



COUNTERTOP Induction Burner

Placa de inducción portátil
Table de cuisson portative à induction

User's Manual

Manual del Usuario
Manuel d'utilisation





Contents

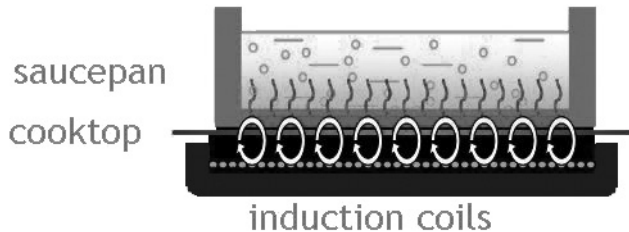
Introduction to Induction	2
How does induction work?	2
What are the benefits of cooking with an induction cooktop?	2
What type of cookware can I use on Induction?	3
General Safety Regulations	3
Installing the induction cooktop	5
Operating the induction cooktop	6
Cleaning and maintenance	9
Troubleshooting.....	10
ESPAÑOL.....	11
FRANÇAIS	21
Warranty	32

Introduction to Induction

How does induction work?

An induction cooktop holds a series of burners called induction coils (based on magnetic principles). These coils generate magnetic fields that induct a warm-

ing reaction in steel and iron-based pots and pans. This way, the cookware itself heats the food, not the cooktop surface.



What are the benefits of cooking with an induction cooktop?

Efficient: Induction cooking is the most eco-friendly and energy-efficient way to cook. Induction cooktops use 90% of the energy produced, which is much more energy-efficient than gas or electric cooktops. By recognizing the base of the cookware, induction heats only the diameter of the pot so very little energy is wasted. Moreover, induction emits no flame, so less residual heat is produced in your kitchen.

Safe: There are no open flames and the surface remains cool to the touch.

Fast: Heating and adjustments are immediate, saving you at least 50% of cooking time when compared to gas and electric.

Even heat distribution: Hot spots and rings are avoided because the bottom of your cookware heats uniformly.

Easy to clean: The surface is flat and smooth; spills and overflows do not stick to the cooktop, so they can easily be wiped away.

What type of cookware can I use on Induction?

Induction compatible cookware

- Stainless Steel
- Enamel
- Cast iron

Non-induction compatible

- Copper
- Glass
- Aluminum
- Pottery type vessels

Note: The easiest way to check whether your cookware is compatible with an induction cooktop is to take a magnet and try to stick it to the bottom of the pot. If it sticks, your pot will work on induction.

General safety regulations

The product you have purchased is a state of the art induction cooktop. It adheres to all of the latest safety and technology standards; however, as with any electric appliance, there are some potential risks. Only operate this induction cooktop in accordance with the instructions provided and only for its intended household use.

Attention: In order to prevent possible injuries or electric shock, please observe the following:

- Never touch the induction cooktop and the power plug with wet hands.
- Be sure to operate the unit on a flat, level, non-metallic surface.
- Do not connect the induction cooktop to the same outlet with other household appliances such as microwaves, etc. as it could overload the outlet and trip a circuit breaker.
- If using an extension cord to connect the cooktop, please note that a damaged extension cord can cause the unit to malfunction. Always check your extension cord for damage and

be sure it is compliant with the required voltage. Be sure not to place cord where people can trip over it.

- Never attempt to unplug the induction cooktop by pulling on the power cable.
- Do not move the induction cooktop during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not place any empty cookware on the induction cooktop while it is functioning. An empty piece of cookware will heat up very rapidly. Although the cooktop has an overheating protection, the hot cookware can still cause material damage or personal injury.
- Do not place any metal objects on the induction cooktop (other than the cookware you intend to cook in).
- Check the power cable for damage from time to time. Never operate the induction cooktop when the cable is damaged. If the power cable shows any signs of defect, let a qualified electrician repair it. Do not let the cord hang over the edge of a countertop or table.

- Do not heat up any unopened cans of food on the induction cooktop. A heated can of food could explode. Only cook or heat food in induction compatible cookware.
- Although the surface of the induction cooktop remains cool to the touch because heat is transferred directly to the pot, please note that the residual heat from the cookware will eventually warm up the cooking surface, especially the area directly underneath the pot. Be careful when handling the cooktop after use and let it cool down before storing.
- Scientific tests have proven that induction cooktops do not pose a risk to health. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of two feet from the induction cooktop while it is operating.
- Do not place any magnetized objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the induction cooktop is in operation. The magnetic properties of the unit can damage these items.
- In order to avoid overheating, do not place any aluminum foil or metal plates on the cooking surface.
- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots.
Attention: this may cause electric shock.
- Never use the induction cooktop when it is not functioning properly, shows signs of damage or if it has been dropped.
- Do not leave the induction cooktop unsupervised during operation. Keep children away from the induction cooktop.
- Do not submerge the induction cooktop in water or other liquids and do not wash it in the dishwasher.
- Do not operate the induction cooktop on any metal table or surface.
- Only qualified experts may perform repair and maintenance work on the induction cooktop using authentic FAGOR replacement and accessory parts. Never attempt to disassemble and repair the induction cooktop yourself!
- This product is not intended for commercial or outdoor use; it is for indoor and household use Only.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, try turning it the other way around. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not place anything (paper towel, cloth, aluminum foil) between the cookware and the glass cooking surface. This may cause a fire hazard.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance immediately to avoid the risk of an electric shock. Call our customer service at 1-800-207-0806.

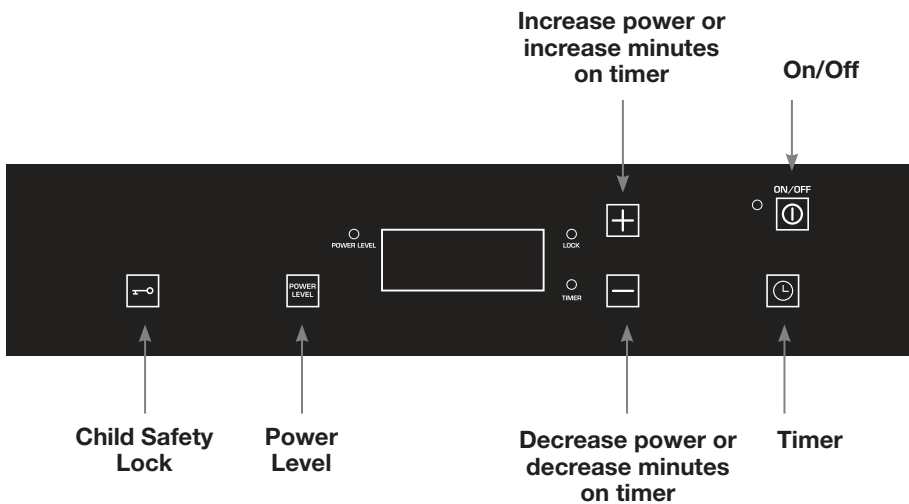
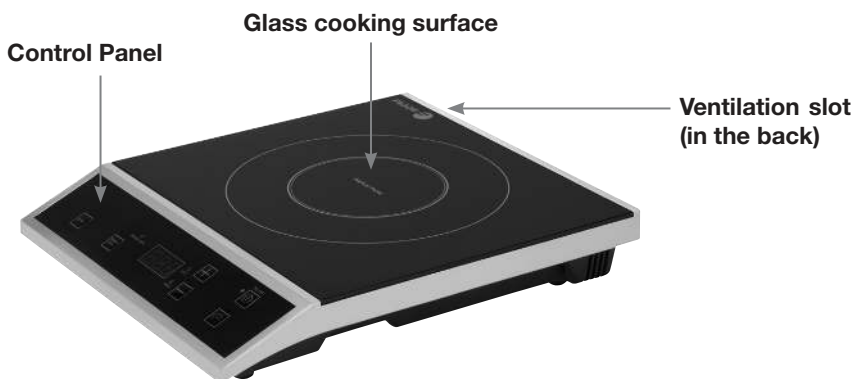
TECHNICAL DATA:

Rating Voltage	120V 60Hz 1600Watt
Power range	1-10
Timer range	0-150 mins
Suitable cookware diameter:	6" to 10". Larger pots may be used as long as stability and safety is not compromised. The efficiency of the cooktop will diminish slightly if larger than 10" pots are used.

Installing the induction cooktop

- Unpack the cooktop, removing all packaging materials. You may want to keep the protective foam and the box to make transportation of the cooktop easier. However, do not let children play with the plastic bags or any other packaging materials.
- Place the cooktop on a stable and level non-metallic surface.
- Never place the cooktop on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not block the ventilation slots of the induction cooktop. This may overheat the cooktop. Keep a minimum distance of 3-5 inches from walls and other objects, appliances, etc.
- Do not place the induction cooktop next to devices or objects that react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).
- Do not place the induction cooktop next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the power cable is not damaged or compressed beneath the induction cooktop.
- Make sure that the power cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- Prior to connecting the induction cooktop, check whether the voltage indicated on the type plate corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to damage to the induction cooktop and possible injury to persons.
- The cooktop's surface is made of temperature-resistant glass. In the event that damage to the unit is observed, even if it is only a small crack on the glass surface, disconnect the induction cooktop from the power supply immediately and contact our customer service department by calling 1.800.207.0806.

Operating the induction cooktop



Power levels:

POWER SETTING	WATTS	HEAT LEVEL
1	300 W intermittent heating, 2 seconds on, 3 seconds off)	Low
2	300 W intermittent heating, 3 seconds on, 2 seconds off)	Low
3	560 W	Medium – Low
4	650 W	Medium – Low
5	720 W	Medium
6	800 W	Medium
7	940 W	Medium – High
8	1100 W	Medium – High
9	1300 W	High
10	1600 W	High

1. Follow the instructions for proper installation of the cooktop, found in this manual. Plug the power cable into a properly installed outlet.
2. The ON/OFF switch will illuminate and an acoustic signal will sound.
3. Now the induction cooktop is in standby mode.
4. Place suitable cookware in the center of the glass surface.
5. Next, press the ON/OFF switch once to turn the induction cooktop on. An acoustic signal will sound and the “power level” light will blink. (If you do not press any other buttons in the next 30 seconds, the cooktop will turn itself off.) Now press the POWER LEVEL button. The preset power level “5” will be selected and the induction cooktop will start heating. You will hear the fan as it turns on.

Note: if you press the POWER LEVEL button before placing a suitable cookware on the glass, the cooktop will not generate heat. It will beep for ten seconds, and then turn off.

6. With the “+” and “-” keys you can change the settings at any time in a range from 1 – 10.

7. **Timer Function.** After selecting the power level, press the **TIMER** key. The display shows the number "0". Select the number of minutes you want to cook for using the "+" and "-" buttons. The timer will increase by 5 minutes every time you press the "+" button (up to a maximum of 150 minutes), and decrease by 1 minute every time you press the "-" button.

The display will show the remaining time in minutes. Once the time is up, an acoustic signal will sound and the induction cooktop will automatically turn off.

Note: you can change the selected cooking time at any moment, by using the "+" and "-" buttons. Changing the time will not affect the power level settings.

You can also change to the power level without affecting the preset time by pressing the **POWER LEVEL** button and then the "+" and "-" buttons.

If you would like to stop the cooking process before the timer has ended, simply press the **ON/OFF** button.

8. **Child Safety Lock.** To prevent children from turning the cooktop on accidentally or changing the cooking settings, tap the **CHILD SAFETY LOCK** button. The light beside the button will turn on and once activated, the cooktop will not respond to power or timer changes.

When the **CHILD LOCK** is on, the only button that will function is the **ON/OFF** button.

To turn the child lock on/off, press and hold the button for two seconds until you hear a beep and the light turns off.

9. Once the cooking or warming process is finished, disconnect the power cable from the outlet. Be sure the unit is completely cool before storing.
10. Remember: Do NOT operate the induction cooktop if it is damaged in any way or does not function properly.
11. The use of accessories and spare parts not recommended by the manufacturer may lead to damage on the induction cooktop and injuries.

Cleaning and maintenance

- Remove the power plug prior to cleaning the induction cooktop. Do not use any caustic cleaning agents and make sure that water does not penetrate inside of the induction cooktop.
- Never immerse the induction cooktop, its cables or the plug in water or other liquids.
- Wipe off the glass cooktop with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe off the casing and the operating panel with a soft cloth or a mild detergent.
- Do not use any oil based cleansing products in order not to damage the plastic parts or the casing/operating panel.
- Do not use any flammable, acidic or alkaline materials or substances near the induction cooktop, as this may reduce the service life of the induction cooktop and pose a fire risk when the induction cooktop is turned on.
- In order to keep your cooktop looking new, make sure that the bottom of your cookware does not scrape the glass surface, although a scratched surface will not impair the use of the induction cooktop.
- Make sure to properly clean the unit before storing it in a dry place.

TROUBLESHOOTING

If the cooktop detects an internal / external error or a wrong connection, it will display the error message with a code number on the LED display panel and the cooktop will stop functioning. These code numbers will allow you identify the cause of the error and help you find the solution to the problem. If the problem has been solved the error message will disappear and you will be able to continue using your cooktop. If the error persists, please call our customer service for assistance. You can reach us at 1-800-207-0806

E1:	Electronic control of low voltage. (less than 85V)
Solution:	Make sure the cooktop is connected to the correct voltage.
E2:	Electronic control of high voltage (greater than 145V).
Solution:	Make sure the cooktop is connected to the correct voltage.
E3:	Internal controlling sensor is malfunctioning.
Solution:	Do not attempt to repair the cooktop yourself. Please call our customer service for instruction on how to send the unit back for repair.
E5:	The temperature sensor underneath the glass panel is not making proper contact.
Solution:	Do not attempt to repair the cooktop yourself. Please call our customer service for instruction on how to send the unit back for repair.
E7:	Overheating protection: internal temperature has risen above 176°F.
Solution:	Make sure there is a minimum distance of 5 inches between the ventilation slot (found at the back of the cooktop) and any obstruction such as a wall or other appliances. Unplug, let the unit cool down, plug back in and press the On/Off button.
E9:	The temperature sensor underneath the glass panel is malfunctioning.
Solution:	Press the On/Off button to turn the cooktop off, then press the button again to turn it back on. If the error message does not disappear, contact our customer service.

If you cannot determine the cause of the error and correct it, contact our customer service department by calling **1.800.207.0806**.

Índice

Introducción a la Inducción	12
¿Cómo funciona la inducción?	12
¿Cuáles son los beneficios de cocinar con una placa de Inducción?	12
¿Qué tipo de ollas puedo usar en una Inducción?	13
Normas Generales de Seguridad	13
Instalando la placa de inducción.....	15
Funcionamiento de la placa de inducción	16
Limpieza y mantenimiento	19
Problemas y soluciones	20

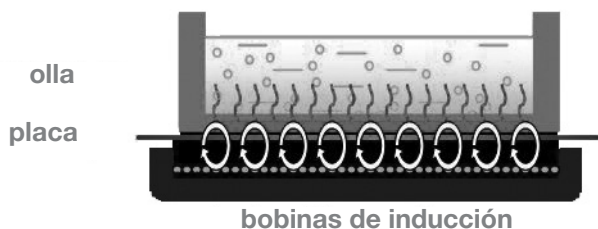
ESPAÑOL

Introducción a la Inducción

¿Cómo funciona la inducción?

Una placa de inducción contiene una serie de quemadores llamados bobinas de inducción (basados en principios magnéticos). Estas bobinas generan campos magnéticos que inducen una reacción

de calor en sartenes y cacerolas de base ferro-magnética. De esta manera, es la olla la que calienta la comida, no la superficie de cristal de la placa.



¿Cuáles son los beneficios de cocinar con una placa de Inducción?

Eficiente: la cocina de inducción es la forma más eficiente y ecológicamente responsable de cocinar. La inducción utiliza el 90% de la energía producida, que es mucho más eficiente que la cocina a gas o eléctrica. Se desperdicia muy poca energía porque la inducción reconoce la base de la olla y sólo calienta ese diámetro. Además, al no haber llamas abiertas no se disipa calor a la cocina.

Segura: no hay llamas abiertas y la superficie de cristal no quema al tacto.

Rápida: el calentamiento y los ajustes de temperatura son inmediatos, ahorrando un 50% o más del tiempo de cocción comparado con cocinas de gas o eléctricas.

Distribución uniforme del calor: los puntos calientes y anillos se eliminan dado que la base de sus cazuelas se calienta uniformemente.

Fácil de limpiar: la superficie es plana y lisa; la comida y líquidos derramados no se pegan a la placa, de modo que pueden limpiarse fácilmente.

¿Qué tipo de ollas puedo usar en una Inducción?

Ollas y sartenes compatibles con la inducción

- Acero Inoxidable
- Ollas esmaltadas
- Hierro forjado

Ollas y sartenes no compatibles con la inducción

- Cobre
- Cristal
- Aluminio
- Fuentes tipo cerámico

Nota: La manera más sencilla de comprobar si sus ollas y sartenes son compatibles con una placa de inducción es coger un imán e intentar pegarlo en la base de la cacerola. Si se pega, su cacerola funcionará en la inducción.

Normas Generales de Seguridad

El producto que ha comprado es una placa de inducción con tecnología punta. Cumple todos los estándares tecnológicos y de seguridad. Sin embargo, como con cualquier aparato eléctrico, existen algunos riesgos potenciales. Maneje esta placa de inducción siguiendo estrictamente las instrucciones de este manual y sólo en ámbito doméstico.

Atención: Para prevenir posibles heridas o descargas eléctricas, tenga en cuenta por favor lo siguiente:

- Nunca toque la placa de inducción y el enchufe con las manos húmedas.
- Asegúrese de colocar la unidad sobre una superficie plana, nivelada y no metálica.
- No conecte la placa de inducción al mismo enchufe que otros electrodomésticos como microondas, etc. ya que podría sobrecargar el enchufe y provocar un cortocircuito.
- Si va a emplear un cable de extensión para conectar la placa, por favor tenga en cuenta que un cable de extensión dañado puede ocasionar un fallo en la placa de inducción. Asegúrese de que el cable de extensión está en buen estado y soporta el voltaje requerido. No lo coloque por donde pasa la gente para evitar tropiezos.
- No intente nunca desenchufar el aparato tirando del cable de corriente.
- No mueva la placa de inducción mientras esté cocinando o con cazuelas calientes encima.
- No coloque ninguna cazuela vacía sobre la placa de inducción cuando esté en funcionamiento. Una cazuela o una sartén vacía se calientan muy deprisa. La placa tiene un programa de protección interna contra sobrecalentamiento, pero aun así una cazuela sobrecalentada puede ocasionar daños materiales y personales.
- No coloque ningún objeto de metal sobre la placa de inducción (aparte de las cazuelas con las que usted tenga intención de cocinar).
- Compruebe el cable de corriente para posibles daños de vez en cuando. Nunca use la placa de inducción en el caso de que el cable esté dañado. Si el cable de corriente muestra algún desperfecto, deje que un electricista cualificado lo repare. No permita que el cable cuelgue por el borde de la encimera de cocina o la mesa.

- Nunca use la placa de inducción si no está funcionando correctamente, muestre signos de daño o ha sufrido un golpe o caída.
- No deje la placa de inducción sin vigilancia mientras esté funcionando. Mantenga a los niños alejados de la placa de inducción.
- No sumerja la placa de inducción en agua u otros líquidos y no la lave en el lavavajillas.
- No ponga a funcionar la placa de inducción sobre una mesa o superficie metálica.
- Sólo expertos cualificados pueden llevar a cabo reparaciones y trabajo de mantenimiento en la placa de inducción usando repuestos y accesorios auténticos FAGOR. ¡Nunca intente desarmar y reparar la placa de inducción Usted mismo!
- Este producto no está concebido para uso industrial ni en exteriores; es sólo y exclusivamente para uso en el hogar.
- No caliente ninguna lata de comida no abierta en la placa de inducción. Una lata calentada podría explotar. Sólo cocine o caliente comida en cacerolas compatibles con la inducción.
- Aunque la superficie de cristal de la placa no se calienta durante la cocción porque el calor es transferido directamente a la olla, por favor tenga en cuenta que después de un tiempo cocinando el calor residual de la olla acabará calentando el cristal, especialmente el área que está justo debajo de la olla. Tenga cuidado al manejar la placa de inducción después de cocinar, y deje que se enfríe antes de guardarla.
- Pruebas científicas han demostrado que las placas de inducción no suponen ningún riesgo para la salud. Sin embargo, las personas con marcapasos deberían mantener una mínima distancia de dos pies de la placa de inducción mientras esté en funcionamiento.
- No ponga ningún objeto magnetizado (tipo tarjetas de crédito, cintas de cassette, etc.) sobre la placa mientras esté en funcionamiento. Las propiedades magnéticas de la placa podrían afectar estos objetos.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no coloque ningún papel de aluminio o platos metálicos sobre la superficie de cocina.
- No inserte ningún objeto como cables o instrumentos en la rejilla de ventilación. Atención: esto puede causar una descarga eléctrica.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (un lado es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe sólo se podrá conectar a la toma de corriente de una manera. Si ve que no puede conectarlo correctamente, intente voltear el enchufe y conectarlo de nuevo. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- No coloque ningún objeto, papel, servilletas, telas o metales entre la superficie de cocción y la olla o cacerola en la que cocine. Esto puede provocar riesgo de incendio.
- Este aparato no está diseñado para ser operado mediante temporizadores o mandos a distancia externos.
- **Aviso:** Si la superficie está dañada, apáguelo inmediatamente para evitar un riesgo de descarga eléctrica, y llame a nuestro servicio de atención al cliente en el 1-800-207-0806

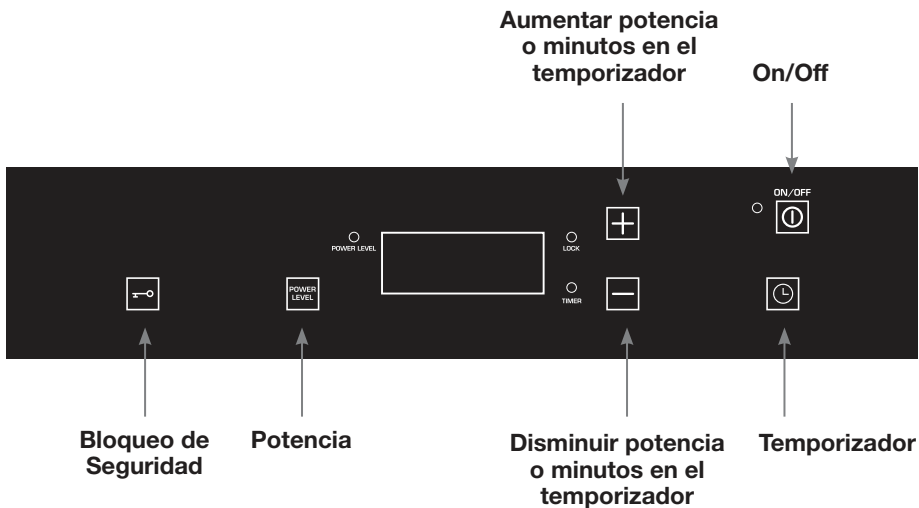
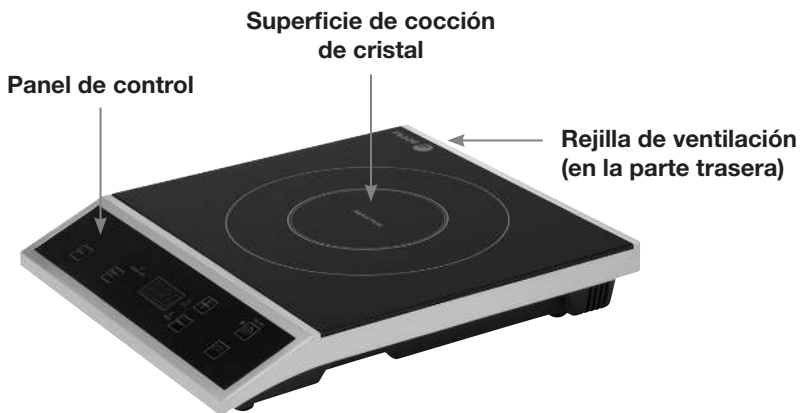
INFORMACIÓN TÉCNICA:

Rango de Voltaje	120V 60Hz 1600Vatios
Rango de potencia	1 – 10
Rango de temporizador	0 – 150 min.
Tamaño de olla adecuado	de 6 a 10 pulgadas de diámetro del fondo. Puede usar una olla de más de 10 pulgadas de diámetro de fondo siempre y cuando no comprometa la estabilidad ni la seguridad. Tenga en cuenta que si usa una olla más grande de 10 pulgadas, se reducirá ligeramente la eficiencia de la placa.

Instalando la placa de inducción

- Desempaquete la placa, quitando todos los elementos de embalaje. Si lo desea, puede guardar la caja y los materiales de protección, para facilitar el transporte de la placa en el futuro. Sin embargo, asegúrese de que los niños no jueguen con las bolsas de plástico.
- Coloque la placa de inducción sobre una superficie estable y nivelada no metálica.
- Nunca coloque la placa sobre una superficie inflamable (por ejemplo un mantel, alfombra, etc.)
- No bloquee las rendijas de ventilación de la inducción. Esto puede sobrecalentar la placa. Mantenga una distancia mínima de 3-5 pulgadas desde las paredes u otros objetos, electrodomésticos, etc.
- No coloque la placa de inducción próxima a aparatos u objetos que reaccionen sensiblemente a los campos magnéticos (por ejemplo radios, TVs, radio cassettes, etc.).
- No coloque la placa de inducción cerca de llamas, calentadores u otras fuentes de calor.
- Asegúrese de que el cable de corriente no siendo aplastado debajo de la placa de inducción.
- Asegúrese de que el cable no entra en contacto con bordes afilados ni superficies calientes.
- Antes de conectar la placa de inducción, compruebe si el voltaje indicado en el tipo de placa corresponde con el voltaje instalado en su casa. Una conexión errónea puede dañar la placa de inducción y posiblemente herir personas.
- La superficie de la placa está hecha de cristal resistente a altas temperaturas. En caso de que note un daño en el cristal, aunque sólo sea una pequeña grieta en la superficie de cristal, desconecte la placa de inducción de la fuente de corriente inmediatamente y contacte con nuestro departamento de atención al cliente llamando al 1.800.207.0806.

Funcionamiento de la placa de inducción



Niveles de potencia:

NIVELES	VATIOS	NIVEL
1	300 W Calor intermitente, 2 segundos encendido, 3 segundos apagado	Bajo
2	300 W Calor intermitente, 3 segundos encendido, 2 segundos apagado	Bajo
3	560 W	Medio-Bajo
4	650 W	Medio-Bajo
5	720 W	Medio
6	800 W	Medio
7	940 W	Medio-Alto
8	1100 W	Medio-Alto
9	1300 W	Alto
10	1600 W	Alto

1. Siga con atención las instrucciones de instalación de la placa de este manual. Enchufe la placa a un enchufe adecuado y bien seguro.
2. La luz al lado del botón de “ENCENDIDO/APAGADO” se iluminará y oírás una señal acústica.
3. Ahora la placa de inducción está en modo de espera.
4. Coloque la cacerola adecuada en el centro de la superficie de cristal.
5. Seguidamente, pulse una vez el botón de ENCENDIDO/APAGADO para poner en funcionamiento la placa de inducción. Oírás un pitido y la luz al lado del botón “NIVEL

DE POTENCIA” parpadeará. Si no pulsa ningún otro botón en los siguientes 30 segundos, la placa se apagará automáticamente.

Pulse ahora el botón “NIVEL DE POTENCIA”. La placa se pondrá en funcionamiento en el nivel de potencia predeterminado (nivel 5). Oírás el ventilador que se pone en marcha y un leve zumbido que le indicará que la inducción está funcionando correctamente.

Aviso: si pulsa el botón “NIVEL DE POTENCIA” antes de colocar una cacerola adecuada para inducción sobre la placa, no se generará calor; la placa pitará intermitentemente y al cabo de 10 segundos se apagará.

6. Con los botones “+” y “-” usted puede cambiar los niveles de potencia en cualquier momento en un rango de 1 a 10.
7. Temporizador Después de seleccionar el nivel de potencia, pulse el botón del TEMPORIZADOR. La pantalla muestra el número “0”. Con los botones “+” y “-”, puede seleccionar el tiempo de cocción deseado, hasta un máximo de 150 minutos. Cada vez que pulse el botón “+”, el tiempo aumentará en 5 minutos; cada vez que pulse el botón “-”, el tiempo disminuirá en 1 minuto. La pantalla mostrará el número de minutos seleccionado, y empezará la cuenta atrás.

Al término de tiempo programado, oirá un pitido y la placa se apagará automáticamente.

Usted puede cambiar el tiempo restante en cualquier momento, usando los botones “+” y “-”. Esto no afectará el nivel de potencia previamente seleccionado.

También puede cambiar el nivel de potencia sin que esto afecte al tiempo preseleccionado, pulsando el botón NIVEL DE POTENCIA, seguido de los botones “+” y “-”. Si desea parar el proceso de cocinado antes de que el tiempo haya acabado, simplemente pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO.

8. Bloqueo de Seguridad. Para evitar que los niños enciendan o cambien las funciones de la placa de inducción, presione el botón de BLOQUEO DE SEGURIDAD. Una vez que presione sobre él, la luz al lado del botón se encenderá activando el mecanismo de seguridad. De esta manera, la placa de inducción no responderá a ningún cambio aunque usted presione los botones.

Cuando el BLOQUEO DE SEGURIDAD está activado, el único botón que puede funcionar es el de ENCENDIDO/APAGADO.

Para desactivar el bloqueo de seguridad, mantenga presionado el botón durante 2 segundos, hasta que oiga un pitido y la luz desaparezca.

9. Una vez que el proceso de cocinado o calentado haya acabado, desconecte el cable de corriente del enchufe. Asegúrese que la unidad está completamente fría antes de guardarla.
10. Recuerde no utilizar la Placa de Inducción Portátil si está dañada de algún modo o no funciona adecuadamente.
11. El uso de accesorios y recambios no recomendados por el productor puede dañar la Placa de Inducción Portátil y provocar daños físicos.

Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe el cable de corriente antes de limpiar la Placa de Inducción Portátil. No use ningún agente limpiador abrasivo y asegúrese que no penetra agua dentro de la Placa de Inducción Portátil.
- Nunca sumerja la Placa de Inducción Portátil, sus cables o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Limpie la superficie de cristal de la placa con un paño húmedo o use una solución jabonosa no abrasiva.
- Limpie la carcasa y el panel de control con un paño suave y húmedo o con un detergente suave.
- No utilice ningún producto de limpieza con base de aceite para no dañar las zonas de plástico o la carcasa/panel de control.
- No utilice ningún material o sustancia inflamable, ácida o alcalina cerca de la Placa de Inducción Portátil Casa Essentials, ya que esto podría reducir la vida de su placa y suponer un riesgo de incendio cuando la Placa de Inducción Portátil Fagor esté encendida.
- Para mantener su Placa de Inducción Portátil Fagor como nueva, asegúrese que el fondo de sus cacerolas no esté rayando la superficie de cristal, aunque una superficie rayada no impida el uso de su Placa de Inducción Portátil Fagor.
- Asegúrese de limpiar adecuadamente la unidad antes de guardarla en un sitio seco.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Si la placa detecta una conexión incorrecta o un error externo o interno, mostrará un mensaje de error con un número de código en la pantalla LED y dejará de funcionar. El número de código le permitirá a usted identificar el origen del problema y encontrar la solución. Cuando el problema se haya solucionado, la pantalla dejará de mostrar el mensaje de error y la placa funcionará de nuevo. Si no consigue corregir el error o el mensaje de error no desaparece, contacte con nuestro Centro de Atención al Cliente en el número 1-800-207-0806.

E1:	Aviso de voltaje demasiado bajo (inferior a 85V).
Solución:	Asegúrese que el aparato está conectado al voltaje adecuado.
E2:	Aviso de voltaje demasiado alto (superior a 145V).
Solución:	Asegúrese que el aparato está conectado al voltaje adecuado.
E3:	El transistor interno no funciona correctamente o no hace contacto.
Solución:	No intente reparar la placa usted mismo. Contacte con nuestro servicio de atención al cliente para pedir instrucciones sobre cómo enviar la placa de vuelta para ser reparado.
E5:	El sensor de temperatura debajo del cristal no hace contacto.
Solución:	No intente reparar la placa usted mismo. Contacte con nuestro servicio de atención al cliente para pedir instrucciones sobre cómo enviar la placa de vuelta para ser reparado.
E7:	Protección contra sobrecalentamiento interno (temperatura interior superior a 176°).
Solución:	Asegúrese de que no hay nada bloqueando la rejilla de ventilación (en la parte de atrás de la placa) y que hay al menos 15cm entre la rejilla y una pared u otra obstrucción cercana. Desenchufe el aparato, espere a que se enfríe un poco, luego vuélvalo a enchufar para poder seguir utilizando el aparato.
E9:	El sensor debajo de la superficie de cristal no funciona bien.
Solución:	Presione el botón de apagado (On/Off) para apagar el aparato, luego vuelva a apretar el mismo botón para encenderlo. Si el error persiste, llame al servicio de atención al cliente.

Si no puede determinar la causa del error y corregirlo, contacte con nuestro departamento de atención al cliente llamando al 1.800.207.0806.

Contenu

Introduction à l'induction.....	22
Comment fonctionne l'induction.....	22
Quels sont les avantages de cuisiner avec une table de cuisson à induction	22
Quel type d'ustensiles puis-je utiliser sur une table de cuisson à induction	23
Contraintes de sécurité générales	23
Installation de la table de cuisson à induction	25
Fonctionnement de la table de cuisson à induction	26
Nettoyage et entretien.....	29
En cas de problème	30

FRANÇAIS



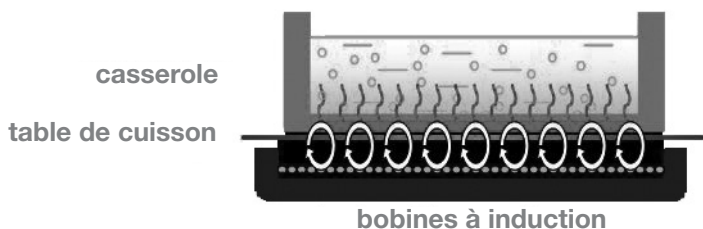
Introduction à l'induction

Comment fonctionne l'induction?

Une table de cuisson à induction comprend un ensemble de brûleurs appelés bobines à induction (en raison du principe magnétique qui permet aux bobines de fonctionner). Ces bobines génèrent un champ magnétique qui induit une

réaction de chaleur dans les chaudrons et poêlons ayant une base en acier ou en fer. Ainsi, ce sont les ustensiles eux-mêmes qui réchauffent les aliments plutôt que la surface de cuisson.

FRANÇAIS



Quels sont les avantages de cuisiner avec une table de cuisson à induction?

Efficacité: L'induction est la façon plus efficace de cuisiner. Les tables à induction utilisent jusqu'à 90% de l'énergie produite, et donc sont plus efficaces que ceux au gaz ou électriques. Les tables à induction chauffent seulement la surface de la casserole, pas toute la surface du brûleur, et donc pas d'énergie est gaspillée. En plus, comme il n'y a pas de flamme, moins de chaleur est émise dans la cuisine.

Sécuritaire: la cuisson à induction ne contient aucune flamme nue et la surface reste fraîche au toucher.

Rapide: La chaleur et les changements de température sont immédiates, ce qui vous permet de couper le temps de cuisson jusqu'à 50%.

Répartition égale de la chaleur: évitez la création de points chauds et de ronds de chaleur sur le fond des ustensiles de cuisson puisque la chaleur y est répartie de façon uniforme.

Facile à nettoyer: la surface est plane et lisse. Les renversements et dégâts ne collent pas à la surface de cuisson et il est donc facile de les essuyer.



Quel type d'ustensiles puis-je utiliser sur une table de cuisson à induction?

Ustensiles de cuisine compatible avec la cuisson par induction

- acier inoxydable
- émail
- fonte

Ustensiles non compatibles avec la cuisson à induction

- cuivre
- verre
- aluminium
- céramique

Remarque: la façon la plus simple de vérifier si vos ustensiles sont compatibles avec la table de cuisson à induction consiste à tenter de coller un aimant sous la surface de cuisson de l'ustensile. Si l'aimant colle, vous pourrez utiliser l'ustensile sur une table de cuisson à induction.

Contraintes de sécurité générales

La table de cuisson que vous venez d'acheter est un produit à la fine pointe. Elle se conforme aux dernières normes en matière de sécurité et de technologie mais comme pour tout autre appareil électrique, elle comporte des risques potentiels. N'utiliser cette table de cuisson à induction que conformément aux directives fournies et seulement pour un usage domestique.

Attention: Pour éviter toute blessure ou choc électrique, veuillez vous conformer aux directives suivantes:

- Ne jamais toucher la surface de cuisson à induction et les prises électriques si vos mains sont mouillées ou humides.
- S'assurer de toujours déposer l'appareil sur une surface non métallique plane et de niveau avant de le mettre en marche.
- Ne pas brancher la table de cuisson à induction sur la même prise que d'autres appareils électroménagers comme un four à micro-ondes car cela pourrait causer une surcharge et entraîner le déclenchement d'un disjoncteur.
- Si vous voulez utiliser une corde de prolongation, s'assurez-vous que la

corde est en bon état; si la corde est endommagée, c'est possible que la table ne fonctionne pas correctement. Utiliser une corde qui accomplit les besoins électriques. Ne pas placer la corde là où les gens peuvent se trébucher.

- Ne jamais tenter de débrancher la table de cuisson à induction en tirant sur son cordon d'alimentation.
- Ne pas déplacer la table de cuisson à induction lorsqu'elle fonctionne ou que des ustensiles de cuisine chauds s'y trouvent.
- Ne pas placer des ustensiles vides sur une table d'induction tandis qu'elle était en fonctionnement. Même si la table est équipée d'une commande de protection surchauffe, les ustensiles vides peuvent prendre chaleur très vite et provoquer des dommages matériaux ou/et personnelles.
- Ne pas placer d'objets métallisés sur la table de cuisson à induction (sauf les ustensiles avec lesquels vous voulez cuisiner).
- Vérifier, à l'occasion, le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser la table de cuisson à induction si le

câble est endommagé. Si tel est le cas ou s'il semble défectueux, veuillez le faire réparer par un électricien qualifié. Ne pas laisser pendre le cordon du bord d'un comptoir ou d'une table.

- Ne pas utiliser la table de cuisson à induction si elle ne fonctionne pas de façon appropriée ou si elle a été endommagée ou échappée.
- Ne pas laisser la table de cuisson à induction sans surveillance lorsqu'elle est en marche. Garder les enfants loin de la table de cuisson à induction.
- Ne pas immerger la table de cuisson à induction dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne pas la mettre dans le lave-vaisselle.
- Ne pas déposer ni utiliser la table de cuisson à induction sur une surface métallique.
- Seuls des réparateurs qualifiés peuvent réparer la table de cuisson à induction et en effectuer l'entretien avec des pièces de rechange et accessoires FAGOR authentiques. Ne jamais tenter de démonter ou de réparer vous-même la table de cuisson à induction!
- Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale ou de plein air; il est prévu pour une utilisation à l'intérieur et domestique Uniquement.
- Ne pas réchauffer de boîte de conserve non ouverte à l'aide de la table de cuisson à induction car une fois réchauffée, cette boîte pourrait exploser. Ne cuire ou réchauffer la nourriture qu'avec des ustensiles compatibles avec la cuisson à induction.
- La surface de la table à induction reste froide au contact parce que la chaleur est transmise directement aux ustensiles. Néanmoins, il faut noter que les ustensiles chauds puissent chauffer la surface de la table, spécialement la surface au contact direct avec le fond des ustensiles. Après faire la cuisine avec la table à induction, manier la table avec précaution et laissez-la se refroidir avant de la garder.

- Des tests scientifiques ont prouvé que la table de cuisson à induction ne posait aucun risque. Les porteurs de stimulateur cardiaque devraient cependant garder une distance minimale de deux pieds avec la table de cuisson à induction lorsque celle-ci est en marche.
- Ne pas placer d'objets magnétisés comme des cartes de crédit, cassettes, etc. sur la surface vitrée lorsque la table de cuisson à induction est en marche. Les propriétés magnétiques de l'appareil pourraient endommager ces articles.
- Pour éviter toute surchauffe, ne déposer aucune assiette en aluminium ou en métal sur la surface de cuisson.
- Ne pas insérer d'objet comme des fils ou des outils dans les orifices de ventilation. Attention: cela pourrait causer un choc électrique.
- Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est prévue pour une prise polarisée à une seule direction. Si la fiche ne se met pas parfaitement dans la prise, essayez de la retourner. Si elle n'entre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la prise d'une façon quelconque.
- Ne rien placer (serviette en papier, tissu, papier aluminium) entre la table de cuisson et le verre de la surface de cuisson. Ceci peut présenter un risque d'incendie.
- Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT:** Si la surface est fissurée, éteignez immédiatement l'appareil pour éviter un risque de choc électrique. Appelez notre service à la clientèle au 1-800-207-0806.

DONNÉES TECHNIQUES:

Tension de service	120 V 60 Hz 1 600 W
Gamme de puissance	1 à 10
Intervalle de la minuterie	0 à 150 min
Diamètre de casserole approprié	6 à 10 po. Les pots plus larges peuvent être utilisés tant que la stabilité et la sécurité ne sont pas compromises. L'efficacité de la table de cuisson diminuera légèrement si des pots plus grands que 10 po. sont utilisés.

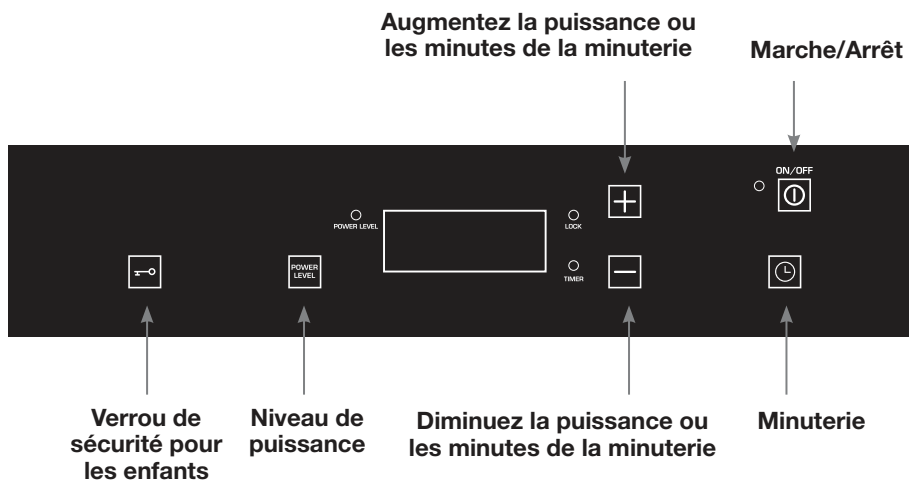
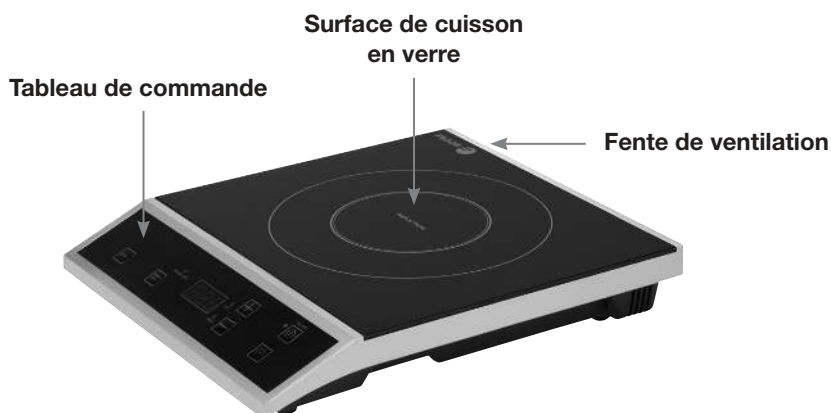
FRANÇAIS

Installation de la table de cuisson à induction

- Déballer la table de cuisson en retirant tout le matériel d'emballage. Vous pouvez garder la mousse protectrice et la boîte pour permettre un transport plus facile de la table de cuisson. Cependant, ne permettez pas aux enfants de jouer avec les sacs plastiques ou tout autre matériel d'emballage.
- Déposer la table de cuisson sur une surface non métallique stable et de niveau.
- Ne jamais déposer la table de cuisson sur une surface inflammable (nappe de table, tapis, etc.).
- Ne pas bloquer les orifices de ventilation de la table de cuisson à induction car cela pourrait entraîner une surchauffe. Garder une distance minimale de 3 à 5 pouces avec les murs et autres objets, appareils électroménagers, etc.
- Ne pas placer la table de cuisson à induction à côté d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (radio, téléviseurs, magnétophones ou magnétoscopes, etc.).
- Ne pas placer la table de cuisson à induction à côté de feux nus, d'appareils de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ou comprimé sous la table de cuisson à induction.
- S'assurer que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des bords coupants ou des surfaces chaudes.
- Avant de brancher la table de cuisson à induction, s'assurer que la tension indiquée sur la plaque correspond bien à la tension de votre maison. Une mauvaise connexion pourrait endommager la table de cuisson à induction et blesser les personnes se trouvant près de celle-ci.
- La surface de la table de cuisson est faite de verre à résistance thermique. Si vous remarquez que l'appareil est endommagé, même si ce n'est qu'un petit fendillement de la surface, veuillez immédiatement le débrancher et communiquer avec notre service à la clientèle au 1.800.207.0806.

Fonctionnement de la table de cuisson à induction

FRANÇAIS



Niveaux de puissance:

RÉGLAGE	WATTS	NIVEAU
1	chauffage intermittent 300 W, fonctionne pendant 2 secondes, s'arrête pendant 3 secondes	Feu doux
2	chauffage intermittent 300 W, fonctionne pendant 3 secondes, s'arrête pendant 2 secondes	Feu doux
3	560 W	Feu moyen – doux
4	650 W	Feu moyen – doux
5	720 W	Feu moyen
6	800 W	Feu moyen
7	940 W	Feu moyen – élevé
8	1100 W	Feu moyen – élevé
9	1300 W	Feu élevé
10	1600 W	Feu élevé

1. Suivre les instructions d'installation de la table d'induction, qui se trouve dans ce manuel. Brancher le câble d'alimentation à une prise correctement installée.
2. L'interrupteur marche-arrêt s'allumera et un bip sonore se fera entendre.
3. La table de cuisson à induction est maintenant en mode d'attente.
4. Placer des ustensiles appropriés au centre de la surface de cuisson en verre.
5. Appuyer ensuite sur l'interrupteur marche-arrêt, une fois la table de cuisson à induction en marche. Un signal sonore retentira et le voyant de « niveau de puissance » clignotera. (Si vous n'appuyez pas

sur d'autres boutons dans les 30 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteindra).

Maintenant appuyez sur le bouton NIVEAU DE PUISSANCE.

Le niveau de puissance pré réglé sur « 5 » sera sélectionné et la table de cuisson à induction commencera à chauffer. Vous entendrez le ventilateur qui tourne.

Remarque: si vous appuyez sur le bouton NIVEAU DE PUISSANCE avant de placer une casserole appropriée sur le verre, la table de cuisson ne produira pas de chaleur. Elle émettra un signal sonore pendant dix secondes, et ensuite s'éteindra.

6. En appuyant sur « + » et « - », vous pouvez changer le réglage de puissance en tout temps.
7. Minuterie. Après avoir sélectionné le niveau de puissance, appuyez sur la touche « MINUTERIE » jusqu'à ce que le témoin « Timer » s'allume. L'affichage indiquera alors « 0 ». Sélectionnez le nombre de minutes de cuisson au moyen des boutons « + » et « - ». La minuterie augmentera de 5 minutes chaque fois que vous appuyez sur le bouton « + » (jusqu'à un maximum de 150 minutes), et diminuera de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur le bouton « - ».
8. Une fois la cuisson ou le réchauffage terminé, débrancher le câble d'alimentation de la prise. S'assurer que l'appareil est entièrement refroidi avant de le ranger.
9. Souvenez-vous de ne pas faire fonctionner la table de cuisson à induction si elle est endommagée ou si elle ne fonctionne pas de façon appropriée.
10. L'utilisation d'accessoires et de pièces de rechange non recommandés par le fabricant pourrait endommager la table de cuisson à induction et causer des blessures.

L'affichage montrera le temps restant en minutes. Une fois que le temps est atteint, un signal sonore retentira et la table de cuisson à induction s'éteindra automatiquement.

Remarque: vous pouvez changer le temps de cuisson sélectionné à tout moment, en utilisant les boutons « + » et « - ». Changer le temps n'affectera pas les paramètres de niveau de puissance.

Vous pouvez aussi changer le niveau de puissance sans changer le temps pré-réglé en appuyant sur le bouton NIVEAU DE PUISSANCE et ensuite les boutons « + » et « - ».

Si vous voulez arrêter le processus de cuisson avant le temps de la minuterie, appuyez simplement sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt).

Nettoyage et entretien

- Retirer le cordon d'alimentation de la prise avant de nettoyer la table de cuisson à induction. Ne pas utiliser d'agent nettoyant caustique et s'assurer que l'eau ne pénètre pas dans la table de cuisson à induction.
- Ne jamais immerger la table de cuisson à induction, ses câbles ou sa prise dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Essuyer la table de cuisson en verre avec un chiffon humide ou utiliser une solution avec savon doux non abrasif.
- Essuyer le boîtier et le tableau de commande avec un chiffon ou un détergent doux.
- Ne pas utiliser de produit de nettoyage à base d'huile puisque cela pourrait endommager les pièces de plastique ou le boîtier/tableau de commande.
- Ne pas utiliser de matériel ou de produit inflammable, acide ou alcalin près de la table de cuisson à induction puisque cela pourrait réduire la durée de vie utile de celle-ci et entraîner un risque d'incendie lorsque la table de cuisson à induction sera remise en marche.
- Pour vous assurer que la table de cuisson conserve son apparence neuve, s'assurer de ne pas égratigner la surface de verre avec le fond de vos ustensiles de cuisine, bien qu'une surface égratignée ne vous empêchera pas d'utiliser la table de cuisson à induction.
- S'assurer de nettoyer l'appareil de façon appropriée avant de le ranger dans un endroit sec.

EN CAS DE PROBLÈME

Si la table d'induction détecte une erreur de fonctionnement ou d'installation, la table s'arrêtera et affichera sur le ACL un code d'erreur. Ces codes vous aideront à identifier le problème et donc à trouver une solution. Si le problème est résolu, les codes disparaîtront. Si le code d'erreur persiste, veuillez bien appeler le service d'attention à client au 1-800-207-0806.

FRANÇAIS

E1:	Commande électronique de basse tension. (< 85 V).
Solution:	Assurez-vous que l'appareil est branché dans une prise ayant la tension indiquée sur la plaque signalétique.
E2:	Commande électronique de tension trop élevée (> 145 V).
Solution:	Assurez-vous que l'appareil est branché dans une prise ayant la tension indiquée sur la plaque signalétique.
E3:	Commande de control intérieur ne fonctionne pas correctement.
Solution:	Ne pas essayer de réparer la table vous-même. Appeler le service d'attention au client pour vous renseigner de comment nous envoyer la table pour qu'elle soit réparé.
E5:	Commende de température au dessous du verre no fonction pas correctement.
Solution:	Ne pas essayer de réparer la table vous-même. Appeler le service d'attention au client pour vous renseigner de comment nous envoyer la table pour qu'elle soit réparé.
E7:	Commande de protection surchauffe : quand la température intérieur de la table est supérieur à 176F (80C).
Solution:	S'assure qu'il y a au mois 5 pouce (13 cm) de distance entre la Fente de ventilation situé au derrière de la table et l'objet plus proche de la table tel que un mur ou autres électroménagers. Débrancher la table. Attenter qu'elle se refroidisse. Brancher la table de nouveaux et appuyer sur le bouton de marche/arrêt.
E9:	Le commende de température au dessous du verre no fonction pas correctement.
Solution:	Appuyer sur le bouton de marche/arrêt pour l'étendre. Appuyer de nouveau pour l'allumer. Si l'ACL affiche toujours le code d'erreur, veuillez bien appeler le service d'attention à client au 1-800-207-0806.

Si vous ne pouvez trouver la cause du problème, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle en appelant le 1.800.207.0806.



Manufacturer's Limited Warranty

This manufacturer's product warranty extends to the original consumer purchaser of the product. Neither the retailer nor any other company involved in the sale or promotion of this product is a co-warrantor of this manufacturer warranty.

Warranty Duration: All materials and workmanship are warranted to the original consumer purchaser for a period of one (1) year from the original purchase date.

Warranty Coverage: This product is warranted against defective materials or workmanship. This warranty is void if the product has been damaged by accident, in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished by manufacturer or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

Warranty Disclaimers: This warranty is in lieu of all warranties expressed or implied and no representative or person is authorized to assume for manufacturer any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure under any theory of tort, contractor commercial law including, but not limited to, negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract.

Warranty Performance: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at manufacturer's option). The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

Service and Repair: If service is required for an appliance, you should first call toll-free **1-800-207-0806** between the hours of 8:30 am and 5 pm Eastern Standard Time and ask for CUSTOMER SERVICE. Please refer to "Fagor Portable Eco-Friendly induction cooktop item # 670040610" when you call.

Note: Manufacturer cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment, and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: any accessories related to your problem, your full name and return address and daytime phone number; a note describing the problem you experienced, a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

REMINDER:

Please **DO NOT OPERATE** this Portable Induction Cooktop on any metal **SURFACE**.

ECO-FRIENDLY PORTABLE INDUCTION COOKTOP

item number 670040610

WARRANTY REGISTRATION CARD

MR./MRS./MS.: _____

TELEPHONE: _____

ADDRESS: _____

DATE OF PURCHASE: _____

NAME OF DEALER: _____

NAME OF PRODUCT: _____

SIZE: _____

Please fill out and mail this warranty registration card to:

FAGOR WARRANTY REGISTRATION
PO BOX 94, LYNDHURST, NJ 07071

.....
: The manufacturer reserves the right to modify the :
: items described in this brochure. :
: :
: El fabricante se reserva el derecho de modificar :
: los modelos descritos en el presente libro de in- :
: strucciones. :
: :
: Le fabricant se reserve le droit de modifier les :
: modèles décrits dans la brochure. :
: :
:.....



Toll Free: 1.800.207.0806