BergHOFF® TRONIC

Touch Screen Induction

Induction de l'écran tactile
La inducción de la pantalla táctil



PRODUCT MANUAL

Manuel du produit
Manual de Producto

2211828

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, use basic safety precautions along with the following:

1. Read all instructions
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse the unit, cord, or plugs in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
6. Allow induction to cool before removing cookware.
7. Do not operate if the cord/plug is damaged, if the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Customer Service for examination.
8. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer, and may cause injuries.
9. Product is not designed for outdoor use.
10. Power cord should not hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place unit on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, press power button to turn the unit off, then remove plug from wall outlet.
14. Appliance should only be used for intended purposes.
15. Do not immerse in water.
16. Extension cord safeguards:
    (a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance
    (b) 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 unintentionally.
    (c) Always exercise proper care and precaution
17. DISCONTINUE USE IF COOKTOP IS BROKEN OR CRACKED –Use caution. Cleaning solutions, water, or other liquids may penetrate the broken cooktop and could result in electric shock.
18. Use caution when cleaning – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam, some cleaners can

produce noxious fumes if applied to a hot surface. Always allow cooling time to avoid this risk.

19. Do not heat/overheat empty cookware.
20. Do not place knives, forks, spoons, lids, cans, aluminum foil, or other metallic objects on the cooktop.
21. Allow sufficient space around the cooking area.
22. Never use the unit on low-heat-resistant materials (carpet, vinyl).
23. Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
24. The unit surface will remain hot for a short period of time.
25. Items with a magnetic field, such as: radios, televisions, automatic banking cards and cassette tapes, can affect the unit.
26. Do not preheat before use.

SAVE INSTRUCTIONS.

SPECIFICATION

- Item number 2211828
- Power rate 1800W
- Voltage:120V~60Hz
- Temperature:100^0F-575^0F

HOW TO USE

Before turning on the power, make sure the cookware is on the ceramic plate with ingredients inside.
Plug the power plug into a suitable outlet. An acoustic signal sounds. The display shows "0". Then press "Start" button, the lights of "Low", "Med Low", "Med", "Med High", "High" and "Max/Sear" flash at the same time. Now the unit is in standby mode. Then press above temperature buttons to start the unit and press the "-" or "+" buttons to increase or decrease temperature in 10^0F degree increments

To Start Cooking:

Press "Prog" and set temperature and time, then press "Start" to begin cooking. The unit will automatically stop cooking once time has expired and a "beep" sound will alert users. The display will always show current temperature during the cooking cycle. To display time lapse, press "Time" and a countdown will appear, marking the duration before the cycle or stage is complete.

Setting Temperature:

Press temperature key, then the temperature range will appear on the display panel. To raise or lower the temperature in 10^0F increments, press the "+"or "-" buttons until desired temperature is displayed. Refer to chart below for preset temperatures. The minimum is 100°F while the maximum temperature reaches 575°F. In Temp mode, you can choose Fahrenheit or Celsius when the unit is plugged in and in "OFF" mode. Press "Pro" and "-" button. The screen will display °F or °C. Use the "-" button to switch to your desired setting. Finally, press the "Pause/Clear"button to confirm.

Press Button	Range Temperature	Panel Display	Examples
Low	100°F (37°C)	100F	Warm
Med Low	175°F (79°C)	175°F	Simmer
Med High	375°F (191°C)	375°F	Stir/Deep Fry
High	425°F (218°C)	425°F	Boil/Sauté
Max/Sear	575°F (302°C)	575°F	Sear

USABLE AND NON-USABLE UTENSILS:

- Compatible Pans: (Induction ready cookware only– use magnetic test strip)
- Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pan/pots with diameter of 4.75" to 10.25"
- Non- compatible Pans: (Non-Induction cookware)
- Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pan/pots. Rounded-bottom pan/pots with the base measuring less than 4.75".

HOW TO CLEAN:

- Clean after each use. Disconnect plug and wait until the unit has cooled down.
- If the pots/pans are used without being cleaned, as this may result in discoloration or stains.
- Do not use benzene, thinner, scrubbing brush, or polishing powder to clean the induction.
- Wipe down the unit using a dish washing agent and a damp cloth
- Use vacuum cleaner hose attachment to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- Never run water over the unit (If water gets inside it may cause malfunction).

WARNING: Service/repairs should only be performed by an authorized service representative.
Setting Cooking Time:

Press the “Time” button. A “0” will flash in the far right corner of the display panel. Press the “+” button until you reach the desired amount of time. Examples: To program 5 minutes, press “Time” once, then press “+” until you see 00:05 on the display. For 20 minutes, press “Time” twice, then press the “+” button until you see 00:20. For 2 hours and 30 minutes, press “Time” twice before pressing “+” until you reach 3, then press “Time” again. Press “+” until you reach 2 (the display will show 02:30).

• The blinking “0” indicates the digit you can adjust. The maximum time is 3:00.

• The display shows hours and minutes, but not seconds.

Pause /Clear Function:

To interrupt cooking, press the “Pause/Clear” button once. This will pause the UNIT at whatever might be the current stage. The temperature or time will remain listed in the display panel, but the “F” / “:” will be blinking. To resume, press “Start.”

To CLEAR the cooking mode or display while the UNIT is in operation, press the “Pause/Clear” button twice. The screen will be fully cleared, a “0” will appear and the unit will turn off.

Programming Function (Stage Cooking):

• Press the “Prog” button.

• “Pro” will appear in the display panel.

1. Input the desired set temperature, ranging from “Low” to “Max/Sear.” If you need to increase or decrease the temperature, press the “-” or “+” buttons.

2. Press the “Time” button. 00:00 will appear on the display, then press the “-” or “+” buttons until you reach the desired time. See above section “SETTING TIME” for detailed information on how to enter minutes and hours.

•To add additional stages, repeat steps 1 and 2 and then press “Start” to begin your program. You may program up to 10 stages (delay is considered a stage).

•If you need to change any part of the program, press the “Pause/Clear” button twice to start over.

Example: In order to boil for 5 minutes before reducing to simmer for 20 minutes, press “Prog,” then press the “Max/Sear” button. Press the “Time” button once, then press “+” until you reach 5. Press “Low” next, then press “Time” twice, then “+” until you reach 20. Finally, press “Start.”

NOTE: Maximum programmable cook time is 3:00.

Delay Function:

The purpose of this function is to allow for set programs to start at a later time.

To delay a program, press “Prog,” then press the “Time” button. A “0” will flash in the lower right corner of the display panel. Press the “+” button until the desired amount of time you wish to delay the program start is reached (for more information, review SETTING TIME on the top of this page). Then press “Prog” again to set cooking program. The amount of time selected for delay is included in the programmed stages. To continue to the next stage, press “Low” to “Max /Sear” to set the cooking temperature. Continue with step #2 from the “PROGRAMMING FUNCTION” instructions. Once ready for the countdown to begin, press “Start.” When delay countdown reaches “0,” the UNIT will beep once to signal the end. At this point, the cooking time will start and the temperature will be displayed.

• The maximum time for delay function is 99 hours and 59 minutes.

Lock:

•Long press “+” and “-“ together for 2 seconds, the cooktop enter “lock” mode and the display will show “-LOC”. While locked, the cooktop will not respond to temperature and time change. The only button will function is the Pause/Clear button, to allow you to stop cooking in case of any emergency.

•To turn the child lock off, long press “+” and “-“together for 2 seconds.

– If LED-display shows the error code, please reference to the solution as following.

Error Code	Cause and Solution
"---" on display and sounded	You are using the cookware without a magnetic bottom or the diameter of the bottom is less than 4.75". Please use cookware with a magnetic and flat base, such as the iron or cast iron cookware, the cookware with a 18/0 stainless steel base. And all cookware with a base whose diameter is 4.75" to 8.5" The device will enter into standby mode after 9 seconds without the suitable cookware. Pressing ON button to restart the unit.
E1	Voltage is under 75V
E2	Voltage is over 145V
E3	The accessory and spare parts are damaged, please contact the nearest authorized service facility for trouble shooting, repair and adjustment.
E5	The accessory and spare parts are damaged, please contact the nearest authorized service facility for trouble shooting, repair and adjustment.
E6	The appliance is too hot. The cooking temperature is over 575°F at HEAT level. After the unit has been cooled down (at least 30mins), the unit would be automatic switches to standby mode. Pressing ON/OFF button to restart the unit.
E7	After the unit has been cooled down (at least 30mins), the unit will automatically switch to standby mode. If it does not work, the accessory and spare parts are damaged, please contact the nearest authorized service facility for trouble shooting, repair and adjustment.
E9	It could be caused by a concave pot. Change pot and restart the induction. If the error code still shows, please contact the nearest authorized service facility for trouble shooting, repair and adjustment.
EE	The unit has reached the max cooking time, please press ON button to restart the unit if it is necessary.

NOTICE DE SECURITE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours tenir compte des principes de sécurité et veiller à respecter nos recommandations mentionner ci-dessous :

1. Lire attentivement les instructions.
2. Jamais toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées ou les boutons d'activation.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques et les risques d'un court-circuit ne jamais immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance rapprochée est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation et avant tout nettoyage.
6. Laisser l'induction se refroidir avant d'enlever la casserole/poêle.
7. Jamais utiliser l'appareil quand le cordon/fiche est endommagé ou dans le cas d'un mal fonctionnement/endommagement. Contactez le service après-vente pour une vérification.
8. L'utilisation d'accessoires peut entrainer en certains cas un risque élevé des blessures.
9. Le produit n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieure.
10. Le cordon d'alimentation ne peut jamais pendre de la surface de travail, ni rentrer en contact avec de la chaleur.
11. Ne pas placer à proximité d'une source de chaleur (gaz ou électrique) ou près d'un four chauffé.
12. Une extrême prudence doit être prise en compte lors du déplacement de l'appareil ensemble avec une casserole/poêle contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour débrancher, appuyez sur le bouton d'alimentation afin d'interrompre la tension , puis retirez la prise.
14. Utiliser l'appareil seulement pour la fonction pour lequel il a été prévu.
15. Ne pas immerger dans l'eau.
16. Notice pour le cordon d'alimentation:
    a. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi puissante que la capacité électrique de l'appareil
    b. Le cordon doit être disposé de manière à ne jamais pendre de la surface de travail ou il peut être pris en mains par des enfants ou même causer des trébuchement.
    c. Toujours prendre soin et tenir compte des précautions décrites
17. Immédiatement arrêter l'utilisation quand la surface de cuisson est brisé. Lors d'un nettoyage avec de l'eau ou d'autres liquides ceux-ci peuvent pénétrer dans la surface brisée et pourrait entraîner un choc électrique ou un court-circuit.
18. Soyez prudent lors du nettoyage - si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les renversements sur la surface de cuisson chaude , faire attention à éviter la vapeur, certains nettoyants créent des fumées nocives quand il rentrent en contact avec une surface chaude . Toujours respecter les temps de refroidissement pour éviter ce risque.
19. Ne pas chauffer / surchauffer une casserole/poêle vide qui se trouve sur la surface de cuisson.
20. Ne placez pas de couteaux , fourchettes, cuillères , couvercles, boîtes de conserves, papier aluminium ou autres objets métalliques sur la surface de cuisson.
21. Laissez suffisamment d'espace libre autour de la zone de cuisson.
22. Ne jamais utiliser l'appareil sur des matériaux à faible résistance à la chaleur (moquette, vinyle).
23. Ne pas placer une feuille de papier entre une casserole/poêle et la surface de cuisson. Le papier peut s'enflammer.
24. La surface de cuisson restera chaude pendant une courte période de temps, respecter le temps de refroidissement.
25. Des objets avec un champ magnétique tels que les radios, télévisions, cartes bancaires etc. peuvent affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
26. Préchauffer avant l'utilisation n'est pas nécessaire.

Veuillez bien conserver cette notice de sécurité.

CARACTÉRISTIQUES

• Numéro d'identification de l'appareil 2211828
• Taux d'alimentation 1800W
• Tension électrique: 120V 60Hz ~
• Plage de température : de 100^{0}F à 575^{0}F

Utilisation

Avant la mise sous tension , s'assurer que la casserole/poêle est sur la surface chauffante avec les ingrédients à l'intérieur .
Branchez le cordon d'alimentation dans une prise. Un signal sonore retentit . L'écran affiche "0" .
Appuyez sur le bouton "Démarrer" . Les signaux de "Low" , "Med Low" , "Med", "Med –Haut'' , et flash "High" "Max / Sear" s'illuminent en même temps . Maintenant l'appareil se trouve en mode de veille . Ensuite, appuyer sur un des boutons ci-dessus pour sélectionner la bonne température, l'appareil s'active. Augmenter ou diminuer la température par échelle de 10^{0}F en poussant sur le "-" ou "+".

Avant la cuisson:

Appuyez sur "Prog" et régler la température et l'heure , puis appuyez sur "Démarrer" pour commencer la cuisson . L'appareil s'arrête automatiquement une fois que le temps de cuisson est attient, un bip sonore averti l'utilisateur. L'écran affiche toujours la température actuelle pendant le cycle de cuisson . Pour suivre le temps de cuisson, appuyez sur «Time » et un compte à rebours s'affiche , marquant la durée restante du cycle.

Réglage de la température:

Appuyez sur la touche de température, puis celle-ci s'affiche . La température augmente ou diminue par échelle de 10^{0}F en appuyant sur les boutons "+" ou ''-'' et ceci jusqu'à ce que la température désirée s'affiche. Consulter le tableau ci-dessous pour les températures préréglées. Le minimum est de 100°F tandis que la température maximale atteint 575°F (302° C). Choisissez entre Fahrenheit ou Celsius pendant que l'appareil est branché et mis en mode 'OFF'. Appuyez sur les boutons "Pro" et ''-''. L'écran montre °F ou °C. En Appuyant sur le bouton ''-'' faites la sélection. Finalement, appuyez sur le bouton "Pause/Clear" afin de confirmer.

voyant lumineux	plage de température	panneau d'affichage	exemples
Low	100°F (37°C)	100F	Warm
Med Low	175°F (79°C)	175°F	Simmer
Med High	375°F (191°C)	375°F	Stir/Deep Fry
High	425°F (218°C)	425°F	Boil/Sauté
Max/Sear	575°F (302°C)	575°F	Sear

Casserole/poêle compatible:

- Utiliser des casseroles/poêles compatibles à une cuisson à induction (en cas de doute utiliser la bande magnétique pour effectuer un essai)
- Acier, fonte, fer émaillé , acier inoxydable , poêle à fond plat / pots avec diamètre de 4,75 " à 10.25"
- Non- compatibles :
  résistant à la chaleur du verre , récipient en céramique , cuivre, aluminium, pots avec la base mesurant moins de 4,75".

Entretien et nettoyage:

- Nettoyez après chaque utilisation . Débrancher et attendre que l'appareil soit refroidi.
- Si les casseroles/poêles sont utilisés sans être nettoyé après utilisation cela pourrait entraîner une décoloration ou des taches.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant, brosse ou de la poudre de polissage pour nettoyer la surface d'induction.
- Nettoyer l'appareil avec un produit de vaisselle et un chiffon humide
- Pour enlever les saletées dans l'arrivé et la sortie d'air utiliser un aspirateur avec un embout fin.
- Jamais laisser couler de l'eau sur l'appareil (quand l'eau pénètre à l'intérieur , il peut provoquer un court-circuit).

IMPORTANT: Toutes les interventions/réparations doivent être effectuées par un représentant autorisé

duservice après-vente.

Réglage du temps de cuisson:

Appuyez sur la touche "Time" . Un "0" clignote dans le coin droit du panneau d'affichage . Appuyez sur le bouton "+" jusqu'à ce que vous atteignez le temps de cuisson désirée.
Exemples: pour programmer une cuisson de cinq minutes, appuyez sur «Time » , puis appuyez sur "+" jusqu'à ce que vous voyez sur l'écran 00:05 . Pour une durée de 20 minutes , appuyez sur «Time » à deux reprises , puis sur le bouton "+" jusqu'à ce que vous voyez 00h20 . Pour 2 heures et 30 minutes , appuyez sur «Time » deux fois sur "+" jusqu'à ce que vous atteignez 3 , puis appuyez sur "Time" à nouveau. Appuyez sur "+ " jusqu'à ce que vous atteignez 2 (l'écran affichera 02:30).
Un "0" clignotant indique le chiffre que vous pouvez régler. La durée maximale est de 3h00.
L'écran affiche seulement les heures et les minutes, pas les secondes.

Pause / Arrêt:

Pour interrompre la cuisson, appuyez sur la touche "Pause/Arrêt". Ceci mettra en pauze toute cuisson en court. La température ou le temps resteront affiché, mais le " F " / " : " se mettra à clignoter.
Pour reprendre la cuisson, appuyez sur "Démarrer"
Pour arrêter complètement la cuisson, appuyez deux fois sur le bouton "Pause/Arrêt".
L'écran sera entièrement effacé , un "0" apparaît et l'appareil s'éteint.

Programmation:

Appuyez sur la touche "Prog".
"Pro" apparaît sur le voyant.
1. Choisir la température désiré , allant de ''Low'' à ''Max / Sear''. Si vous avez besoin d'augmenter ou de diminuer la température, appuyez sur les touches ''-'' ou "+''.
2. Appuyez sur la touche "Time" ; ''00:00'' apparaît sur l'écran , puis appuyez sur les touches ''-'' ou "+''jusqu'à ce que vous atteignez le temps de cuisson désiré "" . Voir ci-dessus section "Réglage d'heures" pour des informations détaillées sur la façon d'entrer les minutes et les heures.
• Pour ajouter des étapes supplémentaires, répétez les étapes 1 et 2 , puis appuyez sur "Démarrer" pour commencer votre programme . Vous pouvez programmer jusqu'à 10 étapes (une pause est considérée comme une étape).
• Si vous avez besoin de changer n'importe quelle étape du programme, appuyez deux fois sur le bouton "Pause/Arrêt" pour recommencer.

exemple: Pour faire bouillir pendant 5 minutes et ensuite laisser mijoter pendant 20 minutes , appuyez sur «Prog », puis appuyez sur le bouton "Max / Sear''. Appuyez une fois sur la touche "Time" , puis appuyez sur "+" jusqu'à ce que vous atteignez 5. Appuyez sur "Low", puis deux fois sur "Time", ensuite "+" jusqu'à ce que vous atteignez 20. Pour commercer la cuisson appuyez sur "Démarrer"

Remarque: le temps de cuisson maximal programmable est 03:00.

Fonction départ de cuisson différée:

Le but de cette fonction est de permettre de démarrer une cuisson à un moment ultérieure.
Pour retarder un début de cuisson, appuyez sur «Prog », puis appuyez sur la touche "Time" . Un "0" clignote dans le coin inférieur droit de l'écran . Appuyez sur le bouton "+" jusqu'à ce que le décalage de temps que vous souhaitez retarder est atteint (pour plus d'informations cfr. *Réglage du temps de cuisson* haut de cette page) . Ensuite, appuyez sur "Prog" à nouveau pour confirmer la programmation. Le temps de retard sélectionné est inclus dans les étapes programmées. Pour passer à l'étape suivante , appuyez sur "Low " à " Max / Sear " pour régler la température de cuisson . Passez à l'étape n ° 2 des instructions "fonction de programmation" . Une fois prêt pour commencer le compte à rebours , appuyez sur "Démarrer". Quand le compte à rebours atteint " 0", l'appareil émet deux signaux sonores pour signaler la fin . À ce stade, le temps de cuisson et la température sera affichée.
Remarque : le temps maximum pour la fonction de retard est de 99 heures et 59 minutes.

Verrouillage de sécurité de l'appareil:

•Appuyer pendant 2 secondes sur "+" et "-", l'appareil se met en mode ''verrouillage" et l'écran affiche "loc". Une fois verrouillé , l'appareil ne répondra pas à des changements de temps ni de température. La fonction qui répondra est le bouton Effacer/Pause , pour vous permettre d' arrêter la cuisson en cas d'urgence.
• Pour désactiver le verrouillage, appuyez pendant 2 secondes sur "+" et "- "

Code d’erreur

Dans le cas où un code d’erreur s’affiche veuillez consulter le tableau ci-dessous

Code d’erreur	Cause et solution
“---“sur le display et sonore	Vous utilisez les ustensiles de cuisine sans fond magnétique ou le diamètre du fond est inférieure à 4,75" . Toujours utiliser une casserole/poêle à base magnétique et plat, comme le fer, la fonte ou des ustensiles de cuisine avec une base en acier inoxydable 18/0 . Et tous les ustensiles avec une base dont le diamètre est de 4,75" à 8,5" Le dispositif entrera en mode de veille après neuf secondes. Appuyer sur le bouton pour redémarrer l'unité.
E1	La tension est inférieure à 75V, vérifier le raccordement électrique
E2	La tension est supérieure à 145V, vérifier le raccordement électrique
E3	L’appareil est endommagé. Veuillez contacter le service après-vente.
E5	L’appareil est endommagé. Veuillez contacter le service après-vente.
E6	La température de l’appareil est trop élevé. La température de cuisson a atteint plus de 450°F. Débrancher l’appareil et laisser refroidir pendant au moins 30 minutes. Une fois la température diminué l’appareil se mettra en mode de veille. Appuyez sur ON / OFF pour redémarrer l’appareil.
E7	Après que l'appareil est refroidi à une température normale (cfr. E6) il se met automatiquement en mode de veille. Si cela ne fonctionne pas , l’appareil est endommagé. Veuillez contacter le service après-vente.
E9	Vous utilisez une casserole/poêle à base concave. Changer le et redémarrez la cuisson . Si le code d'erreur persiste, veuillez contacter le service après-vente.
EE	La durée de cuisson maximale vient d’être atteinte. Pour commencer une nouvelle cuisson appuyez sur le bouton pour continuer.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos , tome precauciones básicas de seguridad , junto con la siguiente:

27. Lea todas las instrucciones
28. No toque las superficies calientes . Use las asas o las perillas.
29. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja la unidad , el cable o los enchufes en agua u otro líquido.
30. Se requiere supervisión cuando cualquier aparato es usado por o cerca de niños.
31. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar.
32. Deje que la inducción se enfríe antes de retirar los utensilios de cocina.
33. No utilice si el cable / enchufe está dañado , si el aparato no funciona o ha sido dañado de alguna manera . Contacto Servicio al Cliente para su examen.
34. El uso de accesorios no es recomendada por el fabricante del aparato , y puede causar lesiones.
35. Producto no está diseñado para uso al aire libre.
36. cable de alimentación no debe colgar sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
37. No coloque la unidad sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
38. Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
39. Para desconectar, pulse el botón de encendido para apagar la unidad , luego retire el enchufe del tomacorriente.
40. Appliance sólo debe utilizarse para los fines previstos.
41. No sumergir en agua.
42. salvaguardias de cordones de extensión:
    (a) El régimen nominal del cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato
    (b) El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o mesa donde pueda ser jalado por niños o tropezarse con él accidentalmente.
    (c) ejercer siempre cuidado y precaución

43. Deje de usar el SI LA ESTUFA está rota o rajada -Utilice precaución. Soluciones , agua u otros líquidos de limpieza pueden penetrar la cubierta rota y podría provocar una descarga eléctrica.
44. Tenga cuidado al limpiar - Si una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente, tenga cuidado para evitar vapor, algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente . Siempre que haya tiempo de enfriamiento para evitar este riesgo.
45. No caliente / sobrecaliente recipientes vacíos.
46. No coloque los cuchillos , tenedores, cucharas , tapas, latas, papel de aluminio , u otros objetos metálicos sobre la superficie de cocción.
47. Deje espacio suficiente alrededor de la zona de cocción.
48. No utilice nunca la unidad de materiales de baja resistencia térmica (revestimiento, de vinilo)
49. No coloque una hoja de papel entre la olla o la sartén y la unidad. El papel puede quemarse.
50. La superficie de la unidad estará caliente durante un corto período de tiempo.
51. Los artículos con un campo magnético , como : radios , televisores, tarjetas bancarias automáticas y cintas de cassette, pueden afectar a la unidad.
52. No precalentar antes de su uso.

INSTRUCCIONES SAVE.

ESPECIFICACIONES

• Número de artículo 2211828
• Tasa de potencia 1800W
• Voltaje: 120V ~ 60Hz
• Temperatura: 100^0F - 575^0F

CÓMO UTILIZAR

Antes de encender la unidad , asegúrese de que los utensilios de cocina se encuentra en la placa de cerámica con ingredientes dentro .

Conecte el cable de alimentación en una toma adecuada . Suena una señal acústica . La pantalla muestra " 0" . A continuación, pulse el botón " Inicio" , las luces de " Bajo", " Medio Bajo " , " Med " , " Medio Alto " , " High" y flash " Max / Sear " al mismo tiempo . Ahora la unidad está en modo de espera. A continuación, pulse arriba botones de temperatura para iniciar la unidad y pulse los botones "-" o " +" para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de un grado 10^0F

Para empezar a cocinar:

Pulse el botón " Prog " y ajuste la temperatura y el tiempo, a continuación, pulse " Start" para empezar a cocinar . El UNIT se detendrá automáticamente la cocción una vez transcurrido el tiempo y un " pitido" avisará a los usuarios . La pantalla mostrará siempre la temperatura actual durante el ciclo de cocción. Para mostrar lapso de tiempo , pulse " Time" y aparecerá una cuenta atrás , marcando la duración antes del ciclo o etapa es completa.

El ajuste de temperatura:

Pulse la tecla de temperatura , entonces aparecerá el rango de temperatura en el panel de visualización. Para subir o bajar la temperatura en 10^0F incrementos , pulse la tecla " + " o - botones hasta que aparezca la temperatura deseada "". Consulte la tabla siguiente para temperaturas preestablecidas. El mínimo es de 100 ° F , mientras que la temperatura máxima alcanza los 575 ° F.

En el modo de temperatura , puede elegir Fahrenheit o Celsius cuando la unidad está conectada y en el modo "OFF". Pulse " Pro" y "-" botón. La pantalla mostrará ° F o ° C . Utilice el botón - para cambiar a la configuración deseada " " . Por último , pulse el botón " Pausa / Borrar " para confirmar.

Presiona El Botón	Rango de temperatura	Panel de la pantalla	Ejemplos
Low	100°F (37°C)	100F	Warm
Med Low	175°F (79°C)	175°F	Simmer
Med High	375°F (191°C)	375°F	Stir/Deep Fry
High	425°F (218°C)	425°F	Boil/Sauté
Max/Sear	575°F (302°C)	575°F	Sear

UTENSILIOS utilizables y no utilizables:

- Pans compatibles: (Inducción listo utensilios sólo- usar tiras reactivas magnética)
- acero o hierro fundido , hierro esmaltado , acero inoxidable , cacerola de fondo plano / ollas con diámetro de 4.75 " a 10.25 "
- No- Pans compatibles : (utensilios de cocina para no inducción)
- Resistente al calor de vidrio , recipiente de cerámica , cobre, cacerola de aluminio / ollas . Pan redondeado inferior / macetas con la base que miden menos de 4,75 ".

CÓMO LIMPIAR:

- Limpie después de cada uso . Desconecte el enchufe y espere hasta que la unidad se haya enfriado.
- Si las ollas / sartenes se utilizan sin limpiarlo , ya que esto puede causar decoloración o manchas.
- No utilice benceno, , cepillo más delgada , o polvo de pulido para limpiar la inducción.
- Limpie la unidad con un agente de lavado de platos y un trapo húmedo
- accesorio de la manguera Use la aspiradora para aspirar la suciedad de la toma de aire y la ventilación de escape
- Nunca deje correr el agua sobre la unidad (Si penetra agua dentro que puede causar un mal funcionamiento).

ADVERTENCIA : servicios / reparaciones sólo deben ser realizadas por un representante autorizado de servicio.

Ajuste el tiempo de cocción:

Pulse el botón " Time" . Un "0" parpadeará en la esquina derecha de la pantalla. Pulse el botón " +" hasta llegar a la cantidad de tiempo deseada . Ejemplos: Para programar 5 minutos, pulse "Time" una vez, a continuación, pulse " +" hasta que vea las 00:05 en la pantalla. Durante 20 minutos , pulse " Time" dos veces, a continuación, pulse el botón " +" hasta que vea doce y veinte . Durante 2 horas y 30 minutos , pulse "Time " dos veces antes de pulsar " +" hasta llegar a 3 , a continuación, pulse "Time" de nuevo. Pulse el botón " +" hasta llegar a 2 (la pantalla mostrará 2:30)

• El "0" parpadeante indica el dígito que puede ajustar . El tiempo máximo es 03:00.
• La pantalla muestra las horas y minutos , pero no segundos.

Pausa / Borrar Función:

Para interrumpir la cocción, presione el botón "Pausa / Borrar " una vez. Esto hará una pausa en el UNIT en lo que pudiera ser la etapa actual. La temperatura o el tiempo permanecerán enumerados en el panel de la pantalla , pero la "F " / " : " aparecerá intermitente . Para reanudar, pulse "Start "

Para borrar el modo de cocción o en la pantalla , mientras que el UNIT está en funcionamiento, pulse el botón "Pausa / Borrar " dos veces. La pantalla estará totalmente despejado , un "0 " aparecerá y la unidad se apagará

Función de programación (etapa de cocción):

• Pulse el botón " Prog".
• " Pro " aparecerá en el panel de la pantalla.
1. Ingrese la temperatura deseada , que van desde " bajo " a " Max / Sear ". Si usted necesita para aumentar o disminuir la temperatura , presione los botones - o "+ " " ".
2. Pulse el botón " Time" . 00:00 aparecerá en la pantalla, a continuación, pulse los botones - o "+ " hasta llegar a la hora deseada " " . Ver más arriba sección " AJUSTE DE TIEMPO " para obtener información detallada sobre cómo introducir los minutos y horas.
• Para añadir etapas adicionales , repita los pasos 1 y 2 y presione " Start" para comenzar su programa. Usted puede programar hasta 10 etapas (retardo se considera una etapa).
• Si usted necesita cambiar cualquier parte del programa , pulse el botón "Pausa / Borrar " dos veces para volver a empezar.

Ejemplo: Con el fin de hervir durante 5 minutos antes de reducir a fuego lento durante 20 minutos, pulse " Prog " y presione el botón " Max / Sear " . Pulse el botón " Time" una vez, a continuación, pulse " +" hasta llegar a 5. Pulse "Low " al lado , a continuación, pulse "Time" dos veces, luego " +" hasta llegar a 20. Por último , pulse el botón " Inicio"

NOTA : El tiempo máximo de cocción programable es de 03:00.

Función de retardo:

El propósito de esta función es permitir a los programas de ajuste para iniciar en un momento posterior. Para retrasar un programa, pulse " Prog " y presione el botón "Time" . Un "0" parpadeará en la esquina inferior derecha de la pantalla. Pulse el botón " +" hasta que la cantidad deseada de tiempo que desea retrasar el inicio del programa se alcanza (para más información , opinión FIJACIÓN DE HORA en la parte superior de esta página) . A continuación, pulse " Prog" para establecer el programa de cocina . La cantidad de tiempo seleccionado por el retraso está incluido en las etapas programadas . Para pasar a la siguiente etapa , presione " bajo " a " Max / Sear " para ajustar la temperatura de cocción . Continúe con el paso # 2 de las instrucciones para la " función de programación " . Una vez listo para la cuenta atrás para empezar , pulse "Inicio ". Cuando retardo cuenta atrás llegue a " 0", el UNIT sonará dos veces para indicar el final . En este punto, el tiempo de cocción se iniciará y se mostrará la temperatura.

• El tiempo máximo para la función de retraso es de 99 horas y 59 minutos.

bloquear:

•Mantenga pulsado "+ " y "- " simultáneamente durante 2 segundos, el modo de entrar en la estufa " bloqueo " y la pantalla mostrará " LoC " . Si bien bloqueado, la estufa no responderá a la temperatura y cambio de hora . La única función del botón voluntad es el botón Pausa / Borrar , para que pueda detener la cocción en caso de cualquier emergencia.

• Para activar el bloqueo para niños , pulse largo "+ " y "- " simultáneamente durante 2 segundos

Si - pantalla LED muestra el código de error , por favor hacer referencia a la solución de la siguiente manera.

Código De Error	Causa y solución
"---"en exhibición y sonado	Está utilizando la batería de cocina sin la parte inferior magnetismo o el diámetro de la parte inferior es de menos de 4.75" . Por favor, utilizar el recipiente con base magnética y plana, como el hierro o los utensilios de cocina de hierro fundido, los utensilios de cocina con una base de acero inoxidable 18/0. Y todos los utensilios con una base cuyo diámetro es de 4,75 " a 8,5 " El dispositivo entrará en modo de espera después de 9 segundos sin que el recipiente adecuado. Al pulsar el botón ON para reiniciar la unidad.
E1	El voltaje es bajo 75V
E2	El voltaje es más de 145V
E3	Los accesorios y repuestos está dañado, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para la resolución de problemas, reparación y ajuste.
E5	Los accesorios y repuestos está dañado, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para la resolución de problemas, reparación y ajuste.
E6	El aparato está demasiado caliente. La temperatura de cocción es de más de 575 °F a nivel CALOR. Después de que la unidad se haya enfriado (por lo menos 30 minutos) , la unidad sería interruptores automáticos en modo de espera. Al pulsar el botón ON / OFF para reiniciar la unidad.
E7	Después de que la unidad se haya enfriado (por lo menos 30 minutos), la unidad sería interruptores automáticos en modo de espera. Si no se puede trabajar, el accesorio y piezas de repuesto está dañado, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para la resolución de problemas, reparación y ajuste.
E9	Puede causar por una olla cóncava. Cambie olla y reiniciar la inducción. Si el código de error sigue mostrando , por favor póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para la resolución de problemas , reparación y ajuste.
EE	Llega el tiempo máximo de cocción , por favor presione el botón ON para reiniciar la unidad si es necesario.