



PORTABLE INDUCTION COOKTOP 1800 Watts

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL 1800 VATIOS
TABLE DE CUISSON PORTATIVE À INDUCTION 1800 WATTS



User's Manual

Manual del Usuario
Manuel d'utilisation



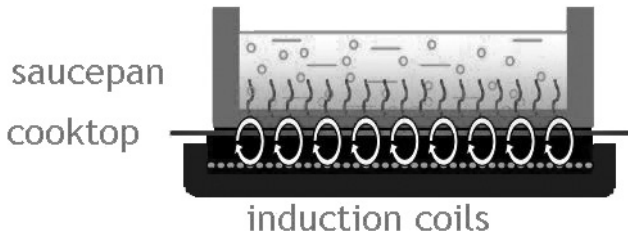
Contents

- 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 4**
- Installing the Induction Cooktop 8**
- Operating the Induction Cooktop..... 9**
 - How to use the touch controls..... 9
 - Using Your Induction Cooktop..... 10
 - To Select A Cooking Menu..... 10
 - Automatic Safety Shutdown 11
 - Using the Timer..... 12
 - Using the Child Safety Lock 13
- Cleaning and maintenance 13**
- Troubleshooting..... 14**
- FCC Compliance 17**
- ESPAÑOL..... 19**
- FRANÇAIS 37**
- Limited Warranty 54**

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 induce a warming 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 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?

Since Induction is based on magnetic principles, the cookware used must have a ferrous (iron-based, magnetic) bottom. Some types of cookware are made of naturally magnetic metals (such as pure iron), while others are made to be magnetic by “sandwiching” a thin layer of a ferrous metal in the base. This layer in the base is what will be affected by the magnetic field of the induction cooktop and distribute the heat. Generally speaking, tri-ply, high-quality stainless steel and cast iron cookware will work on induction cooktops. Copper, glass and aluminum cookware will not work unless they have a sandwiched magnetic base.

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 your pot. If it sticks, your pot will work on induction. You can even use the simplest decorative fridge magnet for this test. Note that the magnet has to stick only to the bottom of the pot, not necessarily the sides. If the sides are not magnetic but the bottom is, your pot will still work on induction.

The pots that work best on induction are medium- to heavy-gauge.

Induction compatible cookware*

- Stainless Steel and Tri-Ply (note: not all types of stainless steel have magnetic properties. Check with a magnet first)
- Enameled iron and steel
- Cast iron
- All FAGOR cookware and pressure cookers

Non-induction compatible

- Copper
- Glass
- Aluminum
- Pottery type vessels

**Always check your cookware with a magnet before attempting to use it on an induction.*

ATTENTION:

The cookware used on your Fagor Portable Induction Cooktop must have a flat magnetic bottom of at least 5 inches in diameter.

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 safety rules:

- Never touch the induction cooktop and the power plug with wet hands.
- Be sure to operate the unit on a flat, level and stable 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.
- Please do not use cookware on the cook top that is more than 11-inches in diameter.
- Please keep your cookware centered onto the induction cook top at all times. Do not cover the display panel with the cookware or touch the silver edgings with the cookware while the unit is hot as this will melt the unit.
- 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 and can 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 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.
- Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution using or standing near an induction unit while it is in operation, as the electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. We advise consulting your doctor or the pacemaker or similar medical device manufacturer about your particular situation.
- 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.
- Attention: Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. 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. Children should be supervised at all times when in or around the kitchen.
- This appliance is not intended for use by children, or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of familiarity with the safety and operating instructions found in this manual, or lack of experience with the functioning of the appliance -unless they are closely supervised and have been given proper instructions.
- 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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including 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 cord, plugs, or any electrical parts appliance 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. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to "off", and then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do Not Cook on Broken Cook-Top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.
15. Clean Cook-Top with Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- a) A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

- c) If a longer extension cord is used:
- 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
 - 2) 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.

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, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

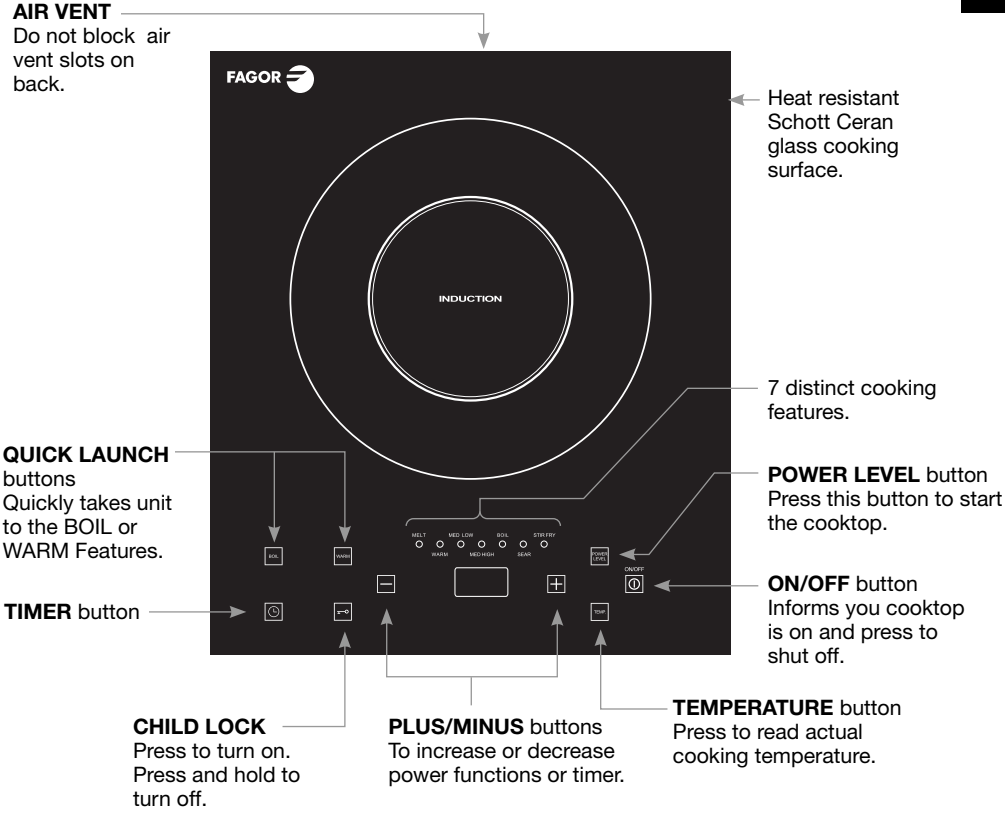
Technical Data:

Rating Voltage:	120V60Hz 1800Watt
Power range:	1-7
Timer range:	1 minute to 8 or 9 hours, depending on power level
Temperature range:	140°F – 390°F

Installing the Induction Cooktop

- Place the device on a stable and level surface.
- Never place the device on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not block the ventilation slots of the device. This may overheat the device. Keep a Min. distance of 2 to 4 inches to walls or other items.
- Do not place the induction hotplate next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).
- Do not place induction hotplates next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the main connection cable is not damaged or squashed beneath the device.
- Make sure that the main connection cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- Prior to connecting the device, check whether the voltage indicated on the type plate corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to grave damage on the device and injury to persons.
- The hotplate's surface consists of temperature-resistant ceramics. In case of damage, even if this concerns only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- We recommend not placing any metallic kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metallic objects on the hotplate. These may heat up when the device is turned on.
- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- On order to avoid overheating, do not place any aluminium foil or metal plates on the device.
- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. Attention: this may cause electric shocks.
- Do not touch the hot surface of the ceramic field. Please note: the induction hotplate does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the hotplate!
- Do not heat up any unopened tins on the induction hotplate. A heated tin could explode; therefore remove the lid under all circumstances beforehand.
- Scientific tests have proven that induction hotplates do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 24 inches to the device while it is in operation.
- 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



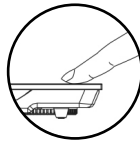
How to use the touch controls:

This cooktop is equipped with a touch control panel with the latest safety features. You will find that the touch control buttons are not as sensitive to the touch as other touch screens or touch pads found in household electronics. This is for safety reasons, to prevent children from turning the cooktop on easily, and also to allow spills to be wiped from the cooking surface without changing the settings.

To press a button, you have to apply a firm tap with your finger. Hold out your index finger horizontally, about one inch above the button you are trying to tap, and then tap quickly and firmly, lifting your finger once done (see image below).

The buttons will not react if you:

- use the very tip of your finger or your fingernails (see image below)
- slide your finger over it without tapping
- press it too gently
- tap outside the area of the button, delimited by the white squares



USING YOUR INDUCTION COOKTOP:

1. Place the appliance on a flat, stable and non-metallic surface.
2. Place a suitable cookware on the center of cooking area.
3. Plug the power plug into a suitable outlet and an acoustic signal sounds.
4. The indicator light of ON/OFF glows. Press ON/OFF button once, the indicator light of function button MED LOW flashes. If no further operation in next 10 seconds after pressing ON/OFF button, the indicator light of function MED LOW disappears and the appliance goes back to standby mode automatically.

TO SELECT A COOKING MENU:

1. Press ON/OFF once.
2. Press POWER LEVEL button once, the indicator light of MED LOW glows, the appliance starts working with default power level 3, you can increase or decrease the power by tapping the PLUS/MINUS buttons. The power levels range from 1-7.
3. Press TEMP. button once, the corresponding temperature will display in Digital Screen.
4. Press TIMER button once, the panel displays 0:00, you can set the desired time.
5. You can also press CHILD LOCK button if needed.

Power levels and suggestions of use:

Power Level	Function	POWER (Tolerance Allowed)	Corresponding Temperature (Tolerance Allowed)	Timer Range	Operating Time Limitation
1	MELT	300W	140°F	0-30 minutes	30 minutes
2	WARM	600W	160°F	0-8:00 hours	2 hours
3	MED LOW	800W	180°F	1:00-9:00 hours	2 hours
4	MED HIGH	1000W	200°F	1:00-8:00 hours	2 hours
5	BOIL	1300W	212°F	0-60 minutes	1 hour
6	SEAR	1800W	360°F	0-30 minutes	30 minutes
7	STIR FRY	1800W	390°F	0-30 minutes	30 minutes

- Once you have finished cooking, tap the ON/OFF button once to turn the cooktop off. The fan will keep functioning for some time to cool the unit down. Once the fan has stopped, unplug the unit. Make sure you wait for the unit to cool off completely before storing.

Automatic Safety Shutdown:

The cooktop has an automatic safety shutdown feature that will turn the cooktop off automatically after a certain period of cooking time, as a safety measure in case the cooktop is left on accidentally. Each function has a separate time limit as to when the unit will shut itself off automatically. Please refer to the “Operating Time Limitation” column in the chart above for your selected power level.

You can override this automatic shutdown feature by programming the Timer (see the next section in this manual) . If you want to keep using the cooktop after the programmed cooking time you can do so by pressing the ON/OFF and then the Power Level buttons, although we recommend that you let the unit cool down before using it again.

Using the Timer:

The timer allows you to program a determined cooking time, after which the cooktop will turn itself off.

- To use the timer, follow steps 1 to 4 of the “Using Your Fagor Induction Cooktop” section. Once you have set the desired cooking level, tap the **TIMER** button once. The display panel will show a blinking “0:00”.
- Tap the **PLUS** button to increase the programmed time minute by minute.

TIMER INCREMENT CHART	
MELT	1 min increments to 30 min
WARM	1 min increments to 30 min then 5 min increments to 8 hours
MED LOW	Begins at 1 hour then increases in 5 min increments to 9 hours
MED HIGH	Begins at 1 hour then increases in 5 min increments to 8 hours
BOIL	1 min increments to 30 min then 5 min increments to 60 min
SEAR	1 min increments to 30 min
STIR FRY	1 min increments to 30 min

If you want to decrease the time, tap the **MINUS** button.

Please check the power function chart for time range on each function.

POWER LEVEL	WATTS	FUNCTION
1	300W	MELT
2	600W	WARM
3	800W	MED LOW
4	1000W	MED HIGH
5	1300W	BOIL
6	1800W	SEAR
7	1800W	STIR FRY

Once you have selected the desired cooking time, the timer will start the count-down and screen will return back to displaying the cooking function number.

- To change the programmed time while it's counting down, tap the **TIMER** button again once, and use the **PLUS/MINUS** buttons to change the time. To stop the timer, either tap the **TIMER** button once and change the cooking function or hit the **ON/OFF** button and shut the unit off.

Using the Child Safety Lock:

To prevent children from turning the cooktop on accidentally or changing the cooking settings, press the CHILD LOCK button for a few seconds. The light on top of the button will turn on and the cooktop will not respond to power or timer changes. You can press the child lock button either when the cooktop is operating, or when it's turned off.

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

To turn the child lock off, it is not sufficient to just tap once on the CHILD LOCK button. You have to press and hold the button for a couple of seconds until you hear a beep and the light turns off.

Cleaning and maintenance

- Remove the power plug prior to cleaning the induction cooktop. Do not use any abrasive cleaning agents and make sure that water does not penetrate inside the induction cooktop.
- Never immerse the induction cooktop, its cables or the plug into 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.
- 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 cool, dry place.

Troubleshooting

In order to ensure best results when using the Fagor Portable Induction Cooktop, read all of the operating instructions and safety regulations contained in this manual. The following are practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the Fagor Portable Induction Cooktop. If you cannot determine the cause of the error and correct it, contact our customer service department by calling 1.800.207.0806.

Problem:	The unit keeps beeping and does not generate heat after the cookware has been placed on the cooktop's surface and the ON/OFF button followed by the START button have been pressed.
Reason:	The induction cooktop is not detecting the cookware. This could occur because: <ol style="list-style-type: none"> 1. The bottom of the cookware is not flat. 2. The cookware is not induction compatible.
Solution:	<ol style="list-style-type: none"> 1. All cookware used on an induction cooktop must have a completely flat bottom. If your pot does not have a flat bottom you will not be able to use it on the induction cooktop. 2. Check if the cookware you want to use is compatible with induction by trying to stick a magnet to its bottom. If the magnet doesn't stick, the cookware will not work on an induction cooktop. Try using a different pot.
Problem:	I have a stainless steel pot; however, it does not work on my induction cooktop.
Reason:	<p>Not all types of Stainless Steel are induction compatible, as some do not have magnetic properties.</p> <p>Usually stainless steel pots have an aluminum sandwich bottom, which consists of one layer of aluminum sandwiched between two layers of stainless steel. The top layer is usually 18/10 stainless steel which is not magnetic, and the bottom layer is usually a layer of magnetic stainless steel (also called "ferrous" or 18/0 stainless steel). This type of pot will work on induction. However, if your pot is all 18/10 stainless steel and does not have a sandwich bottom, it will not have the magnetic properties needed to make it induction compatible.</p>
Solution:	If you are unsure whether your cookware is induction compatible, check with a magnet first. If the magnet doesn't stick, you will not be able to use that particular pot on an induction cooktop.

Problem:	The touch control doesn't react at all when you tap the buttons, or doesn't react to every touch.
Reason:	These touch controls are not as sensitive to the touch as other touch screens or touch pads found in household electronics. This is for safety reasons, but also to allow spills to be wiped from the cooking surface without changing the settings.
Solution:	You have to apply a firm tap with your fingertip. Hold out your index finger horizontally, about one inch above the button you are trying to tap, and then tap quickly and firmly, lifting your finger once done.
Problem:	The cooktop emits a buzzing noise when I place cookware on the surface and start cooking.
Reason:	A low buzzing noise is normal when operating an induction cooktop. The buzzing sound indicates that the magnetic field is being generated and the cookware is heating up. If you are cooking on power levels 1 or 2, the buzzing will be intermittent. On all other levels it will be constant.
Solution:	This is normal operation. As a general rule, the higher-quality cookware you use (the thicker the bottom), the lower the buzzing noise will be.
Problem:	I have turned the cooktop off after cooking, but I can still hear the fan working.
Reason:	Even after the cooktop has been turned off, the internal fan will keep working for a few seconds or minutes to finish cooling down the interior of the cooktop.
Solution:	This is normal operation. The fan will turn off by itself after the cooling down process is complete. Do not unplug the unit before the fan is off. If you must unplug the unit, make sure you let the unit cool down completely before storing it.

If the cooktop detects an internal / external error or a wrong connection, it will display the error message with a code number on the display panel and the cooktop will stop functioning. These code numbers will allow you to 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. (<85V)
Self-help:	Please make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
E2:	Electronic control of excess voltage (>145V)
Self-help:	Please make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
E3:	The sensor of IGBT is open or short circuit.
Self-help:	Firstly please kindly have a check whether this sensor has been placed correctly. If correct, there must be something wrong with the sensor. Under this circumstance, a new sensor is required to replace and the unit could work again.
E5:	The sensor underneath the ceramic glass open or short circuit.
Self-help:	Firstly please kindly have a check whether this sensor has been placed correctly. If correct, there must be something wrong with the sensor. Under this circumstance, a new sensor is required to replace and the unit could work again.
E6:	Overheating protection on TEMP. mode (>390°F)
Self-help:	The TEMP. on the cooktop exceeds the maximum allowable value of 390°F. Should this E6 appears in the Digital Screen, please wait till the fan stops running, unplug the unit and then plug in again to restart.
E7:	Overheating protection on IGBT (>180°F)
Self-help:	The TEMP. of IGBT is higher than 180°F and this E7 will appear in the Digital Screen, please wait till the fan stops running, unplug the unit and then plug in again to restart.
E9:	The sensor underneath ceramic plate malfunction.
Self-help:	The sensor underneath ceramic glass is malfunctioned. To solve this problem, please press ON/OFF key once and the unit returns back to standby mode. The unit will work after pressing ON.OFF key again.

FCC Compliance

WARNING: Any changes or modifications made to this unit not expressly approved by Fagor America could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE:

- This equipment has been tested and found to comply with the limits for consumer ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment, pursuant to Part 18 of the FCC (Federal Communications Commission) Rules.
- These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference.
- This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instruction manual, may cause harmful interference to radio communications.
- If this equipment does cause harmful interference to radio, cell phone, or television reception, which can be determined by turning it off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
 - Reorient or relocate the receiving antenna
 - Increase the separation between the equipment and receiver
 - Connect to an outlet on a circuit different from the receiver
 - Consult an experienced radio or television technician for help
- Please read your User's Manual thoroughly before using your Induction Cooktop for the first time. Failure to follow the guidance provided by the User's Manual will void the warranty.



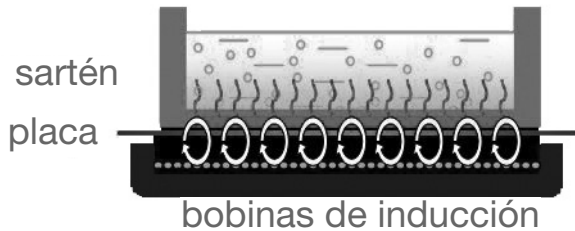
Índice

Introducción a la inducción	20
¿Cómo funciona la inducción?	20
¿Cuáles son los beneficios de cocinar con una placa de inducción?	20
¿Qué tipo de ollas puedo usar en una Inducción?	21
Normas Generales de Seguridad	22
Instalando la placa de Inducción	26
Funcionamiento de la Placa de Inducción.....	27
Cómo Utilizar los Controles Táctiles.....	27
Usando su Placa de Inducción	28
Para Seleccionar un Menú de Cocina	28
Apagado de Seguridad Automático.....	29
Funcionamiento del Temporizador.....	29
Cierre de Seguridad para Niños.....	30
Limpieza y mantenimiento.....	31
Problemas y Soluciones	32
Cumplimiento con Norma de FCC	35

Introducción a la inducción

¿Cómo funciona la inducción?

Una placa de inducción contiene unos 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 ecológica 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?

Dado que la inducción está basada en principios magnéticos, las ollas y sartenes que use en ella deben tener una base ferrítica (que contenga hierro). Algunos tipos de ollas y sartenes están hechos de metales magnéticos por naturaleza (como el hierro puro), mientras que otros se magnetizan añadiendo una fina lámina de metal ferrítico a la base de la olla. Esta lámina en la base es la que se verá afectada por el campo magnético de la placa de inducción y distribuirá el calor. Generalmente, las sartenes y ollas de tri-ply, hierro forjado o acero inoxidable de alta calidad funcionarán en la placa de inducción. Ollas de cobre, cristal o aluminio no funcionarán a menos que tengan una base laminada magnética.

La manera más sencilla de comprobar si sus ollas son compatibles con una placa de inducción es coger un imán e intentar pegarlo a la base. Si se pega, su olla funcionará en la inducción. Puede utilizar incluso un imán decorativo del frigorífico para hacer este test. Tenga en cuenta que el imán se tiene que pegar sólo a la base de la olla o sartén, no necesariamente a los lados. Si los lados no son magnéticos pero la base sí, su olla funcionará perfectamente en inducción.

Ollas y sartenes compatibles con la inducción*

- Acero Inoxidable y Tri-Ply (atención: no todos los tipos de acero inoxidable tienen propiedades magnéticas. Compruébelo antes con un imán.)
- Ollas de acero o de hierro esmaltado
- Hierro forjado
- Todas las ollas a presión y menaje de FAGOR

Ollas y sartenes no compatibles con la inducción

- Cobre
- Cristal
- Aluminio
- Fuentes tipo cerámico

**Compruebe siempre sus sartenes y ollas con un imán antes de intentar usarlas en una inducción.*

ADVERTENCIA:

Las ollas y sartenes que use en su placa de inducción portátil Fagor tienen que tener una base plana y magnética con un diámetro de 5 pulgadas, como mínimo.

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 las siguientes medidas de seguridad:

- Nunca toque la placa de inducción y el enchufe con las manos húmedas.
- Asegúrese de colocar la unidad sobre una superficie plana, nivelada y estable.
- 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 coloque el cable por donde transita la gente para evitar tropezos y accidentes. 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 mientras esté en funcionamiento. Una cazuela vacía puede calentarse muy rápidamente y causar 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 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.

- Las personas con marcapasos o aparatos médicos similares, deben tener precaución mientras la unidad esté en funcionamiento, ya que el campo electromagnético puede afectar al funcionamiento del marcapasos o aparatos médicos similares. Le recomendamos que consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos o aparato médico similar acerca de su situación particular.
- No ponga ningún objeto magnetizado (por ejemplo 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.
- Nunca use la placa de inducción si no está funcionando correctamente, muestras 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. Los niños deben estar bajo supervisión continua mientras estén en la cocina.
- Este electrodoméstico no está pensado para ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, personas que no estén familiarizadas con las instrucciones de seguridad y uso que se explican en este manual, o personas sin experiencia en la utilización de este electrodoméstico, a menos que estén bajo una estricta supervisión y se les hayan proporcionado instrucciones adecuadas.
- 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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, precauciones básicas de seguridad siempre se deben seguir incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o cualquier otro aparato eléctrico en agua u otro líquido.
4. Es necesaria la supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de colocar o quitar piezas.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después del mal funcionamiento del aparato o se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilice al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que se contacte con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un gas caliente o quemador eléctrico, o en un horno caliente.
11. La precaución extrema se debe utilizar cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, ponga todos los controles en "off", y luego retire el enchufe de la pared.
13. No utilice el aparato para que no sea el uso previsto.
14. No cocine en la estufa rota - Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los efectos secundarios pueden penetrar la cubierta rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.
15. Limpie la placa con Precaución - Si una esponja o paño húmedo se utiliza para limpiar los derrames en el área de cocina caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor, algunos productos de limpieza pueden producir gases tóxicos si se aplican a una superficie caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- a) un corto cable de alimentación debe ser usado para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable más largo.
- b) cordones de extensión mas largos están disponibles y pueden ser utilizados si se tiene cuidado en su uso.
- c) Si un cable de extensión mas largo se usa:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada del juego de cable o cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato, y
 - 2) El cable debe estar dispuesto de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde podría ser jalado por niños o se podrían tropezar accidentalmente.

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no entra, llame a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Información Técnica:

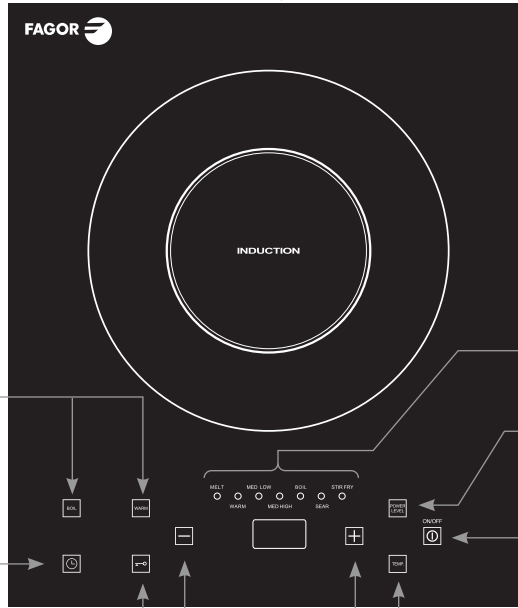
Rango de Voltaje:	120V60Hz 1800Wattios
Rango de Potencia:	1-7
Rango de Temporizador:	de 1 minuto a 8 o 9 horas, dependiendo del nivel de potencia
Rango de Temperatura:	140 °F – 390 °F

Instalando la placa de Inducción

- Coloque la placa de inducción sobre una superficie estable y nivelada.
- 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 2 a 4 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 no aplastar el cable de corriente debajo de la placa de inducción.
- Asegúrese de que el cable no entre 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 ocasionar accidentes y heridas.
- Se recomienda no colocar los utensilios de cocina metálicos, utensilios de cocina o las tapas de olla, cuchillos u otros objetos metálicos sobre la placa de inducción. Estos pueden calentarse cuando el aparato está encendido.
- No coloque objetos magnéticos como tarjetas de crédito, cassettes, etc en la superficie de vidrio mientras el aparato está en funcionamiento.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no coloque papel de aluminio o planchas de metal en el aparato.
- No introduzca objetos como cables o herramientas en las ranuras de ventilación. Atención: esto puede causar descargas eléctricas
- No toque la superficie caliente del campo de la cerámica. Tenga en cuenta: la placa de inducción no se calienta en sí mismo durante la cocción, pero la temperatura de la olla calienta la placa!
- No caliente las latas sin abrirlas en la placa de inducción. Una lata calentada puede explotar, quite la tapa en todas las circunstancias.
- Pruebas científicas han comprobado que placas de inducción no suponen un riesgo. Sin embargo, las personas con marcapasos deben mantener una distancia mínima de 24 pulgadas en el dispositivo mientras está en funcionamiento.
- La superficie de la placa está hecha de cristal resistente a altas temperaturas. En caso de que vea un daño en el cristal, aunque sólo sea una pequeña grieta en la superficie, 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

VENTILADOR
No bloquee las ranuras de aire.



Superficie de vidrio Schott Ceran resistente al calor.

7 funciones de cocción.

QUICK LAUNCH (INICIO RAPIDO)
Para seleccionar directamente la función de Hervir or Mantener Caliente

POWER LEVEL
Pulse este boton para encender el aparato.

TIMER (TEMPORIZADOR)

ON/OFF boton
Informa cuando el aparato esta encendido o apagado.

BLOQUEO PARA NIÑOS
Pulse el boton una vez para activar. Mantenga pulsado para desactivar.

MAS/MENOS
Para aumentar o disminuir funciones o tiempo de coccion.

TEMPERATURA
Pulse para ver la temperatura de la función.

Cómo utilizar los controles táctiles:

Esta placa está equipada con un panel de control táctil con las más modernas características de seguridad. Enseguida notará que los controles no son tan sensibles al tacto como otras pantallas táctiles que puede encontrar en la electrónica moderna

del hogar. Esto es por razones de seguridad, para evitar que los niños puedan encender la placa fácilmente, y también para permitir que usted limpie los derrames de la superficie de cristal sin modificar su configuración ni apretar botones sin querer. Para pulsar un botón, debe aplicar un toque rápido y firme con la yema del dedo. Para hacerlo, coloque su dedo índice en posición horizontal, aproximadamente una pulgada por encima del botón que está tratando de pulsar y, manteniendo el dedo recto, tóquelo de forma rápida y firme, levantando el dedo enseguida (ver imagen inferior).

Los botones no reaccionarán si usted:

- Utiliza la punta de su dedo o la uña (ver imagen inferior)
- Desliza el dedo sobre el botón en lugar de pulsar
- Oprime con demasiada suavidad (demasiado lentamente)
- Aprieta fuera de la zona del botón, delimitado por los cuadrados de color blanco



Usando su Placa de Inducción:

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable y no metálica.
2. Coloque una cazuela o sartén compatible con inducción en el centro de la superficie de cocción.
3. Conecte el enchufe y sonará una señal acústica.
4. La luz indicadora de encendido / apagado se iluminará. Presione el botón ON / OFF una vez y la luz del indicador de la función del botón MED LOW parpadeará. Si no realiza otra operación en los siguientes 10 segundos después de pulsar el botón ON / OFF, el indicador de la función MED LOW desaparecerá y la placa de inducción volverá al modo de espera automática.

Para Seleccionar un Menú de Cocina:

1. Pulse botón ON/OFF una vez.
2. Pulse el botón POWER LEVEL una vez, la luz indicadora de MED LOW se iluminará, el aparato comenzará a funcionar con un nivel predeterminado de corriente de 3, puede aumentar o disminuir la potencia pulsando los botones de más / menos. Los niveles de potencia van desde 1-7.
3. Presione el botón TEMP. una vez, la temperatura correspondiente se mostrará en la pantalla digital.
4. Pulse el botón TIMER una vez, el panel mostrará 0:00, se puede establecer el tiempo deseado.
5. También puede pulsar el botón BLOQUEO PARA NIÑOS, si es necesario.

Niveles de potencia y sugerencias de uso:

NIVEL	FUNCIÓN	VATIOS	TEMPERATURA	Intervalo de tiempo	Limitación de tiempo de funcionamiento
1	MELT	300W	140°F	0-30 minutos	30 minutos
2	WARM	600W	160°F	0-8:00 horas	2 horas
3	MED LOW	800W	180°F	1:00-9:00 horas	2 horas
4	MED HIGH	1000W	200°F	1:00-8:00 horas	2 horas
5	BOIL	1300W	212°F	0-60 minutos	1 hora
6	SEAR	1800W	360°F	0-30 minutos	30 minutos
7	STIR FRY	1800W	390°F	0-30 minutos	30 minutos

- Una vez haya acabado de cocinar, pulse el botón ON/OFF una vez para apagar la placa. El ventilador continuará funcionando para enfriar la unidad. Una vez que el ventilador pare, desenchufe la unidad. Asegúrese de que espera hasta que la unidad se ha enfriado completamente antes de guardarla.

Apagado de Seguridad Automático:

La estufa tiene una función de apagado automático de seguridad que apagará la estufa automáticamente después de cierto período de tiempo de cocción, como medida de seguridad en caso de que la estufa se quede prendida accidentalmente. Cada función tiene un tiempo de cuando el aparato hará un autoapago. Por favor mire el tiempo en la tabla.

Puede reemplazar esta configuración predeterminada por la programación del temporizador (vea la siguiente sección de este manual). Si desea seguir utilizando la placa de cocción después de que el tiempo de cocción, puede hacerlo pulsando el botón ON / OFF y luego los botones de inicio, aunque le recomendamos que deje que la unidad se enfríe antes de volver a usarla.

Funcionamiento del Temporizador:

El temporizador le permite programar un tiempo de cocción determinado, después del cual su placa se apagará sola.

- Para utilizar el temporizador, siga los pasos del 1 a 4 de la sección “Cómo utilizar su Placa de Inducción Fagor”. Una vez haya fijado la potencia de cocción deseada, presione el botón TIMER (TEMPORIZADOR) una vez. El panel del temporizador mostrará el símbolo “0:00” parpadeando.

2. Pulse el botón MAS para aumentar el tiempo programado minuto a minuto.

TABLA DE TIEMPO	
MELT	Incrementos de 1 min a 30 min.
WARM	Incrementos de 1 min a 30 min después incrementos de 5 min a 8 horas
MED LOW	Comienza en 1 hora y luego aumenta en incrementos de 5 min a 9 horas
MED HIGH	Comienza en 1 hora y luego aumenta en incrementos de 5 min a 8 horas
BOIL	Incrementos de 1 min a 30 min después incrementos de 5 min a 60 min
SEAR	Incrementos de 1 min a 30 min
STIR FRY	Incrementos de 1 min a 30 min

Si desea reducir el tiempo, pulse el botón con el signo MENOS. Por favor, consulte la tabla de función de potencia para el rango de tiempo en cada función.

NIVEL	VATIOS	FUNCIÓN
1	300W	MELT
2	600W	WARM
3	800W	MED LOW
4	1000W	MED HIGH
5	1300W	BOIL
6	1800W	SEAR
7	1800W	STIR FRY

Una vez que haya seleccionado el tiempo de cocción deseado, el tiempo mostrado dejará de parpadear después de unos segundos y el reloj comenzará la cuenta atrás.

3. Para cambiar el tiempo programado mientras se está llevando a cabo la cuenta atrás, pulse el botón TEMPORIZADOR una vez, y use los botones MÁS/MENOS para cambiar el tiempo. Para cancelar el temporizador, pulse dos veces el botón TEMPORIZADOR. La luz al lado del botón se apagará.

Cierre de Seguridad para Niños:

Para prevenir que los niños enciendan accidentalmente la placa o cambien los programas de cocinado, pulse el botón BLOQUEO DE SEGURIDAD. La luz al lado del botón se encenderá y la placa no responderá a cambios en la potencia o el temporizador. Puede presionar el botón de seguridad para niños tanto si la placa está funcionando como si no.

Cuando el cierre de seguridad para niños está activo, el único botón que funcionará será el botón ENCENDIDO/APAGADO.

Para desbloquear los mandos no es suficiente con pulsar una vez el botón BLOQUEO DE SEGURIDAD. Tiene que pulsar y mantener presionado el botón durante un par de segundos hasta que oiga una señal acústica y la luz se apague.

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, 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 el cuerpo 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 partes de plástico o la superficie de cristal.
- No utilice ningún material o sustancia inflamable, ácida o alcalina cerca de la placa de inducción portátil, ya que esto podría reducir la vida de su placa y suponer un riesgo de incendio cuando la placa esté encendida.
- Para mantener su placa de inducción portátil como nueva, asegúrese que el fondo de sus cacerolas no esté rayando la superficie de cristal, aunque una superficie rayada no impide el uso de su placa de inducción portátil.
- Asegúrese de limpiar adecuadamente la unidad antes de guardarla en un sitio seco.



Problemas y Soluciones

Con el fin de garantizar mejores resultados cuando utilice la inducción portátil de Fagor, lea todas las instrucciones de funcionamiento y las normas de seguridad contenidas en este manual. Los siguientes son consejos prácticos y soluciones a algunos problemas comunes que usted puede experimentar al utilizar la inducción portátil de Fagor. Si no puede determinar la causa del error y corregirlo, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente llamando al 1.800.207.0806.

Problema:	La unidad emite un pitido cada pocos segundos y no genera calor después de haber colocado una olla sobre el cristal de la placa y de haber presionado el botón ON/OFF seguido por el botón POWER LEVEL.
Causa:	La inducción no detecta la olla. Esto podría ocurrir por las siguientes razones: 1. La parte inferior de la olla utilizada no es plana. 2. La olla no es compatible con la inducción.
Solución:	1. Todas las ollas, sartenes y cazuelas que se vayan a utilizar en una placa de inducción deben tener un fondo completamente plano. Si su olla no tiene un fondo completamente plano usted no será capaz de utilizarla en una placa de inducción. 2. Compruebe si la olla que desea utilizar es compatible con la inducción. Para ello trate de pegar un imán en su parte inferior (la zona de contacto con la placa de inducción). Si el imán no se pega, la olla no funcionará en una placa de inducción. Tendrá que utilizar otro tipo de olla.
Problema:	Tengo una olla de acero inoxidable que no funciona en mi placa de inducción.
Causa:	No todos los tipos de acero inoxidable son compatibles con la inducción, ya que algunos no tienen propiedades magnéticas. Por lo general, las ollas de acero inoxidable tienen un sándwich de aluminio como fondo, que consta de una capa de aluminio insertada entre dos capas de acero inoxidable. La capa superior es generalmente de acero inoxidable 18/10, que no es magnético, y la capa inferior por lo general es una capa de acero inoxidable magnético (también llamado acero inoxidable "ferrítico" o "18/0"). Con este tipo de olla sí que funcionará la inducción. Sin embargo, si la olla es entera de acero inoxidable 18/10 y no tiene un fondo de tipo sándwich, no tendrá las propiedades magnéticas necesarias para ser compatible con la inducción.
Solución:	Si no está seguro de si su olla es compatible o no con la inducción, acerque un imán al fondo (a la parte exterior, no interior) de la olla. Si el imán no se pega, usted no será capaz de usar esa olla en una placa de inducción.



Problema:	Los botones no reaccionan al pulsarlos, o no reaccionan a cada contacto.
Causa:	Los controles táctiles de esta placa de inducción no son tan sensibles al tacto como otras pantallas táctiles que puede encontrar en algunos aparatos de electrónica moderna. Esto se debe principalmente a razones de seguridad, y también para permitir que usted limpie los derrames de la superficie de cocción sin modificar su configuración pulsando sin querer algún botón.
Solución:	Para pulsar un botón, debe tocar la zona dentro del cuadrado blanco, con la yema de su dedo, aplicando un toque rápido y firme. Para hacerlo, coloque su dedo índice en posición horizontal, aproximadamente una pulgada por encima del botón que está tratando de pulsar y tóquelo con firmeza, levantando el dedo enseguida.
Problema:	La placa funciona bien, pero emite un zumbido constante cuando usted coloca la olla en la superficie y empieza a cocinar.
Causa:	Un leve zumbido es normal durante el funcionamiento de una inducción. El zumbido indica que el campo magnético se está generando y que la olla se está calentando. Si cocina en los niveles de potencia 1 ó 2, el zumbido será intermitente. En todos los demás niveles de potencia el zumbido será constante.
Solución:	Este es el funcionamiento normal de la placa. Por regla general, cuanto mejor calidad tengan las ollas, sartenes o cazuelas que use y cuanto más grueso sea el fondo, menos perceptible será el zumbido.
Problema:	He apagado la placa después de cocinar, pero todavía puedo oír el ventilador interno funcionando.
Causa:	Incluso después de que la placa se haya apagado, el ventilador interno debe seguir trabajando durante unos segundos o minutos para terminar de enfriar los componentes internos de la placa.
Solución:	Este es el funcionamiento normal. El ventilador se apagará por sí solo después de que el proceso de enfriamiento se haya completado. Trate de no desenchufar la unidad antes de que el ventilador se haya apagado. Si tiene que desconectar la unidad, asegúrese de que deja que la unidad se enfríe completamente antes de guardarla.

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 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:	Control electrónico de voltaje bajo. (<85V)
Auto-ayuda:	Por favor asegúrese que el aparato este conectado al voltaje indicado en la etiqueta de calificación.
E2:	Control electrónico de exceso de voltaje. (>145V)
Auto-ayuda:	Por favor asegúrese que el aparato este conectado al voltaje indicado en la etiqueta de calificación.
E3:	El sensor de IGBT está abierto o cortocircuito.
Auto-ayuda:	Primero asegúrese que el sensor ha estado puesto correctamente. Si esta correcto, debe haber algo malo con el sensor. En esta circunstancia, es necesario reemplazar con un sensor nuevo para que el aparato funcione.
E5:	El sensor debajo del vidrio cerámico abierto o cortocircuito.
Auto-ayuda:	Primero asegúrese que el sensor ha estado puesto correctamente. Si esta correcto, debe haber algo malo con el sensor. En esta circunstancia, es necesario reemplazar con un sensor nuevo para que el aparato funcione.
E6:	Protección de Sobrecalentamiento en Temperatura (>390°F)
Auto-ayuda:	La temperatura en el aparato excede la temperatura máxima de 390 grados Fahrenheit si el E6 aparece en la LED, por favor espere hasta que el ventilador deja de andar, desenchufe la unidad y enchúfela de nuevo para reiniciar la unidad.
E7:	Protección de Sobrecalentamiento en IGBT (>180°F)
Auto-ayuda:	La temperatura de IGBT es más alta que 180 grados Fahrenheit y esta E7 aparecerá en la LED, por favor espere hasta que el ventilador deja de andar, desenchufe la unidad y enchúfela de nuevo para reiniciar la unidad.
E9:	Funcionamiento defectuoso bajo plato cerámico.
Self-help:	El sensor debajo del vidrio cerámica esta defectuoso. Para resolver este problema pulse el botón "ON/OFF" una vez y la unidad regresa al modo de espera. La unidad funcionará de nuevo después de pulsar el botón "ON/OFF" de nuevo.

Cumplimiento con Norma de FCC

ATENCIÓN: Cualquier cambio o modificación hecha a esta unidad, no aprobada expresamente por Fagor America podría invalidar la autoridad para hacer funcionar el equipo.

NOTA:

- Este equipo ha sido testado y cumple los requisitos ISM para equipamiento a nivel de consumidor, según lo establecido en el apartado 18 de las normas FCC.
- Estos requisitos están diseñados para proveer la protección adecuada contra daños por interferencias.
- Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radio frecuencia y, si no se instala y se usa de acuerdo al manual de instrucciones, puede causar daños de interferencias a las radio comunicaciones.
- Si este equipo causa daño a radios, teléfonos móviles, o a la recepción de televisión, lo que puede determinarse apagándolo y encendiendo, el usuario debe intentar corregir la interferencia mediante uno o más de los siguientes métodos:
 - Reoriente o recolque la antena receptora.
 - Incremente la separación entre el equipo y el receptor.
 - Conecte a un enchufe o circuito diferente al del receptor.
 - Pida ayuda a un técnico experto en radio o televisión.
- Lea cuidadosamente por favor su Manual de Usuario antes de utilizar su placa de inducción por primera vez. No seguir las instrucciones dadas en el Manual de Usuario anulará su garantía.



Contenu

Introduction à l'induction	38
Comment fonctionne l'induction?.....	38
Quels sont les avantages de cuisiner avec une table de cuisson à induction?	38
Quel type d'ustensiles de cuisson puis-je utiliser sur une table de cuisson à induction?	39
Règles Générales de Sécurité	40
Installation de la Table de Cuisson à Induction	44
Fonctionnement de la Table de Cuisson à Induction	45
Comment Utiliser les Commandes Tactiles	45
Utilisation de Votre Table de Cuisson à Induction	46
Pour Sélectionner un Menu de Cuisson	46
Coupure Automatique de Sécurité	47
Utilisation de la Minuterie.....	47
Nettoyage et Entretien	49
Dépannage	50
Conformité FCC	53
ESPAÑOL	19
Garantie Limitée	54

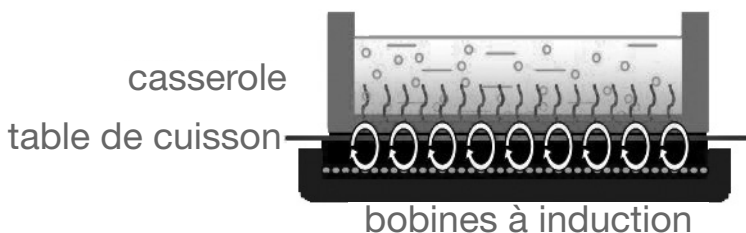


Introduction à l'induction

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: la cuisson par induction est la cuisson la plus écologique et la plus économe en énergie. Les tables de cuisson à induction utilisent 90% de l'énergie produite, ce qui est beaucoup plus éconergétique que les tables de cuisson à gaz ou à l'électricité. En reconnaissant la base de l'ustensile de cuisson, l'induction ne chauffe que le diamètre du pot. Ainsi, très peu d'énergie est gaspillée. De plus, l'induction n'émet pas de flamme, donc moins de chaleur résiduelle est produite dans votre cuisine.

SANS DANGER: Il n'y a pas de flammes et la surface reste fraîche au toucher.

RAPIDE: le chauffage et les changements de température sont immédiats, ce qui permet une réduction du temps de cuisson pouvant atteindre 50 % par rapport aux méthodes de cuisson à gaz et à l'électricité.

RÉPARTITION UNIFORME DE LA CHALEUR: évite la création de points chauds et de zones 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 les débordements ne collent pas à la surface de cuisson et il est donc facile de les essuyer pour les nettoyer.



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

Comme l'induction est fondée sur des principes magnétiques, les ustensiles de cuisson utilisés doivent avoir une base ferreuse (à base de fer, magnétique). Certains types d'ustensiles de cuisson sont faits de métaux naturellement magnétiques (tels que le fer pur), tandis que d'autres sont conçus pour être magnétisables par l'incorporation en « sandwich » d'une mince couche d'un métal ferreux dans la base. C'est cette couche de la base qui va être affectée par le champ magnétique de la table de cuisson à induction et qui va distribuer la chaleur. De manière générale, des ustensiles Tri-Ply, en acier inoxydable et fonte de fer de haute qualité peuvent être utilisés sur les tables de cuisson à induction. Les ustensiles en cuivre, en verre et en aluminium ne fonctionneront pas à moins qu'ils aient une base magnétique en sandwich.

La façon la plus simple de vérifier si votre ustensile est compatible avec une table de cuisson à induction, est de prendre un aimant et d'essayer de l'appliquer sur le fond de votre pot. S'il s'attache, votre pot est prêt pour l'induction. Vous pouvez même utiliser un simple aimant décoratif de réfrigérateur pour ce test. Notez que l'aimant ne doit tenir que sur le fond du pot, et pas nécessairement sur les côtés. Si les côtés ne sont pas magnétiques, mais que le fond l'est, votre pot est encore prêt pour l'induction.

Les pots les plus aptes à l'induction sont de calibre moyen et gros.

Ustensiles compatible avec la cuisson par induction*

- Acier inoxydable et Tri-Ply (note: les types d'acier inoxydable n'ont pas tous des propriétés magnétiques. Vérifier tout d'abord avec un aimant.)
- Fer et acier émaillés
- Fonte
- Tous les ustensiles de cuisson et autocuiseurs FAGOR

Non compatibles avec la cuisson à induction

- Cuivre
- Verre
- Aluminium
- Céramique

** Vérifiez toujours vos ustensiles avec un aimant avant de tenter une utilisation sur une table de cuisson à induction.*

ATTENTION:

Les ustensiles utilisés sur votre table de cuisson à induction portable Fagor doivent avoir une base magnétique d'au moins 5 pouces de diamètre.



Règles Générales de Sécurité

La table de cuisson que vous venez d'acheter est un produit à la fine pointe de l'art. Elle se conforme aux dernières normes en matière de sécurité et de technologie, mais comme 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 touchez jamais la surface de cuisson à induction et les prises électriques si vos mains sont mouillées ou humides.
- Assurez-vous de toujours déposer l'appareil sur une surface non métallique plane, nivelée et stable avant de le mettre en marche.
- Ne branchez pas 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 déclencher un disjoncteur.
- Si vous utilisez une rallonge pour brancher la table de cuisson, sachez qu'un cordon endommagé peut empêcher l'appareil de bien fonctionner. Examinez toujours votre rallonge pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée et qu'elle est compatible avec la tension requise. Soyez sûr de ne pas placer le cordon là où les gens pourraient marcher dessus.
- N'utilisez pas d'ustensile d'un diamètre de plus de 11 pouces sur la plaque de cuisson.
- Gardez constamment vos ustensiles au centre de la plaque de cuisson à induction. L'ustensile de cuisson ne doit ni couvrir le panneau d'affichage, ni toucher les bordures d'argent quand l'appareil est chaud car cela fera fondre l'unité.
- Ne tentez jamais de débrancher la table de cuisson à induction en tirant sur son cordon d'alimentation.
- Ne déplacez pas la table de cuisson à induction lorsqu'elle fonctionne ou quand des ustensiles de cuisson chauds s'y trouvent.
- Ne laissez pas d'ustensiles vides sur la table de cuisson à induction pendant qu'elle fonctionne.
- Un ustensile de cuisson vide va chauffer très rapidement et peut causer des dégâts matériels ou des blessures.
- Ne placez pas d'objets métalliques sur la table de cuisson à induction (sauf les ustensiles avec lesquels vous voulez cuisiner).
- Vérifier de temps à autres le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. N'utilisez pas la table de cuisson à induction si le cordon est endommagé. Si le cordon d'alimentation semble défectueux, faites-le réparer par un électricien qualifié.



- Ne chauffez pas de boîtes de conserve non ouvertes sur la table de cuisson à induction. Une boîte de conserve chauffée pourrait exploser. Cuisez ou chauffez uniquement la nourriture dans des ustensiles de cuisson compatibles avec l'induction.
- Bien que la surface de la plaque à induction reste tiède au toucher, car la chaleur est transférée directement au pot, notez que la chaleur résiduelle de l'ustensile finira par chauffer la surface de cuisson, en particulier la zone située directement sous le pot. Soyez prudent lorsque vous manipulez la table de cuisson après chaque utilisation et laissez-la refroidir avant de la ranger.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical doivent faire preuve de prudence s'elles utilisent ou se tiennent près d'une unité d'induction en cours de fonctionnement, car le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou d'un autre dispositif médical. Nous vous suggérons de contacter votre médecin ou le fabricant de stimulateur cardiaque ou de dispositifs médicaux similaires au sujet de votre situation particulière.
- Ne placez pas d'objets magnétisés, comme par exemple les cartes de crédit ou des cassettes, sur la surface de verre pendant que la table de cuisson à induction fonctionne. Les propriétés magnétiques de l'unité peuvent endommager ces articles.
- Afin d'éviter la surchauffe, ne placez pas de papier d'aluminium ou de plaques métalliques sur la surface de cuisson.
- Attention: N'insérez pas d'objets comme des fils ou des outils dans les fentes d'aération.
- Cela peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas la table de cuisson à induction si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle a été endommagée ou est tombée.
- Ne laissez pas la table de cuisson à induction sans surveillance lorsqu'elle est en marche. Gardez les enfants loin de la table de cuisson à induction. Les enfants doivent constamment être supervisés quand ils sont dans l'environnement de la cuisine.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant de familiarité avec les consignes de sécurité et d'exploitation contenues dans ce manuel, ou manquant d'expérience sur le fonctionnement de l'appareil—sauf si elles sont étroitement surveillées et ont reçu des instructions appropriées.
- N'immergez pas la plaque de cuisson à induction dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne la lavez pas dans le lave-vaisselle.
- Ne déposez pas et n'utilisez pas 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 des accessoires Fagor authentiques. Ne tentez jamais de démonter ou de réparer vous-même la table de cuisson à induction!
- Ce produit n'est pas conçu pour un usage commercial ou extérieur mais **UNIQUEMENT** pour un usage intérieur et domestique.

SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin de se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ni aucun appareil à parties électriques dans l'eau ou autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près de ceux-ci.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le fil ou la prise est endommagé ou après un mauvais fonctionnement, ou qui a été endommagé de quelle façon que ce soit. Revoyez l'appareil au service de réparation autorisé le plus proche de chez vous pour une évaluation, une réparation ou un ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Il faut être extrêmement prudent lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher, mettre tout sur « off » (arrêt), puis débrancher la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que prévu.
14. Ne pas cuire sur des plaques de cuisson cassées – Si une plaque de cuisson est cassée, des solutions de nettoyage et des débordements peuvent s'infiltrer dans la plaque de cuisson et créer un risque de choc électrique.
15. Nettoyer les plaques de cuisson avec attention - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des débordements sur une surface de cuisson chaude, faire attention d'éviter des brûlures par la vapeur, certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives quand ils sont en contact avec une surface chaude.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- a) Un court cordon d'alimentation doit être utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébucher sur un cordon plus long.
- b) des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées si les précautions d'usage sont prises.
- c) Si une rallonge plus longue est plus utilisée :
 - 1) La puissance nominale indiquée sur l'assemblage du cordon ou la rallonge doit au minimum être égale à la puissance nominale de l'appareil ; et
 - 2) Le cordon doit être arrangé de sorte qu'il ne pende pas du plan de travail ni du dessus de table où des enfants pourraient le tirer et pour éviter que l'on ne trébuche accidentellement dessus. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'ajuste dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de façon quelconque.

FRANÇAIS

Données techniques:

Tension nominale :	120 V 60 Hz 1800 Watt
Plage de puissance :	1 à 7
Plage de la minuterie :	1 minute à 8 ou 9 heures, selon le niveau de puissance
Plage de température :	140 °F – 390 °F



Installation de la Table de Cuisson à Induction

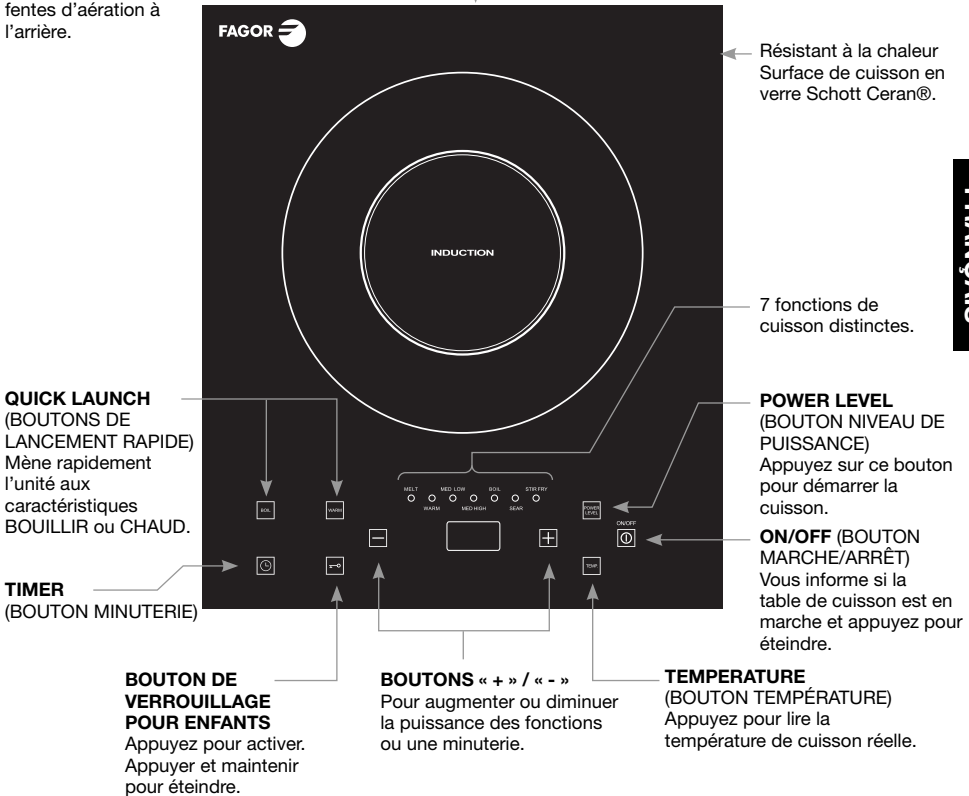
- Déposer la table de cuisson sur une surface stable et nivelée.
- Ne jamais déposer la table de cuisson sur une surface inflammable (nappe de table, tapis, etc.)
- Ne pas bloquer les orifices de ventilation de la table de cuisson à induction. Cela pourrait entraîner une surchauffe.
- Garder une distance minimale de 3 à 5 pouces avec les murs et autres objets.
- Ne pas placer la table de cuisson à induction à côté d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (radio, téléviseurs, magnétophones, 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 principal n'est pas endommagé ou écrasé sous la table de cuisson à induction.
- S'assurer que le cordon d'alimentation principal 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 des plaques chauffantes est faite de verre à résistance thermique. Si 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.
- Nous recommandons de ne déposer aucun ustensile, casserole, couvercle, couteau ou autre article métallique sur la plaque chauffante. Ces articles pourraient devenir chauds, une fois le dispositif en marche.
- Ne pas placer d'objets magnétisés comme des cartes de crédit, cassettes, etc. sur la surface vitrée lorsque le dispositif est en marche..
- Pour éviter toute surchauffe, ne déposer aucune assiette en aluminium ou en métal sur le dispositif.
- Ne pas insérer d'objet comme des fils ou des outils dans les orifices de ventilation. Attention: cela pourrait causer un choc électrique.
- Ne pas toucher la surface chaude de la zone en céramique ! Veuillez noter: bien que la plaque chauffante à induction ne chauffe pas pendant l'utilisation, la température des ustensiles finira par en faire augmenter la température !
- Ne pas chauffer des boîtes de conserve non ouvertes sur la plaque chauffante à induction. la table de cuisson à induction car une fois réchauffée, cette boîte pourrait exploser. Une boîte de conserve chauffée pourrait exploser: par conséquent, toujours enlever son couvercle auparavant.
- Des tests scientifiques ont prouvé que les plaques chauffantes à induction ne posent aucun risque. Les porteurs de stimulateur cardiaque devraient cependant garder une distance minimale de 24 pouces avec le dispositif lorsque celui-ci est en marche.
- La surface de la plaque chauffante est faite de verre résistant à la température. Dans le cas où un dommage à l'unité est observée, même s'il s'agit seulement d'une petite fissure sur la surface du verre, déconnecter immédiatement la table de cuisson à induction de l'alimentation et contacter notre service clientèle par téléphone au 1.800.207.0806.



Fonctionnement de la Table de Cuisson à Induction

AÉRATION

Ne pas obstruer les fentes d'aération à l'arrière.



FRANÇAIS

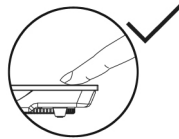
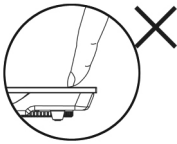
Comment utiliser les commandes tactiles:

Cette table de cuisson est équipée d'un panneau de commande tactile avec les dernières fonctionnalités de sécurité. Vous constaterez que les boutons de contrôle tactile ne sont pas aussi sensibles au toucher que les autres écrans tactiles ou des pavés tactiles trouvés dans les appareils électroniques domestiques. C'est pour des raisons de sécurité, pour empêcher les enfants d'allumer la plaque de cuisson facilement, et aussi pour permettre d'essuyer des déversements sur la surface de cuisson sans changer les réglages.

Pour appuyer sur un bouton, vous devez appliquer une tape ferme avec votre doigt. Tendez votre index à l'horizontale, à environ un pouce au dessus du bouton que vous essayez de taper, puis tapez rapidement et fermement, et soulevez votre doigt une fois fait (voir image ci-dessous).

Les boutons ne réagissent pas si vous :

- utilisez la pointe de votre doigt ou votre ongle (voir image ci-dessous)
- Faites glisser votre doigt sur lui sans taper
- appuyez trop doucement
- tapotez à l'extérieur de la zone du bouton, délimitée par les carrés blancs



Utilisation de Votre Table de Cuisson à Induction:

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et non-métallique.
2. Placez un ustensile de cuisine adéquat au centre de la zone de cuisson.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise appropriée et un signal sonore retentit.
4. Le voyant MARCHE-ARRÊT brille. Appuyez sur MARCHE-ARRÊT une fois, le voyant du bouton de fonction « Feu moyen – doux » clignote. S'il n'y a aucune autre opération au cours des 10 prochaines secondes suivant l'enclenchement du bouton MARCHE-ARRÊT, le voyant de la fonction « Feu moyen – doux » disparaît et l'appareil revient automatiquement au mode veille.

Pour Sélectionner un Menu de Cuisson:

1. Appuyez sur MARCHE-ARRÊT une fois.
2. Appuyez sur le bouton POWER LEVEL une fois, l'indicateur de « Feu moyen – doux » brille, l'appareil commence à fonctionner avec le niveau de puissance par défaut à 3, vous pouvez augmenter ou diminuer la puissance en appuyant sur les boutons « + » ou « - ». Les niveaux de puissance vont de 1 à 7.
3. Appuyer sur le bouton TEMP. une fois, la température correspondant s'affiche sur l'écran numérique.
4. Appuyez sur le bouton TIMER une fois, le panneau affiche 00h00, vous pouvez régler le temps désiré.
5. Vous pouvez également appuyer sur la touche CHILD LOCK si nécessaire.



Niveaux de puissance et suggestions d'utilisation:

Niveau de puissance	Fonction	Puissance (tolérance admise)	Température correspondante (tolérance admise)	Gamme minuterie	Limite de temps de fonctionnement
1	Fondre	300 W	140 °F	de 00 à 30 minutes	30 minutes
2	Feu moyen	600 W	160 °F	0-8:00 heures	2 heures
3	Feu moyen – doux	800 W	180 °F	1:00-9:00 heures	2 heures
4	Feu moyen – élevé	1 000 W	20 0°F	1:00-8:00 heures	2 heures
5	Bouillir	1 300 W	212 °F	de 00 à 60 minutes	1 heure
6	Rissoler	1 800 W	360 °F	de 00 à 30 minutes	30 minutes
7	Sauter	1 800 W	390 °F	de 00 à 30 minutes	30 minutes

- Lorsque vous avez terminé la cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt une fois pour mettre la table de cuisson hors tension. Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps pour refroidir l'appareil. Une fois que le ventilateur est arrêté, débranchez l'unité. Assurez-vous d'attendre que l'unité soit complètement refroidie avant de la ranger.

FRANÇAIS

Coupure automatique de sécurité:

La table de cuisson a une fonction de sécurité d'arrêt automatique qui éteindra la table de cuisson automatiquement après une certaine période de temps de cuisson, comme une mesure de sécurité au cas où la table de cuisson reste allumée accidentellement. Chaque fonction a un délai distinct pour savoir quand l'appareil s'éteindra automatiquement. Veuillez vous référer à la colonne de « limitation de temps de fonctionnement » dans le tableau ci-dessus pour votre niveau de puissance choisi.

Vous pouvez annuler cette fonction arrêt automatique en programmant la minuterie (voir la prochaine section de ce manuel). Si vous voulez continuer à utiliser la table de cuisson après le temps de cuisson programmé, vous pouvez le faire en appuyant sur l'interrupteur MARCHE-ARRÊT et ensuite sur les touches niveau de puissance, bien que nous vous recommandons de laisser l'appareil refroidir avant de l'utiliser à nouveau.

Utilisation de la minuterie:

La minuterie permet de programmer un temps de cuisson déterminée, après quoi la table de cuisson s'éteint.

- Pour utiliser la minuterie, suivez les étapes 1 à 4 de la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction Fagor ». Une fois que vous avez défini le niveau de cuisson désiré, appuyez sur la touche « TIMER » une fois. Le panneau d'affichage affiche un message clignotant « 0:00 ».



2. Appuyez sur le bouton « + » pour augmenter le temps programmé minute par minute.

TABLEAU DES INTERVALLES DE LA MINUTERIE « TIMER »	
Fondre	Intervalles de 1 min à 30 min
Feu moyen	Intervalles de 1 min à 30 min, puis par intervalles de 5 minutes à 8 heures
Feu moyen – doux	Commence à 1 heure puis augmente par intervalles de 5 min à 9 heures
Feu moyen – élevé	Commence à 1 heure puis augmente par intervalles de 5 min à 8 heures
Bouillir	Intervalles de 1 min à 30 min, puis par intervalles de 5 min à 60 min
Rissoler	Intervalles de 1 min à 30 min
Sauter	Intervalles de 1 min à 30 min

Si vous voulez diminuer le temps, appuyez sur le bouton « - ». Veuillez vérifiez le tableau de fonction puissance pour la gamme de temps sur chaque fonction.

NIVEAU DE PUISSANCE	WATTS	FONCTION
1	300 W	Fondre
2	600 W	Feu moyen
3	800 W	Feu moyen – doux
4	1 000 W	Feu moyen – élevé
5	1 300 W	Bouillir
6	1 800 W	Rissoler
7	1 800 W	Sauter

Une fois que vous avez sélectionné le temps de cuisson désiré, la minuterie démarre le compte à rebours et l'écran va revenir à l'affichage du numéro de la fonction de cuisson.

3. Pour modifier l'heure programmée au cours du compte à rebours, appuyez sur la touche « TIMER » de nouveau une fois, et utilisez les boutons « + » et « - » pour changer le temps. Pour arrêter la minuterie, soit appuyez sur le bouton « TIMER » et changez une fois la fonction de cuisson ou tapez le bouton marche-arrêt et mettez l'appareil hors tension.

Utilisation du verrouillage de sécurité enfant « CHILD LOCK » :

Pour empêcher les enfants d'allumer la table de cuisson accidentellement ou de modifier les paramètres de cuisson, appuyez sur le bouton CHILD LOCK pendant quelques secondes. La lumière à côté du bouton s'allume et la cuisson ne répondra pas au pouvoir ou à des changements de minuterie. Vous pouvez appuyer sur le bouton de verrouillage enfant quand la table de cuisson est en marche ou quand elle est éteinte. Lorsque le verrouillage enfant est activé, le seul bouton qui fonctionnera est le bouton MARCHE-ARRÊT. Pour désactiver le verrouillage enfant, il ne suffit pas de simplement appuyez une fois sur le bouton CHILD LOCK. Vous devez appuyez sur le bouton pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous entendez un bip et que le voyant s'éteint.

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 car cela pourrait endommager les pièces de plastique ou le boîtier/tableau de commande.
- 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 cuisson, bien qu'une surface égratignée ne vous empêchera pas d'utiliser la table de cuisson à induction.
- S'assurer de nettoyer l'unité de façon appropriée avant de la ranger dans un endroit sec.

Dépannage

En vue d'assurer de meilleurs résultats lorsque vous utilisez la table de cuisson à induction portable Fagor, veuillez lire toutes les instructions de fonctionnement et les règles de sécurité contenues dans ce manuel. Les éléments suivants sont des conseils pratiques et des solutions à certains problèmes courants que vous pouvez rencontrer lorsque vous utilisez la table de cuisson à induction portable Fagor. Si vous ne pouvez pas déterminer la cause de l'erreur et la corriger, contactez notre service clientèle par téléphone au 1.800.207.0806.

FRANÇAIS

Problème:	L'unité bipse continuellement et ne génère pas de chaleur après avoir placé l'ustensile de cuisine sur la surface de la table de cuisson et après avoir pressé sur le bouton MARCHE-ARRÊT suivi par la touche START.
Raison:	La table de cuisson à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisine. Cela pourrait se produire parce que: 1. Le fond de l'ustensile n'est pas plat. 2. L'ustensile de cuisine n'est pas compatible avec une induction .
Solution:	1. Tous les ustensiles utilisés sur une table à induction doivent avoir un fond complètement plat. Si le fond de votre pot n'est pas plat vous ne serez pas capable de l'utiliser sur la table à induction. 2. Vérifiez si l'ustensile de cuisine que vous voulez utiliser est compatible avec l'induction, en essayant d'appliquer un aimant sur son fond. Si l'aimant ne tient pas, l'ustensile de cuisine ne fonctionne pas sur une plaque à induction. Essayez d'utiliser un pot différent.
Problème:	J'ai un pot en acier inoxydable, mais il ne fonctionne pas sur ma table de cuisson à induction.
Raison:	Les types d'acier inoxydable ne sont pas tous compatibles avec l'induction, car certains n'ont pas de propriétés magnétiques. Les pots en acier inoxydable ont généralement un fond sandwich en aluminium, qui se compose d'une couche d'aluminium en sandwich entre deux couches d'acier inoxydable. La couche supérieure est généralement en acier inoxydable 18/10, qui n'est pas magnétique, et la couche inférieure est généralement une couche d'acier inoxydable magnétique (aussi appelé « ferreux » ou acier inoxydable 18/0). Ce type de pot fonctionnera avec l'induction. Toutefois, si votre pot est entièrement en acier inoxydable 18/10 et n'a pas un fond sandwich, il n'aura pas les propriétés magnétiques nécessaires pour rendre l'induction compatible.

Solution:	Si vous ne savez pas si votre ustensile de cuisine est compatible à l'induction, vérifiez tout d'abord avec un aimant. Si l'aimant ne tient pas, vous ne serez pas en mesure d'utiliser ce pot spécifique sur une table à induction.
Problème:	Le contrôle tactile ne réagit pas du tout quand vous tapez sur les boutons, ou ne réagit pas à chaque contact.
Raison:	Ces commandes tactiles ne sont pas aussi sensibles au toucher que les autres écrans tactiles ou les pavés tactiles trouvés dans les appareils électroniques domestiques. C'est pour des raisons de sécurité, mais aussi pour permettre de nettoyer des déversements de la surface de cuisson sans changer les réglages.
Solution:	Vous devez appliquer une tape ferme avec votre doigt. Tendez votre index à l'horizontale, à environ un pouce au dessus du bouton que vous essayez de taper, puis tapez rapidement et fermement, en soulevant votre doigt une fois fait.
Problème:	La table de cuisson émet un vrombissement lorsque je place un ustensile de cuisson sur la surface et commence la cuisson.
Raison:	Un faible niveau de vrombissement est normal au cours de l'exploitation d'un table de cuisson à induction. Le vrombissement indique que le champ magnétique est généré et que l'ustensile de cuisine chauffe. Si vous cuisez sur les niveaux de puissance 1 ou 2, le vrombissement sera intermittent. Sur tous les autres niveaux, il sera constant.
Solution:	Ce fonctionnement est normal. En règle générale, plus la qualité des ustensiles de cuisson que vous utilisez est supérieure (au plus épaisse est la base), plus le vrombissement augmentera.
Problème:	J'ai éteint la table de cuisson après la cuisson, mais je peux encore entendre le ventilateur fonctionner.
Raison:	Même après que la table de cuisson a été éteinte, le ventilateur interne va continuer à fonctionner pendant quelques secondes ou minutes pour terminer le refroidissement à l'intérieur de la table de cuisson.
Solution:	Ce fonctionnement est normal. Le ventilateur s'arrêtera par lui-même, après que la phase de refroidissement soit complète. Ne pas débrancher l'appareil avant que le ventilateur soit éteint. Si vous devez débrancher l'appareil, assurez-vous de laisser l'appareil refroidir complètement avant de le ranger.

Si la table de cuisson détecte une erreur interne/externe ou une mauvaise connexion, elle affiche le message d'erreur avec un numéro de code sur le panneau d'affichage et la table de cuisson cessera de fonctionner. Ces numéros de code vous permettront d'identifier la cause de l'erreur et vous aideront à trouver la solution au problème. Si le problème a été résolu le message d'erreur disparaîtra et vous pourrez continuer à utiliser votre table de cuisson. Si l'erreur persiste, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle pour obtenir de l'aide. Vous pouvez nous joindre au 1-800-207-0806

E1:	Commande électronique de basse tension. (< 85 V)
Auto-assistance:	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)
Auto-assistance:	Assurez-vous que l'appareil est branché dans une prise ayant la tension indiquée sur la plaque signalétique.
E3:	Le capteur de l'IGBT est ouvert ou a subi un court-circuit.
Auto-assistance:	Veuillez vérifier si ce capteur a été placé correctement. S'il est correct, il est possible que le capteur soit défectif. Dans cette circonstance, il est nécessaire de remplacer par un nouveau capteur et l'unité pourrait fonctionner à nouveau.
E5:	Le capteur sous la vitrocéramique est ouvert ou a subi un court-circuit.
Auto-assistance:	Veuillez vérifier si ce capteur a été placé correctement. S'il est correct, il est possible que le capteur soit défectif. Dans cette circonstance, il est nécessaire de remplacer par un nouveau capteur et l'unité pourrait fonctionner à nouveau.
E6:	Protection contre la surchauffe en mode « TEMP. » (> 390 °F)
Auto-assistance:	La TEMP. sur la table de cuisson dépasse la valeur maximale admissible de 390 °F. Si cette E6 apparaît sur l'écran numérique, attendez que le ventilateur s'arrête, débranchez l'appareil, puis branchez-le à nouveau pour redémarrer.
E7:	Protection contre la surchauffe des transistors IGBT (> 180 °F)
Auto-assistance:	La TEMP. des transistors IGBT est supérieure à 180 °F et ce message E7 apparaîtra sur l'écran numérique, attendez que le ventilateur s'arrête, débranchez l'appareil, puis branchez-le à nouveau pour redémarrer.
E9:	Le capteur sous la plaque en céramique est défectueux.
Auto-assistance:	Le capteur sous la plaque en céramique est en panne. Pour résoudre ce problème, appuyez sur le bouton MARCHE-ARRÊT une fois et l'unité retourne en mode veille. L'unité de travail fonctionnera après avoir appuyé sur le bouton MARCHE-ARRÊT à nouveau.

Conformité FCC

AVERTISSEMENT: Tout changement ou modification apporté à cet appareil non expressément approuvées par Fagor Amérique pourrait annuler l'autorité de l'utilisateur de faire fonctionner l'équipement.

REMARQUE:

- Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites établies pour le matériel de consommateur ISM (Industrial, Scientific and Medical), selon la Partie 18 des règlements de la FCC (Federal Communications Commission).
- Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles.
- Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions du manuel, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.
- Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception de radio, de téléphone cellulaire, ou de télévision, qui peut être déterminé en l'éteignant et en l'allumant, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes:
 - Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice
 - Augmenter la séparation entre l'équipement et le récepteur
 - Connecter à une sortie sur un circuit différent du récepteur
 - Consulter un technicien radio ou un technicien de télévision pour obtenir de l'aide
- Veuillez lire votre manuel d'utilisation attentivement avant d'utiliser votre table de cuisson à induction pour la première fois. Ne pas suivre les directives fournies par le manuel de l'utilisateur annule la garantie.

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 TWO (2) YEARS 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 Canada, 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 two-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 5:00 pm Eastern Standard Time and ask for CUSTOMER SERVICE. Please refer to "Fagor portable induction cooktop item #670041470 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: your full name, 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.





FAGOR PORTABLE INDUCTION COOKTOP
Item number 670041470
WARRANTY REGISTRATION CARD

MR./MRS./MS.: _____

TELEPHONE: _____

ADDRESS: _____

DATE OF PURCHASE: _____

NAME OF STORE WHERE BOUGHT: _____

EMAIL: _____

You can register your Fagor Portable Induction cooktop online at:
www.fagoramerica.com or 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 :
: instrucciones. :
: :
: Le fabricant se reserve le droit de modifier les :
: modèles décrits dans la brochure. :
: :
:.....



Toll Free: 1.800.207.0806