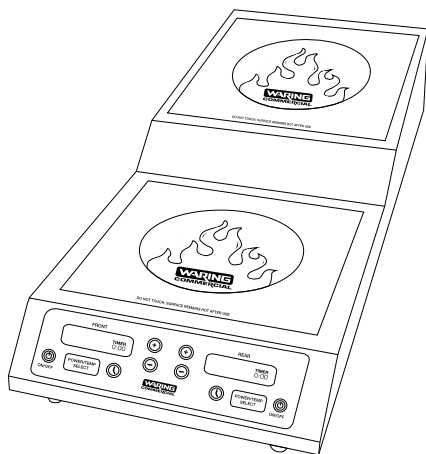


WARING™ COMMERCIAL

COMMERCIAL INDUCTION RANGE
PLACA DE INDUCCIÓN COMERCIAL
PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE



WIH800



Intertek

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 las instrucciones cuidadosamente 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, basic safety precautions should always be followed, 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 risk of electric shock, do not put appliance in water or other liquids.
4. Do not touch surfaces that may be hot.
5. Avoid contact with moving parts.
6. **Do not operate the Waring™ Commercial Induction Range 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.**
7. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. The Waring™ Commercial Induction Range should always be on a stable countertop or table.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. 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.
13. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
14. **Do not cook on broken cooktop** – If the glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken surface and create a risk of electrical shock.
15. **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.

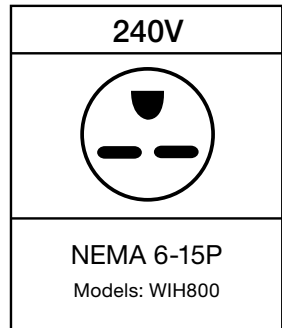
16. Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the glass surface, since they can get hot.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
19. Do not immerse in water.
20. Caution – To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR COMMERCIAL USE

GROUNDING INSTRUCTIONS:

For your protection, this Waring™ Commercial Induction Range is supplied with a molded 3-prong grounding-type plug and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet. Use of any other voltage or altering of the plug or cord may damage the unit, will void warranty, and may cause injury.



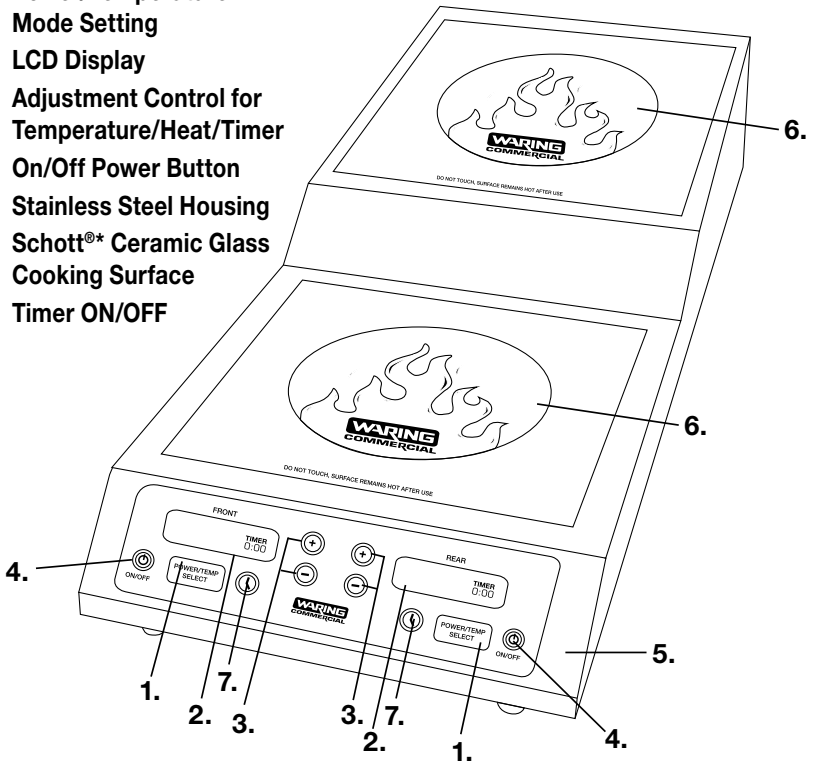
SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.

PARTS

1. Power/Temperature Mode Setting
2. LCD Display
3. Adjustment Control for Temperature/Heat/Timer
4. On/Off Power Button
5. Stainless Steel Housing
6. Schott®* Ceramic Glass Cooking Surface
7. Timer ON/OFF



SPECIFICATIONS

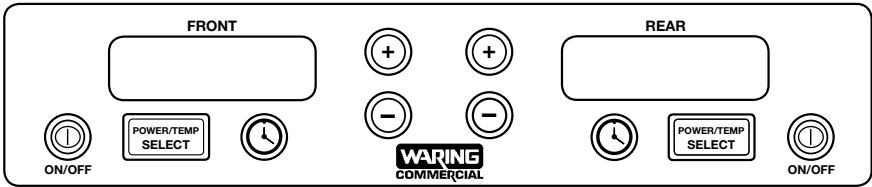
MODEL	ELECTRICAL	PLUG TYPE	DIMENSIONS (inches)	LISTING
WIH800	240V, 15 AMP 3600 W	NEMA 6-15P	28.5" (D) x 5.25" (H) x 13" (W)	ETLus NSF

- **Power Rate: 3600 W (1800W+1800W)**
- **Voltage: 240V/60 Hz**
- **Temperature: 120°F– 500°F/ 50°C– 260°C**

NOTE: Your Waring™ Commercial Induction Range defaults to Fahrenheit setting. Every time the unit is plugged in it will default to Fahrenheit. To change to Celsius follow directions on page 6.

* Schott is a registered trademark of the Schott Corporation.

OPERATION



NOTE: This Induction Range requires induction-ready cookware. If the pan is not induction ready, it will not register on the induction range. The LCD display will show a flashing “STANDBY” when attempting to select a heat mode without an induction-ready pan on the glass cooking surface. The unit will automatically shut off after 60 seconds of not having an induction-ready pot/pan.

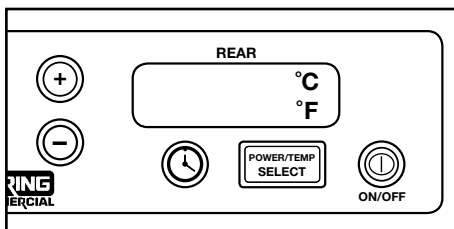
1. Before turning on the power, make sure the cookware is on the ceramic glass cooking surface with ingredients inside.
2. To turn the power on, press the ON/OFF button and unit starts with POWER. Choose a cooking mode by pressing POWER/TEMP SELECT.

Notice: When there is no suitable cookware or no cookware on the glass, the LCD display will show a flashing “STANDBY” and will sound with multiple audible beeps.

3. To select the proper POWER setting, press the “+” or “-” until the correct POWER setting is achieved (defaults = 1000W). LCD will show appropriate setting in watts.
4. To select temperature setting, press the POWER/TEMP SELECT button to transfer to TEMP (defaults to 180°F). LCD display will show “Temp” to indicate temperature mode function and 180°F. Press the “+” or “-” until the correct temperature setting is achieved.
5. After cooking is completed, press the ON/OFF button again to turn off the unit.

CHOOSING FAHRENHEIT OR CELSIUS

In TEMP mode, you can choose Fahrenheit or Celsius. When the unit is plugged in and in the OFF position the LCD screen will be blank. Press and hold the POWER/TEMP SELECT button for three seconds.



The screen will illuminate and display °C and °F, as seen above. The current setting will blink. Use the + and – buttons to switch to your desired setting. Once your desired setting is blinking, press the POWER/TEMP SELECT button to confirm, and then press the ON/OFF button.

NOTE: The induction burner automatically defaults to Fahrenheit once unplugged.

SETTING THE TIMER

1. Turn the unit on and choose your cooking mode by pressing POWER/TEMP SELECT.
2. Press the TIMER button and use the + and – buttons to adjust time anywhere from 1 minute to 10 hours. Once the timer display stops blinking, the timer will begin to count down. **NOTE:** It will count down seconds when it reaches :59 seconds.
3. When the set time has expired a “0” will display blinking and unit will sound four audible beeps. After beeps, “0” will return to solid display. **WARNING: The unit will not automatically shut off.**

INDUCTION-READY POTS AND PANS

To use the Waring™ Commercial Induction Range, your pot or pan must have a flat bottom and be marked suitable for induction cooking.

- **Compatible Pans:** Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pan/pots with diameter of 4.75 inches to 10 inches (12 to 25 cm).
- **Non-compatible Pans:** Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pan/pots. Rounded-bottom pan/pots with the base measuring less than 4.75 inches (12 cm).

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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.

TROUBLESHOOTING

Error Code List on LCD Display

Error Code	Description of Error	Solutions
STANDBY blinking and audible beep	There is no cookware or no suitable cookware on the range. The power will completely shut off within 60 seconds if there is no cookware or the wrong type of cookware on the unit.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure your pot/pan is induction ready. • Check diameter of pot/pan; it must have a flat bottom between 4.75" and 10" in diameter.
E1	Voltage is under 100V.	Check electrical specifications of power source.
E2	Voltage is over 275V.	
E3	The housing or interior parts may be damaged or defective.	Contact the nearest authorized service facility for troubleshooting, repair and adjustment.
E5	The temperature sensor underneath the cooking area is defective or there is a short circuit. The housing or interior parts may be damaged or defective.	Contact the nearest authorized service facility for troubleshooting, repair and adjustment.
E6	The thermal protection has shut the unit off due to overheating in the TEMP mode.	Unplug the unit and let cool for 20 minutes. Plug the unit back in and continue use. If the range still does not function, contact the nearest authorized service facility for troubleshooting, repair and adjustment.
E7	The temperature inside the unit is too hot.	Unplug the unit and let cool for 20 minutes. Once the range has completely cooled, be sure it is positioned away from the wall and there are no obstructions to the airflow. Plug the unit back in and continue use. If it still doesn't work, parts may be damaged. Contact the nearest authorized service facility for troubleshooting, repair and adjustment.
E9	Temperature sensor is defective. Issue is caused by a concave pot.	Change pot and restart the induction. If there is no issue with the pot, restart the unit. If the error code still shows, please contact the nearest authorized service facility for troubleshooting, repair and adjustment.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el aparato en agua u otro líquido.
4. No toque las superficies calientes.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. **No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.**
7. El uso de accesorios no recomendados o proveídos por Waring presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. Coloque el aparato sobre una superficie llana y segura, como una mesa o una encimera.
11. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
12. 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.
13. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
14. **No utilice la placa si la superficie de cocción está rota;** líquido puede infiltrarse adentro de la placa, presentando un riesgo de electrocución.
15. **Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción –** Procure no limpiar la placa mientras esté 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.

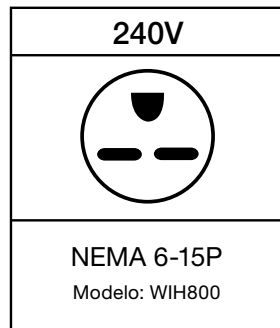
16. No coloque objetos de metal como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción porque se pueden volver muy calientes.
17. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
18. Siempre apague el aparato (OFF) antes de desconectarlo.
19. No lo sumerja en agua.
20. Precaución: para proporcionar una protección continua contra el riesgo de electrocución, conéctelo a una toma de corriente puesta a tierra solamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

APROBADO PARA USO COMERCIAL

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, el cable de su aparato está dotado de un enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra. Utilizar el aparato sobre una red de tensión inadecuada o modificar el cable o la clavija puede dañar el aparato y causar lesiones. Además, invalidará la garantía.



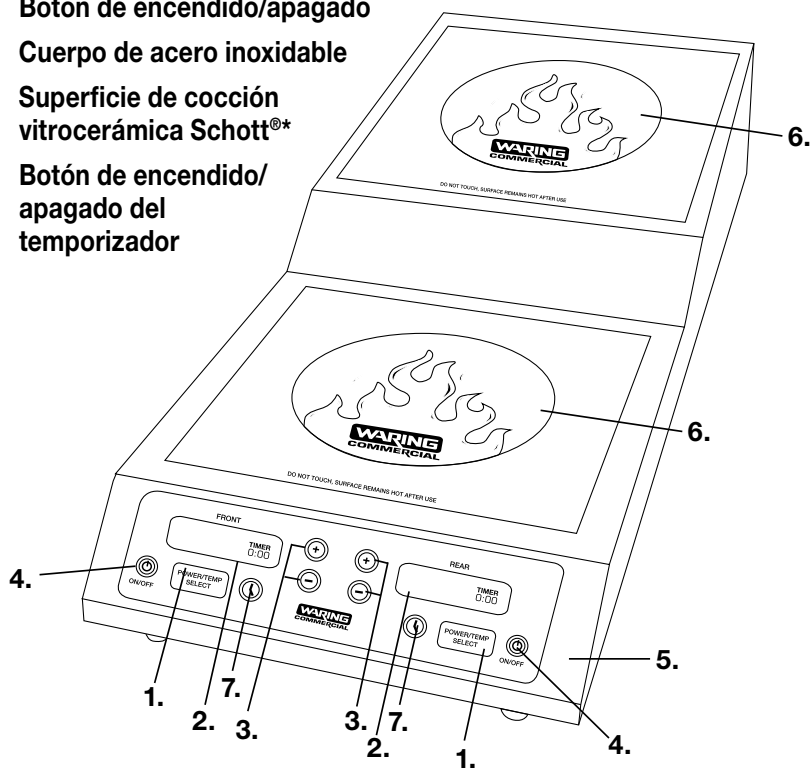
USO DE EXTENSIONES

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Puede usarse una extensión eléctrica con cuidado. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Si el cable del aparato está dotado de un enchufe con puesta a tierra, la extensión también debe serlo. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalarla o tropezar con ella.

PIEZAS

1. Botón de selección de la potencia/temperatura
2. Pantalla digital LCD
3. Ajuste de potencia/temperatura/tiempo
4. Botón de encendido/apagado
5. Cuerpo de acero inoxidable
6. Superficie de cocción vitrocerámica Schott®*
7. Botón de encendido/apagado del temporizador



* Schott® es una marca registrada de Schott Corporation.

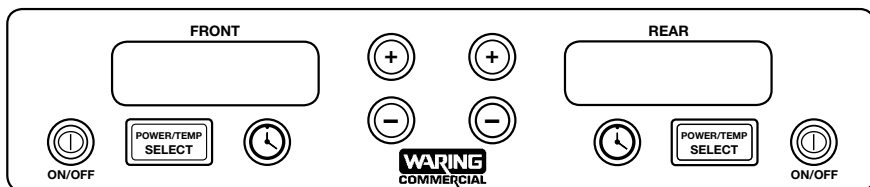
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	TENSIÓN	TIPO DE CLAVIJA	DIMENSIONES (pulgadas)	
WIH800	240V, 15 AMP 3600W	NEMA 6-15P	28.5" (largo) x 5.25" (alto) x 13" (ancho)	ETLus NSF

- **Potencia nominal: 3600W (1800W+1800W)**
- **Voltaje: 240V/60 Hz**
- **Temperatura: 120°F– 500°F/ 50°C– 260°C**

NOTA: la unidad de temperatura por defecto de la placa de inducción Waring™ Commercial es el grado Fahrenheit. El aparato volverá al modo "Fahrenheit" cada vez que lo desconecte. Para cambiar la unidad de temperatura a grado centígrado, siga las instrucciones en la página 6.

FUNCIONAMIENTO



NOTA: cocinar sobre una placa de inducción requiere cacerolas/ ollas aptas para inducción. La placa no funcionará con cacerolas/ ollas no aptas para inducción. Si intenta usar una cacerola/olla no apta para inducción, "STANDBY" aparecerá en la pantalla. La placa se apagará automáticamente después de 60 segundos.

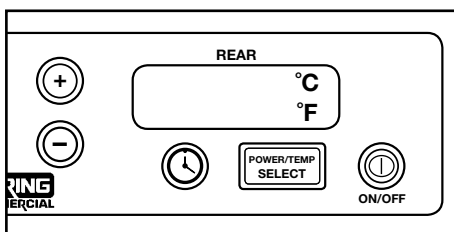
1. Antes de encender el aparato, coloque la cacerola/olla (llena) sobre la superficie de cocción vitrocerámica.
2. Para encender el aparato, oprima el botón ON/OFF; la pantalla mostrará "POWER MODE" (potencia). Presione para POWER/TEMP SELECT para elegir el nivel de potencia.

Importante: si coloca una cacerola/olla no apta para inducción sobre la placa, o si enciende la placa antes de haber colocado la cacerola sobre ella, la pantalla mostrará "STANDBY" y emitirá una señal sonora.

3. Utilice los botones +/- para ajustar la potencia al nivel de potencia (la potencia por defecto es 1000W). La pantalla mostrará la potencia elegida.
4. Presione el botón POWER/TEMP SELECT para elegir la temperatura. La temperatura por defecto es 180 °F (80 °C); la pantalla mostrará "TEMP 180°F. Utilice los botones +/- para ajustar la temperatura al nivel deseado.
5. Al final de la cocción, presione el botón ON/OFF para apagar.

CÓMO CAMBIAR LA UNIDAD DE TEMPERATURA

Utilice el modo TEMP para cambiar la unidad de temperatura de grados Fahrenheit a grados centígrados y viceversa. Enchufe la placa y asegúrese de que esté apagada (la pantalla digital debería



estar en blanco). Mantenga oprimido el botón POWER/TEMP SELECT durante 3 segundos. Las unidades de temperatura C° y F° aparecerán en la pantalla. La unidad de temperatura actual parpadeará. Utilice los botones +/- para cambiar la unidad de F° a C° o viceversa. Cuando la unidad de temperatura deseada empiece a parpadear, oprima el botón POWER/TEMP SELECT para confirmar, y luego el botón ON/OFF.

NOTA: el aparato volverá al modo "Fahrenheit" cada vez que lo desconecte.

CÓMO FIJAR EL TEMPORIZADOR

1. Encienda el aparato y elija el modo de cocción, presionando el botón POWER/TEMP SELECT.
2. Oprima el botón TIMER y utilice los botones +/- para fijar el tiempo de cocción deseado, desde 1 minuto hasta 10 horas. El temporizador se pondrá en marcha después de que la pantalla deje de parpadear. **NOTA:** la cuenta regresiva se efectuará en segundos debajo de un minuto.
3. Al final del tiempo, la pantalla mostrará "0" y emitirá una señal sonora. Tras apagarse la señal, "0" dejará de parpadear. **ADVERTENCIA:** el aparato no se apagará automáticamente.

CACEROLAS/OLLAS APTAS PARA INDUCCIÓN

Las cacerolas/ollas aptas para inducción deben tener un fondo plano y ser fabricadas específicamente para la cocción por inducción.

- Cacerolas compatibles: Cacerolas/ollas/sartenes con fondo plano de 4.75 pulgadas (12 cm) a 10 pulgadas (25 cm) de diámetro de acero, hierro fundido o acero inoxidable.
- Cacerolas no compatibles: Cacerolas/ollas/sartenes de vidrio/cristal, cerámica, cobre o aluminio. Cacerolas/ollas/sartenes con fondos de menos de 4.75 pulgadas (12 cm) de diámetro.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN: ¡DESCONECTE EL APARATO DESPUÉS DE USARLO!

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

Este aparato está equipado con un sistema de seguridad que lo apagará automáticamente en caso de recalentamiento. Si esto ocurriera, desenchúfelo y permita que se enfríe durante 20 minutos. Tras enfriarse, vuelva a conectarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso. Desconecte el aparato y permita que enfrié antes de limpiarlo.
- El usar cacerolas sucias puede descolorar o manchar la placa.
- No limpie la placa con benceno, solvente/disolvente, cepillo para restregar o polvo pulidor.
- Limpie la placa con un paño ligeramente humedecido y jabón líquido para platos.
- aspire los orificios de entrada/salida de aire con una aspiradora.
- Nunca sumerja ni moje la unidad; el agua podría penetrar adentro, causando una falla.

NOTA: la superficie de cocción estará muy caliente después del uso. Tenga cuidado al manipular cacerolas/ollas y utensilios de cocina.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Mensajes de error

Código	Descripción	Soluciones
"STANDBY" parpadea en la pantalla y la unidad emite una señal sonora	No hay cacerola sobre la placa o la cacerola/olla no está apta para inducción. La placa se apagará automáticamente después de 60 segundos.	<ul style="list-style-type: none">• Utilice cacerolas/ollas aptas para inducción solamente.• Asegúrese de que el diámetro del fondo de la cacerola/olla esté entre 12 y 25 cm.
E1	El voltaje está inferior a 100V.	Averigüe las especificaciones eléctricas de la fuente de alimentación.
E2	El voltaje está superior a 275V.	
E3	Una o varias piezas están dañadas.	Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
E5	El sensor de temperatura debajo de la placa es defectuoso o hay un cortocircuito. Una o varias piezas están dañadas.	Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
E6	El dispositivo de protección del aparato ha apagado éste debido a un sobrecalentamiento en el modo TEMP.	Desconecte el aparato y permita que se enfríe durante 20 minutos. Enchufe el aparato para seguir cocinando. Si el aparato no funciona debidamente, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

E7	El aparato está sobrecalentando	Desconecte el aparato y permita que se enfríe durante 20 minutos. Tras enfriarse, ubique el aparato lejos de la pared y asegúrese de que no existan obstrucciones al flujo de aire. Enchufe el aparato para seguir cocinando. Si aún no funciona, puede que una o varias piezas estén dañadas. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
E9	El fondo de la cacerola/olla no es plano.	Cambie la cacerola y vuelva a encender la placa. Si el fondo de la cacerola está plano, apague, y luego vuelva a encender la unidad. Si el error persiste, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher après usage et avant toute manipulation ou entretien.**
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
5. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
6. **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.**
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
9. 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.
10. Placer l'appareil sur une surface nivelée et sûre.
11. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, 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.
13. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
14. **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 d'électrocution.
15. **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.

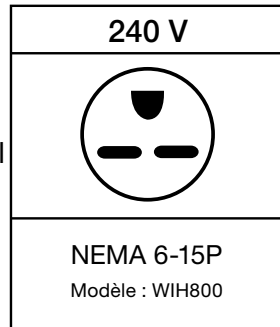
16. Ne pas placer d'objets en métal, tel que des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles, sur la surface de cuisson ; ils peuvent devenir très chauds.
17. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
18. Toujours éteindre l'appareil (OFF) avant de le débrancher.
19. Ne pas submerger dans l'eau.
20. Attention – Pour assurer une protection continue contre les risques d'électrocution, connecter l'appareil à une prise de terre uniquement.

GARDER CES INSTRUCTIONS

USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, la plaque à induction Waring™ Commercial est équipée d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée. Brancher l'appareil sur la tension inadéquate ou modifier la fiche ou le cordon d'alimentation peut endommager l'appareil et entraîner des risques pour l'utilisateur. Qui plus est, cela annulera la garantie.



UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

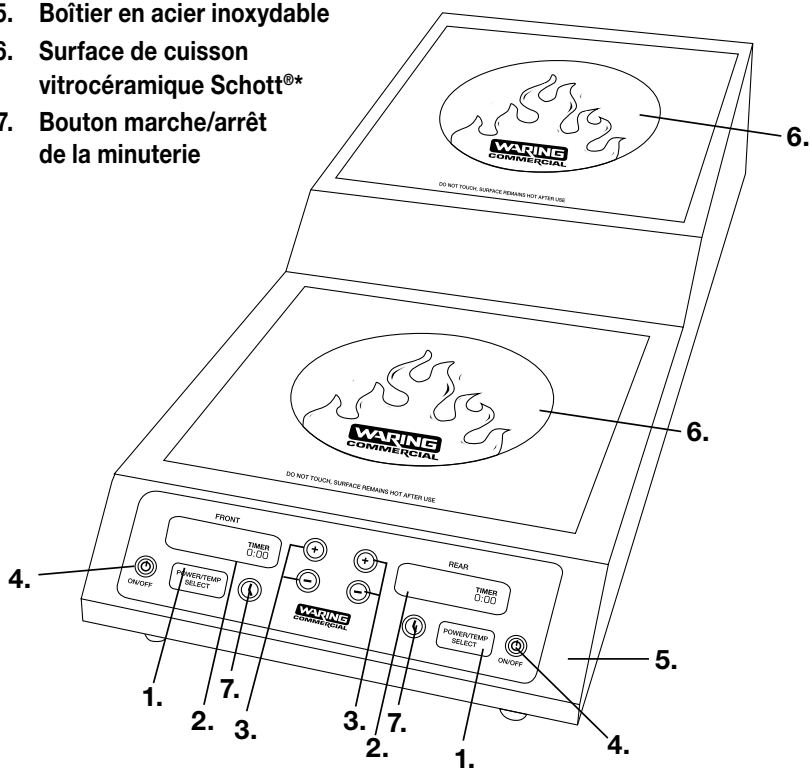
Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.

Une rallonge électrique pourra être utilisée au besoin, pourvu que les précautions suivantes soient prises. Veillez à ce que les spécifications électriques de la rallonge soient au moins égales à celles de l'appareil. Si la fiche de l'appareil est équipée d'une

prise de terre, utilisez une rallonge équipée d'une prise de terre. Ne laissez pas la rallonge pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'elle soit placée de telle manière qu'un enfant ne puisse pas y trébucher ou la tirer.

PIÈCES

1. Bouton de sélection de la puissance et de la température
2. Écran numérique
3. Boutons de réglage de la température/puissance/minuterie
4. Bouton marche/arrêt
5. Boîtier en acier inoxydable
6. Surface de cuisson vitrocéramique Schott®*
7. Bouton marche/arrêt de la minuterie



* Schott® est une marque déposée de Schott Corporation.

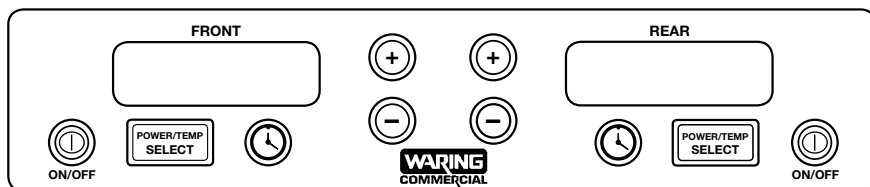
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	TENSION	TYPE DE PRISE	DIMENSIONS (po.)	HOMOLOGATION
WIH800	24V, 15 AMP 3600W	NEMA 6-15P	28.5 po. (L) x 5.25 po. (H) x 13 po. (L)	ETLus NSF

- **Puissance nominale : 3600W (1800W+1800W)**
- **Tension : 240V/60 Hz**
- **Température : 120°F– 500°F/ 50°C– 260°C**

REMARQUE : L'unité de température par défaut de la plaque à induction Waring™ Commercial est le degré Fahrenheit. L'appareil retourne en mode "Fahrenheit" à chaque fois qu'on le débranche. Pour changer l'unité de température à Celsius, suivre les instructions en page 6.

MODE D'EMPLOI



REMARQUE : La cuisson sur plaque à induction requiert l'utilisation de casseroles adaptées. La plaque ne fonctionnera pas avec des casseroles non adaptées à la cuisson par induction. Si vous essayez d'utiliser une casserole non adaptée, l'écran affichera "STANDBY". La plaque s'éteindra automatiquement au bout de 60 secondes.

1. Avant d'allumer la plaque, poser la casserole (remplie) sur la surface de cuisson vitrocéramique.
2. Pour allumer, appuyer sur le bouton ON/OFF. L'écran affichera "POWER MODE" (puissance). Appuyer sur le bouton POWER/TEMP SELECT pour choisir la puissance.

Avertissement : Si vous placez sur la plaque une casserole non adaptée ou bien allumez la plaque avant d'y avoir posé la casserole, l'écran affichera "STANDBY" et émettra un signal sonore.

3. Utiliser les boutons +/- pour régler la puissance au niveau voulu (la puissance par défaut est 1000W). L'écran affichera la puissance choisie.
4. Appuyer sur le bouton POWER/TEMP SELECT pour choisir la température. La température par défaut est 180°F (80°C) ; l'écran affichera "TEMP 180°F". Utiliser les boutons +/- pour régler la température au niveau voulu.
5. À la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton ON/OFF pour éteindre.

COMMENT CHANGER L'UNITÉ DE TEMPÉRATURE

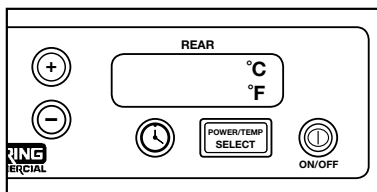
Utiliser le mode TEMP pour changer la température de degrés Fahrenheit à degrés Celsius et vice-versa.

Brancher la plaque et s'assurer qu'elle est éteinte (l'écran numérique devrait être vide).

Appuyer sur le bouton POWR/TEMP

SELECT pendant trois secondes. Les unités de température C° et F° apparaîtront sur l'écran, comme indiqué ci-dessus. L'unité de température actuelle clignotera. Appuyer sur les boutons +/- pour changer l'unité de F° à C° ou vice-versa. Une fois que l'unité de température voulue clignote, appuyer sur le bouton POWER/TEMP SELECT pour confirmer, puis sur le bouton ON/OFF.

REMARQUE : L'appareil retourne en mode "Fahrenheit" à chaque fois qu'on le débranche.



RÉGLAGE DU MINUTEUR

1. Allumer la plaque et sélectionner le mode de cuisson, en pressant POWER/TEMP SELECT.
2. Appuyer sur le bouton TIMER et utiliser les boutons +/- pour régler le temps de cuisson, de 1 minute à 10 heures. Le minuteur se mettra en route une fois que l'écran arrêtera de clignoter. **REMARQUE :** Le décompte s'effectuera en secondes en-dessous d'une minute.
3. Une fois le temps écoulé, l'écran affichera "0" et émettra un signal sonore. Après le signal sonore, "0" arrêtera de clignoter. **AVERTISSEMENT :** La plaque ne s'éteindra pas automatiquement.

CASSEROLES ADAPTÉES À LA CUISSON PAR INDUCTION

Les casseroles adaptées à la cuisson par induction doivent avoir un fond plat et doivent être conçues spécialement pour la cuisson par induction.

- Casseroles compatibles : Casseroles à fond plat de 4.75 po. (12 cm) à 10 po. (25 cm) de diamètre en acier, en fonte, en fer émaillé ou en acier inoxydable.
- Casseroles non compatibles : Casseroles en verre, en céramique, en cuivre ou en aluminium. Casseroles dont le fond mesure moins de 4.75 po. (12 cm) de diamètre.

MESURES DE SÉCURITÉ

ATTENTION : DÉBRANCHER L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS !

L'appareil reste chaud pendant longtemps après la cuisson. Ne pas le toucher ou le 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

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Utiliser des casseroles sales peut décolorer ou tacher la plaque.
- Ne pas nettoyer la plaque à l'aide de benzène, diluant/ dissolvant, brosse à récurer ou poudre de polissage.
- Nettoyer la plaque à l'aide d'un linge légèrement humide et de liquide vaisselle.
- Aspirer les entrées/sorties d'air à l'aide d'un aspirateur.
- Ne pas submerger ou verser d'eau sur l'appareil ; l'eau pourrait pénétrer à l'intérieur, causant une défaillance.

REMARQUE : La surface de cuisson sera très chaude après la cuisson. Manipuler les casseroles et les ustensiles de cuisine avec précaution.

Toute autre réparation doit être effectuée par un service après-vente autorisé.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Messages d'erreur

Code	Description	Solutions
"STANDBY" clignote et l'appareil émet un signal sonore	Il n'y a pas de casserole sur la plaque ou la casserole n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque s'éteindra automatiquement au bout de 60 secondes.	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser des casseroles adaptées à la cuisson par induction uniquement.• Vérifier que le diamètre du fond de la casserole est entre 4.75 po. (12 cm) et 10 po. (25 cm).
E1	Le voltage est inférieur à 100V.	Vérifier les spécifications électriques de la source d'alimentation.
E2	Le voltage est supérieur à 275V.	
E3	Une ou plusieurs pièces sont endommagées.	Contactez le service après-vente autorisé le plus proche afin que l'appareil soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
E5	Le capteur de température qui se trouve sous la plaque est défectueux ou il y a un court-circuit. Une ou plusieurs pièces sont endommagées.	Contactez le service après-vente autorisé le plus proche afin que l'appareil soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
E6	Le dispositif de protection anti-surchauffe de l'appareil l'a éteint suite à une surchauffe en mode TEMP.	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 20 minutes. Rebrancher l'appareil, puis le rallumer pour continuer. En cas de mauvais fonctionnement, contactez le service après-vente autorisé le plus proche afin que l'appareil soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
E7	La plaque surchauffe.	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 20 minutes. Une fois l'appareil refroidi, s'assurer qu'il est positionné loin du mur et qu'il n'y a aucun obstacle à la circulation de l'air. Rebrancher l'appareil, puis le rallumer pour continuer. S'il ne se remet pas en route, il se peut que des pièces soient endommagées. Contactez le service après-vente autorisé le plus proche afin que l'appareil soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
E9	Le fond de la casserole n'est pas plat.	Changer de casserole et rallumer la plaque. Si le fond de la casserole est plat, éteindre, puis rallumer la plaque. Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente autorisé le plus proche afin que l'appareil soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.

Trademarks or service marks of third parties used herein are
the trademarks or service marks of their respective owners.
Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas
en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.
Toutes marques déposées ou marques de commerce
ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

©2014 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790

waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WIH800 IB
14WC001505

IB-12800