



# **INDUCTION PRO COOKTOP 1800 WATTS**

**PLACA DE INDUCCIÓN PRO 1800 VATIOS  
TABLE DE CUISSON PORTATIVE À INDUCTION PRO 1800 WATTS**



## **User's Manual**

**Manual del Usuario  
Manuel d'utilisation**



# Contents

---

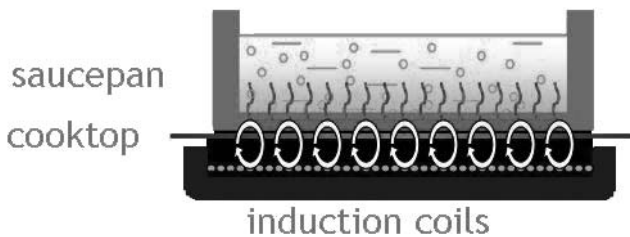
<b>Introduction to Induction</b> .....	<b>2</b>
How does induction work? .....	2
What are the benefits of cooking with an induction cooktop? .....	2
What type of cookware can I use on induction?.....	3
<b>General Safety Regulations</b> .....	<b>4</b>
<b>Important Safeguards</b> .....	<b>6</b>
<b>Installing the Induction Cooktop</b> .....	<b>8</b>
<b>Operating the Induction Cooktop</b> .....	<b>9</b>
How to Use the Touch Controls.....	9
Using Your Induction Cooktop.....	10
Selecting A Cooking Temperature .....	10
Temperature Levels and Suggestions of Use .....	11
Automatic Safety Shutdown .....	11
Using the Timer.....	12
Using the Child Safety Lock .....	12
<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>13</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>14</b>
<b>FCC Compliance</b> .....	<b>17</b>
<b>ESPAÑOL</b> .....	<b>19</b>
<b>FRANÇAIS</b> .....	<b>37</b>
<b>Recipes for the Portable Induction Cooktop</b> .....	<b>54</b>
<b>Limited Warranty</b> .....	<b>62</b>

# Introduction to Induction

---

## *How does induction work?*

An induction cooktop houses a series of copper 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 or gas emissions and the surface remains cool to the touch.

**FAST:** Heating 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 natural magnetic metals (such as pure iron), while others are made to be magnetic by “sandwiching” a thin layer of a ferrous metal within the base. This layer in the base is what will be affected by the magnetic field of the induction cooktop and distribute the heat.

#### **Induction Compatible Cookware:**

- Stainless Steel (Note: Not all stainless steel cookware has magnetic properties. Check with a magnet before use\*)
- Cast iron
- All Fagor cookware and stainless steel pressure cookers

#### **Non-Induction Compatible Cookware:**

- Copper
- Glass
- Aluminum
- Pottery type vessels

*\* The easiest way to check whether your cookware is compatible with an induction cooktop is to take a magnet (a refrigerator magnet will suffice) and see if it sticks to the bottom of the cookware. If it sticks, your cookware will work on the induction cooktop.*

#### **ATTENTION:**

**Please be advised that with ETL regulations this induction cooktop temperature settings are based on stabilized voltage supply with cast iron pot at a temperature tolerance of (+/-68°F). Any other induction cookware used with this unit might result in different temperature tolerances.**

**Cookware used on the Fagor Induction Pro 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, leveled and stable surface.
- Do not connect the induction cooktop to the same outlet as other household appliances such as microwaves, toaster ovens, etc. as this could overload the outlet and trip a circuit breaker.
- When 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 induction cooktop that is more than 12-inches in diameter.
- Please keep your cookware centered on the induction cooktop at all times. Your cookware should never cover the display or the control panel. Your cookware should never touch the plastic edgings as this will damage the unit.
- Never attempt to unplug the induction cooktop by pulling on the power cable.
- Do not move the induction cooktop while 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, 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 functionality of the pacemaker or similar medical device. We advise consulting your doctor or the pacemaker/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. As an extra precaution, we recommend you activate the child safety lock function when children are present during the operation of this unit (Refer to pg. 12 for instructions on activating and deactivating the child safety lock).
- 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 parts and accessories. 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. Important safeguards to use include the following:

1. Read all instructions carefully.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or pot holders when managing an electrical appliance.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or any electrical parts of the appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug the unit from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before moving and/or cleaning the cooktop.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord/plug, after the appliance malfunctions or if it has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries to yourself or damage to your unit.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of your 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. To disconnect, turn unit completely off and then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for anything but its intended use as described in this manual.
13. Do not cook on a broken cooktop; If the portable induction cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.
14. Clean the 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.
15. Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the surface of the induction cooktop since the residual heat could potentially make the metal objects very hot.
16. The unit comes with a short power-supply cord to reduce the risk of a tripping hazard. Longer extension cords may be used if necessary. If a long extension cord is used:
  - a) The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - b) The longer cord should be placed so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



**NOTICE:** 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, flip the plug over and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

***Technical Data:***

Rating Voltage:	120V, 60Hz, 1800W
Temperature Range:	140°F - 465°F
Preset Cooking Programs:	Warm, Simmer, Boil, Rapid Boil, Sauté, Brown, Sear and Stir-Fry.
Timer Range:	0 - 180 minutes (between 140°F - 260°F). 0 - 60 minutes (higher than 260°F).

# Installing the Induction Cooktop

---

- Place the induction cooktop on a stable and leveled surface.
- Never place the unit on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not block the ventilation slots of the cooktop. This may overheat the unit. Keep the unit at a minimum distance of 2 to 4 inches from walls or other items.
- Do not place the induction cooktop next to devices or objects which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, mobile phones, credit cards, etc.).
- Do not place induction units next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the power cord is not damaged or squashed beneath the induction cooktop.
- Make sure that the power cord does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- Prior to connecting the cooktop, check whether the voltage indicated on the rating plate corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to grave damage of the unit and injury to persons.
- If you absolutely must move an appliance containing hot oil or other hot liquids, **EXTREME** caution must be used. You must **NEVER** move the induction cooktop while cooking or with hot cookware on top of it.
- Persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 24 inches from the cooktop while it is in operation.
- In the event of unit damage, 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

## AIR VENT

Do not block air vent slots.

Heat resistant glass cooking surface.

## TEMP.

Press this button to activate the cooktop and begin cooking at the default of 180°F.

## PLUS/MINUS:

Press either the + or - button to increase or decrease temperature, and cooking time.

## ON/OFF:

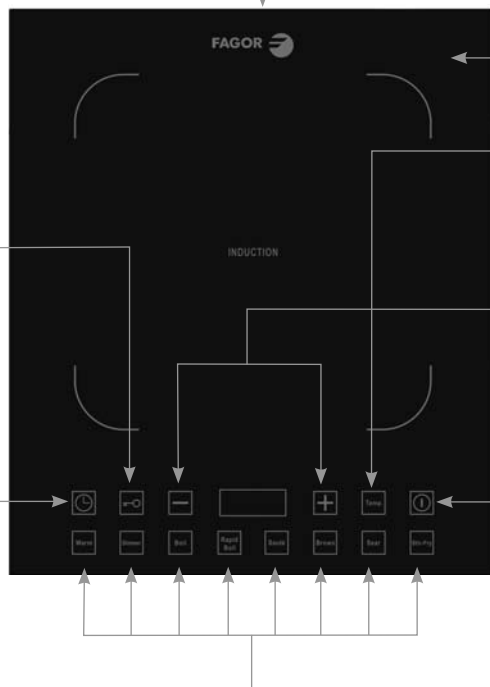
Press to turn cooktop on and off.

## CHILD LOCK:

Press button to lock. Press and hold button to unlock.

## TIMER:

Built-in timer of up to 180 minutes.



## QUICK LAUNCH BUTTONS:

Quickly takes unit to the 8 preset cooking functions.

## 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.

### ***Using Your Induction Cooktop:***

1. Place the cooktop on a flat, stable and non-metal surface.
2. Place the induction compatible cookware on the center of the cooking zone.
3. Plug unit into an outlet, the unit will beep and the light above the ON/OFF button will blink.
4. Press the ON/OFF button once, the red indicator light above this button will turn on and the display will remain blank until the Quick Launch function or temperature level is selected. If no further operation is performed in the next 60 seconds, the red light will start blinking again and the cooktop will go back to standby mode.

### ***Selecting A Cooking Temperature:***

#### **Conventional Method**

1. Press the ON/OFF button once.
2. Press the TEMP. button once and the indicator light above TEMP. will illuminate red. The appliance will begin working at a default temperature of 180°F. You can increase or decrease the temperature by 10 degrees each time you tap the PLUS/MINUS buttons; the corresponding temperature is displayed on the digital screen. The temperatures range from 140°F - 465°F.

#### **Quick Launch Method**

1. Press the ON/OFF button once.
2. Press the desired Quick Launch function, the indicator light above the selected program will turn on and the appliance will begin working at the default temperature which will be displayed on the digital screen (please refer to cooking table on pg. 11). You can then increase or decrease the temperature by 10 degrees each time you tap the PLUS/MINUS buttons; the corresponding temperature is displayed on the digital screen. The temperatures range from 140°F - 465°F.

Once you have finished cooking with one of the above cooking methods, tap the ON/OFF button once to turn the cooktop off. After turning the unit off, the internal fan will continue circulating to cool the unit down. Once the fan has stopped, you can unplug the unit. Make sure you wait for the unit to cool off completely before storing. The display will show "H" if the temperature of the cooking zone is above 140°F.

**Temperature Levels and Suggestion of Use:**

Preset Function	Temperature (Fahrenheit)	Timer Range	Operating Time Limitation
WARM	140°F	0-180 minutes	2 hours
SIMMER (Medium Low)	180°F	0-180 minutes	2 hours
BOIL	212°F	0-180 minutes	2 hours
RAPID BOIL (Medium)	260°F	0-180 minutes	2 hours
SAUTÉ	300°F	0-60 minutes	2 hours
BROWN (Medium High)	360°F	0-60 minutes	2 hours
SEAR	420°F	0-60 minutes	2 hours
STIR-FRY	465°F	0-60 minutes	2 hours

***Automatic Safety Shutdown:***

The cooktop has an automatic safety shutdown feature that will turn the cooktop off automatically after 2 hours in case the cooktop is left on accidentally. You can override this automatic shutdown feature by programming the Timer (see the next section in this manual). The cooktop also has an anti-overheating shutdown feature that will turn the cooktop off if it becomes overheated.

### ***Using the Timer:***

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

1. To begin using the timer, follow steps 1-3 from the “Using Your Induction Cooktop” section (pg. 10). Then select a function from the “Selecting A Cooking Temperature” section (pg. 10).
2. Press the TIMER button to begin setting your time. Tap the PLUS button to increase the programmed time by intervals of 1 minute. To “fast advance” your programmed time, press and hold the PLUS button until the desired time is displayed.

If you want to decrease the time, tap the MINUS button. To “fast decrease” your programmed time, press and hold the MINUS button until the desired time is displayed.

Once you have selected the desired cooking time, the timer will start to count-down and the screen will alternate between displaying the cooking temperature and the remaining cooking time.

3. To change the programmed time while it’s counting down, tap the TIMER button once, then use the PLUS/MINUS buttons to increase or decrease the time. To stop the timer, press and hold the TIMER button.

**NOTE:** To continue using the cooktop after the programmed cooking time, press the ON/OFF button and then the TEMP. button or select a Quick Launch function.

The cooking time can be programmed for up to 3 hours when you’re at any given temperature between 140°F - 260°F. At any temperature that is higher than 260°F the maximum programmable cooking time is 60 minutes.

**EXAMPLE:** If you start cooking your meal at 180°F, you can program the timer for up to 3 hours. If you decide to increase the temperature to 300°F while cooking, then the cooktop detects the temperature change and will automatically drop the timer to 60 minutes.

### ***Using the Child Safety Lock:***

To prevent children from turning the cooktop on accidentally or changing the cooking settings, press the CHILD LOCK button. The red light on top of the button will turn on and the cooktop will not respond to temperature, Quick Launch or timer changes. You can press the child lock button either when the cooktop is operating, or when it’s in standby mode.

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

To turn the child lock off, it is not sufficient to just tap 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 red light turns off.

# Cleaning and Maintenance

---

- Unplug the induction cooktop prior to cleaning. Do not use any abrasive cleaning products on your induction cooktop and make sure that water does not drip or leak into 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 once the unit has cooled.
- Wipe off the casing and the operating panel with a soft cloth or a mild detergent.
- Do not use any oil based cleaning products to avoid damaging the plastic parts or 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 Induction Pro, read all of the operating instructions and safety regulations in this manual. The following are practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the Fagor Induction Pro. 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 TEMP. or a Quick Launch button have been pressed.
Reason:	The induction cooktop is not detecting the cookware. This could occur because: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The bottom of the cookware is not flat.</li> <li>2. The cookware is not induction compatible.</li> </ol>
Solution:	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Check that 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. Please refer to page 3 for cookware that will be compatible with the induction cooktop.</li> </ol>
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 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 cooktop emits a humming noise when I place cookware on the surface and start cooking.
Reason:	A low humming noise is normal when operating an induction cooktop. The humming sound indicates that the magnetic field is being generated and the cookware is heating up. If you are cooking between 140°F and 180°F, the humming will be intermittent. On all other temperatures 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 humming 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 an error message with a code on the display panel and will stop functioning. These codes 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 at 1-800-207-0806.

E0:	Internal circuit error.
Self-help:	Call our customer service department for assistance.
E1:	There is no cookware on the ceramic plate or incompatible cookware is being used.
Self-help:	Place the cookware on the cooktop. Check if the cookware is compatible with a magnet.
E2:	Overheating protection on IGBT (Insulated-Gate Bipolar Transistor).
Self-help:	The temperature of IGBT is higher than 180°F and this E2 error will appear in the display, the unit will shut itself off and turn its internal fan on. Please wait till the fan stops running, unplug the unit and then plug in again to restart.
E3:	Electronic control of excess voltage.
Self-help:	Please make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
E4:	Electronic control of low voltage.
Self-help:	Please make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
E5:	The sensor underneath the ceramic glass has opened or has short circuited.
Self-help:	Please call our customer service department for assistance.
E6:	The sensor of IGBT (Insulated-Gate Bipolar Transistor) has opened or has short circuited.
Self-help:	Please call our customer service department for assistance.

# FCC Compliance

---

**WARNING:** Any changes or modifications made to this unit not expressly approved by the manufacturer 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

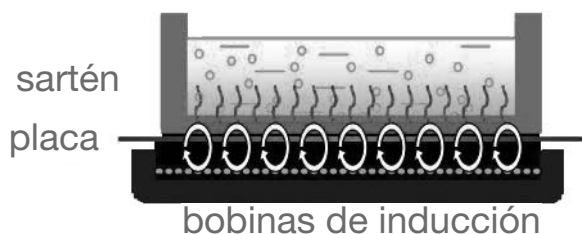
---

<b>Introducción a la inducción .....</b>	<b>20</b>
¿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
<b>Normas Generales de Seguridad .....</b>	<b>22</b>
<b>Medidas de Seguridad Importantes.....</b>	<b>24</b>
<b>Instalando la placa de Inducción .....</b>	<b>26</b>
<b>Funcionamiento de la Placa de Inducción.....</b>	<b>27</b>
Cómo Utilizar los Controles Táctiles.....	27
Usando su Placa de Inducción .....	28
Como seleccionar una Temperatura .....	28
Niveles de Temperatura y Sugerencias de Uso .....	
Apagado de Seguridad Automático.....	29
Funcionamiento del Temporizador.....	30
Bloqueo de Seguridad para Niños.....	30
<b>Limpieza y mantenimiento.....</b>	<b>31</b>
<b>Problemas y Soluciones .....</b>	<b>32</b>
<b>Cumplimiento de la Normativa de FCC.....</b>	<b>35</b>

# 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 ni emisiones de gas y la superficie de cristal no quema al tacto.

**RÁPIDA:** el calentamiento y los ajustes de temperatura son inmediatos, ahorrando un 50% 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 ollas 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.

### Ollas y sartenes compatibles con la inducción:

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

### Ollas y sartenes no compatibles con la inducción:

- Cobre
- Cristal
- Aluminio
- Fuentes tipo cerámico

*\*La manera más sencilla de comprobar si sus ollas y sartenes son compatibles con una placa de inducción es coger un imán (uno de su refrigeradora sera suficiente) e intentar pegarlo en la base de la cacerola. Si se pega, su cacerola funcionará en la inducción.*

### ADVERTENCIA:

**Tenga en cuenta que según la regulación ETL esta configuración de temperatura de la placa de inducción se basa en el suministro de tensión estabilizada con olla de hierro fundido a una temperatura de tolerancia de (+/-68°F). Cualquier otra batería de cocina válida para inducción que se utilice con esta unidad podría resultar en diferentes tolerancias de temperatura.**

**Las ollas y sartenes que use en su Placa de Inducción Pro de 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 tropiezos y accidentes.
- No utilice ollas o sartenes de diametro superior a 12 pulgadas (30 cms.).
- Mantenga siempre el menaje centrado en la zona de cocción de la placa de inducción. El menaje que utilice nunca debiera cubrir el display y/o el panel de control. Asegurese de que la olla no toque el marco de plastico de la placa ya que esta se podria fundir.
- Nunca intente desenchufar la placa 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 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. Como medida de precaución adicional le recomendamos que active el bloqueo de seguridad para niños (ver Pag. 30 apartado de Bloqueo de Seguridad para Niños)
- 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, siga siempre las precauciones básicas de seguridad. Las medidas de seguridad importantes son:

1. Lea todas las instrucciones detenidamente.
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o asas.
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 de un mal funcionamiento del aparato o si 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 y/o daños al aparato.
8. No lo utilice al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un gas caliente o quemador eléctrico, o en un horno caliente.
11. Para desconectar, ponga todos los controles en "off", y luego retire el enchufe de la pared.
12. No utilice el aparato mas que para el uso previsto.
13. No cocine si la placa esta rota - Si la placa se rompe, las soluciones de limpieza pueden penetrar en la cubierta rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.
14. 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.
15. No coloque objetos metálicos como tenedores, cuchillos, cucharas o tapas en la superficie de la placa inducción. Potencialmente, los objetos de metal podrían calentarse mucho con el calor residual del aparato.

16. La placa viene equipada con un cable de alimentación corto para evitar tropiezos. Se pueden utilizar cables de extensión si fuere necesario. Si se utiliza un cable de extensión:
- La especificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos tan grande como el de la placa.
  - 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.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**ATENCIÓN:** 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:	120V, 60Hz, 1800Vatios
Rango de Temperatura:	140°F - 465°F
Programas de Cocción Pre Programados:	Calentar, Fuego Lento, Hervir, Hervor Rápido, Saltear, Dorar, Sellar y Sofreír
Temporizador:	0 - 180 minutos (entre 140°F - 260°F). 0 - 60 minutos (más de 260°F).

# Instalando la placa de Inducción

---

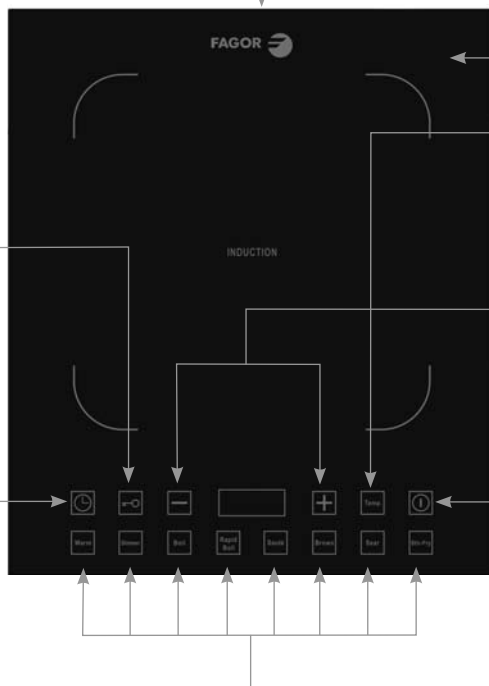
- Coloque la placa de inducción sobre una superficie estable y nivelada.
- Nunca coloque la placa sobre una superficie inflamable (por ejemplo un mantel, alfombra, etc.)
- No bloquee las rendijas de ventilación de la inducción. Esto puede sobrecalentar la placa. Mantenga una distancia mínima de 2 a 4 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, celulares, tarjetas de crédito, 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.
- Si fuese absolutamente imprescindible mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes sea **EXTREMADAMENTE** cauto. **NUNCA** mueva la placa de inducción mientras esté cocinando o cuando tenga ollas o sartenes sobre la placa.
- Las personas con marcapasos deben mantener una distancia mínima de 24 pulgadas respecto a la placa mientras está en funcionamiento.
- 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.

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

**TIMER**  
TEMPORIZADOR de 0 a 180 minutos.



Superficie de vidrio resistente al calor.

**TEMP.**  
Pulse este boton para activar el aparato y comenzar a cocinar a 180°F.

**MAS/MENOS**  
Para aumentar o disminuir la temperatura y los tiempos de coccion.

**ON/OFF**  
Púselo para encender o apagar el aparato.

**BOTONES DE INICIO RÁPIDO:**  
Seleccione rápidamente una de las 8 funciones pre programadas.

## 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.

### **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 la inducción en el centro de la superficie de cocción.
3. Conecte el aparato al enchufe y, sonará una señal acústica. La luz indicadora de ON/OFF parpadeará.
4. Presione el botón ON/OFF una vez, se encenderá una luz roja sobre este botón y la pantalla mostrará ----. Si no realiza otra operación en los siguientes 60 segundos después de pulsar el botón ON/OFF, el indicador volverá a parpadear y la placa de inducción regresa al modo de espera.

### **Cómo Seleccionar una Temperatura:**

#### **Método Convencional**

1. Pulse el botón ON/OFF una vez.
2. Pulse el botón TEMP. una vez y la luz indicadora de color rojo sobre TEMP. se iluminará. El aparato comenzará a funcionar con un nivel predeterminado de temperatura de 180°F. Puede aumentar o disminuir la temperatura de 10 en 10 grados cada vez que pulse los botones de MÁS/MENOS; la temperatura correspondiente se visualizará en la pantalla digital. El rango de temperatura va de 140°F a 465°F.

#### **Método de Inicio Rápido**

1. Pulse el botón ON/OFF una vez.
2. Pulse el botón de la función de Inicio Rápido que desee, la luz indicadora de color rojo sobre el programa seleccionado se iluminará y el aparato comenzará a funcionar en el nivel de temperatura predeterminado que mostrará la pantalla digital. Puede aumentar o disminuir la temperatura de 10 en 10 grados cada vez que pulse los botones de MÁS/MENOS; la temperatura correspondiente se visualizará en la pantalla digital. El rango de temperatura va de 140°F a 465°F.

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. El display muestra una "H" cuando la superficie de cocción supera los 60°C.

**Niveles de temperatura y sugerencias de uso:**

<b>Función Pre Programada</b>	<b>Temperatura (Fahrenheit)</b>	<b>Intervalo de tiempo</b>	<b>Limitación de tiempo de funcionamiento</b>
CALENTAR	140°F	0-180 minutos	2 horas
FUEGO LENTO (Medio Bajo)	180°F	0-180 minutos	2 horas
HERVIR	212°F	0-180 minutos	2 horas
HERVOR RAPIDO (Medio)	260°F	0-180 minutos	2 horas
SALTEAR	300°F	0-60 minutos	2 horas
DORAR (Medio Alto)	360°F	0-60 minutos	2 horas
SELLAR	420°F	0-60 minutos	2 horas
SOFREIR	465°F	0-60 minutos	2 horas

***Apagado de Seguridad Automático:***

La estufa tiene una función de apagado automático de seguridad que apagará la estufa automáticamente después de 2 horas se quede prendida accidentalmente. Puede reemplazar esta configuración predeterminada mediante la programación del temporizador (vea la siguiente sección de este manual). Adicionalmente, la placa viene equipada con un mecanismo de apagado automático para evitar su sobrecalentamiento.

### **Funcionamiento del Temporizador:**

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

1. Para utilizar el temporizador, siga los pasos del 1 a 3 de la sección “Usando su Placa de Inducción” (pag 28). Después seleccione una función siguiendo los pasos descritos en la sección “Cómo Seleccionar una Temperatura” (pag 28).
2. Pulse el botón TEMPORIZADOR para comenzar a configurar su tiempo. Pulse el botón MAS para aumentar el tiempo programado minuto a minuto. Para incrementar los minutos rápidamente mantenga pulsado el botón MAS hasta alcanzar el tiempo deseado.

Si desea reducir el tiempo, pulse el botón con el signo MENOS. Para disminuir el tiempo de cocción rápidamente mantenga pulsado el botón MENOS.

Una vez que haya seleccionado el tiempo de cocción deseado, comienza la cuenta atrás y en el display se irá alternando la siguiente información: Tiempo restante y temperatura.

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 aumentar o disminuir el tiempo. Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado el botón TEMPORIZADOR.

**NOTA:** Si desea seguir utilizando la placa de cocción una vez finalizado el tiempo de cocción programado, puede hacerlo pulsando el botón ON / OFF y luego el botón TEMP. o seleccione una de las funciones de inicio rápido.

Puede programar el tiempo de cocinado hasta un máximo de 3 horas cuando este cocinando entre 140°F-260°F. Cuando cocine a una temperatura superior a los 260°F el tiempo máximo de cocción que puede programar es de 60 minutos.

**EJEMPLO:** Si usted comienza a cocinar a 180°F puede programar el temporizador (timer) hasta un máximo de 3 horas. Si decide aumentar la temperatura a 300°F mientras está cocinando, la placa detecta el cambio de temperatura y el temporizador baja automáticamente a 60 minutos.

### **Bloqueo 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 roja sobre el botón se encenderá y la placa no responderá a cambios en la temperatura, los botones de inicio rápido y el temporizador. Puede presionar el botón de seguridad para niños tanto si la placa esté funcionando o en modo de espera.

Cuando el bloqueo de seguridad para niños está activo, los únicos botones que funcionarán serán el de BLOQUEO DE SEGURIDAD y el de 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 por unos 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.
- Asegúrese de que la unidad se hay enfriado completamente antes de limpiar la superficie de cristal de la placa con un paño húmedo o 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.
- 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 los mejores resultados cuando utilice la Placa de Inducción Pro de Fagor, lea todas las instrucciones de funcionamiento y las normas de seguridad de este manual. Los siguientes son consejos prácticos y soluciones a algunos problemas comunes que usted puede experimentar al utilizar la Placa de Inducción Pro 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 TEMP. o alguna de las funciones de INICIO RÁPIDO.
Causa:	La inducción no detecta la olla. Esto podría ocurrir por las siguientes razones: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La parte inferior de la olla utilizada no es plana.</li> <li>2. La olla no es compatible con la inducción.</li> </ol>
Solución:	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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. Consulte en la pagina 21 que menaje es apto para la inducción.</li> </ol>
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:	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 entre 140°F y 180°F 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 seguirá funcionando 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 código en la pantalla y dejará de funcionar. El 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.

E0:	Error de circuitos internos
Auto-ayuda:	Por favor contacte con nuestro departamento de servicio técnico.
E1:	No hay ninguna olla o sartén sobre la unidad o el menaje utilizado es incompatible con la inducción.
Auto-ayuda:	Ponga una olla sobre la placa. Compruebe si su menaje es apto para la inducción.
E2:	Protección de Sobrecalentamiento en IGBT
Auto-ayuda:	La temperatura de IGBT es más alta que 180 grados Fahrenheit y el código E2 aparecerá en el display, por favor espere hasta que el ventilador deja de funcionar, desenchufe la unidad y enchúfela de nuevo para reiniciar la placa.
E3:	Control electrónico de exceso de voltaje.
Auto-ayuda:	Por favor asegúrese que el aparato este conectado al voltaje indicado en la etiqueta de calificación.
E4:	Control electrónico de voltaje bajo.
Auto-ayuda:	Por favor asegúrese que el aparato este conectado al voltaje indicado en la etiqueta de calificación.
E5:	El sensor debajo del vidrio cerámico abierto o cortocircuito.
Auto-ayuda:	Por favor contacte con nuestro departamento de servicio técnico.
E6:	El sensor de IGBT está abierto o cortocircuito.
Self-help:	Por favor contacte con nuestro departamento de servicio técnico.

# Cumplimiento de la Normativa FCC

---

**ATENCIÓN:** Cualquier cambio o modificación hecha a esta unidad, no aprobada expresamente por el fabricante 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 recolocque 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

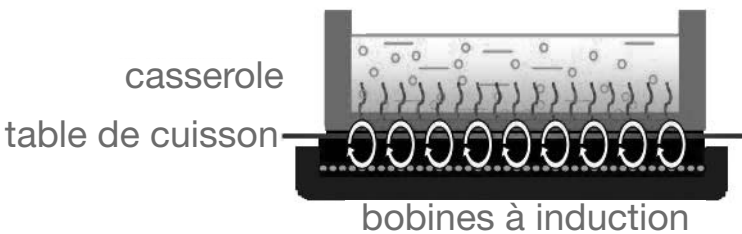
---

<b>Introduction à l'induction</b> .....	<b>38</b>
Comment fonctionne l'induction?.....	38
Quels sont les avantages de cuisiner avec une table de cuisson à induction? .....	38
Quel type de pot puis-je utiliser sur une table de cuisson à induction? .....	39
<b>Règles Générales de Sécurité</b> .....	<b>40</b>
<b>Importantes Protections de Sécurité</b> .....	<b>42</b>
<b>Installation de la Table de Cuisson à Induction</b> .....	<b>44</b>
<b>Fonctionnement de la Table de Cuisson à Induction</b> .....	<b>45</b>
Comment Utiliser les Commandes Tactiles .....	45
Utilisation de Votre Table de Cuisson à Induction .....	46
Choisir une Température de Cuisson.....	46
Niveaux de Température et Suggestions d'utilisation.....	47
Arrêt Automatique de Sécurité.....	47
Utilisation de la Minuterie.....	47
Utilisation du Verrou de Sécurité Enfant .....	47
<b>Nettoyage et Entretien</b> .....	<b>49</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>50</b>
<b>Conformité avec le FCC</b> .....	<b>53</b>

# Introduction à l'induction

## Comment fonctionne l'induction?

Une table de cuisson à induction comporte une série de bobines d'induction (Fondé sur des principes de champ magnétiques). 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.



## 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 ni d'émission de gaz et la surface reste tiède au toucher.

**RAPIDE:** les changements de chauffage, 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 ronds de chaleur sur le fond des ustensiles de cuisson puisque la chaleur y est répartie de façon uniforme.

**FACILE À NETTOYER:** la surface est plane et lisse. Les renversements et 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.

### **Ustensiles compatibles avec la cuisson par induction:**

- Acier inoxydable (Remarque: Les pots de cuisson en acier inoxydable n'ont pas tous des propriétés magnétiques. Vérifiez-les avec un aimant avant de vous en servir\*)
- Fonte
- Tous les ustensiles de cuisson et autocuiseurs en acier inoxydables FAGOR

### **Non compatibles avec la cuisson à induction:**

- Cuivre
- Verre
- Aluminium
- Pot de type Céramique

*\* Le moyen le plus simple de savoir si un pot est ou non compatible avec l'induction est de prendre un aimant (un aimant de réfrigérateur suffit) et de voir s'il se colle au fond du pot. S'il colle, le pot fonctionnera avec l'ustensile de cuisson.*

### **ATTENTION:**

**S'il vous plaît noter que la réglementation ETL cette induction des réglages de température de cuisson sont basés sur l'alimentation en tension stabilisée avec un pot en fonte avec une tolérance de température (+/-68°F). Tous les autres ustensiles de cuisson à induction utilisé avec cet appareil pourrait entraîner des différentes tolérances de température.**

**Ustensile utilisé sur l'ensemble induction Pro de Fagor doit avoir un fond plat magnétique d'au moins 5 po 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:

Afin d'éviter d'éventuelles blessures ou de choc électrique, veuillez respecter les règles de sécurité suivantes:

- Ne jamais toucher la table de cuisson à induction et la prise d'alimentation avec des mains mouillées.
- 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 12 pouces sur la table de cuisson à induction.
- Gardez constamment vos ustensiles au centre de la plaque de cuisson à induction. Vos ustensiles ne doivent jamais couvrir l'écran ou le panneau de commande. Vos ustensiles ne doivent jamais toucher les bords en plastique pour ne pas endommager l'appareil.
- 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 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. Comme précaution supplémentaire, nous vous recommandons d'activer la fonction de verrouillage de sécurité pour enfants lorsque les enfants sont présents lorsque l'appareil fonctionne (cf. page 47 pour obtenir des instructions sur l'activation du verrouillage de sécurité pour enfants).
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, qui manquent de familiarité avec les consignes de sécurité et d'exploitation contenues dans ce manuel, ou qui manquent d'expérience avec le fonctionnement de l'appareil, à moins qu'elles ne soient étroitement supervisées et qu'elles aient reçu des instructions appropriées.
- Ne pas plonger la table de cuisson à induction dans l'eau ou autres liquides, et ne pas la laver au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser la table de cuisson à induction sur une table ou surface métallique.
- Seuls des experts qualifiés peuvent réparer et entretenir la table de cuisson à induction en utilisant des pièces et accessoires authentiques de chez Fagor. Ne tentez jamais de démonter ou de réparer la table de cuisson induction vous-même!
- Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale ou en plein air ; il est prévu pour une utilisation à l'intérieur et domestique **UNIQUEMENT**.

## **Importantes Protections de Sécurité**

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 des maniques lors de la prise en charge d'un appareil électrique.
3. Afin de se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches, ni aucune partie électriques d'un appareil dans l'eau ou autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir la table de cuisson avant de la déplacer et/ou de la nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le fil ou la prise est endommagé, après un mauvais fonctionnement, ou si 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 vous causer des blessures ou provoquer des dégâts à l'appareil.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas le placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Pour le débrancher, du rebord « off », puis retirer la fiche de la prise murale.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre chose que son usage prévu comme décrit dans ce manuel.
13. Ne pas cuisiner sur des plaques de cuisson brisée – Si la table se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer un risque de choc électrique.
14. Nettoyer les tables de cuisson avec prudence - Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des débordements sur une surface de cuisson chaude, faites attention d'éviter des brûlures par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives lorsqu'ils sont en contact avec une surface chaude.
15. Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de la table de cuisson à induction, car la chaleur résiduelle pourrait éventuellement rendre les objets métalliques très chauds.

16. L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation court pour réduire le risque de s'y prendre les pieds. Des rallonges peuvent être utilisées si nécessaire. Si une longue rallonge est utilisée :

- a) Le calibre de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
- b) Un cordon plus long doit être placé de sorte qu'il ne pende pas de la table ou du comptoir d'où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**ATTENTION:** Cet appareil est muni d'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 et réessayez. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de façon quelconque.

### *Données techniques:*

Tension nominale :	120V, 60Hz, 1800W
Plage de température :	140°F - 465°F
Programmes de cuisson pré-établis :	Chaud, Faire mijoter, Faire bouillir, Bouillon rapide, Sauter, Dorer, Saisir et Sauter.
Plage de la minuterie :	0 - 180 minutes (entre 140°F - 260°F). 0 - 60 minutes (supérieur à 260°F).

# Installation de la Table de Cuisson à Induction

- Placez la table de cuisson à induction sur une surface stable et nivelée.
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface inflammable (par exemple une nappe de table, tapis, etc.)
- Ne pas obstruer les fentes de ventilation de la table de cuisson à induction. Cela peut faire surchauffer l'appareil. Gardez l'appareil à une distance minimum de 2 à 4 centimètres des murs ou d'autres éléments.
- Ne placez pas la table de cuisson à induction à côté d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (par exemple, radios, téléviseurs, appareils portables, cartes de crédit, etc.)
- Ne placez pas des unités d'induction à côté de feux ouverts, de radiateurs ou d'autres sources de chaleur.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ou coincé sous la table de cuisson à induction.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des arêtes vives et/ou des surfaces chaudes.
- Avant de brancher la table de cuisson à induction, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre maison. Une mauvaise connexion peut entraîner de graves dégâts à l'unité et des blessures.
- Si vous deviez déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds Il faut être **EXTRÊMEMENT** prudent. Il ne faut **JAMAIS** déplacer une table de cuisson à induction pendant la cuisson ou lorsque des ustensiles de cuisine chauds y sont posés.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent rester à une distance minimum de 24 po de la surface de cuisson lorsqu'elle fonctionne.
- En cas de dégâts à l'unité, même s'il ne s'agit que d'une petite fissure de la surface en verre, débranchez immédiatement la table de cuisson à induction et contactez notre service clientèle en composant le 1.800.207.0806.

# Fonctionnement de la Table de Cuisson à Induction

## AÉRATION

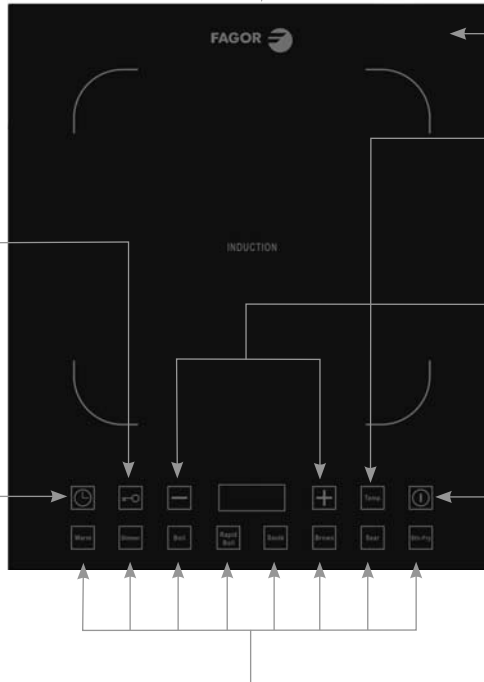
Ne pas obstruer les fentes d'aération.

## VERROUILLAGE ENFANTS:

Appuyez sur le bouton pour verrouiller. Appuyez et maintenez le bouton enfoncé pour déverrouiller.

## BOUTON MINUTERIE:

Bouton minuterie avec une capacité de 180 minutes.



Surface de cuisson en verre résistante à la chaleur.

## TEMP./NIVEAU:

Appuyez sur ce bouton pour activer la table de cuisson et commencez à cuisiner à 180°F.

## PLUS/MOINS:

Appuyez sur la touche + ou - pour augmenter ou diminuer la température, ou la minuterie.

## ON/OFF (BOUTON MARCHÉ/ARRÊT)

Appuyez sur cette touche pour mettre en marche/arrêter la table de cuisson.

## BOUTONS DE MISE EN MARCHÉ RAPIDE:

Pour arriver rapidement aux 8 fonctions de cuisson pré-établies.

## 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.

### **Utilisation de Votre Table de Cuisson à Induction:**

1. Placez la table de cuisson sur une surface plane, stable et non-métallique.
2. Placez l'ustensile de cuisson compatible avec l'induction au centre de la zone de cuisson.
3. Branchez la fiche dans une prise, l'appareil émet un bip sonore et la lumière au-dessus du bouton ON/OFF clignote.
4. Appuyez une fois sur le bouton ON/OFF, le voyant rouge au-dessus de ce bouton s'allume et l'écran affichera "- - -". Si aucune opération n'est effectuée dans les 60 secondes, la lumière rouge commence à clignoter et la table de cuisson retourne en mode de veille.

### **Choisir une Température de Cuisson:**

#### **Méthode Conventionnelle**

1. Appuyez sur ON/OFF une fois.
2. Appuyez sur le bouton TEMP. et le voyant au-dessus de TEMP. s'allume en rouge. L'appareil commencera à fonctionner à une température par défaut de 180°F. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température de 10 degrés chaque fois que vous appuyez sur les boutons PLUS/MOINS, et la température correspondante s'affiche sur l'écran numérique. La gamme de températures va de 140°F à 465°F.

#### **Méthode de Mise en Marche Rapide**

1. Appuyez sur ON/OFF une fois.
2. Appuyez sur la fonction de mise en marche rapide désirée, le voyant au-dessus du programme sélectionné s'allumera et l'appareil commencera à fonctionner à la température par défaut qui s'affichera sur l'écran numérique (veuillez consulter la table de cuisson page 47). Vous pouvez augmenter ou diminuer la température de 10 degrés chaque fois que vous appuyez sur les boutons PLUS/MOINS, et la température correspondante s'affiche sur l'écran numérique. La gamme de températures va de 140°F à 465°F.

Une fois que vous avez terminé la cuisson, appuyez une fois sur le bouton ON/OFF pour mettre la table de cuisson hors tension. Lorsque l'appareil est arrêté, le ventilateur interne continue de tourner pour le refroidir. Une fois que le ventilateur s'arrête, vous pouvez débrancher l'appareil. Assurez vous que l'unité soit complètement refroidie avant de la ranger. L'écran affiche « H » si la température de la zone de cuisson est supérieure à 140°F.



### Niveaux de température et suggestions d'utilisation:

Fonction Pré-établie	Température (Fahrenheit)	Plage de minuterie	Limite de temps de fonctionnement
CHAUD	140°F	0-180 minutes	2 heures
FAIRE MIJOTER (Moyen Faible)	180°F	0-180 minutes	2 heures
FAIRE BOUILLIR	212°F	0-180 minutes	2 heures
BOUILLON RAPIDE (MOYEN)	260°F	0-180 minutes	2 heures
SAUTER	300°F	0-60 minutes	2 heures
DORER (Moyen Élevé)	360°F	0-60 minutes	2 heures
SAISIR	420°F	0-60 minutes	2 heures
SAUTER	465°F	0-60 minutes	2 heures

### Arrêt automatique de sécurité:

La table de cuisson est munie d'une fonctionnalité d'arrêt de sécurité automatique qui éteindra la table de cuisson automatiquement au bout de 2 heures, par mesure de sécurité au cas où la cuisson est laissée accidentellement en fonction. Vous pouvez remplacer cette fonction d'arrêt automatique en programmant la minuterie (voir la section suivante de ce manuel). La table de cuisson a aussi une fonction anti-surchauffe qui éteindra la table de cuisson si elle surchauffe.

### **Utilisation de la minuterie:**

La minuterie vous permet de programmer le temps de cuisson que vous désirez, et une fois écoulé la plaque de cuisson s'éteint.

1. Pour commencer à utiliser la minuterie, suivez les étapes 1 à 3 de la section "Utilisation de Votre Table de Cuisson à Induction" (page 46). Sélectionnez ensuite une fonction de la section "Choisir une Température de Cuisson" (page 46).
2. Appuyez sur le bouton minuterie pour programmer votre temps de cuisson. Appuyez sur le bouton PLUS pour augmenter le temps programmé par intervalles de 1 minute. Pour avancer le temps plus rapidement, appuyez et maintenez le bouton PLUS enfoncé jusqu'à ce que l'heure désirée s'affiche.

Si vous voulez réduire le temps, appuyez sur le bouton MOINS. Pour diminuer le temps plus rapidement, appuyez et maintenez le bouton MOINS enfoncé jusqu'à ce que l'heure désirée s'affiche.

Une fois que vous avez sélectionné le temps de cuisson désiré, la minuterie démarre le compte à rebours et l'écran alterne entre l'affichage température et temps de cuisson restant.

3. Pour modifier le temps pendant le compte à rebours, appuyez sur le bouton de la minuterie (TIMER) une fois, puis utilisez les touches PLUS/MOINS pour augmenter ou diminuer le temps. Pour arrêter la minuterie, appuyez et maintenez le bouton de la minuterie enfoncé.

**REMARQUE:** Pour continuer à utiliser la table de cuisson après le temps de cuisson programmé, appuyez sur le bouton ON/OFF puis sur le bouton TEMP. ou sélectionnez la fonction de mise en marche rapide.

Aux températures entre 140°F et 260°F, le temps de cuisson peut être programmé jusqu'à 3 heures. À toute température supérieure à 260°F, le temps de cuisson maximum programmable est de 60 minutes.

**PAR EXEMPLE:** Si vous commencez à faire cuire votre repas à 180°F, vous pouvez programmer la minuterie jusqu'à 3 heures. Si vous décidez d'augmenter la température à 300 °F pendant la cuisson, la taque de cuisson détecte le changement de température et diminuera automatiquement la minuterie à 60 minutes.

### **Utilisation du verrou de sécurité enfant :**

Pour empêcher les enfants de mettre la table de cuisson accidentellement en marche ou de modifier les réglages de cuisson, appuyez sur la touche VERROUILLAGE ENFANT (CHILD LOCK). La lumière rouge sur le dessus du bouton s'allume et la table de cuisson ne répondra pas aux changements de température, de mise en marche rapide ou de minuterie. Vous pouvez appuyer sur le bouton de verrouillage lorsque la table de cuisson est en marche ou en mode veille.

Lorsque le verrouillage enfant est activé, les deux seuls boutons qui fonctionneront sont le bouton Verrouillage et le bouton ON/OFF.

Pour désactiver le verrouillage enfant, il ne suffit pas seulement de taper sur le bouton VERROUILLAGE. Vous devez maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore et que le voyant rouge s'éteigne.

# Nettoyage et Entretien

---

- Débranchez la table de cuisson à induction avant de la nettoyer. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur votre table de cuisson à induction et assurez-vous que l'eau ne coule pas ou ne s'infilte pas dans la surface de cuisson à induction.
- Ne plongez jamais la table de cuisson à induction, ses câbles ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- La surface de cuisson doit être complètement refroidie avant de l'essuyer avec un chiffon humide ou une solution de savon doux, non abrasif.
- Nettoyez le boîtier et le panneau de commande avec un chiffon doux ou un détergent doux.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base d'huile pour éviter d'endommager les pièces en plastique ou boîtier.
- Afin de conserver l'aspect neuf de votre table de cuisson, assurez-vous que le fond de vos ustensiles de cuisine ne grattent pas la surface en verre, bien que d'une rayure ne nuise pas à l'utilisation de la table de cuisson à induction.
- Assurez-vous de bien nettoyer l'appareil avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

# Dépannage

En vue d'assurer de meilleurs résultats lorsque vous utilisez la table de cuisson à induction Pro de 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 Pro de 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.

Problème:	L'appareil émet un signal sonore et ne produit pas de chaleur lorsqu'un ustensile est placé sur la surface de la table de cuisson et que les boutons ON/OFF, TEMP. ou Mise en marche rapide ont été pressés.
Cause:	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 l'induction.
Solution:	1. Tout récipient utilisé sur une table de cuisson à induction doit avoir un fond complètement à plat. Si votre pot n'est pas à fond plat, vous ne pourrez pas l'utiliser sur la table de cuisson à induction. 2. Vérifiez que l'ustensile de cuisine que vous souhaitez utiliser est compatible avec l'induction en essayant de coller un aimant sur son fond. Si l'aimant ne colle pas, l'ustensile de cuisine ne fonctionne pas sur une table de cuisson à induction. Veuillez consulter la page 39 pour les ustensiles de cuisine compatibles avec la table de cuisson à induction.
Problème:	J'ai un pot en acier inoxydable; toutefois, il ne fonctionne pas sur ma table de cuisson à induction.
Cause:	Les casseroles en acier inoxydable ont généralement un fond qui se compose d'une couche d'aluminium prise 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 en général une couche en acier inoxydable magnétique (encore appelée « ferreuse » ou acier inoxydable 18/0). Ce type de pot fonctionne sur l'induction. Toutefois, si votre pot est tout acier inoxydable 18/10 sans fond sandwich, il n'aura pas les propriétés magnétiques nécessaires pour le rendre compatible avec induction.
Solution:	Si vous ne savez pas si votre batterie de cuisine est compatible à l'induction, vérifiez d'abord avec un aimant. Si l'aimant ne colle pas, vous ne pourrez pas en utiliser ce pot particulier sur une table de cuisson à induction.

Problème:	La table de cuisson émet un bourdonnement lorsque je place l'ustensile de cuisson sur la surface et commence la cuisson.
Cause:	Un faible bourdonnement est normal lors de l'utilisation d'une table de cuisson à induction. Le bourdonnement indique que le champ magnétique est généré et que l'ustensile de cuisine chauffe. Si vous cuisinez entre 140°F et 180°F, le bourdonnement sera intermittent. Pour toutes les autres températures et niveaux il sera constant.
Solution:	C'est le fonctionnement normal. En règle générale, plus la qualité de l'ustensile de cuisson que vous utilisez est élevée (fond plus épais), plus il y aura un bourdonnement.
Problème:	J'ai arrêté la table après cuisson, mais j'entends encore le ventilateur.
Cause:	Même lorsque la surface est éteinte, le ventilateur interne continuera de fonctionner pendant quelques secondes ou minutes pour terminer le refroidissement interne de la surface de cuisson.
Solution:	C'est le fonctionnement normal. Le ventilateur s'éteint de lui-même une fois le processus de refroidissement terminé. Ne débranchez pas l'appareil avant que le ventilateur soit éteint. Si vous devez débrancher l'appareil, assurez-vous que vous laissez 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 au 1-800-207-0806 pour obtenir de l'aide.

E0:	Erreur du circuit interne.
Auto-assistance:	Contactez notre département de service clientèle pour toute assistance.
E1:	Il n'y a pas de récipient sur la plaque en céramique ou l'ustensile de cuisine utilisé est incompatible.
Auto-assistance:	Placez la casserole sur la table de cuisson. Vérifiez que l'ustensile est compatible avec un aimant.
E2:	Protection anti-surchauffe sur IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor).
Auto-assistance:	La température de l'IGBT est supérieure à 180°F et cette erreur E2 s'affiche à l'écran, l'appareil s'éteindra automatiquement et le ventilateur interne fonctionnera. Veuillez attendre que le ventilateur s'arrête, débranchez l'appareil et rebranchez-le pour redémarrer.
E3:	Contrôle électronique d'excès de tension.
Auto-assistance:	Assurez-vous que l'appareil est connecté à la tension indiquée sur l'étiquette des spécifications.
E4:	Contrôle électronique de basse tension.
Auto-assistance:	Assurez-vous que l'appareil est connecté à la tension indiquée sur l'étiquette des spécifications.
E5:	Le capteur sous la vitre en céramique s'est ouvert ou est court-circuité.
Auto-assistance:	Veuillez contactez notre de service clientèle pour toute assistance.
E6:	Le capteur IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor) s'est ouvert ou est court-circuité.
Auto-assistance:	Veuillez contactez notre de service clientèle pour toute assistance.

# Conformité avec la FCC

---

**AVERTISSEMENT:** Tout changement ou modification apporté à cet appareil non expressément approuvées par le fabricant 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.

# Recipes for the Portable Induction Cooktop

---

**NOTE:** All cookware used when cooking on the portable induction cooktop must be induction ready.

## CHOCOLATE COVERED FRUIT

**Serves:** 2-4

**Recommended Cookware:** 4 Quart Induction Ready Sauce Pan

**Cooking Time:** N/A

**Ingredients:**

- 2 quarts fruit - strawberries, sliced peaches, sliced banana, etc.
- 1 (10 oz.) bag 60% cocoa chocolate chips

**Directions:**

1. Set induction cooktop to WARM and add chocolate chips to a 4 quart sauce pan. Stir chocolate until chips melt, about 4 minutes.
2. Dip fruit pieces into chocolate, one at a time. Allow excess chocolate to drip back into pan. Place dipped fruit onto a plate coated with a sheet of waxed paper. Once all fruit is dipped, place plate in a refrigerator until chocolate hardens, approximately 1 hour. Serve cold.

## MEDITERRANEAN PAELLA

**Serves:** 4

**Recommended Cookware:** Fagor 12.5" Paella Pan

**Cooking Time:** 29 min.

**Ingredients:**

- 2 tablespoons olive oil
- 1 pound boneless, skinless chicken thighs cut into 2-inch pieces
- 6 oz. smoked sausage, cut in ½-inch pieces
- 1 large onion, chopped
- 3 cloves garlic, minced
- 1 cup Arborio rice
- ¼ teaspoon saffron threads, crushed
- ½ teaspoon dried thyme
- 1 teaspoon smoked paprika
- ½ teaspoon sea salt
- 1 small red pepper, diced
- ⅔ cup white wine
- 14 oz. chicken stock
- ½ cup peas, fresh or frozen



**Directions:**

1. Set induction burner to SAUTÉ and heat olive oil in a 12 inch paella pan. Cook chicken and sausage, stirring frequently until chicken has lost its raw exterior.
2. Add onion, garlic and rice and sauté for 2 minutes. Add thyme, paprika, salt and saffron. Stir and sauté 1 minute more. Add red peppers and cook an additional minute.
3. Add wine and chicken stock. Raise temperature to 350°F and cook until mixture starts to bubble. Reduce heat to SIMMER and cook stirring frequently until rice is tender and liquid is absorbed, about 20 minutes.
4. Stir in peas and cook an additional 5 minutes.

**BEEF STEW****Serves:** 6**Recommended Cookware:** Fagor 6 Quart Pressure Cooker**Pressure Cooking Time:** 18 min.**Ingredients:**

- 2 tablespoons olive oil
- 2 pounds boneless beef chuck, cut into 1-inch cubes
- 3 large carrots, peeled and cut into 2-inch pieces
- 2 medium onions, cut into wedges
- 1 (14oz.) can diced tomatoes
- 2 bay leaves
- 1 teaspoon dried rosemary
- ½ teaspoon dried thyme
- ¼ teaspoon ground black pepper
- 1 cup dry red wine
- 8 oz. button mushrooms, halved
- ½ cup pitted Kalamata olives
- 2 tablespoons all-purpose flour
- 2 cloves garlic, minced
- 1 teaspoon grated orange zest
- 2 tablespoons chopped fresh parsley
- Salt and Pepper, to taste

**Directions:**

1. Set induction burner to SEAR and add olive oil to a 6 quart pressure cooker. Once the oil is hot, add the beef in batches and cook, turning occasionally until browned, about 6 minutes per batch.
2. Transfer the beef to a plate once browned and season with salt and pepper. Once the browned cubes are seasoned, combine beef, carrots, onions, tomatoes, bay leaves, rosemary, thyme, and pepper in the pressure cooker. Add wine, mushrooms and olives.
3. Cover and lock lid, then bring the pressure cooker to high pressure using the STIR-FRY setting on the induction burner.
4. Once the pressure is reached, switch to the SIMMER setting to stabilize pressure and cook for 18 minutes. Release pressure using the cold water method. Remove the pressure cooker from the portable induction cooktop, place it in the sink and run cold tap water over the lid

until the steam dissipates and the pressure indicator goes down. When putting the pressure cooker in the sink, tilt it so the cold water doesn't run over the pressure regulator. Open the pressure cooker once all the pressure has been completely released. Carefully remove the lid and discard the bay leaves.

5. In a small bowl, mix the flour and ½ cup of the cooking liquid from the pressure cooker. Blend and whisk the mixture into the sauce in the cooker.
6. Cook the sauce on the induction cooktop using the SIMMER setting, stirring occasionally until thickened, about 2 minutes. Stir in the garlic, orange zest and parsley and serve.

## **BOLOGNESE SAUCE**

**Serves:** 8

**Recommended Cookware:** Fagor 6 Quart Pressure Cooker

**Pressure Cooking Time:** 8 min.

### **Ingredients:**

- 1½ pounds lean ground beef
- 2 large cloves garlic
- 2 medium onions
- 1 large carrot
- 1 large celery stalk
- 1 (28 oz.) can chopped tomatoes
- 1 (6 oz.) can tomato paste
- ½ cup dry red wine
- 2 teaspoons dried basil
- 2 teaspoons dried oregano
- ¾ teaspoon sugar
- Salt and pepper, to taste
- Parmesan cheese

### **Directions:**

1. Set induction cooktop to BROWN setting and cook beef in a 6 quart pressure cooker until well browned, approximately 8 minutes.
2. Mince garlic and chop the onions, carrot and celery into small uniform pieces.
3. When the meat is browned, stir in the vegetables and cook 3 minutes.
4. Add the tomatoes, tomato paste, wine, basil, oregano and sugar.
5. Cover and lock lid, then bring the pressure cooker to high pressure using the SIMMER setting on the induction cooktop.
6. Once the pressure is reached, switch to the BOIL setting to stabilize pressure and cook for 8 minutes. Release pressure using the natural release method; move the pressure cooker to a cool burner and wait for the pressure indicator to go down.
7. Open cooker and add salt and pepper to taste. Top with Parmesan and serve.

## CHICKEN MARSALA

**Serves:** 4

**Recommended Cookware:** 11" Induction Ready Sauté Pan

**Cooking Time:** 27 min.

### Ingredients:

- 4 boneless chicken breast halves without skin
- ¼ cup all-purpose flour
- ½ teaspoon salt
- ¼ teaspoon pepper
- ½ teaspoon dried leaf basil
- 3 tablespoons butter
- 3 tablespoons olive oil
- 4 to 8 ounces fresh mushrooms, sliced
- 1 cup Marsala wine

### Directions:

1. Between 2 sheets of plastic wrap, pound chicken to ¼" thickness.
2. Combine flour, salt, pepper, and basil; mix well.
3. Heat oil and butter in an 11" sauté pan using the BROWN setting on the induction cooktop.
4. Dredge chicken in seasoned flour mixture. Cook chicken until lightly browned on first side, about 4 minutes. Turn chicken and cook about 2 minutes longer.
5. Remove chicken and add mushrooms. Cook about 6 minutes until lightly browned.
6. Switch induction cooktop to SIMMER setting and add Marsala wine. Let simmer for 2 minutes.
7. Add chicken, cover and lower the cooking temperature to 160°F. Cook for 5-10 minutes or until chicken is cooked through and serve.

## MANGO DAL

**Serves:** 8

**Recommended Cookware:** Fagor 6 Quart Pressure Cooker

**Pressure Cooking Time:** 12 min.

### Ingredients:

- 1 tablespoon canola oil
- 1 cinnamon stick
- ½ teaspoon cardamom
- ½ teaspoon ground turmeric
- ½ teaspoon cumin seeds
- ½ teaspoon ground coriander
- ¼ teaspoon cayenne pepper
- 1½ cups yellow lentils/split peas
- 3 cups vegetable broth
- 1 teaspoon salt, divided
- 1 medium onion, chopped
- 4 cloves garlic, minced
- 1 tablespoon minced fresh ginger
- 1 mango, peeled and diced
- ½ cup chopped fresh cilantro

### Directions:

1. Place lentils/split peas in a colander and rinse well.
2. Set induction cooktop to SAUTÉ and add canola oil to a 6 quart pressure cooker. Add all of the dry spices (cinnamon, turmeric, cumin, coriander, and cayenne) and cook stirring until fragrant (about 20 seconds).
3. Add onion; cook, stirring, until soft and beginning to brown, 4 minutes (add a little vegetable broth if spices brown too much).
4. Add garlic, ginger, salt and cook, stirring, for 1 minute more.
5. Add remaining vegetable broth and stir well to pick up any spices or onions that are on the bottom of the pressure cooker. Add peas/lentils and mango, stir, then close and lock the pressure cooker lid.
6. Use STIR-FRY setting to bring cooker up to high pressure.
7. Once pressure is reached, switch to the SIMMER setting to stabilize pressure and cook for 12 minutes.
8. Release pressure using the natural release method; move the pressure cooker to a cool burner and wait for the pressure indicator to go down. Open the lid, stir in cilantro and serve.

## PAN SEARED SIRLOIN WITH RED WINE SAUCE

**Serves:** 4

**Recommended Cookware:** 10" Induction Ready Fry Pan

**Cooking Time:** 22 min.

### Ingredients:

- 1 pound sirloin steak (about 1" thick)
- 2 tablespoons canola oil
- 1 shallot, chopped
- ½ cup red wine
- ½ cup beef broth
- Splash red wine vinegar
- 2 tablespoons unsalted butter
- Salt and pepper, to taste

### Directions:

1. Rub steak with salt and pepper and let sit for about 15 minutes.
2. Set induction cooktop to SEAR and heat the oil in a 9.5" skillet.
3. When oil just begins to smoke, put the steak in. Cook 2-3 minutes per side for medium rare.
4. Remove steaks to a side plate and discard ½ the oil.
5. Add the shallot and cook for 1-2 minutes until soft.
6. Add the red wine and beef broth, deglazing the bottom of the pan with a wooden spoon.
7. Reduce liquid by half. Add red wine vinegar. Cook for 1-2 minutes until the sauce slightly thickens.
8. Add butter, stirring constantly.
9. Return steak to pan and coat with the sauce and serve.

## PASTA E FAGIOLI

**Serves:** 4

**Recommended Cookware:** 6 Quart Induction Ready Stock Pot

**Cooking Time:** 15 min.

**Ingredients:**

- 2 tablespoons olive oil
- 3 cloves garlic, minced (or more to taste)
- ½ teaspoon hot pepper flakes
- 1 tablespoon dried oregano
- 1½ cups pasta sauce (homemade or store bought)
- 3 cups vegetable stock
- ¾ cup d'italini pasta
- 1 (15 oz.) can organic cannelloni beans, not drained
- Grated cheese
- Salt & pepper, to taste

**Directions:**

1. Set induction cooktop to SAUTÉ and heat olive oil. Add garlic, pepper flakes and oregano and stir for 1 minute.
2. Add pasta sauce and broth, then cover. Bring to a boil using the BOIL setting on the induction cooktop. Add the pasta, cover and switch to SIMMER setting.
3. Cook for about 10 minutes, stirring frequently so pasta does not stick, or until the pasta is tender.
5. Add the beans and cook for another 3-4 minutes, until they are heated through.
6. Serve topped with cheese.

## PASTA PRIMAVERA

**Serves:** 6

**Recommended Cookware:** 11" Induction Ready Sauté Pan

**Cooking Time:** 16 min.

**Ingredients:**

- 1 pound Rotini, cooked according to package instructions
- 2 tablespoons olive oil
- 1 medium onion, sliced
- 1 medium red bell pepper, cut into thin slices
- 1 medium green bell pepper, cut into thin slices
- 1 cup white mushrooms, quartered
- 1 yellow squash, cut in half length wise and then cut into ¼ inch slices
- 1½ to 2 cups marinara sauce
- Salt and pepper, to taste

**Directions:**

1. Set induction cooktop to STIR-FRY and heat the oil in an 11” sauté pan. When the oil becomes hot, add the onion and cook for 2 minutes.
2. Add the bell peppers and white mushrooms and cook for 3 minutes.
3. Add salt, pepper, and yellow squash, then cook for 3 minutes.
4. Add the Rotini pasta and cook for 3 minutes.
5. Pour in the marinara sauce and mix well. Switch induction cooktop to SIMMER and cook for an additional 2 minutes until bubbly and serve.

**SEARED SCALLOPS WITH LEMON BUTTER SAUCE****Serves:** 4**Recommended Cookware:** Induction Ready Grill Pan**Cooking Time:** 4 min.**Ingredients:**

- 1 pound large fresh sea scallops
- Kosher salt and white pepper, to taste
- 1 lemon, zested
- 3 tablespoons lemon juice
- 3 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons unsalted, sweet cream butter
- Chopped fresh, flat leaf parsley for garnish
- Lemon, quartered for garnish

**Directions:**

1. Pat scallops until very dry. Toss the scallops with 2 tablespoons of olive oil, salt and pepper.
2. Set induction cooktop to SEAR and heat the oil in a grill pan. When the oil becomes hot, add the scallops and cook the scallops on one side until golden brown, about 2-3 minutes.
3. Add the butter to the pan. Just as the butter melts completely, turn the scallops over and add the lemon juice.
4. Cook scallops an additional minute and remove to a warm plate. Add lemon zest to pan and stir sauce to blend.
5. Spoon sauce of choice in the pan over the scallops, and sprinkle the parsley over the top.
6. Serve Immediately.

# Limited Warranty

---

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

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

**WARRANTY COVERAGE:** This product is warranted against defective materials or workmanship. This warranty is void if the product has been damaged by accident, in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA and 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 one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at manufacturer's option). The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

**SERVICE AND REPAIR:** If service is required for an appliance, you should first call toll-free 1-800-207-0806 between the hours of 8:30 am and 5:00 pm Eastern Standard Time and ask for CUSTOMER SERVICE. Please refer to Fagor Induction Pro 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 Induction Pro  
WARRANTY REGISTRATION CARD**

MR./MRS./MS.: \_\_\_\_\_

TELEPHONE: \_\_\_\_\_

ADDRESS: \_\_\_\_\_

ITEM NUMBER (On the rating label): \_\_\_\_\_

DATE OF PURCHASE: \_\_\_\_\_

NAME OF STORE WHERE PURCHASED: \_\_\_\_\_

EMAIL: \_\_\_\_\_

You can register your Fagor Induction Pro online at:  
[www.fagoramerica.com](http://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