

Hamilton Beach®

Induction Cooktop

Plaque de cuisson à induction

Parrilla de inducción

Read before use.
Lire avant utilisation.
Lea antes de usar.

For Questions: 1.800.851.8900	Pour des questions : 1.800.267.2826	Para preguntas: 01 800 71 16 100
For recipes, tips, product information and registration: hamiltonbeach.com	Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement: hamiltonbeach.ca	Para recetas, consejos, información del producto y registro: hamiltonbeach.com.mx

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or unit in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance or cooking vessel containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn unit OFF (O) and then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Do not place any credit cards or magnetized items on cooktop surface.
16. Do not insert any objects in vent holes.
17. Do not operate on metal surfaces.
18. **WARNING:** Do not cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spills may penetrate the broken cooktop and create a risk of shock. Turn the unit OFF (O) immediately to avoid the possibility of electric shock. Call Customer Service at 800.851.8900.
19. Never heat empty cookware on cooktop.
20. Clean cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
21. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop since they can get hot.
22. Never place aluminum foil on cooktop.
23. **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

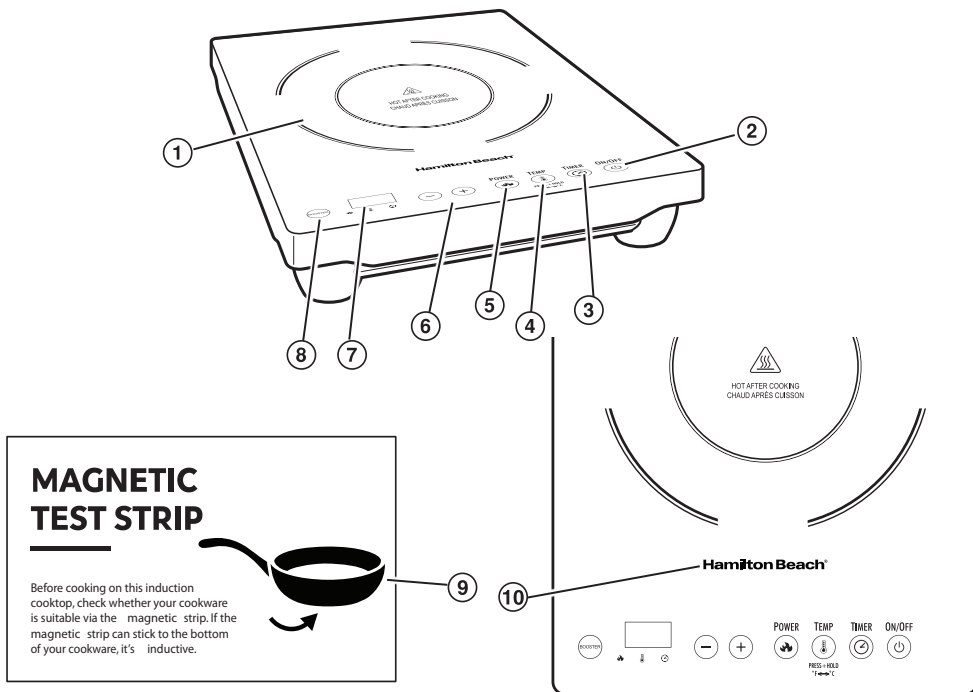
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features

To order parts:
US: 1.800.851.8900
hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100



⚠ CAUTION: HOT SURFACE. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

How Induction Cooking Works: Induction cooking works through a magnetic field between the induction coils beneath the glass top and the ferrous (iron-containing) material in the cookware. Heat from induction is only produced in the pan itself, not in the glass top. The Induction Cooktop will get hot where the pan is placed, as a result of heat transfer from the pan.

1. **Cooking Zone:** Correct type of cookware must be placed in Cooking Zone for Induction Cooktop to work.
2. **ON/OFF (⏻) Button:** Press to turn on or off.
3. **TIMER (⌚) Button:** Press to set timer after power level or temperature has been set. Timer can be set from 1 to 150 minutes in 1-minute increments.
4. **TEMP (🌡) Button:** Press to enter temperature mode and set temperature. Temperature can be set from 175°F (80°C) to 450°F (232°C) in 25°F increments. Press and hold TEMP (🌡) Button for 2 seconds to change from Fahrenheit to Celsius.
5. **POWER (⚡) Button:** Press to enter power mode and select power level from P1 to P10.
6. **– and + Buttons:** Use to increase or decrease timer, temperature, or power level settings.
7. **Display:** Shows power level (⚡), temperature (🌡), or time (⌚). When timer is in use, Display will toggle between set time and temperature or power level. These icons are shown below the Display screen.
8. **BOOSTER (⚡) Button:** BOOSTER Button increases power to level P10 for 30 seconds, then returns to selected temperature or selected power level. Power or Temperature must be selected before BOOSTER Button is pressed. Use this function to quickly heat food or liquid.
9. **MAGNETIC TEST STRIP:** Before cooking on this Induction Cooktop, check whether your cookware is suitable via the magnetic strip. If the magnetic strip can stick to the bottom of your cookware, it's inductive.
10. **⚠ HOT AFTER COOKING:** The cooking surface remains hot after use. Do not touch.

How to Use

Before first use: Only induction-ready cookware will work with induction cooktops. Cookware must have iron in bottom of pan. Place included Magnetic Test Strip on bottom of cookware; if it sticks, it is induction cooktop-ready.

NOTE: Cookware that works for induction cooking includes some stainless steel, steel, and cast iron.

- Use only flat-bottomed cookware that is 4 to 10 inches (10.16 to 25.4 cm) in diameter.
- Wipe Cooking Zone with soft, water-dampened cloth.
- Cookware must be placed on Cooking Zone for Cooktop to work. Error code “----” will appear in Display if cookware is absent or unsuitable to use.

1. Plug Induction Cooktop into outlet. Cooktop will beep and ON/OFF (⏻) Button will flash.
2. Place cookware on Cooking Zone. Press ON/OFF (⏻) Button, ON/OFF (⏻) Button will light solidly. POWER (⚡) and TEMP (🌡) icon lights will flash red and then turn off in 30 seconds if cookware is not in Cooking Zone and POWER or TEMP Button are not pressed.
3. Press POWER (⚡) or TEMP (🌡) Button to select cooking mode.
4. For temperature mode, press TEMP (🌡) button then press - or + to adjust temperature. A beep will sound with every touch to increase or decrease temperature. Temperature increases or decreases in 25°F increments. For power mode, press POWER (⚡) button and then press - or + to adjust power level from P1 to P10. A beep will sound with every touch to increase or decrease power.
5. Press TIMER (⌚) Button if desired. Use – or + to set timer. Timer can be adjusted from 1 to 150 minutes. Cooktop will turn off when set time has been reached.
6. Press ON/OFF (⏻) Button to turn off.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord or plug in any liquid.

1. When finished cooking, turn cooktop OFF (O). Unplug. Allow Cooktop to cool completely.

2. Wipe Cooktop surface with soft, wet cloth. If further cleaning is needed, wipe Cooktop surface with mixture of water and mild detergent. Do not use abrasive cleaners or abrasive sponges on the Cooktop.

NOTES:

- Do NOT slide cookware over Cooktop.
- Do NOT place anything other than compatible cookware on Cooktop surface.

Troubleshooting

Error code “----” appears on Display.

- No cookware or the wrong cookware in Cooking Zone. See “Before first use” under “How to Use” or place induction cooktop-ready cookware on Cooking Zone.
- For other error codes in display, call our Customer Service number.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
12. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager ou un récipient contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
13. Éteindre l'appareil en appuyant sur OFF (O/arrêt) avant de débrancher la fiche. Retirer ensuite la fiche de la prise murale.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Ne pas placer de carte de crédit ou d'articles magnétisés sur la surface de la plaque de cuisson.
16. Ne pas insérer d'objet dans les trous d'aération.
17. Ne pas faire fonctionner sur des surfaces en métal.
18. **AVERTISSEMENT :** Ne pas cuisiner sur une plaque de cuisson endommagée. Si la plaque de cuisson est endommagée, les agents nettoyants et les débordements peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson endommagée et entraîner un risque de choc électrique. Éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton OFF (ARRÊT) (O) immédiatement pour protéger contre le risque de choc électrique. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1-800-851-8900.
19. Ne jamais faire chauffer les ustensiles de cuisson vides sur la plaque de cuisson.
20. Nettoyer la plaque de cuisson avec soin. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les débordements sur une surface de cuisson chaude, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent dégager les vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes.
21. Ne pas placer d'objets métalliques sur la plaque de cuisson, notamment les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, car ils peuvent devenir chauds.
22. Ne jamais mettre de papier d'aluminium sur la plaque de cuisson.
23. **⚠ ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

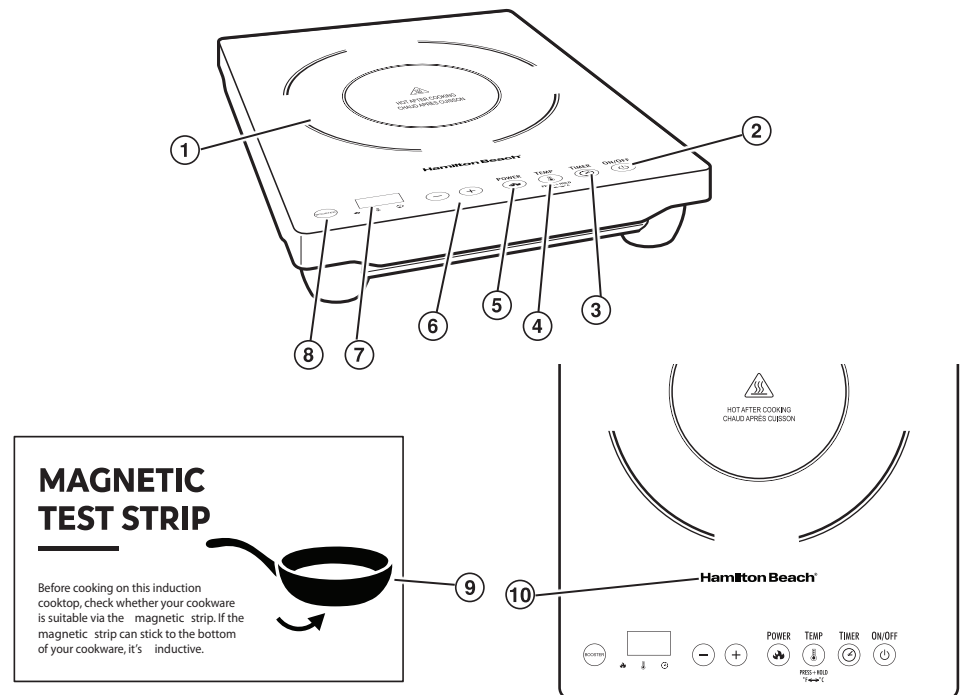
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement. Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
hamiltonbeach.ca
Canada: 1.800.267.2826



⚠ ATTENTION : SURFACE CHAUDE. La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

Comment fonctionne la cuisson à induction : La cuisson à induction fonctionne à l'aide d'un champ magnétique entre les bobines d'induction sous le dessus en verre et les matériaux ferreux (contenant du fer) dans l'ustensile de cuisson. La chaleur provenant de l'induction est produite seulement dans le chaudron même, et non sur la surface en verre. La plaque de cuisson à induction deviendra chaude à l'endroit où le chaudron est placé en raison du transfert de chaleur provenant du chaudron.

1. **Surface de cuisson :** Vous devez utiliser le type d'ustensile de cuisson approprié sur la surface de cuisson pour que la plaque de cuisson puisse fonctionner.
2. **Bouton ON/OFF (marche/arrêt) (⏻) :** Appuyer pour mettre en marche ou éteindre.
3. **Bouton TIMER (minuterie) (⌚) :** Appuyer pour régler la minuterie une fois que le niveau de puissance ou la température ont été réglés. La minuterie peut être réglée de 1 à 150 minutes par incréments de 1 minute.
4. **Bouton TEMP (température) (🌡) :** Appuyer pour passer en mode température et régler la température. La température peut être réglée à partir de 175 °F (80°C) à 450°F (232°C) par incréments de 25°F. Appuyer et maintenir le bouton TEMP (température) (🌡) enfoncé pendant 2 secondes pour passer du mode Fahrenheit à Celsius.
5. **Bouton POWER (puissance) (⚡) :** Appuyer pour passer en mode puissance et sélectionner le niveau de puissance de P1 à P10.
6. **Boutons – et + :** Utiliser pour augmenter ou diminuer les réglages de la minuterie, la température ou du niveau de puissance.
7. **Afficheur:** Affiche le niveau de puissance (⚡), la température (🌡), ou la minuterie (⌚). Lors de l'utilisation de la minuterie, l'afficheur alternera entre la minuterie et la température ou le niveau de puissance. Ces icônes sont illustrées en dessous de l'écran d'affichage.
8. **Bouton BOOSTER (surpuissance) (⚡) :** Le bouton BOOSTER permet d'augmenter la puissance au niveau P10 pendant 30 secondes, puis retournera au niveau de puissance sélectionné. Le niveau de puissance ou la température doivent être sélectionnés avant d'appuyer sur le bouton BOOSTER (surpuissance). Utiliser cette fonction pour réchauffer rapidement les aliments ou les liquides.
9. **MAGNETIC TEST STRIP (bande de test magnétique) :** Avant de cuisiner sur cette plaque de cuisson à induction, veuillez vérifier si votre ustensile de cuisson convient à l'aide de la bande magnétique. Si la bande magnétique adhère sur le dessous de votre ustensile de cuisson, il est inductif.
10. **⚠ HOT AFTER COOKING (chaude après utilisation) :** La surface de cuisson reste chaude après utilisation. Ne pas toucher!

Comment utiliser

Avant d'utiliser pour la première fois : Seulement les ustensiles de cuisson compatibles avec l'induction fonctionneront avec les plaques de cuisson à induction. Le fond de l'ustensile de cuisson doit contenir du fer. Placer la bande de test magnétique dans le fond de l'ustensile de cuisson; si elle adhère, il est compatible avec l'induction.

REMARQUE : Les ustensiles de cuisson compatibles pour la cuisson à induction comprennent certains ustensiles en acier inoxydable, en acier et en fonte.

- Utiliser seulement un ustensile de cuisson dont le diamètre est de 10,16 à 25,4 cm (4 à 10 po).
- Essuyer la surface de cuisson à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau.
- L'ustensile de cuisson doit être placé sur la surface de cuisson pour que la plaque de cuisson puisse fonctionner. Le code d'erreur « --- » apparaîtra sur l'écran s'il n'y a pas d'ustensile de cuisson ou s'il n'est pas compatible.

- Brancher la plaque de cuisson à induction dans la prise. La plaque de cuisson émettra une sonorité et le bouton Le bouton On/Off (Marche/Arrêt) clignotera.
- Mettre l'ustensile de cuisson sur la surface de cuisson. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) (⏻), et le témoin ON/OFF (marche/arrêt) (⏻) s'allumera sans clignoter. (⏻) Les lumières des icônes POWER (puissance) (⚡) et TEMP (température) (🌡) clignoteront en rouge et s'éteindront après 30 secondes si l'ustensile de cuisson n'est pas placé sur la surface de cuisson et que les boutons POWER ou TEMP n'ont pas été appuyés.
- Appuyer sur les boutons POWER (puissance) (⚡) ou TEMP (température) (🌡) pour sélectionner le mode de cuisson.
- Pour passer en mode température, appuyer sur le bouton TEMP (🌡) et appuyer ensuite sur - ou + pour ajuster la température. Un signal sonore retentira chaque fois que vous appuyez pour augmenter ou diminuer la température. La température est augmentée ou diminuée par incréments de 25°F degrés. Pour passer en mode puissance, appuyer sur le bouton POWER (puissance) (⚡) et appuyer ensuite sur - ou + pour ajuster le niveau de puissance de P1 à P10. Un signal sonore retentira chaque fois que vous appuyez pour augmenter ou diminuer la puissance.
- Appuyer sur le bouton TIMER (minuterie) (⌚), le cas échéant. Utiliser les boutons - ou + pour régler la minuterie. La minuterie peut être réglée de 1 à 150 minutes. La plaque de cuisson s'éteindra une fois que la durée réglée est écoulée.
- Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) (⏻) pour éteindre.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Débrancher l'alimentation avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou la fiche dans tout liquide.

- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre la plaque de cuisson en appuyant sur le bouton OFF (arrêt) (⏻). Débrancher. Laisser la plaque de cuisson refroidir complètement.
- Essuyer la surface de cuisson à l'aide d'un chiffon doux et humide. Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire, essuyer la surface de cuisson avec une solution composée d'eau et de détergent doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges abrasives sur la surface de cuisson.

REMARQUES :

- Ne PAS faire glisser l'ustensile de cuisson sur la surface de cuisson.
- Ne PAS mettre autre chose qu'un ustensile de cuisson compatible sur la surface de cuisson.

Dépannage

Le code d'erreur « --- » apparaît sur l'écran.

- Il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur la surface de cuisson, ou il s'agit d'un ustensile non compatible. Consulter la rubrique « Avant d'utiliser pour la première fois » sous la section « Comment utiliser » ou placer un ustensile de cuisson compatible sur la surface de cuisson.
- Pour les autres codes d'erreur apparaissant sur l'écran, veuillez communiquer avec le numéro du Service à la clientèle.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes.
- Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe, o aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
- Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato o recipiente para cocinar que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, apague la unidad (botón ON/OFF) (encendido/apagado) (⏻) a continuación retire el enchufe del tomacorriente.
- No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
- No coloque tarjetas de crédito ni elementos magnetizados sobre la superficie de la parrilla.
- No inserte ningún objeto en los orificios de ventilación.
- No opere sobre superficies metálicas.
- ADVERTENCIA:** No cocine sobre una parrilla quebrada. Si se rompe la cubierta, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la cubierta quebrada y crear un riesgo de descarga eléctrica. APAGUE la unidad (⏻) inmediatamente para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica. Llame a Servicio al Cliente al 800.851.8900.
- Nunca caliente utensilios de cocina vacíos sobre la superficie de cocción.
- Limpie la parrilla con precaución. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la estufa, ya que pueden calentarse.
- Nunca coloque papel de aluminio sobre la parrilla.
- ⚠ **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

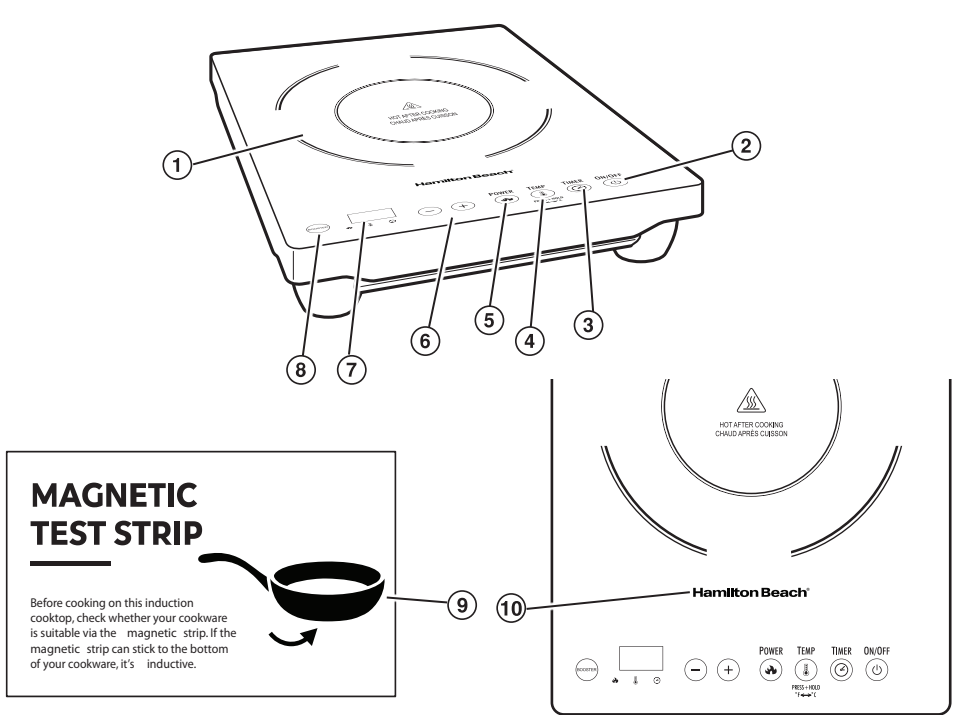
⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características

Para ordenar partes:
EE.UU.: 1.800.851.8900
hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100



⚠ PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

Cómo funciona la cocción por inducción: La cocción por inducción funciona a mediante un campo magnético entre las bobinas de inducción debajo de la parte superior de vidrio y el material ferroso (que contiene hierro) en el utensilio de cocina. El calor de la inducción solo se produce en la sartén misma, no en la parte superior de vidrio. La parrilla de inducción se calentará donde se coloca la sartén, como resultado de la transferencia de calor de la sartén.

- Zona de cocción:** El tipo correcto de utensilios de cocina debe colocarse en la zona de cocción para que la parrilla de inducción funcione.
- Botón ON/OFF (encendido/apagado) (⏻):** Presione para encender o apagar.
- Botón TIMER (temporizador) (⌚):** Presione para configurar el temporizador después de que se haya configurado el nivel de potencia o la temperatura. El temporizador se puede configurar de 1 a 150 minutos en incrementos de 1 minuto.
- Botón TEMP (temperatura) (🌡):** Presione para ingresar al modo de temperatura y ajuste la temperatura. La temperatura puede ajustarse desde 175 °F (80 °C) hasta 450 °F (232 °C) en incrementos de 25 °F. Mantenga presionado TEMP (🌡) durante 2 segundos para cambiar de Fahrenheit a Celsius.
- Botón POWER (potencia) (⚡):** Presione para entrar en el modo de potencia y seleccione el nivel de potencia desde P1 hasta P10.
- Botones - y +:** Se usan para aumentar o disminuir la configuración del temporizador, de la temperatura o del nivel de potencia.
- Pantalla:** Muestra el nivel de potencia (⚡), la temperatura (🌡), o el tiempo (⌚). Cuando el temporizador está en uso, la pantalla alternará entre el tiempo y la temperatura configurados. Estos iconos se muestran debajo de la pantalla de visualización.
- Botón BOOSTER (potenciador) (⚡):** El botón BOOSTER aumenta la potencia al nivel P10 durante 30 segundos y luego vuelve a la temperatura seleccionada o al nivel de potencia seleccionado. La potencia o la temperatura deben seleccionarse antes de presionar el botón BOOSTER. Utilice esta función para calentar rápidamente alimentos o líquidos.
- MAGNETIC TEST STRIP (tira magnética de prueba):** Antes de cocinar en esta parrilla de inducción compruebe si su utensilio de cocina es adecuado mediante la tira magnética. Si la tira magnética puede adherirse a la parte inferior de su utensilio de cocina, el utensilio es inductivo.
- ⚠ HOT AFTER COOKING (caliente después del uso):** La superficie de la zona de cocción permanece caliente después del uso. ¡No tocar!

Cómo usar

Antes del primer uso: Únicamente los utensilios de cocina aptos para inducción funcionarán con las parrillas de inducción. Los utensilios de cocina deben tener hierro en el fondo de la sartén. Coloque la tira de prueba magnética suministrada en la parte inferior de los utensilios de cocina; si se pega, el utensilio es apto para cocción por inducción.

NOTA: Los utensilios de cocina aptos para cocción por inducción incluyen acero inoxidable, acero y hierro fundido.

- Use solo utensilios de cocina de fondo plano que tengan un diámetro de 4 a 10 pulgadas (10.16 a 25.4 cm).
- Limpie la zona de cocción con un paño suave humedecido con agua.
- El utensilio de cocina debe colocarse en la zona de cocción para que la parrilla de inducción funcione. El código de error "----" aparecerá en la pantalla si el utensilio de cocina está ausente o no es adecuado para usarse.

- Enchufe la parrilla de inducción en el tomacorriente. La vitrocerámica emitirá un pitido y el botón ON/OFF (encendido/apagado) (⏻) parpadeará.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción. Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) (⏻), el botón ON/OFF (encendido/apagado) (⏻) se iluminará en forma continua. Las luces de los iconos POWER (⚡) y TEMP (🌡) parpadearán en rojo y luego se apagarán en 30 segundos si los utensilios de cocina no están en la zona de cocción y no se presionan los botones POWER o TEMP.
- Presione el botón POWER (⚡) o TEMP (🌡) para seleccionar el modo de cocción.
- Para ingresar al modo de temperatura, presione el botón TEMP (🌡) y luego presione - o + para ajustar la temperatura. Sonará un pitido con cada toque para aumentar o disminuir la temperatura. La temperatura aumenta o disminuye en incrementos de 25 °F. Para ingresar al modo de potencia, presione el botón POWER (potencia) (⚡) y luego presione - o + para ajustar el nivel de potencia desde P1 hasta P10. Sonará un pitido cada vez que presione para aumentar o disminuir la potencia.
- Presione el botón TIMER (⌚) si lo desea. Utilice - o + para ajustar el temporizador. El temporizador se puede ajustar entre 1 y 150 minutos. La parrilla se apagará cuando se haya alcanzado el tiempo establecido.

- Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) (⏻) para apagar.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** Desconecte la corriente antes de limpiar el vaporizador. No sumerja el cable, o el enchufe en ningún líquido.

- Cuando termine de cocinar, APAGUE la parrilla (⏻). Desenchufe. Permita que la parrilla se enfríe completamente.
- Limpie la superficie de la parrilla con un paño suave y húmedo. Si se necesita una limpieza adicional, limpie la superficie de la parrilla con una mezcla de agua y un detergente suave. No use limpiadores abrasivos o esponjas abrasivas sobre la parrilla.

NOTAS:

- NO deslice los utensilios de cocina sobre la parrilla.
- NO coloque nada que no sea un utensilio de cocina compatible sobre la superficie de la parrilla.

Solución de problemas

El código de error "----" aparece en la pantalla.

- No hay utensilios de cocina o hay utensilios de cocina no aptos en la zona de cocción. Consulte "Antes del primer uso" en "Cómo usar" o coloque utensilios de cocina aptos para cocinar en la zona de cocción.
- Para otros códigos de error en pantalla, llame a nuestro número de Servicio al Cliente.

Hamilton Beach

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección,
Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al Consumidor: 01 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ____		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com
MES ____		
AÑO ____		

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		
Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elias Calles No. 1499 Zacahuiztco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 01 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Centro MONTERREY, 64000 N.L. Tel: 01 81 8343 6700	
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 01 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara GUADALAJARA 44660 Jal. Tel: 01 33 3825 3480	
Modelo: 34104	Tipo: TS06	Características Eléctricas: 120 V ~ 60 Hz 1800 W
Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".		