté.

Fonction

Placer les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson. Appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pour allumer la table de cuisson. Appuyez sur la touche de fonction pour choisir la cuisson par température (**Temp**) ou par **Puissance**.

Mode de réglage de la puissance

Cette fonction permet de cuire en fonction des réglages de puissance (wattage). Lorsque l'unité est en **Mode disponibilité**, ou en **Mode température**, Appuyez sur la touche « **Fonction** » pour sélectionner le mode « **Puissance** ». Le voyant « **Puissance** » s'allumera et l'écran numérique affichera « PL-3 », indiquant que la table de cuisson est passée en mode de réglage de la puissance. Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur la touche « - » ou « + ». Pour régler la minuterie afin que l'unité s'éteigne automatiquement, reportez-vous au **Mode de réglage de la minuterie**. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** ».

Réglages du niveau de puissance

Table de cuisson gauche :

Niveau d'affichage	PI-1	PI-2	PI-3	PL-4	PL-5	PL-6	PL-7	PL-8	PL-9	PL-10
Puissance	300	400	500	600	800	1000	1200	1400	1550	1800

Table de cuisson droite :

Affichage Mise	PL-1	PL-2	PL-3	PL-4	PL-5	PL-6	PL-7	PL-8
Puissance	300	400	600	800	1000	1100	1200	1300

NOTE : Cette fonction est dotée de protections contre le dessèchement. L'appareil peut s'éteindre automatiquement lorsque cette fonction est utilisée pour la friture, les sautés, le gril et d'autres formats de cuisson à haute température.

Mode de réglage de la température

Cette fonction permet de cuire en fonction des réglages de la température. Lorsque l'appareil est en **Mode disponibilité**, ou en **Mode puissance**, appuyez sur la touche **Fonction** et sélectionner le mode **Température**. Le voyant **Puissance** s'allumera et l'écran numérique affichera « 200 °F », indiquant que la table de cuisson est passée en mode de réglage de la puissance. Pour régler le niveau de température, appuyez sur la touche « - » ou « + » pour régler la température. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** ».

Température (les deux côtés sont identiques)

Niveau d'affichage	120F	160F	200F	240F	280F	320F	360F	400F	460F
Température	120	160	200	240	280	320	360	400	460

NOTE : Si une zone de chauffage est activée au réglage de la température, la puissance maximale réglée dans une autre zone de chauffage est de niveau 7.

Partage de la puissance

Lorsque les deux brûleurs sont allumés, leur puissance totale combinée est limitée à 1 800 W, et leur puissance individuelle est limitée à 1 300 W. Si un seul brûleur est allumé, il peut être réglé à pleine puissance, mais lorsque les deux brûleurs fonctionnent, ils se règlent automatiquement pour maintenir une puissance de 1 800 W ou moins. Par exemple, si un côté est réglé sur 1200 W, l'autre brûleur réduira automatiquement sa puissance à 600 W, pour atteindre une puissance totale de 1 800 W).

Régler le mode de minuterie

Les réglages de la minuterie automatique vont de 1 minute à 180 minutes. (NOTE : Il n'y a pas d'affichage des secondes, seules les minutes sont affichées). Lorsque l'appareil est en mode puissance, appuyez sur la touche **Minuterie**. Le voyant lumineux de la **Minuterie** clignotera, indiquant que la table de cuisson est passée au **Mode de réglage de la minuterie**. L'écran numérique indiquera **1**. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler les minutes souhaitées, ensuite, appuyez une fois de plus sur la touche **Minuterie** pour terminer le réglage. Si vous n'appuyez ni sur la touche **+** ou **-** pendant 3 secondes, la minuterie sera réglée sur une minute. Une fois activé, l'affichage numérique alterne entre le temps de cuisson restant et le niveau de puissance. Lorsque la **Minuterie** s'est arrêtée, la table de cuisson émettra un signal sonore et l'élément chauffant spécifique s'éteindra automatiquement.

Pour annuler la minuterie : En **Mode minuterie**, appuyez une fois sur la touche **Minuterie**, l'écran affichera « **0** ». Appuyez à nouveau sur la touche minuterie pour confirmer l'annulation de la fonction minuterie. Le voyant LED rouge s'éteindra.

Voyant de surface chaude



Après avoir utilisé l'une des zones de cuisson, la table de cuisson restera chaude. Même après avoir éteint l'ensemble de l'appareil, la surface de la table de cuisson restera chaude pendant un certain temps. L'écran des zones de cuisson affichera un « H » pour avertir l'utilisateur que la surface est chaude au toucher (la température de la zone de chauffage est supérieure à 140 F.) après l'arrêt de la zone de chauffage. Attendez que le message « H » ne soit plus affiché pour nettoyer l'unité. Vous pouvez remettre l'unité en marche même si « H » est affiché.

- Cet appareil deviendra chaude pendant l'utilisation et restera chaude pendant un certain temps après l'utilisation.
- Ne jamais chauffer des ustensiles de cuisine vides. Cela peut endommager les ustensiles de cuisine et l'appareil.
- N'oubliez pas d'éteindre la table de cuisson après utilisation.
- Tenir l'appareil éloigné d'une cuisinière à gaz ou d'une autre source de chaleur. Si la température ambiante est trop élevée, la table de cuisson cessera de chauffer.
- Veiller à essuyer l'eau au fond de la casserole avant de la faire chauffer.
- Soyez prudent lorsque vous faites bouillir de l'eau. Pendant le processus d'ébullition, de l'eau chaude peut s'écouler.

Ustensiles de cuisine compatibles

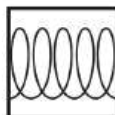
La qualité de votre cuisson dépend des ustensiles de cuisine que vous utilisez. La cuisson par induction nécessitant un récipient ferromagnétique pour le chauffage, seuls certains matériaux peuvent être utilisés sur votre table de cuisson.

Des ustensiles de cuisine appropriés

Marmites ou casseroles à fond plat d'un diamètre de 12 à 26 cm (4,7 à 10,83 pouces) fabriquées à partir des matériaux suivants :

						
Poêle à frire en fer	Pot en acier inoxydable	Casserole en fer	Bouilloire en fer	Bouilloire en acier inoxydable en émail	Pot de cuisson en émail	Plaque de fer

Dans le meilleur des cas, les ustensiles de cuisine portent ce symbole d'induction sur la boîte de vente :



Induction

Ustensiles de cuisine inadaptés

Les marmites et les casseroles contenant ou fabriquées à partir des éléments suivants NE PEUVENT PAS être utilisées sur votre table de cuisson :

- Acier inoxydable non magnétique
- Fond mesurant moins de 12 cm (4,7 po) en diagonale
- Pot avec socle
- Verre résistant à la chaleur
- Récipient en céramique
- Cuivre
- Aluminium

Si vous n'êtes pas sûr de pouvoir utiliser votre batterie de cuisine, prenez simplement un aimant (comme celui qui se trouve sur votre réfrigérateur) et placez-le sous le fond de votre casserole ou poêle. Si l'aimant colle, l'ustensile de cuisine PEUT être utilisé sur la table de cuisson à induction. Si des ustensiles de cuisine inadaptés sont utilisés sur la table de cuisson à induction, un « E0 » apparaît à l'écran.

Nettoyage et entretien

Veuillez suivre ces instructions ainsi que les mesures de sécurité importantes indiquées au début du manuel pour le nettoyage. Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en céramique sur la table de cuisson en verre. Pour entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre, suivez les étapes suivantes :

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique. Cela permet de protéger le dessus et de faciliter le nettoyage.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique permet de conserver l'aspect neuf de la table de cuisson.
3. Bien agiter la solution de nettoyage. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique directement sur la table de cuisson.
4. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage doux pour les tables de cuisson en céramique afin de nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
5. Utiliser un chiffon sec ou une serviette en papier pour enlever tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer. Ne jamais faire fonctionner la table de cuisson sous l'eau.

NOTE : Il est très important de ne PAS utiliser la table de cuisson tant qu'elle n'a pas été soigneusement nettoyée.

Nettoyage des résidus de combustion

AVERTISSEMENT : L'utilisation de tampons à récurer ou de tout autre type de matériel de nettoyage abrasif risque d'endommager la surface du verre.

1. Laisser refroidir la table de cuisson.
2. Répandre quelques gouttes du nettoyant pour table de cuisson en céramique sur la zone brûlée.
3. À l'aide du tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique fourni, frottez la zone de résidus en exerçant une pression si nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes énumérées ci-dessus.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette en papier.

Nettoyage des résidus lourds brûlés

1. Laisser refroidir la table de cuisson.
2. Utiliser un racloir à lame de rasoir à bord unique à un angle d'environ 45 degrés par rapport à la surface du verre et gratter le résidu.
- 3.
4. Après avoir gratté le résidu, appliquer quelques gouttes de la solution de nettoyage de surface de cuisson en céramique sur toute la zone de résidu brûlé.
5. Utiliser le tampon de nettoyage pour éliminer tout résidu.
6. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette en papier.

Marques et égratignures métalliques

Veiller à ne pas glisser de casseroles ou de casseroles sur la surface de cuisson. Il laissera des marques métalliques. Ces marques sont amovibles à l'aide du nettoyant pour table de cuisson en céramique et du tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en céramique. Si les marmites recouvertes d'une mince couche d'aluminium ou de cuivre bouillissent, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur le dessus de la table de cuisson.

Il faut l'enlever immédiatement avant de réutiliser la table de cuisson, sinon la décoloration deviendra permanente.

NOTE : Si des fissures ou des indentations apparaissent à la surface du verre, le verre de la table de cuisson doit être remplacé. Communiquer avec le fabricant pour obtenir de l'aide.

Instructions d'installation

NOTE : Cet appareil n'est pas réparable par l'utilisateur. L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié.



AVERTISSEMENT : Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie causés par la surchauffe, il faut éviter les armoires situées au-dessus de l'unité d'induction. S'il y a de l'espace dans l'armoire, on peut réduire le risque en installant une hotte de rangée qui protège horizontalement à au moins 5 pouces sous le bas des armoires.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR L'INSTALLATION

Toutes les tables de cuisson électriques fonctionnent à partir d'un câble monophasé à trois fils. Connecter la table de cuisson à un circuit dédié de 120 V, 60 HZ, secteur uniquement, 15 A ou 20 A. L'installation doit être effectuée à l'aide de câbles, de conduits et de raccords conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70.

Installation de la table de cuisson

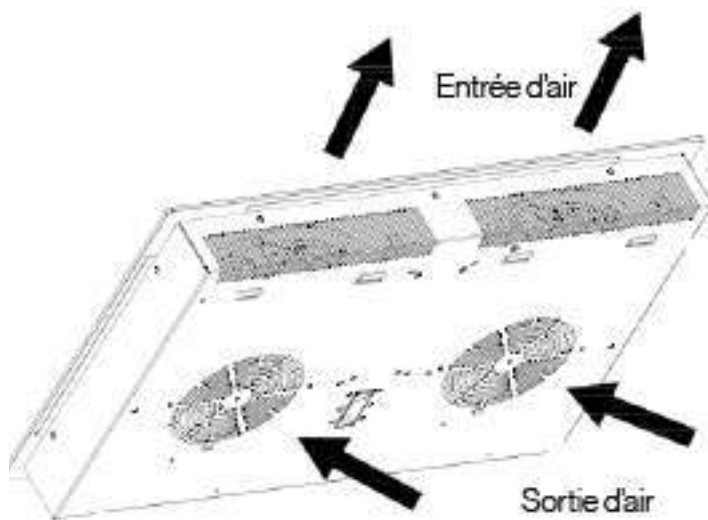
1. Faire une ouverture dans la surface du comptoir. Se reporter aux dessins des pages suivantes pour connaître les dimensions appropriées et suivez ces instructions :
 - Choisissez un matériau de table résistant à la chaleur pour éviter les dommages causés par la radiation thermique.
 - S'assurer que le dessous de la table de cuisson à induction est bien ventilé et que l'entrée d'air n'est pas obstruée. Laisser un espace d'au moins 3 pouces entre le bas de la table de cuisson à induction et les étagères ou les rangements. La face inférieure du comptoir ne doit pas être séparée de l'armoire située en dessous, afin d'assurer une meilleure circulation de l'air.
 - La distance entre la table de cuisson et le placard situé au-dessus de l'appareil doit être d'au moins 30 pouces.
2. Après avoir fait l'ouverture, retirez tous les copeaux ou autres matériaux qui pourraient gêner le fonctionnement de l'appareil.
3. **NOTE IMPORTANTE :** Ne pas sceller la table de cuisson au comptoir. Il doit être retiré en cas de réparation.
4. **NOTE IMPORTANTE :** Pour l'installation dans un comptoir du VR, appliquez du ruban adhésif en butyle sur le bord extérieur de la face inférieure du verre. Le ruban adhésif en butyle offre une adhérence suffisante et permet de retirer l'unité en cas d'entretien.

Avant d'installer la table de cuisson

1. S'assurer que la table de cuisson est ÉTEINTE.
2. Inspecter visuellement la table de cuisson pour vérifier qu'elle n'est pas endommagée.
3. S'assurer que toutes les vis de la table de cuisson sont bien serrées.
4. Placer la table de cuisson dans la cavité du comptoir.

Emplacement du modèle et du numéro de série

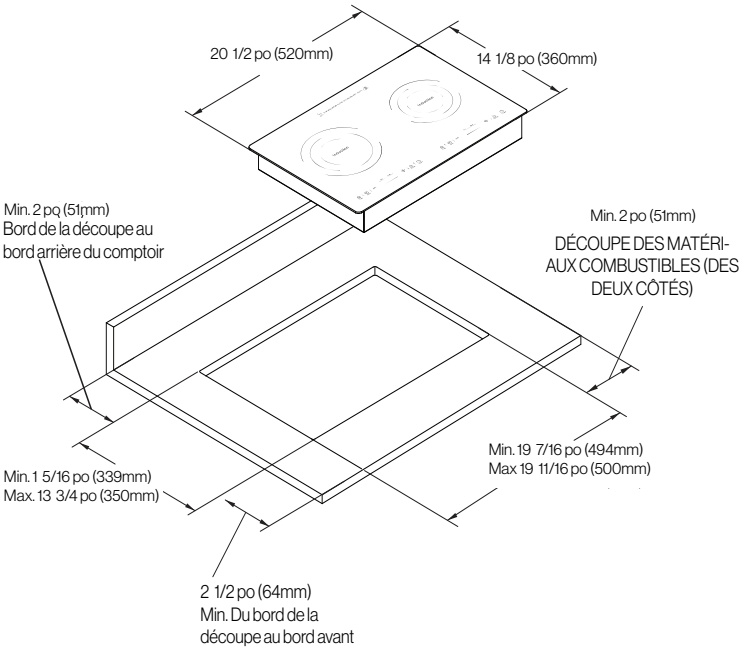
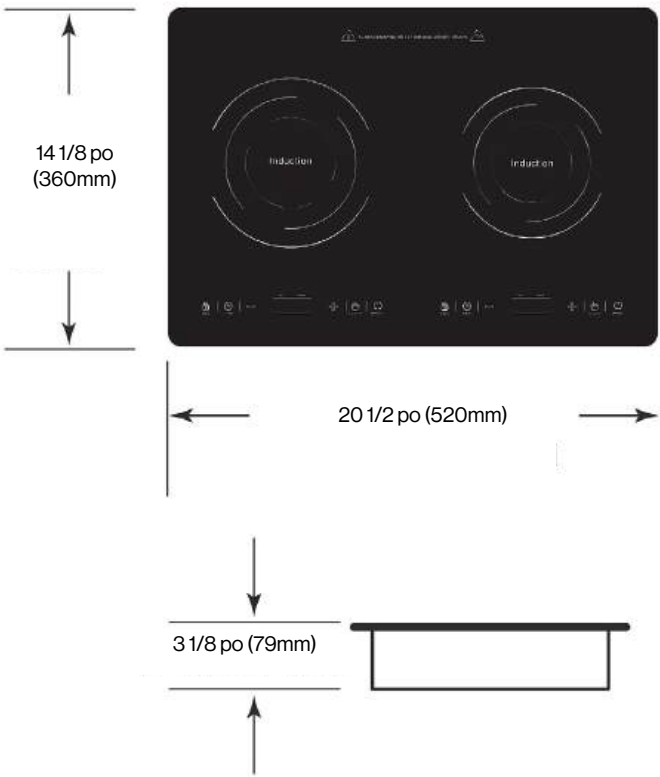
La plaque de série se trouve sous la table de cuisson. Lorsque vous commandez des pièces ou que vous vous renseignez sur votre table de cuisson, n'oubliez pas d'indiquer les numéros de modèle et de série.



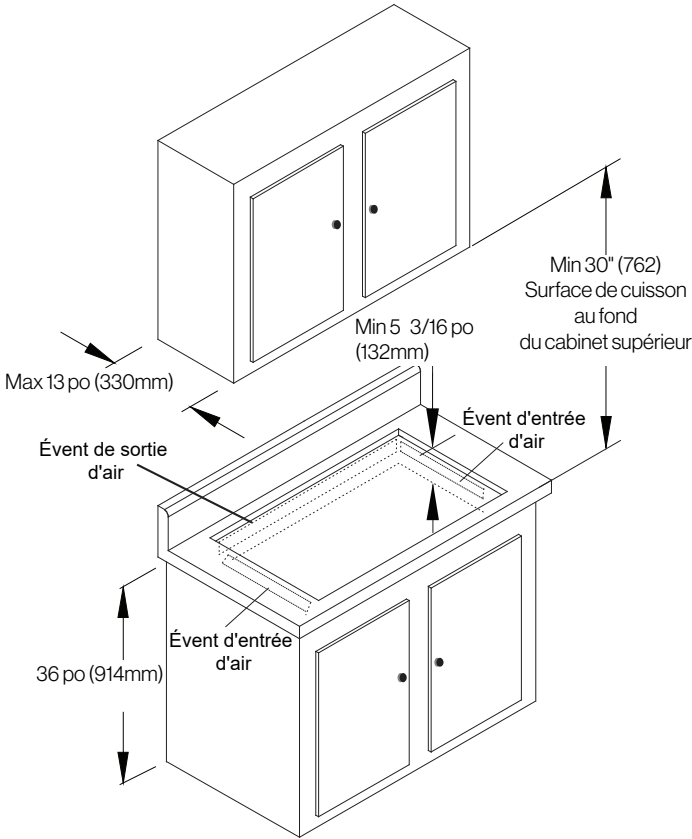
La plaque de série est située sous le boîtier du brûleur de la table de cuisson.

Installation

MODÈLE BW-K35
120 V 60 Hz
1800 W



MODÈLE	BW-K35	
Largeur totale		20 1/2 po (520)
Hauteur totale		2 11/16 po (68 mm)
Profondeur totale		14 1/8 po (360 mm)
Hauteur minimale de dégagement		5 3/16 po (132 mm)
Évent de sortie d'air	Largeur	19 11/16 po (500 mm)
	Hauteur	25/32 po (20 mm)
Évent d'entrée d'air	Largeur	13 3/4 po (350 mm)
	Hauteur	25/32 po (20 mm)



Guide de dépannage

Si l'écran affiche un code d'erreur, veuillez vous référer à cette fiche pour une solution potentielle.

Erreur	Cause possible	Solutions
La table de cuisson ne fonctionne pas.	- Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées - Panne d'électricité	- S'assurer que le mode verrouillage est désactivé - Vérifier les lampes de la maison pour confirmer la coupure de courant - Communiquer avec le fabricant
La table de cuisson ne chauffe pas.	- Absence d'ustensiles de cuisine ou placement incorrect des ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson - La taille de l'ustensile de cuisson n'est pas adaptée à la zone de cuisson sélectionnée. - Les ustensiles de cuisine ne reposent pas correctement sur la zone de cuisson. - Zone de cuisson sélectionnée incorrecte - La table de cuisson n'est pas alimentée	- S'assurer que l'ustensile de cuisson est centré sur la zone de cuisson et que le type d'ustensile est adapté à la cuisson par induction, voir Ustensiles de cuisine compatibles. - Le fond de l'ustensile de cuisson doit être suffisamment grand pour couvrir la zone de cuisson. - Les fonds des ustensiles de cuisine doivent être plats et ventilés sur la zone de cuisson, - S'assurer que la bonne commande est activée pour la zone de cuisson utilisée. - Voir « La table de cuisson ne fonctionne pas » ci-dessus.
La table de cuisson s'éteint pendant le chauffage.	- Le capteur de chaleur interne de la table de cuisson a détecté une température élevée à l'intérieur de la table de cuisson, activant l'arrêt automatique. - Liquides ou objets sur la zone de contrôle.	- S'assurer que les événements de la table de cuisson ne sont pas obstrués - La table de cuisson est dotée d'une fonction d'arrêt automatique qui éteint l'ensemble de la table de cuisson si l'une des zones de cuisson est restée allumée en continu pendant 2 heures. - Le panneau de commande de la table de cuisson peut enregistrer des liquides ou des objets qui l'obstruent, ce qui peut entraîner l'arrêt de la table de cuisson. - Nettoyer les déversements ou enlever les objets et redémarrer l'unité.
Les ventilateurs continuent de fonctionner pendant une minute après l'arrêt de l'unité.	Les pièces électroniques sont en train de refroidir	Il s'agit d'un phénomène normal.
Partage de la puissance	Lorsque les deux zones de chauffage sont activées, elles ont une puissance maximale combinée de 1 800 W.	Voir Partage de puissance.
L'écran numérique indique « E0 ».	Absence d'ustensiles de cuisine ou placement incorrect des ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson.	S'assurer que l'ustensile de cuisson est centré sur la zone de cuisson et qu'il est également compatible avec l'induction. Voir les ustensiles de cuisine compatibles.
L'écran numérique indique « E2 ».	- Court-circuit ou discontinuité du NTC1 (capteur de température pour IGBT). - NCT2 (capteur de température pour le centre de chauffage) court-circuit ou discontinuité.	Éteindre la table de cuisson, puis couper l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur pendant environ 30 secondes. Remettre l'appareil sous tension, puis appuyer sur la touche ALIMENTATION pour allumer l'unité. Si le message d'erreur est toujours affiché, appelez le service après-vente.
L'écran numérique indique « E3 ».	Protection haute tension.	Veuillez assurer 90V < tension <150V.
L'écran numérique indique « E4 ».	Une protection trop basse tension.	Veuillez assurer 90V < tension <150V.
L'écran numérique indique « E5 ».	Une protection haute température supérieure à 360°F va entrer dans le mode de chauffage intermittent.	Commencez à nouveau après que la température se refroidit.
L'écran numérique indique « E6 »	IGBT surchauffe, plus de 212°F.	Vérifiez si l'entrée d'air et la sortie sont coincés. Si ce n'est pas le cas, retournez la table de cuisson au centre de service à vérifier et à réparer.

Placa de inducción doble

MODELO (LIPPERT PN)

BW-K35 (2024115244)

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DE LOS USUARIOS



* La imagen que se muestra aquí es solo de referencia.

Gracias y felicitaciones por adquirir este producto de Furrion. Antes de poner en funcionamiento el nuevo producto, lea estas instrucciones con atención. El presente manual de instrucciones contiene información para el uso seguro, instalación y mantenimiento del producto. Conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas. De este modo, se garantizará el uso seguro y se reducirá el riesgo de lesiones. Asegúrese de hacer llegar este manual a los nuevos propietarios de este producto. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados a causa del incumplimiento de estas instrucciones.

Contenido

Índice	1
Instrucciones importantes de seguridad	2
Información importante de seguridad	3
Descripción general del producto	4
Características de la placa	4
Diseño del panel de control	4
Especificaciones del producto	5
Instrucciones de uso	6
Funcionamiento de las teclas	6
Modo de bloqueo	6
Bloqueo	6
Modo de preparación	6
Apagado de la unidad	6
Función	6
Modo de configuración de potencia	6
Modo de configuración de temperatura	7
Potencia compartida	7
Modo de configuración del temporizador	7
Indicador de superficie caliente	7
Compatibilidad de los utensilios de cocina	8
Utensilios de cocina adecuados	8
Utensilios de cocina inadecuados	8
Limpieza y mantenimiento	9
Limpieza de residuos quemados	9
Limpieza de residuos muy quemados	9
Marcas y rayones de metal	9
Instrucciones de instalación	10
Instalación de la placa de cocción	10
Instalación	11
Guía de solución de problemas	12

Español

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las precauciones de seguridad básicas. En el caso de esta placa de cocción por inducción, es fundamental respetar todas las precauciones, incluso con las funciones de seguridad integradas.
- Únicamente las personas calificadas pueden realizar la instalación del aparato en la encimera de una cocina y su conexión a la alimentación principal y el suministro eléctrico.
- Durante la cocción, la grasa y el aceite que se encuentran sobre la placa pueden prenderse fuego. Existe riesgo de quemaduras e incendios; por lo tanto, no deje la placa de cocción sin supervisión en ningún momento.
- Cuando la unidad esté encendida, no toque la parte externa del panel de control, ya que la superficie puede tener calor residual.
- Para protegerse contra las descargas eléctricas, no sumerja los enchufes ni la placa de cocción en agua (ni en otras sustancias líquidas).
- Al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de los niños, se necesita supervisión estrecha.
- No ponga en funcionamiento ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado, después de una falla de funcionamiento o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Lea las pautas del vendedor para conocer los términos de las reparaciones en garantía y las devoluciones.
- No cocine sobre una placa quebrada o dañada, ya que los derrames pueden penetrar la superficie y generar riesgo de descargas eléctricas.
- Para prevenir posibles lesiones, no use accesorios no recomendados por el fabricante.
- No utilice la placa de cocción al aire libre, ya que está diseñada para utilizarse en interiores.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera. Mantenga el cable lejos de la superficie caliente.
- No coloque la placa de cocción sobre o cerca de quemadores eléctricos o gas caliente.
- Evite preparar alimentos en papel de aluminio o recipientes plásticos sobre las zonas de cocción.
- No guarde materiales, sustancias u objetos sensibles a la temperatura, como detergentes, pulverizadores, etc., debajo de la placa de cocción.
- Para prevenir accidentes y lograr una ventilación óptima, deje suficiente espacio alrededor del área de cocción.
- Los artículos con campos magnéticos, como radios, televisores, tarjetas de crédito, casetes, etc., pueden verse afectados por la placa de cocción.
- La clasificación eléctrica indicada del cable debe ser, al menos, equivalente a la clasificación eléctrica del aparato.
- El cable se debe ubicar de manera tal que no quede sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan halar de este o se puedan producir tropiezos.
- No utilice la placa con sartenes u ollas vacías.
- No utilice la placa para otro uso que no sea el indicado por el fabricante.
- Utilice ropa adecuada: nunca se deben llevar prendas holgadas o que cuelguen mientras se utiliza el aparato.
- En caso de falla del aparato, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación principal y comuníquese con el fabricante.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas o papel de aluminio sobre la placa de cocción.
- Es importante tener en cuenta que la superficie de la unidad permanecerá caliente por algún tiempo después de utilizarse.
- En caso de que sea posible, desenchufe la placa de cocción del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Espere a que la unidad se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o reparación.
- Limpie la placa de cocción con precaución: no lo haga mientras aún esté caliente, ya que algunos limpiadores pueden producir vapor o gases si se aplican sobre superficies calientes.
- No guarde artículos que puedan llamar la atención de los niños en armarios que se encuentren sobre la cocina o el protector posterior; si los niños trepan sobre la placa de cocción para tomar esos artículos, pueden sufrir lesiones graves.
- El cable de alimentación tiene un tamaño acorde a la unidad; no obstante, se puede utilizar un cable de extensión con cuidado y precaución.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que en el manual se recomiende específicamente hacerlo.
- Todos los demás servicios deben remitirse a un técnico calificado.
- Utilice únicamente agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No utilice una toalla u otro paño.
- Utilice utensilios de cocina de tamaño adecuado: deben tener fondo plano lo suficientemente grande como para cubrir la superficie de calentamiento de la unidad. El uso de utensilios de tamaño insuficiente dejará expuesta parte de la superficie de calentamiento, lo que puede permitir el contacto directo y provocar lesiones graves. El uso de utensilios de cocina compatibles es necesario para el funcionamiento correcto.
- Revestimientos de protección: no utilice papel de aluminio para forrar la zona de cocción, los tazones de goteo o el fondo del horno, excepto como se sugiere en este manual. El uso incorrecto de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, combustión de materiales inflamables y derrames a raíz del contacto involuntario, las asas de los utensilios de cocina deben apuntar hacia dentro y no prolongarse sobre la superficie de calentamiento.
- No utilice limpiadores a vapor o de alta presión para limpiar la placa de cocción, ya que pueden provocar descargas eléctricas.
- No toque las zonas de cocción o las áreas cercanas: las zonas de cocción pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las áreas cercanas a las zonas de cocción pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante el uso y después, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con estas zonas o las áreas cercanas a las unidades hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.
- Este dispositivo cumple con la parte 18 de las reglas de la FCC y con la industria Canada IEC-001 para equipos ISM. El producto cumple los requisitos de FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en una instalación residencial.

NOTA: Si tiene un dispositivo médico que puede verse afectado por un campo electromagnético, póngase en contacto con su médico o fabricante de dispositivos médicos para obtener información adicional sobre sus efectos antes de usar este cocinero de inducción.

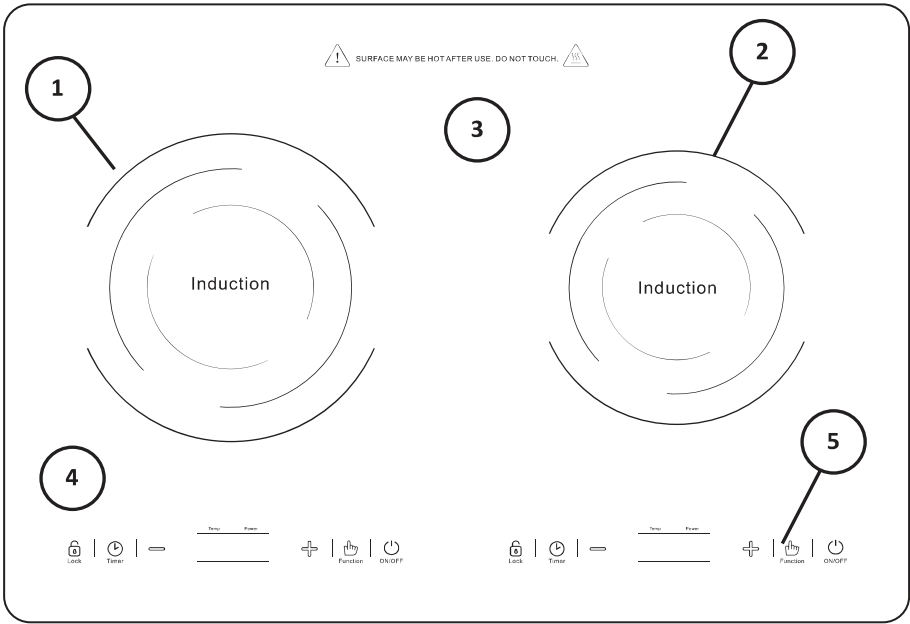
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este producto no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Por el contrario, debe llevarse al punto de recolección correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de eliminar este producto correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana, que podrían producirse si el producto se desecha de manera incorrecta. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con su oficina municipal local, su servicio de gestión de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

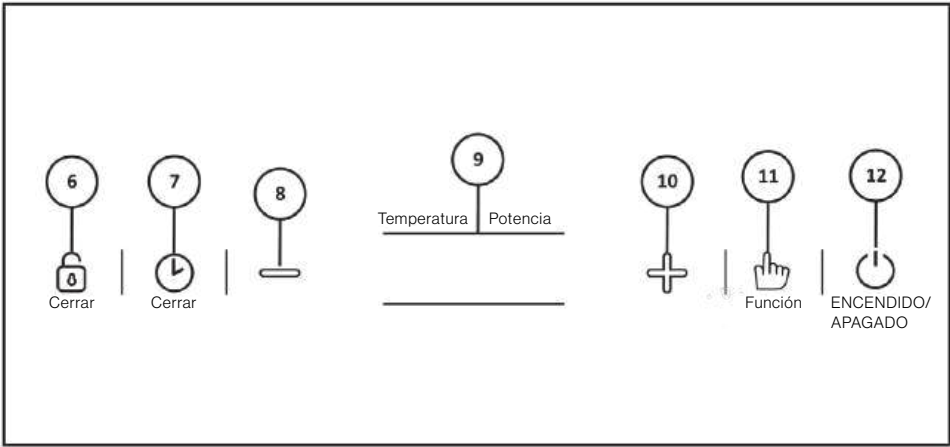
Descripción general del producto

Características de la placa



1	Zona de cocción izquierda
2	Zona de cocción derecha
3	Vitrocerámica
4	Panel de control táctil izquierdo
5	Panel de control táctil derecho

Diseño del panel de control



6	Bloqueo de seguridad para niños
7	Tecla de control del temporizador
8	Tecla de reducción de potencia o temperatura
9	Pantalla de opciones de potencia o temperatura
10	Tecla de aumento de potencia o temperatura
11	Selección de funciones
12	Encendido/apagado

Especificaciones del producto

Encendido/Apagado	1800 vatios
Voltaje	120 V/60 Hz
Amperaje mínimo del disyuntor	15 amperios
Rango de potencia	300 a 1800 W (configuración de potencia exacta)
Selección de nivel	El quemador derecho ofrece 8 configuraciones de potencia, mientras que el izquierdo ofrece 10
Tiempo máximo	Configure el temporizador de 1 a 180 minutos
Material	Parte superior de vitrocerámica negra/cuerpo de metal
Medidas de la unidad	20 1/2" (520 mm) de ancho x 14 1/8" (360 mm) de profundidad x 2 3/16" (79 mm) de altura
Tipo de instalación	Montaje directo
Dimensiones de la instalación (A x P)	Ancho mín. de recorte 19 7/16" (494 mm), máx. 19 11/16" (500 mm) Profundidad mín. de recorte 13 5/16" (339 mm), máx. 13 3/4" (350 mm)

Instrucciones de uso

Funcionamiento de las teclas

- Al insertar el enchufe en un tomacorriente, la placa de cocción por inducción emitirá un sonido una vez, y todas las luces digitales parpadearán una vez; luego se encenderá la luz sobre la tecla de "Bloqueo" para indicar que la unidad se encuentra en **Modo de espera**.

Modo de bloqueo

- En el **Modo de bloqueo**, presione la tecla **Bloqueo**. La unidad emitirá un sonido una vez, y se apagará la **luz de bloqueo** para indicar que el bloqueo se ha desactivado. La unidad se encuentra ahora en **Modo de espera**.



Bloqueo

- El **Bloqueo para niños** previene la activación de cualquier tecla de sensor, excepto la de **"Encendido/apagado"** para apagar la placa de cocción y la de **"Bloqueo"** para desactivar el modo de bloqueo. Para activar el **Bloqueo de seguridad para niños**:
- Presione la tecla de Bloqueo para activar la función. La unidad emitirá un sonido, y se encenderá la luz indicadora que se encuentra sobre la tecla de Bloqueo. Los controles ahora están bloqueados.
- Para desactivar el **Bloqueo de seguridad para niños**:
- En el **Modo de bloqueo**, mantenga presionada la tecla de **Bloqueo** durante 3 segundos para desactivar la función. Se apagará la luz indicadora.



Modo de preparación

En el Modo de espera, presione la tecla **"Encendido/apagado"**; emitirá un sonido una vez, y la luz indicadora de **"Encendido/apagado"** se tornará roja para indicar que las funciones de la placa de cocción por inducción están preparadas para utilizarse. La unidad volverá automáticamente al modo de espera si **Función** no se enciende en un plazo de 60 segundos.

Apagado de la unidad

Cuando termine de utilizar la placa de cocción, presione la tecla **"Encendido/apagado"**. Se apagará la luz de **"Encendido/apagado"** para indicar que la unidad se encuentra ahora en modo de espera. No tire del enchufe hasta que se haya detenido el ventilador de refrigeración.

Función

Coloque los utensilios de cocina sobre la placa de cocción. Presione el botón de **Encendido/apagado** para encender la placa de cocción. Presione el botón de función para elegir si cocinar con temperatura (**Temp**) o con **Potencia**.

Modo de configuración de potencia

Esta función permite cocinar de acuerdo con la configuración de potencia (en vatios). Cuando la unidad se encuentre en **Modo de preparación** o en **Modo de temperatura**, presione la tecla de **"Función"** para seleccionar el modo **"Potencia"**. Se encenderá el indicador de **"Potencia"**, y la pantalla digital mostrará "PL-3" para indicar que la placa de cocción se encuentra en modo de configuración de potencia. Para ajustar el nivel de potencia, presione la tecla "-" o "+". Para configurar el temporizador para que la unidad se apague automáticamente, consulte el **Modo de configuración del temporizador**. Para detener la cocción, presione la tecla de **"Encendido/apagado"**.

Configuración de nivel de potencia

Placa izquierda:

Nivel en pantalla	PI-1	PI-2	PI-3	PL-4	PL-5	PL-6	PL-7	PL-8	PL-9	PL-10
Potencia en vatios	300	400	500	600	800	1000	1200	1400	1550	1800

Placa derecha:

Pantalla nivel	PL-1	PL-2	PL-3	PL-4	PL-5	PL-6	PL-7	PL-8
Potencia en vatios	300	400	600	800	1000	1100	1200	1300

NOTA: Esta función cuenta con protecciones contra las alteraciones. La unidad podría apagarse automáticamente cuando la función se utiliza para freír, sofreír, asar y otras formas de cocción a alta temperatura.

Modo de configuración de temperatura

Esta función permite cocinar de acuerdo con la configuración de temperatura. Cuando la unidad se encuentre en **Modo de preparación** o en **Modo de potencia**, presione la tecla de **"Función"** para seleccionar el modo **"Temp"**. Se encenderá la luz indicadora de **Temp**, y la pantalla digital mostrará "200 °F" para indicar que la placa de cocción se encuentra en modo de configuración de temperatura. Para ajustar el nivel de temperatura, presione la tecla "-" o "+" hasta alcanzar la configuración de temperatura deseada. Para detener la cocción, presione la tecla de **"Encendido/apagado"**.

Temperatura (ambos lados son iguales)

Nivel en pantalla	120F	160F	200F	240F	280F	320F	360F	400F	460F
Temp	120	160	200	240	280	320	360	400	460

NOTA: Si una zona de calentamiento está encendida con la configuración de temperatura, la configuración de potencia máxima de la otra zona de calentamiento es nivel 7.

Potencia compartida

Cuando ambos quemadores están encendidos, su potencia total combinada se limita a 1800 W, y la potencia individual se limita a 1300 W. Si hay un solo quemador encendido, puede utilizarse con la potencia completa, pero al hacer funcionar ambos quemadores, se ajustarán automáticamente para mantener una potencia de 1800 W o menos. Por ejemplo, si uno de los lados está configurado en 1200 W, el otro quemador reducirá automáticamente su potencia a 600 W para alcanzar un nivel total de 1800 W.

Modo de configuración del temporizador

La configuración del temporizador automático va de 1 a 180 minutos. (NOTA: No se muestran los segundos, sino únicamente los minutos). Cuando la unidad se encuentre en Modo de potencia, presione la tecla de **Temporizador**. La luz indicadora de **Temporizador** parpadeará para indicar que la placa de cocción ha ingresado en **Modo de configuración del temporizador**. En la pantalla digital aparecerá **1**. Presione la tecla + o - para configurar los minutos deseados y, a continuación, vuelva a presionar la tecla **Temporizador** para completar la configuración. Si no se presiona la tecla + ni - durante 3 segundos, el temporizador quedará configurado con un valor de un minuto. Una vez activada, la pantalla digital mostrará de manera alternada el tiempo restante de cocción y el nivel de potencia. Cuando finalice el **Temporizador**, la placa de cocción emitirá un sonido, y el elemento de calentamiento específico se apagará automáticamente. Cómo cancelar el temporizador: En **Modo de temporizador**, presione una vez la tecla de **Temporizador**, y en la pantalla aparecerá **0**. Vuelva a presionar la tecla del temporizador para confirmar la cancelación de la función del temporizador. Se apagará la luz LED roja.

Indicador de superficie caliente



Después de utilizar cualquiera de las zonas de cocción, la placa permanecerá caliente. Incluso después de que se apague por completo la unidad, la superficie de la placa de cocción permanecerá caliente por algún tiempo. La pantalla de las zonas de cocción mostrará una "H" para advertir al usuario que la superficie está caliente al tacto después de apagada la zona de calentamiento (la temperatura de la zona de calentamiento es más de 140 °F). Para limpiar la unidad, espere hasta que desaparezca la "H" de la pantalla. La unidad puede volver a encenderse aunque se muestre la "H" en la pantalla.

- Este aparato se calienta durante el uso y permanece caliente por algún tiempo después.
- Nunca caliente utensilios de cocina vacíos. De lo contrario, se puede dañar tanto el utensilio como el aparato.
- Recuerde apagar la placa de cocción después de usarla.
- Mantenga la unidad lejos de la cocina a gas y otras fuentes de calor. Si la temperatura del entorno es demasiado elevada, la placa de cocción dejará de calentar.
- Asegúrese de secar el agua de la parte inferior de la olla antes de calentarla.
- Tenga precaución al hervir agua. Durante el proceso de ebullición, el agua caliente puede salpicar.

Compatibilidad de los utensilios de cocina

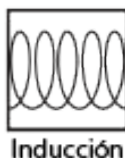
La calidad de la cocción depende de los utensilios de cocina que se utilizan. Dado que la cocción por inducción necesita un recipiente ferromagnético para calentar, solo se pueden utilizar determinados materiales sobre la placa de cocción.

Utensilios de cocina adecuados

Ollas o sartenes de fondo plano con un diámetro de 12 a 26 cm (4.7 a 10.83 pulgadas) de los siguientes materiales:

						
Sartén de hierro	Olla de acero inoxidable	Cacerola de hierro	Tetera de hierro	Hervidor de acero inoxidable esmaltado	Olla de cocina esmaltada	Placa de hierro

Idealmente, el utensilio de cocina debería tener este símbolo de inducción en la caja del producto:



Utensilios de cocina inadecuados

Las ollas o sartenes que contienen o están fabricadas con lo siguiente NO PUEDEN utilizarse sobre la placa de cocción:

- Acero inoxidable no magnético
- Fondo de menos de 12 cm (4.7 pulgadas) de ancho
- Olla con patas
- Vidrio resistente al calor
- Recipiente cerámico
- Cobre
- Aluminio

Si tiene dudas sobre si su utensilio puede o no utilizarse con la placa de cocción, tome un imán (por ejemplo, uno de los del refrigerador) y colóquelo debajo del fondo de la olla o sartén. Si el imán queda adherido, el utensilio PUEDE utilizarse sobre la placa de cocción por inducción. Si se utiliza un utensilio de cocina inadecuado sobre la placa de cocción por inducción, aparecerá "E0" en la pantalla.

Limpieza y mantenimiento

Para limpiar la unidad, siga estas instrucciones junto con los Pasos de seguridad importantes que se encuentran al principio del manual. Utilice un limpiador de placas de cocción de cerámica. Para mantener y proteger la superficie de la placa de cocción de vidrio, siga estos pasos:

1. Antes de utilizar la placa por primera vez, límpiela con un limpiador de placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la placa y facilita la limpieza.
2. El uso diario de limpiador de placas de cocción de cerámica ayuda a mantener la placa con aspecto de nueva.
3. Agite bien la solución de limpieza. Aplique algunas gotas de limpiador de placas de cocción de cerámica directamente sobre la placa.
4. Utilice una toalla de papel o una almohadilla limpiadora suave de placas de cocción de cerámica para limpiar toda la superficie de la placa.
5. Elimine todo el residuo de la limpieza con un paño seco o una toalla de papel. No es necesario enjuagar. Nunca coloque la placa de cocción debajo del agua corriente.

NOTA: Es muy importante NO utilizar la placa de cocción hasta haberla limpiado minuciosamente.

Limpieza de residuos quemados

ADVERTENCIA: Si utiliza estropajos o cualquier otro tipo de material abrasivo de limpieza, se pueden producir daños en la superficie de vidrio.

1. Espere a que la placa de cocción se enfríe.
2. Esparza algunas gotas de limpiador de placas de cocción de cerámica sobre el área con residuos quemados.
3. Con la almohadilla de limpieza de placas de cocción de cerámica incluida, frote el área con residuos aplicando la presión necesaria.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos anteriores.
5. Para aumentar la protección, después de eliminados todos los residuos, pule toda la superficie con el limpiador de placas de cocción de cerámica y una toalla de papel.

Limpieza de residuos muy quemados

1. Espere a que la placa de cocción se enfríe.
2. Coloque un raspador con hoja de afeitar simple en un ángulo de aproximadamente 45 grados contra la superficie de vidrio y raspe
3. para eliminar los residuos.
4. Después de raspar los residuos, aplique algunas gotas de solución de limpieza de placas de cocción de cerámica sobre toda el área con residuos quemados.
5. Utilice la almohadilla de limpieza para eliminar cualquier residuo restante.
6. Para aumentar la protección, después de eliminados todos los residuos, pule toda la superficie con el limpiador de placas de cocción de cerámica y una toalla de papel.

Marcas y rayones de metal

Tenga cuidado de no deslizar las ollas o sartenes sobre la superficie de la placa de cocción. De lo contrario, quedarán marcas de metal sobre ella. Estas marcas pueden eliminarse utilizando el limpiador de placas de cocción de cerámica junto con la almohadilla limpiadora de placas de cerámica. Si usa ollas con un fino recubrimiento de aluminio o cobre y su contenido hierve hasta quedar secas, el recubrimiento puede dejar una decoloración negra sobre la placa de cocción. Esta decoloración debe limpiarse inmediatamente antes de volver a utilizar la placa de cocción o, de lo contrario, se volverá permanente.

NOTA: Si aparecen grietas o hendiduras en la superficie de vidrio, se deberá reemplazar el vidrio de la placa de cocción. Comuníquese con el fabricante para solicitar ayuda.

Instrucciones de instalación

NOTA: Este aparato no puede ser reparado por el usuario. La instalación debe estar a cargo de un técnico calificado.



ADVERTENCIA: No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables cerca de este ni de ningún otro aparato. Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por sobrecalentamiento, se debe evitar colocar armarios arriba de la unidad de inducción. Si hay armarios, se puede reducir el riesgo instalando una campana extractora que proteja horizontalmente como mínimo a 5 pulgadas debajo de la parte inferior de estos.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE LA INSTALACIÓN

Todas las placas de cocción eléctricas funcionan con un cable monofásico de tres hilos. Conecte la placa de cocción a un circuito dedicado de 120 V, 60 HZ, solo de CA y 15 A o 20 A. La instalación debe realizarse con cables, conductos y accesorios de tamaño adecuado de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70.

Instalación de la placa de cocción

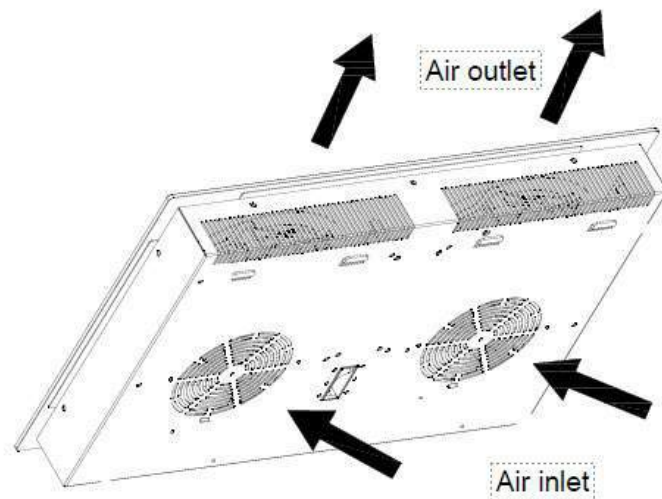
1. Corte una abertura en la superficie de la encimera. Consulte los planos que se encuentran en las siguientes páginas para conocer las dimensiones adecuadas y siga estas instrucciones:
 - Seleccione una mesa de material resistente al calor para prevenir daños causados por radiación de calor.
 - Asegúrese de que la parte inferior de la placa de cocción por inducción esté bien ventilada y de que la entrada de aire no esté bloqueada. Deje una separación de al menos 3 pulgadas desde la parte inferior de la placa de cocción por inducción hasta cualquier estantería o lugar de almacenamiento. La parte inferior de la encimera no debe quedar separada de los armarios que se encuentran debajo para mejorar el flujo de aire.
 - La distancia entre la placa de cocción y la alacena de arriba del aparato debe ser de al menos 30 pulgadas.
2. Después de cortar la abertura, retire la viruta y cualquier otro material residual que pueda interferir en el funcionamiento del aparato.
3. **NOTA IMPORTANTE:** No selle la placa de cocción contra la encimera, ya que debe retirarse en caso de que necesite mantenimiento.
4. **NOTA IMPORTANTE:** Para instalar la placa en la encimera de un vehículo recreativo, aplique cinta butílica en el borde exterior de la parte inferior de vidrio. La cinta butílica proporciona una adhesión adecuada y, al mismo tiempo, permite la extracción de la unidad en caso de que necesite mantenimiento.

Antes de instalar la placa de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción esté apagada.
2. Inspeccione visualmente la placa en busca de daños.
3. Asegúrese de que todos los tornillos de la placa de cocción estén bien ajustados.
4. Coloque la placa de cocción en el recorte de la encimera.

Ubicación del número de serie y modelo

La placa con el número de serie se encuentra debajo de la placa de cocción. Cuando tenga que encargar piezas o hacer preguntas sobre la placa de cocción, asegúrese de incluir los números de modelo y de serie.

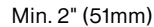


La placa con el número de serie se encuentra debajo de la caja del quemador de la placa de cocción.

MODELO BW-K35
120 V 60 Hz
1800 W



MODELO	BW-K35	
Ancho general		20 1/2" (520)
Altura general		211/16" (68 mm)
Profundidad general		14 1/8" (360 mm)
Distancia de altura mínima		5 3/16" (132 mm)
Rejilla de ventilación de salida de aire	Ancho	19 11/16" (500 mm)
	Altura	25/32" (20 mm)
Rejilla de ventilación de entrada de aire	Ancho	13 3/4" (350 mm)
	Altura	25/32" (20 mm)



Min. 2" (51mm)

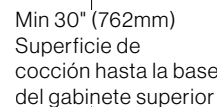
Recorte para
materiales
combustibles
(ambos lados)

Min. 13 5/16" (339mm)
Max. 13 3/4" (350mm)

Min. 19 7/16" (494mm)
Max. 19 11/16" (500mm)

Min. 2 1/2" (64mm)

Borde del recorte al borde
frontal de la encimera



Min 5 ³/₁₆"
(132mm)

Max. 13"

Ventilación
de entrada
de aire

Ventila
de ent
de a

de entræ

de aire

Guía de solución de problemas

Si la pantalla muestra un código de error, consulte esta hoja para conocer la posible solución.

Error	Posible causa	Soluciones
La placa de cocción no funciona.	- Los controles de la placa de cocción están bloqueados. - Corte de luz	- Asegúrese de que el modo de bloqueo esté desactivado. - Verifique las luces de la casa para confirmar el corte de luz. - Comuníquese con el fabricante.
La placa de cocción no calienta.	- No hay ningún utensilio de cocina o están colocados incorrectamente sobre la zona de cocción. - Tamaño inadecuado de utensilio para la zona de cocción seleccionada. - El utensilio de cocina no está correctamente apoyado sobre la zona de cocción. - Se seleccionó la zona de cocción incorrecta. - La placa de cocción no tiene energía.	- Asegúrese de que el utensilio de cocina esté centrado en la zona de cocción y de que sea del tipo correcto para la placa de inducción; consulte Compatibilidad de los utensilios de cocina. - El fondo del utensilio de cocina debe ser lo suficientemente grande como para cubrir la zona de cocción. - Los fondos de los utensilios deben ser planos y tienen que estar centrados sobre la zona de cocción. - Asegúrese de que esté encendido el control correcto para la zona de cocción que está utilizando. - Consulte la sección anterior "La placa de cocción no funciona".
La placa de cocción se apaga cuando está calentando.	- El sensor de calor interno de la placa de cocción ha detectado alta temperatura dentro de la placa y activó el apagado automático. - Hay líquidos u objetos en el área de los controles.	- Asegúrese de que las ventilaciones de la placa de cocción no estén bloqueadas. - La placa de cocción cuenta con una función de apagado automático que apaga por completo la unidad si una zona de cocción ha estado continuamente encendida por 2 horas. - El panel de control de la placa de cocción puede registrar líquidos u objetos que lo obstruyen, lo que puede hacer que la placa se apague. - Limpie los derrames o retire los objetos y vuelva a encender la unidad.
Los ventiladores continúan funcionando por un minuto después de que se apaga la unidad.	Los componentes electrónicos se están enfriando.	Esto es algo normal.
Potencia compartida.	Cuando se encienden ambas zonas de calentamiento, la potencia máxima combinada es de 1800 W.	Consulte la sección Potencia compartida.
Aparece "E0" en la pantalla digital.	No hay ningún utensilio de cocina o están colocados incorrectamente sobre la zona de cocción.	Asegúrese de que el utensilio de cocina esté centrado en la zona de cocción y de que sea compatible con la inducción. Consulte la sección Compatibilidad de los utensilios de cocina.
Aparece "E2" en la pantalla digital.	- NTC1 (sensor de temperatura para IGBT) en corto o discontinuidad. - NCT2 (sensor de temperatura para centro de calentamiento) en corto o discontinuidad.	Apague la placa de cocción y, a continuación, desconecte la energía del fusible o disyuntor por aproximadamente 30 segundos. Vuelva a conectar la energía y, a continuación, presione el botón de Encendido/apagado para encender la unidad. Si el mensaje de error continúa en la pantalla, llame al servicio técnico.
Aparece "E3" en la pantalla digital.	Protección de alta tensión.	Por favor asegure 90V < tensión <150V.
Aparece "E4" en la pantalla digital.	Demasiado bajo protección de tensión.	Por favor asegure 90V < tensión <150V.
Aparece "E5" en la pantalla digital.	La protección de alta temperatura, más de 360°F, entrará en el modo de calefacción intermitente.	Empieza de nuevo después de que la temperatura se enfríe.
Aparece "E6" en la pantalla digital.	Calor IGBT, superior a 212°F.	Compruebe si la toma de aire y la salida está atascada. Si no, devuelva la tapa de cocina al centro de servicio para ser revisada y reparada.



FURRIION®

Furrion, LLC (Furrion) are wholly owned subsidiaries of Lippert Components, Inc. (Lippert)
Furrion, LLC (Furrion) sont des filiales en propriété exclusive de Lippert Components, Inc. (Lippert)
Furrion, LLC (Furrion) son subsidiarias de propiedad total de Lippert Components, Inc. (Lippert)
Furrion, LLC: 52567 Independence Ct., Elkhart, IN, 46514

Furrion Innovation Center & Institute of Technology
Centre d'innovation et institut de technologie Furrion
Centro de Innovación e Instituto de Tecnología Furrion
22244 Innovation Drive, Elkhart, IN 46514-5514, USA
Toll free/Numéro gratuit/Línea telefónica gratuita: 1-800-789-3341
Email/Courriel/Correo electrónico: customerservice@lci1.com

©2007-2025 Furrion, LLC. All rights reserved.
©2007-2025 Furrion, LLC. Tous droits réservés.
©2007-2025 Furrion, LLC. Reservados todos los derechos.

For Patent Info: www.Lippert.com/patents
Pour des informations sur les brevets: www.Lippert.com/patents
Para información sobre patentes: www.Lippert.com/patents

SUPPORT.LCI1.COM/FURRIION



The contents of this manual are proprietary and copyright protected by Lippert. Lippert prohibits the copying or dissemination of portions of this manual unless prior written consent from an authorized Lippert representative has been provided. Any unauthorized use shall void any applicable warranty. The information contained in this manual is subject to change without notice and at the sole discretion of Lippert. Revised editions are available for free download from lippert.com.

Please recycle all obsolete materials.

Les renseignements contenus dans le présent manuel peuvent seulement être distribués sous forme de document complet, à moins de recevoir l'approbation explicite de Lippert Components pour distribuer des parties individuelles. Tous les renseignements contenus dans le présent manuel peuvent être modifiés sans préavis. Les éditions révisées pourront être téléchargées gratuitement sur le site lci1.com. Ces renseignements sont considérés comme étant factuels jusqu'à ce qu'une version révisée les rende désuets.

Veuillez recycler tout le matériel désuet.

El contenido de este manual es propiedad y está protegido por derechos de autor de Lippert. Lippert prohíbe la copia o difusión de partes de este manual a menos que se haya proporcionado el consentimiento previo por escrito de un representante autorizado de Lippert. Cualquier uso no autorizado anulará cualquier garantía aplicable. La información contenida en este manual está sujeta a cambios sin previo aviso y a la exclusiva discreción de Lippert. Las ediciones revisadas están disponibles para su descarga gratuita desde lippert.com.

Recicle todos los materiales obsoletos.

For all concerns or questions, please contact Lippert.
Communiquer avec Lippert Components si vous avez des questions ou des préoccupations.
Si tiene alguna inquietud o pregunta, comuníquese con Lippert.
Ph: 432-LIPPERT (432-547-7378) | Web: lippert.com | Email: customerservice@lci1.com