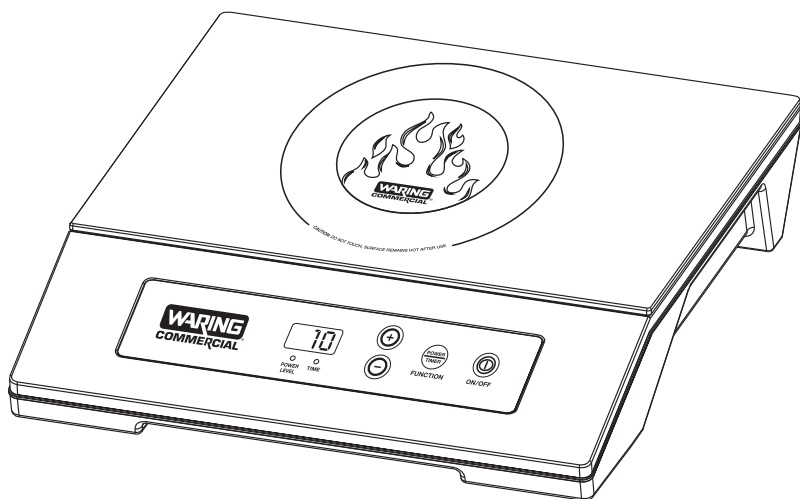


WARING[®] COMMERCIAL

INDUCTION COOKTOP HORNILLO DE INDUCCIÓN TABLE DE CUISSON À INDUCTION



WIH200 SERIES

For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea
cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,
lire attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.**
3. To protect against electric shock, do not immerse power cord or plugs in water or other liquids.
4. Do not touch surfaces that may be hot.
5. **CAUTION: Do not place cooktop on stainless steel or metal surfaces during use. Due to the induction method of heat transfer, certain metallic surfaces will become hot and could damage the cooktop base.**
6. **CAUTION: Surfaces under the cooktop may become hot during and after use. DO NOT touch surfaces. Keep metal utensils away from unit, as they may heat up.**
7. Avoid contact with moving parts.
8. **Do not operate the Waring® Commercial Induction Cooktop or any other electrical equipment with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest Waring Authorized Service Center for examination, repair, and/or adjustment.**
9. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. The Waring® Commercial Induction Cooktop should always be on a stable countertop or table.
13. Do not use the appliance for other than its intended use.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
16. **Do not cook on broken cooktop** – If the glass cooktop should break, cleaning solutions and spills may penetrate the broken surface and create a risk of electric shock.

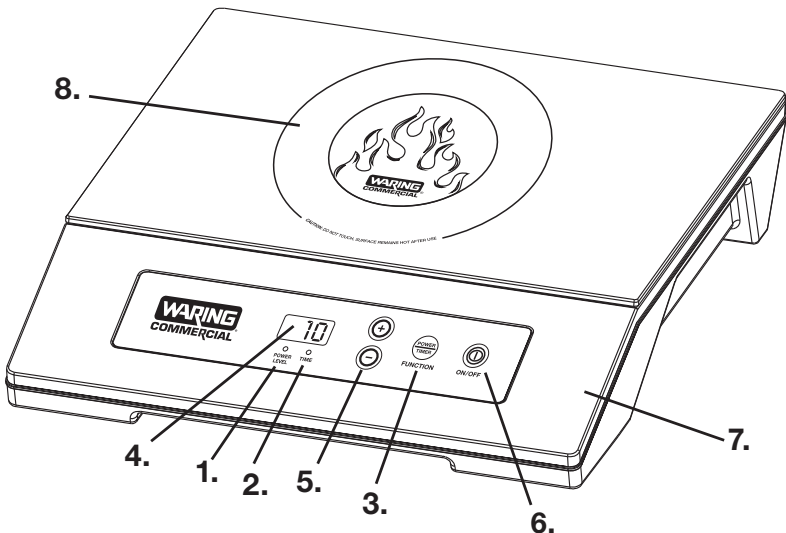
17. **Clean cooktop with caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn; some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
18. Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the glass surface; they can get hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS APPROVED FOR COMMERCIAL USE

MODEL	ELECTRICAL	PLUG TYPE	DIMENSIONS (inches)	LISTING
WIH200	120V, 15 AMP, 1800W	NEMA 1-15P	11.8 x 14.6 x 3	ETL, NSF, FCC
WIH200C	120V, 12 AMP, 1440W	NEMA 1-15P	11.8 x 14.6 x 3	CETL, NSF, FCC

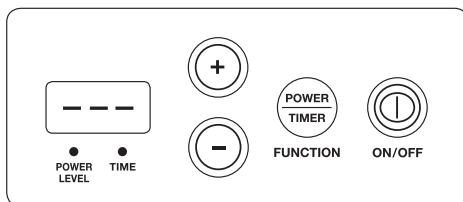
PARTS & FUNCTION

1. Power Level Indicator Light
2. Time Indicator Light
3. POWER/TIMER Button – Select the Power or Timer function
4. LED Display
5. + / – Buttons – Adjustment Control for Power Level/Timer
6. ON/OFF Button
7. Stainless Steel Housing
8. Tempered Glass Cooking Surface



OPERATION

Once the unit is plugged into an electrical outlet, place the induction-ready cookware on the glass top and press the ON/OFF button to turn the unit on. The LED display will show “---” and the POWER LEVEL and TIME indicator lights will flash.



This indicates that a cooking function has not been selected. If no further action is taken, the unit will automatically turn off after 30 seconds. To start using the unit, press the POWER/TIMER button. The POWER LEVEL indicator light will illuminate. The cooktop will automatically default to the Power Level 5 setting.

To start using the unit, press the POWER/TIMER button. The POWER LEVEL indicator light will illuminate. The cooktop will automatically default to the Power Level 5 setting.

CAUTION: Do not place cooktop on stainless steel or metal surfaces during use. Due to the induction method of heat transfer, certain metallic surfaces will become hot and could damage the cooktop base.

CAUTION: Surfaces under the cooktop may become hot during and after use. DO NOT touch surfaces.

EMPTY-PAN DETECTION

This unit has cookware detection:

- If the unit is turned on and cookware is not put on the cooktop glass, the unit will beep and turn off after 60 seconds.
- If the cookware is not induction compatible, the unit will beep and automatically turn off after 60 seconds.
- If you remove the cookware from the cooking surface during the operation mode, the unit will beep and will automatically turn off after 60 seconds.

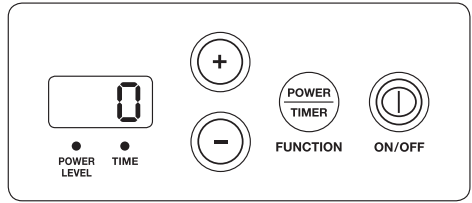
The cooktop Power Level settings are:

- 10 Power Level settings for WIH200, from Low (1) to High (10)
- 8 Power Level settings for WIH200C, from Low (1) to High (8)

To adjust the Power Level settings to the desired setting, press “+” or “-” buttons. The “+” increases the setting. The “-” lowers the setting. The LED display will show the current POWER LEVEL setting. The unit can be used without setting the timer.

SETTING THE TIMER

If you do want to set the timer, press the POWER/TIMER button. (Indicator light labeled TIME will illuminate.) Default is 0. Press “+” or “-” to set the timer to your



desired cooking time. The timer advances in 5-minute increments and decreases in 1 minute increments. If you press and hold the “+” or “-” button, the timer will advance rapidly. Once you have finished setting the timer, it will stay in TIMER mode.

The timer can be adjusted to a maximum time of 180 minutes. At the end of the timed cycle, the timer will beep five times.

NOTE: The induction cooktop runs up to 180 minutes. If it has been cooking for more than 30 minutes, if you set a timer for an additional 160 minutes, the cooktop will still turn off after the 180-minute mark. If you need to cook for more than 180 minutes, simply turn the cooktop off and then on again. When the unit is off, the fan may continue running for a minute or more.

INDUCTION-READY POTS AND PANS

To use the Waring® Commercial Induction Cooktop, your pot or pan must have a flat bottom surface of 4.72 inches to 10.24 inches in diameter and be marked suitable for induction cooking.

SAFETY

CAUTION: UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE!

Please note that the unit will still be too hot to handle immediately after use.

The Waring® Commercial Induction Cooktop has a thermal cutoff safety device to avoid overheating. If the Induction Cooktop shuts off automatically, unplug it and allow it to cool for 20 minutes. Plug back in and continue use.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug unit after each use and before cleaning. Unplug the unit when not in operation. The Waring® Commercial Induction Cooktop should be cleaned after each use with warm, soapy water. The exterior of the unit may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth.

Clean the cooking surface while the unit is warm, using warm, soapy water. **DO NOT USE COLD WATER ON WARM SURFACE.**

Do not immerse completely in water to clean. The appliance is not to be cleaned with a water jet.

NOTE: The cooking surface will be hot after use. Use caution when handling cooking utensils and cookware. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

ERROR CODE LIST

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

Error Code	Description of Error
“---” on display and beep sounded	No cookware or cookware not induction compatible is on the cooktop.
E1	Voltage is under 75V.
E2	Voltage is over 145V.
E3, E5, E7	The heater is damaged; please contact the nearest authorized service facility for troubleshooting, repair and adjustment.
E6	The appliance is too hot. The cooking temperature is over 450° at highest power level. After the unit has cooled down, the unit will automatically switch to standby mode. Press ON/OFF button to restart the unit.
E9	It may be caused by a concave pot. Change pot and restart the induction cooktop. If the error code still shows, please contact the nearest authorized service facility for troubleshooting, repair and adjustment.

Any other servicing should be done by an authorized service representative.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY (U.S. AND CANADA ONLY)

Waring warrants every new Waring® Commercial Induction Cooktop to be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semi-liquids, provided it has not been subject to loads in excess of the indicated rating. Under this warranty, the Waring Commercial Division will repair or replace any part that, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to the Waring Service Center at: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, or any Factory Approved Service Center.

This warranty does not: a) apply to any product that has become worn, defective, damaged or broken due to use or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a Factory Approved Service Center, or due to abuse, misuse, overloading or tampering; or b) cover incidental or consequential damages of any kind. The one year warranty is applicable only to appliances used in the United States or Canada; this supersedes all other express product warranty or warranty statements. For Waring products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations. Warning: This warranty is void if appliance is used on Direct Current (DC).

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desenchufe el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
4. No toque las superficies calientes.
5. **PRECAUCIÓN: no coloque el hornillo sobre superficies de acero inoxidable o metálicas durante el uso. El calentamiento por inducción puede hacer que algunas superficies metálicas se calienten, lo que podría dañar la base del hornillo.**
6. **PRECAUCIÓN: las superficies debajo del hornillo pueden calentarse durante el uso y permanecer calientes después del uso. NO las toque. Mantenga los utensilios de metal alejados de la unidad, ya que pueden calentarse.**
7. Evite el contacto con las piezas móviles.
8. **No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.**
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
10. No lo use en exteriores.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
12. Coloque el aparato sobre una superficie llana y segura, tal como una encimera o una mesa.
13. No use el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
14. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
15. No permita que los niños jueguen con este aparato.

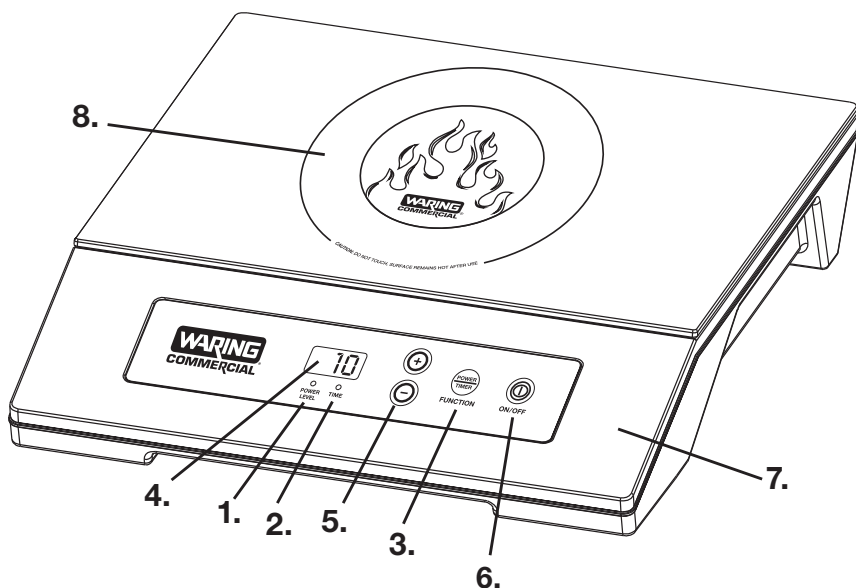
16. **No use la unidad si la superficie de cocción está rota;** líquido puede infiltrarse en la placa, presentando un riesgo de electrocución.
17. **Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción;** procure no limpiar la placa mientras está caliente, incluso con agua. El vapor producido por el agua puede provocar quemaduras. Algunos limpiadores producen gases nocivos cuando entran en contacto con una superficie caliente.
18. No coloque objetos de metal, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de cocción ya que pueden ponerse muy calientes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES APROBADO PARA USO COMERCIAL

MODELO	ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS	TIPO DE ENCHUFE	DIMENSIONES	CERTIFICACIONES
WIH200	120 V, 15 AMP, 1800 W	NEMA 1-15P	11.8 x 14.6 x 3 in. (30 x 37 x 7.5 cm)	ETL, NSF, FCC
WIH200C	120 V, 12 AMP, 1440 W	NEMA 1-15P	11.8 x 14.6 x 3 in. (30 x 37 x 7.5 cm)	CETL, NSF, FCC

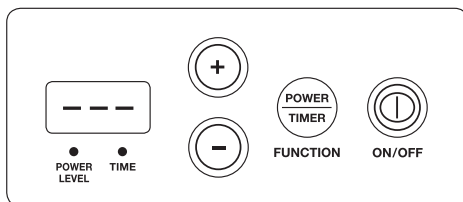
PIEZAS Y FUNCIONES

1. Indicador luminoso POWER LEVEL: indica que la función “POWER LEVEL” (nivel de potencia) está activada
2. Indicador luminoso TIME: indica que la función “TIMER” (temporizador) está activada
3. Selector de función: permite elegir la función, “POWER LEVEL” (nivel de potencia) o TIMER (“temporizador”)
4. Pantalla LED
5. Botones + y -: permiten ajustar el nivel de potencia y el tiempo
6. Botón ON/OFF (encendido/apagado)
7. Carcasa de acero inoxidable
8. Superficie de cocción de vidrio templado



FUNCIONAMIENTO

Enchufe el aparato, coloque el utensilio (compatible con la inducción) sobre la placa y presione el botón ON/OFF para encender la unidad. La pantalla



LED mostrará “---” y los indicadores luminosos POWER LEVEL y TIME parpadearán, lo que indica que debe elegir una función. Si no hace nada, la unidad se apagará automáticamente después de 30 segundos. Para empezar a usar la unidad, oprima el selector de función; el indicador luminoso POWER LEVEL se encenderá. La placa se encenderá al nivel 5 (el nivel de potencia por defecto).

PRECAUCIÓN: no coloque el hornillo sobre superficies de acero inoxidable o metálicas durante el uso. El calentamiento por inducción puede hacer que algunas superficies metálicas se calienten, lo que podría dañar la base del hornillo.

PRECAUCIÓN: las superficies debajo del hornillo pueden calentarse durante el uso y permanecer calientes después del uso. NO las toque.

SENSOR DE PESO

Esta unidad está equipada con un sensor de peso. La unidad emitirá un pitido y se apagará automáticamente después de 60 segundos si:

- no coloca ningún utensilio en la placa.
- el utensilio usado no es compatible con la inducción.
- saca el utensilio de la placa sin apagarla.

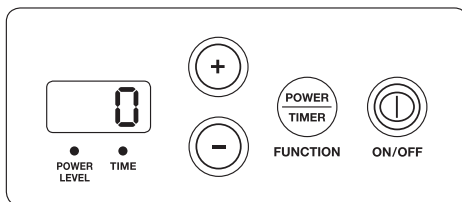
Niveles de potencia:

- El modelo WIH200 cuenta con diez niveles de potencia desde 1 (bajo) hasta alto (10)
- El modelo WIH200C cuenta con ocho niveles de potencia desde 1 (bajo) hasta alto (8)

Para ajustar el nivel de potencia, oprima los botones “+” o “-” (el botón “+” para subir; el botón “-” para bajar); el nivel de potencia elegido aparecerá en la pantalla LED. Usar/fijar el temporizador es opcional.

CÓMO FIJAR EL TEMPORIZADOR

Para fijar el temporizador, oprima el selector de función; el indicador luminoso TIME se encenderá. El tiempo por defecto es “0”. Oprima los botones “+” y “-” para ajustar el tiempo al nivel deseado. El tiempo sube en incrementos de 5 minutos y disminuye en incrementos de 1 minuto. Nota: mantenga oprimido el botón para avanzar más rápidamente. Después de fijar el temporizador, el indicador TIME permanecerá encendido.



Puede programar el tiempo de cocción hasta 180 minutos. Al final del tiempo fijado, la unidad emitirá cinco pitidos y la unidad se apagará automáticamente.

NOTA: su hornillo de inducción puede permanecer encendido hasta un máximo de 180 minutos a la vez. Esto quiere decir que si cocina desde hace más de 30 minutos y programa el temporizador para cocinar por 160 minutos adicionales, el hornillo igual se apagará después de 180 minutos. Si necesita cocinar por más de 180 minutos, simplemente apague y luego vuelva a encender la unidad. Puede que el ventilador permanezca encendido por un minuto o más después de apagar la unidad; esto es normal.

CACEROLAS/OLLAS DE INDUCCIÓN

Solo use cacerolas/ollas aptas para inducción con un fondo plano de 4.72 in. (12 cm) a 10.24 in. (25 cm) con su hornillo de inducción Waring®.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN: ¡DESENCHUFE EL APARATO DESPUÉS DEL USO!

El aparato estará muy caliente después del uso; no lo toque ni lo mueva hasta que se haya enfriado.

Este aparato está equipado con un sistema de seguridad que lo apagará automáticamente en caso de sobrecalentamiento. En caso de que esto suceda, desenchúfelo y permita que se enfríe por 20 minutos. Tras enfriarse, vuelva a enchufarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre desenchufe el aparato después de cada uso y antes de limpiarlo. Desenchufe el aparato cuando no está en uso. Limpie el aparato después de cada uso con agua jabonosa tibia. Limpie cuidadosamente la carcasa del aparato con un paño humedecido.

Limpie la superficie de cocción mientras está aún tibia, usando agua jabonosa tibia. **NO VIERTA AGUA FRÍA SOBRE UNA SUPERFICIE CALIENTE.**

No sumerja el aparato en agua. No lave el aparato a chorro.

NOTA: la superficie de cocción estará muy caliente después del uso. Tenga cuidado al manipular cacerolas/ollas y otros utensilios de cocina. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

LISTA DE CÓDIGOS DE ERROR

Si un código de error aparece en la pantalla, consulte la lista a continuación para buscar una solución al problema.

Código	Descripción
“---” + pitido	No hay nada en la placa o la cacerola no es apta para inducción.
E1	El voltaje está inferior a 75 V.
E2	El voltaje está superior a 145 V.
E3, E5, E7	El elemento calentador de la placa está dañado; por favor, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
E6	Problema de sobrecalentamiento (la temperatura de cocción puede alcanzar 450 °F/230 °C cuando se usa el nivel de potencia más alto). Tras enfriarse, la unidad pasará automáticamente al modo de espera. Oprima el botón ON/OFF para encenderla de nuevo.
E9	El fondo de la cacerola/olla no es plano. Cambie la cacerola y vuelva a encender la unidad. Si el código de error persiste, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO (VÁLIDA EN LOS EE.UU. Y EN CANADÁ SOLAMENTE)

Waring garantiza este aparato Waring® Commercial contra todo defecto de materiales o fabricación durante un año a partir de la fecha de compra, siempre que haya sido usada con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de detergentes) y semilíquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeta a cargas que excedan su máxima capacidad. Bajo esta garantía, Waring Commercial reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de materiales o fabricación, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, o a cualquier centro de servicio aprobado.

Esta garantía: a) no se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso, reparaciones/servicio realizados por personas no autorizadas, o abuso, mal uso, sobrecarga o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo. Esta garantía es válida solamente para los aparatos comprados en los Estados Unidos y el Canadá y reemplaza todas las demás declaraciones expresas de garantía. La garantía de los productos Waring adquiridos fuera de los Estados Unidos y del Canadá es la responsabilidad del importador/distribuidor local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales. Advertencia: utilizar este aparato con corriente continua (C.C./DC) invalidará la garantía.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques, notamment en présence d'enfants, requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher l'appareil après usage, avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant le nettoyage.**
3. Afin de réduire les risques de choc électrique, ne pas plonger le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
5. **MISE EN GARDE : ne pas utiliser la table de cuisson sur des surfaces en acier inoxydable ou en métal. Le chauffage par induction peut provoquer le réchauffement de certaines surfaces métalliques, ce qui pourrait endommager la base de la table de cuisson.**
6. **MISE EN GARDE : les surfaces sous la table de cuisson peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation et rester chaudes après l'utilisation. NE PAS les toucher. Tenir les ustensils en métal éloignés de l'appareil, car ils pourraient chauffer.**
7. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
8. **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il soit tombé ; le renvoyer à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.**
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
11. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
12. Placer l'appareil sur une surface nivelée et sûre, telle qu'un plan de travail/comptoir ou une table.
13. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

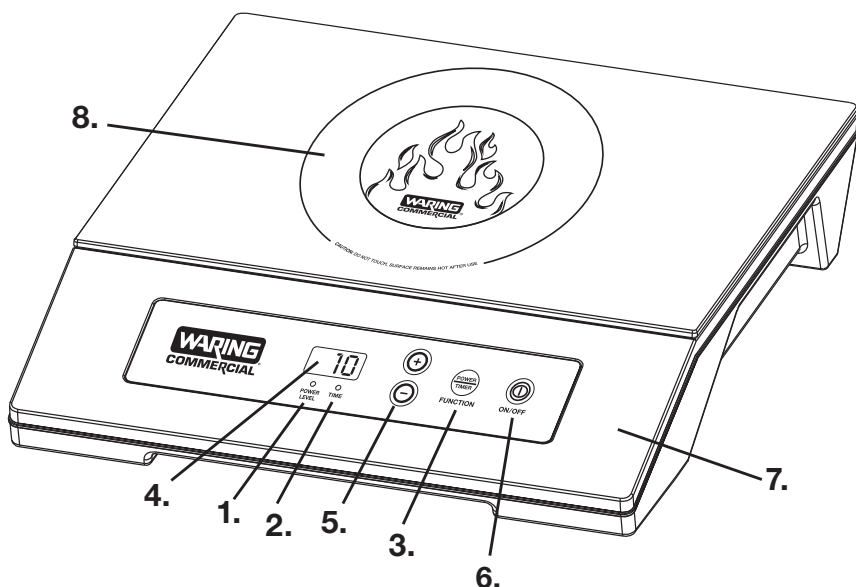
14. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
15. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
16. **Ne pas utiliser l'appareil si la surface de cuisson est cassée ;** du liquide pourrait s'infiltrer à l'intérieur de la plaque, présentant un risque de choc électrique.
17. **Nettoyer la surface de cuisson prudemment ;** éviter de nettoyer la plaque alors qu'elle est encore chaude, même avec de l'eau ; la vapeur présente un risque de brûlure. Certains produits nettoyants produisent des émanations nocives au contact d'une surface chaude.
18. Ne pas placer d'objets en métal, tel que des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la surface de cuisson ; ils peuvent devenir très chauds.

GARDER CES INSTRUCTIONS USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

MODÈLE	SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES	TYPE DE PRISE	DIMENSIONS	HOMOLOGATIONS
WIH200	120 V, 15 AMP, 1800 W	NEMA 1-15P	11,8 x 14,6 x 3 po. (30 x 37 x 7,5 cm)	ETL, NSF, FCC
WIH200C	120 V, 12 AMP, 1440 W	NEMA 1-15P	11,8 x 14,6 x 3 po. (30 x 37 x 7,5 cm)	CETL, NSF, FCC

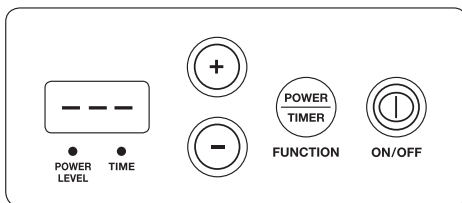
PIÈCES ET FONCTIONS

1. Voyant POWER LEVEL : indique que la fonction “POWER” (niveau de puissance) est activée
2. Voyant TIME : indique que la fonction “TIMER” (minuteur) est activée
3. Sélecteur de fonction : permet de choisir la fonction, “POWER LEVEL” (niveau de puissance) ou “TIMER” (minuteur)
4. Afficheur à LED
5. Boutons + et - : permettent de régler le niveau de puissance et le minuteur
6. Bouton ON/OFF (marche/arrêt)
7. Boîtier en acier inoxydable
8. Surface de cuisson en verre trempé



FONCTIONNEMENT

Brancher la fiche dans une prise électrique, placer une casserole pour induction sur la plaque de cuisson, et appuyer sur le bouton ON/OFF pour allumer l'appareil. L'afficheur à LED affichera “---”



et les voyants POWER LEVEL et TIME clignoteront, ce qui indique qu'il vous faut sélectionner une fonction. Si vous ne faites rien, l'appareil s'éteindra automatiquement au bout de 30 secondes. Pour commencer à utiliser l'appareil, appuyer sur le sélecteur de fonction ; le voyant POWER LEVEL s'allumera. La plaque s'allumera au niveau 5 (le niveau de puissance par défaut).

MISE EN GARDE : ne pas utiliser la table de cuisson sur des surfaces en acier inoxydable ou en métal. Le chauffage par induction peut provoquer le réchauffement de certaines surfaces métalliques, ce qui pourrait endommager la base de la table de cuisson.

MISE EN GARDE : les surfaces sous la table de cuisson peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation et rester chaudes après l'utilisation. NE PAS les toucher.

SENSEUR DE POIDS

Cet appareil est équipé d'un senseur de poids. Il émettra un bip sonore et s'éteindra automatiquement après 60 secondes si:

- vous ne posez rien.
- la casserole utilisée n'est pas pour induction.
- vous retirez la casserole de la plaque pendant la cuisson.

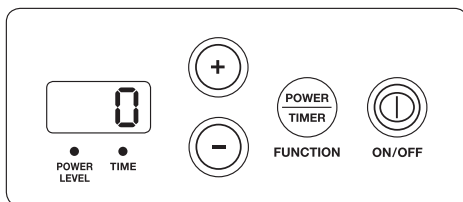
Niveaux de puissance :

- Le modèle WIH200 a dix niveaux de puissance, de 1 (bas) à 10 (haut).
- Le modèle WIH200C a huit niveaux de puissance, de 1 (bas) à 8 (haut).

Pour régler le niveau de puissance, appuyer sur les boutons “+” or “-” (le bouton “+” sert à augmenter ; le bouton “-” sert à diminuer) ; l'afficheur à LED affichera le niveau de puissance. Utiliser/régler le minuteur est optionnel.

RÉGLAGE DU MINUTEUR

Pour régler le minuteur, appuyer sur le sélecteur de fonction ; le voyant TIME s'allumera. Le temps par défaut est "0". Utiliser



les boutons "+" et "-" pour régler le temps au niveau voulu. Le temps avance en incréments de 5 minutes, et recule en incréments de 1 minute. Maintenir le bouton "+" ou "-" enfoncé pour faire avancer/reculer le temps plus rapidement. Remarque : une fois le minuteur réglé, le voyant TIME restera allumé.

Le minuteur peut être réglé jusqu'à un maximum de 180 minutes. À la fin du temps programmé, l'appareil émettra cinq bip sonores et s'éteindra automatiquement.

REMARQUE : l'appareil ne peut rester allumé que jusqu'à un maximum de 180 minutes. Cela veut dire que si vous cuisinez déjà depuis plus de 30 minutes et que vous programmez le minuteur pour 160 minutes de plus, l'appareil s'éteindra quand même au bout de 180 minutes. Si vous voulez cuisiner pendant plus de 180 minutes, éteindre et rallumer simplement l'appareil. Il se peut que le ventilateur continue de tourner pendant une minute ou plus après avoir éteint l'appareil ; cela est normal.

CASSEROLES POUR INDUCTION

N'utiliser que des casseroles pour induction avec un fond plat de 4,72 po. (12 cm) à 10,24 po. (25 cm) avec votre table de cuisson à induction Waring®.

MESURES DE SÉCURITÉ

MISE EN GARDE : DÉBRANCHER L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS !

L'appareil reste chaud pendant longtemps après la cuisson ; ne pas le toucher/déplacer avant qu'il n'ait refroidi.

L'appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité qui l'éteint automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produisait, débrancher puis laisser l'appareil refroidir pendant 20 minutes. Une fois refroidi, le rebrancher.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil après chaque utilisation et avant de le nettoyer. Débrancher l'appareil après usage. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation, avec de l'eau savonneuse tiède. Nettoyer soigneusement le boîtier à l'aide d'un linge légèrement humide.

Nettoyer la plaque pendant qu'elle est encore tiède, avec de l'eau tiède et du détergent. **NE PAS VERSER D'EAU FROIDE SUR UNE SURFACE CHAUDE.**

Ne pas submerger l'appareil dans l'eau. Ne pas laver l'appareil au jet.

REMARQUE : la surface de cuisson sera très chaude après la cuisson. Manipuler les casseroles et autres ustensiles de cuisine avec précaution. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un technicien autorisé.

LISTE DES CODES D'ERREUR

Si l'affichage affiche un code d'erreur, consulter la liste ci-dessous pour trouver une solution au problème.

Code	Description
“---” + bip sonore	Il n'y a rien sur la plaque, ou la casserole n'est pas pour induction.
E1	Le voltage est inférieur à 75 V.
E2	Le voltage est supérieur à 145 V.
E3, E5, E7	L'élément chauffant est endommagé ; contacter le service après-vente autorisé le plus proche afin que l'appareil soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
E6	Problème de surchauffe (la température de cuisson peut atteindre 450 °F/230 °C au niveau de puissance le plus élevé). Une fois qu'il aura refroidi, l'appareil se mettra automatiquement en mode veille. Appuyer sur le bouton ON/OFF pour le rallumer.
E9	Le fond de la casserole n'est pas plat. Changer de casserole et rallumer l'appareil. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente autorisé le plus proche afin que l'appareil soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.

Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un technicien autorisé.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN (VALABLE AUX É.-U. ET AU CANADA UNIQUEMENT)

Waring garantit tout nouvel appareil Waring® Commercial contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale. Au titre de cette garantie, la division Waring Commercial réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyez l'appareil, port payé, à : 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790 ou à n'importe quel centre de réparation agréé.

Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, à la surcharge ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect. Cette garantie d'un an n'est valable que sur les appareils utilisés aux États-Unis et au Canada et abroge toute autre garantie formelle ou tout autre accord de garantie. La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-Unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre. Avertissement : brancher cet appareil sur courant continu (C.C./DC) annulera la garantie.

Trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes les marques déposées, commerciales ou de service ci-inclues appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

©2020 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WIH200 Series IB
19WC070597

IB-15667A