



PORTABLE INDUCTION COOKTOP

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

User's Manual

Manual del Usuario



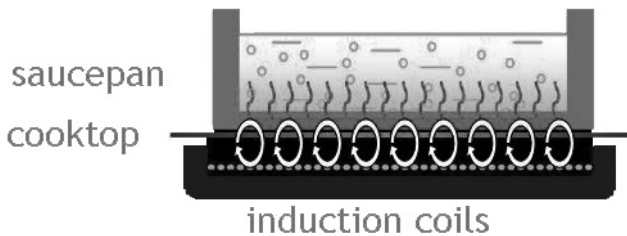
Contents

Introduction to Induction	2
How does induction work?	2
What are the benefits of cooking with an induction cooktop?	2
What type of cookware can I use on Induction?	3
General Safety Regulations	4
Installing the induction cooktop	6
Operating the induction cooktop	7
Cleaning and maintenance	11
Troubleshooting.....	12
FCC Requirements.....	13
ESPAÑOL.....	15
Manufacturer's Limited Warranty	28

Introduction to Induction

How does induction work?

An induction cooktop holds a series of burners called induction coils (based on magnetic principles). These coils generate magnetic fields that induce a warming reaction in steel and iron-based pots and pans. This way, the cookware itself heats the food, not the cooktop surface.



What are the benefits of cooking with an induction cooktop?

EFFICIENT: Induction cooking is the most eco-friendly and energy-efficient way to cook. Induction cooktops use 90% of the energy produced, which is much more energy-efficient than gas or electric cooktops. By recognizing the base of the cookware, induction heats only the diameter of the pot so very little energy is wasted. Moreover, induction emits no flame, so less residual heat is produced in your kitchen.

SAFE: There are no open flames and the surface remains cool to the touch.

FAST: Heating and adjustments are immediate, saving you 50% of cooking time when compared to gas and electric.

EVEN HEAT DISTRIBUTION: Hot spots and rings are avoided because the bottom of your cookware heats uniformly.

EASY TO CLEAN: The surface is flat and smooth; spills and overflows do not stick to the cooktop, so they can easily be wiped away.

What type of cookware can I use on Induction?

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

The easiest way to check whether your cookware is compatible with an induction cooktop or not, is to take a magnet and try to stick it to the bottom of your pot. If it sticks, your pot will work on induction. You can use even the simplest decorative fridge magnet for this test. Note that the magnet has to stick only to the bottom of the pot, not necessarily the sides. If the sides are not magnetic but the bottom is, your pot will still work perfectly well on induction.

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

Induction compatible cookware*

- Stainless Steel with a magnetic base
- Enameled iron and steel
- Cast iron
- All FAGOR cookware and pressure cookers

Non-induction compatible

- Copper
- Glass
- Aluminum
- Pottery type vessels

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

ATTENTION:

The cookware used on your Fagor Portable Induction Cooktop has to have a diameter between 5 and 10 inches and a flat bottom.

General Safety Regulations

The product you have purchased is a state of the art induction cooktop. It adheres to all of the latest safety and technology standards; however, as with any electric appliance, there are some potential risks. Only operate this induction cooktop in accordance with the instructions provided and only for its intended household use.

ATTENTION:

In order to prevent possible injuries or electric shock, please observe the following safety rules:

- Never touch the induction cooktop and the power plug with wet hands.
- Be sure to operate the unit on a flat, level, non-metallic surface.
- Do not connect the induction cooktop to the same outlet with other household appliances such as microwaves, etc. as it could overload the outlet and trip a circuit breaker.
- If using an extension cord to connect the cooktop, please note that a damaged extension cord can cause the unit to malfunction. Always check your extension cord for damage and be sure it is compliant with the required voltage. Be sure not to place cord where people can trip over it.
- Never attempt to unplug the induction cooktop by pulling on the power cable.
- Do not move the induction cooktop during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not place any empty cookware on the induction cooktop while it is functioning. An empty piece of cookware will heat up very rapidly and can cause material damage or personal injury.
- Do not place any metal objects on the induction cooktop (other than the cookware you intend to cook in).
- Check the power cable for damage from time to time. Never operate the induction cooktop when the cable is damaged. If the power cable shows any signs of defect, let a qualified electrician repair it.
- Do not heat up any unopened cans of food on the induction cooktop. A heated can of food could explode. Only cook or heat food in induction compatible cookware.
- Although the surface of the induction cooktop remains cool to the touch because heat is transferred directly to the pot, please note that the residual heat from the cookware will eventually warm up the cooking surface, especially the area directly underneath the pot. Be careful when handling the cooktop after use and let it cool down before storing.

- Scientific tests have proven that induction cooktops do not pose a risk to health. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of two feet from the induction cooktop while it is operating.
- 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.
- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. Attention: 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.
- Do not submerge the induction cooktop in water or other liquids and do not wash it in the dishwasher.
- Do not operate the induction cooktop on any metal table or surface.
- Only qualified experts may perform repair and maintenance work on the induction cooktop using authentic FAGOR replacement and accessory parts. Never attempt to disassemble and repair the induction cooktop yourself!
- This product is not intended for commercial use; it is for household use Only.
- Be sure to always use proper judgment and caution while using this cooktop in outdoor situations and public areas. Always make sure the unit is not set up in a place where there are unattended children or people who are unaware of its presence. Make sure to set up on a flat, stable surface in an area where there is no nearby water source that could pose an imminent danger like pools, spas, sprinklers, hoses etc.

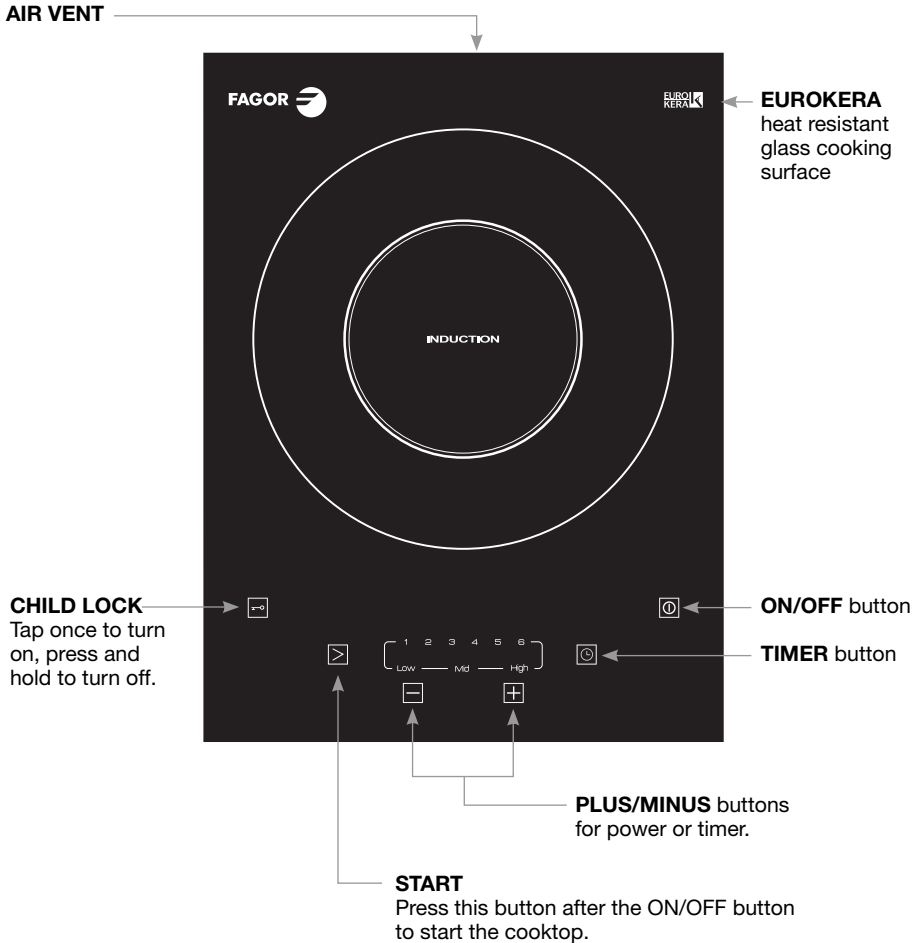
Technical Data:

Rating Voltage:	110 - 120V 50 - 60Hz 1300Watt
Power range:	1-6
Timer range:	1 minute – 3 hours

Installing the Induction Cooktop

- Place the cooktop on a stable and level non-metallic surface.
- Never place the cooktop on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not block the ventilation slots of the induction cooktop. This may overheat the cooktop. Keep a minimum distance of 3-5 inches from walls and other objects, appliances, etc.
- Do not place the induction cooktop next to devices or objects that react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).
- Do not place the induction cooktop next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the power cable is not damaged or compressed beneath the induction cooktop.
- Make sure that the power cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- Prior to connecting the induction cooktop, check whether the voltage indicated in this manual corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to damage to the induction cooktop and possible injury to persons.
- The cooktop's surface is made of temperature-resistant glass. In the event that damage to the unit is observed, even if it is only a small crack on the glass surface, disconnect the induction cooktop from the power supply immediately and contact our customer service department by calling 1.800.207.0806.

Operating the Induction Cooktop



NOTE BEFORE YOU START: this cooktop has a touch control panel with the latest safety features: in order to press a button, tap on it once with the tip of your finger. If you slide your finger over it or press it too gently, the button will not react. This is a safety feature that prevents children from turning the cooktop on easily, and also enables you to wipe off spill-outs from the cooking surface without accidentally pressing any buttons.

How to use your Fagor Induction Cooktop:

1. Follow the instructions for proper installation of the cooktop, found in this manual. Plug the power cable into a properly installed outlet.
2. Tap on the ON/OFF button once.

The cooktop will turn on and remain in standby mode. The light beside the On/Off button will blink and the symbol –:-- will appear on the display panel. If you do not press any other buttons in the next 2 minutes, the cooktop will beep once and turn itself off.

3. Place the pot or pan you are going to use in the middle of the cooking zone. Press the POWER button once. The cooktop turns on to the default power level 4 and the light beside the POWER button turns on. You will hear the fan as it starts to function.

If you press the POWER button before placing induction compatible cookware on the cooktop, it will beep continuously to indicate that it doesn't detect any cookware and cannot generate heat. After 60 seconds the cooktop will turn itself off.

4. Once you have pressed the POWER button and have started cooking on the default level "4", you can increase or decrease the power by pressing the PLUS / MINUS buttons. The power levels range from 1 to 6:

Power levels and suggestions of use:

1 Lowest	use this level to melt chocolate or keep food warm.
2 Low	Use this level for a gentle simmer.
3 Medium/Low	This level brings water to boiling point.
4 Medium	use this level to boil or cook.
5 Medium/High	this level allows you to sauté.
6 High	use this level to quickly bring water to boil or to fry foods.

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

Using the Timer:

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

1. To use the timer, follow steps 1 to 4 of the “How to Use Your Fagor Induction Cooktop” section. Once you have set the desired cooking level, press the TIMER button once. The --:-- sign will turn into a blinking “0”.
2. Tap on the PLUS button to increase the programmed time minute by minute. Or, tap and keep your finger pressed on the PLUS button to increase the time in 10 minute increments. The timer will keep adding 10 minutes until it reaches “3:00” (3 hours), after which it will return to “0”. If you want to decrease the time, press the MINUS button.

Once you have selected the desired cooking time, the displayed time will stop blinking and the timer will start.

3. To change the programmed time, press the TIMER button again once, and use the PLUS /MINUS buttons to change the time. To stop the timer, press and hold the TIMER button. The light beside the TIMER button will turn off.

Default cooking times:

The cooktop has an automatic shutdown feature that will turn the cooktop off automatically after a certain period of cooking time, as a safety measure in case the cooktop is left on accidentally.

The time varies with the cooking level:

Level 1:	max. 4 hours
Level 2:	max. 4 hours
Level 3:	max. 3 hours
Level 4:	max. 3 hours
Level 5:	max. 2 hours
Level 6:	max. 2 hours

You can override this default setting by programming the Timer. If you want to keep using the cooktop after the default cooking time you can do so by pressing the ON/OFF and the POWER buttons, although we recommend that you let the unit cool down before using it again.

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 light beside the button will turn on and the cooktop will not respond to power or timer changes. You can press the child lock button either when the cooktop is operating, or when it's turned off.

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

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

Cleaning and maintenance

- Remove the power plug prior to cleaning the induction cooktop. Do not use any caustic cleaning agents and make sure that water does not penetrate inside the induction cooktop.
- Never immerse the induction cooktop, its cables or the plug into water or other liquids.
- Wipe off the glass cooktop with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe off the casing and the operating panel with a soft cloth or a mild detergent.
- Do not use any oil based cleansing products in order not to damage the plastic parts or the casing/operating panel.
- Do not use any flammable, acidic or alkaline materials or substances near the induction cooktop, as this may reduce the service life of the induction cooktop and pose a fire risk when the induction cooktop is turned on.
- 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

If the cooktop detects an internal / external error or a wrong connection, it will display the error message with a code number on the display panel and the cooktop will stop functioning. These code numbers will allow you identify the cause of the error and help you find the solution to the problem. If the problem has been solved the error message will disappear and you will be able to continue using your cooktop. If the error persists, please call our customer service for assistance. You can reach us at 1-800-207-0806

E1, E2, E4, E5, Eb, EC:	Failure of an internal component or electric connection.
Solution:	Do not attempt to repair the cooktop yourself. Please call our customer service for instruction on how to send the unit back for repair.
E7:	Electronic control of low voltage.
Solution:	Make sure the cooktop is connected to the correct voltage.
E8:	Electronic control of high voltage.
Solution:	Make sure the cooktop is connected to the correct voltage.
E3, E6:	Overheating protection.
Solution:	Make sure there is a minimum distance of 5 inches between the ventilation slot (found at the back of the cooktop) and any obstruction such as a wall or other appliances. Unplug, let the unit cool down, plug back in and press the On/Off button.

If you cannot determine the cause of the error and correct it, contact our customer service department by calling 1.800.207.0806.

FCC Requirements

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

NOTE:

- This equipment has been tested and found to comply with the limits for consumer ISM equipment, pursuant to Part 18 of the FCC 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 Use & Care booklet thoroughly before using your Induction Cooker for the first time. Failure to follow the guidance provided by the Use & Care will void the warranty.

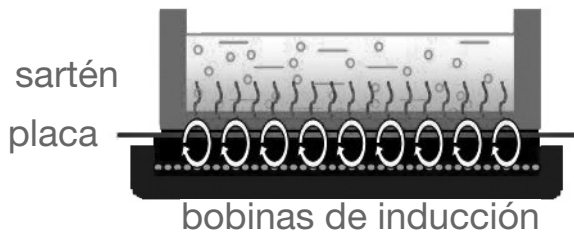
Índice

Introducción a la inducción	16
¿Cómo funciona la inducción?.....	16
¿Cuáles son los beneficios de cocinar con una placa de Inducción?	16
¿Qué tipo de ollas puedo usar en una Inducción?.....	17
Normas generales de seguridad	18
Instalando la placa de inducción.....	20
Funcionamiento de la placa de inducción	21
Limpieza y mantenimiento	25
Problemas y soluciones.....	26
Requisitos de FCC	27
Garantía Limitada del Fabricante	28

Introducción a la inducción

¿Cómo funciona la inducción?

Una placa de inducción contiene unos quemadores llamados bobinas de inducción (basados en principios magnéticos). Estas bobinas generan campos magnéticos que inducen una reacción de calor en sartenes y cacerolas de base ferro-magnética. De esta manera, es la olla la que calienta la comida, no la superficie de cristal de la placa.



¿Cuáles son los beneficios de cocinar con una placa de inducción?

EFICIENTE: la cocina de inducción es la forma más eficiente y ecológica de cocinar. La inducción utiliza el 90% de la energía producida, que es mucho más eficiente que la cocina a gas o eléctrica. Se desperdicia muy poca energía porque la inducción reconoce la base de la olla y sólo calienta ese diámetro. Además, al no haber llamas abiertas no se disipa calor a la cocina.

SEGURA: no hay llamas abiertas y la superficie de cristal no quema al tacto.

RÁPIDA: el calentamiento y los ajustes de temperatura son inmediatos, ahorrando un 50% o más del tiempo de cocción comparado con cocinas de gas o eléctricas.

DISTRIBUCIÓN UNIFORME DEL CALOR: los puntos calientes y anillos se eliminan dado que la base de sus cazuelas se calienta uniformemente.

FÁCIL DE LIMPIAR: la superficie es plana y lisa; la comida y líquidos derramados no se pegan a la placa, de modo que pueden limpiarse fácilmente.

¿Qué tipo de ollas puedo usar en una Inducción?

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

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

Ollas y sartenes compatibles con la inducción*

- Acero Inoxidable con base magnética
- Ollas de acero o de hierro esmaltado
- Hierro forjado
- Todas las ollas a presión y menaje de FAGOR

Ollas y sartenes no compatibles con la inducción

- Cobre
- Cristal
- Aluminio
- Fuentes tipo cerámico

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

ADVERTENCIA:

Las ollas y sartenes que use en su placa de inducción portátil Fagor tienen que tener un diámetro de entre 5 y 10 pulgadas y una base plana.

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 no metálica.
- 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 intente nunca desenchufar el aparato tirando del cable de corriente.
- No mueva la placa de inducción mientras esté cocinando o con cazuelas calientes encima. No coloque ninguna cazuela vacía sobre la placa de inducción mientras esté en funcionamiento. Una cazuela vacía puede calentarse muy rápidamente y causar daños materiales y personales. No coloque ningún objeto de metal sobre la placa de inducción (aparte de las cazuelas con las que usted tenga intención de cocinar).
- Compruebe el cable de corriente para posibles daños de vez en cuando. Nunca use la placa de inducción en el caso de que el cable esté dañado. Si el cable de corriente muestra algún desperfecto, deje que un electricista cualificado lo repare.
- No caliente ninguna lata de comida no abierta en la placa de inducción. Una lata calentada podría explotar. Sólo cocine o caliente comida en cacerolas compatibles con la inducción.
- Aunque la superficie de cristal de la placa no se calienta durante la cocción porque el calor es transferido directamente a la olla, por favor tenga en cuenta que después de un tiempo cocinando el calor residual de la olla acabará calentando el cristal, especialmente el área que está justo debajo de la olla. Tenga cuidado al manejar la placa de inducción después de cocinar, y deje que se enfríe antes de guardarla.

- Pruebas científicas han demostrado que las placas de inducción no suponen ningún riesgo para la salud. Sin embargo, las personas con marcapasos deberán mantener una distancia mínima de dos pies de la placa de inducción mientras esté en funcionamiento.
- 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.
- 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; es sólo y exclusivamente para uso en el hogar.
- Asegúrese siempre de actuar con precaución y buen juicio cuando esté usando este aparato al aire libre o en zonas públicas. Asegúrese siempre de que la unidad no esté colocada en un lugar donde haya niños desatendidos o gente que no sea consciente de su presencia. Asegúrese de colocarla en una superficie plana y estable donde no haya una fuente de agua cerca como piscinas, aspersores, mangueras etc. que puedan suponer un peligro inminente.

Información Técnica:

Rango de Voltaje:	110-120V 50- 60Hz 1300Wattios
Rango de Potencia:	1-6
Rango de Temporizador:	1 minuto – 3 horas

Instalando la placa de Inducción

- Coloque la placa de inducción sobre una superficie estable, nivelada y no metálica.
- 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 3-5 pulgadas desde las paredes u otros objetos, electrodomésticos, etc.
- No coloque la placa de inducción próxima a aparatos u objetos que reaccionen sensiblemente a los campos magnéticos (por ejemplo radios, TVs, radio cassettes, etc.).
- No coloque la placa de inducción cerca de llamas, calentadores u otras fuentes de calor.
- Asegúrese de no aplastar el cable de corriente debajo de la placa de inducción.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con bordes afilados ni superficies calientes.
- Antes de conectar la placa de inducción, compruebe si el voltaje indicado en el tipo de placa corresponde con el voltaje instalado en su casa. Una conexión errónea puede dañar la placa de inducción y ocasionar accidentes y heridas.
- La superficie de la placa está hecha de cristal resistente a altas temperaturas. En caso de que vea un daño en el cristal, aunque sólo sea una pequeña grieta en la superficie, desconecte la placa de inducción de la fuente de corriente inmediatamente y contacte con nuestro departamento de atención al cliente llamando al 1.800.207.0806.

Funcionamiento de la Placa de Inducción

VENTILACIÓN



ESPAÑOL

NOTA ANTES DE EMPEZAR: esta placa tiene un panel de control táctil que incorpora importantes medidas de seguridad. Para presionar un botón, púlselo con un pequeño golpe seco con la yema de un dedo. Si desliza su dedo sobre el botón o lo presiona muy suavemente el botón no reaccionará. Esto es una medida de seguridad que previene que los niños puedan encender la placa con facilidad, y también permite su limpieza sin presionar los botones.

Como utilizar su Placa de Inducción Fagor:

1. Siga con atención las instrucciones de instalación de la placa de este manual. Enchufe la placa a un enchufe seguro y bien instalado.
2. Pulse en el botón de ENCENDIDO/APAGADO una vez.

La placa se encenderá y permanecerá en modo de espera. La luz al lado del botón ENCENDIDO/APAGADO parpadeará y el símbolo --:-- aparecerá en la pantalla. Si no presiona ningún otro botón en los próximos 2 minutos, la placa dará un pitido y se apagará sola.

3. Coloque la cacerola adecuada en el centro de la superficie de cristal. Presione el botón POTENCIA una vez. La placa se enciende con el nivel de potencia predeterminado 4 y la luz al lado del botón POTENCIA se enciende. Oirá como el ventilador empieza a funcionar.

Si presiona el botón POTENCIA antes de colocar una cazuela compatible con inducción en la placa, empezará a emitir breves pitidos intermitentes para indicar que no detecta ninguna cazuela y que no puede general calor. Después de 60 segundos la placa se apagará automáticamente.

4. Una vez haya pulsado el botón POTENCIA y haya empezado a cocinar en el nivel predeterminado “4”, puede incrementar o disminuir la potencia pulsando los botones MÁS / MENOS. Los niveles de potencia tienen un rango de 1 a 6:

Niveles de potencia y sugerencias de uso:

1 El nivel más bajo	Adecuado para fundir chocolate o mantener la comida caliente.
2 Bajo	Para cocinar justo por debajo del punto de ebullición.
3 Medio/Bajo	Lleva el agua al punto de ebullición.
4 Medio	Use este nivel para hervir o cocinar.
5 Medio/Alto	Para saltear o sofreír.
6 Alto	Para hervir rápidamente agua o freír.

5. Una vez haya acabado de cocinar, pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO 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.

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 4 de la sección “Cómo utilizar su Placa de Inducción Fagor”. Una vez haya fijado la potencia de cocción deseada, presione el botón TEMPORIZADOR una vez. La señal -:- se convertirá en un “0” parpadeando.
2. Presione el botón “+” para incrementar el tiempo programado minuto a minuto. O, presione y mantenga presionado para incrementar el tiempo en intervalos de 10 minutos. El temporizador irá añadiendo 10 minutos hasta que alcance “3:00” (3 horas), después pasará a “0”. Si desea disminuir el tiempo, presione el botón “-”.

Una vez haya seleccionado el tiempo de cocción deseado, el tiempo mostrado dejará de parpadear y comenzará la cuenta atrás.

3. Para cambiar el tiempo programado, pulse el botón TEMPORIZADOR una vez, y use los botones MÁS/MENOS para cambiar el tiempo. Para cancelar el temporizador, pulse y mantenga presionado el botón TEMPORIZADOR. La luz al lado del botón se apagará.

Tiempos de cocción predeterminados:

La placa tiene una característica de apagado automático que apagará la placa automáticamente después de un cierto periodo de tiempo de cocción, como una medida de seguridad en caso en que la placa se deje encendida accidentalmente.

El tiempo varía con el nivel de cocción:

Nivel 1:	máximo 4 horas
Nivel 2:	máximo 4 horas
Nivel 3:	máximo 3 horas
Nivel 4:	máximo 3 horas
Nivel 5:	máximo 2 horas
Nivel 6:	máximo 2 horas

Puede anular este programa predeterminado programando el temporizador. Si quiere seguir usando su placa después del tiempo predeterminado, lo puede hacer pulsando los botones ENCENDIDO/APAGADO y el botón POTENCIA para encenderlo de nuevo; aunque le recomendamos que deje que la unidad se enfríe antes de utilizarla de nuevo.

Cierre de Seguridad para Niños:

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

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

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

Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe el cable de corriente antes de limpiar la placa de inducción portátil. No use ningún agente limpiador abrasivo y asegúrese que no penetra agua dentro de la placa de inducción portátil.
- Nunca sumerja la placa de inducción, sus cables o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Limpie la superficie de cristal de la placa con un paño húmedo o use una solución jabonosa no abrasiva.
- Limpie el cuerpo con un paño suave y húmedo o con un detergente suave.
- No utilice ningún producto de limpieza con base de aceite para no dañar las partes de plástico o la superficie de cristal.
- No utilice ningún material o sustancia inflamable, ácida o alcalina cerca de la placa de inducción portátil, ya que esto podría reducir la vida de su placa y suponer un riesgo de incendio cuando la placa esté encendida.
- Para mantener su placa de inducción portátil como nueva, asegúrese que el fondo de sus cacerolas no esté rayando la superficie de cristal, aunque una superficie rayada no impide el uso de su placa de inducción portátil.
- Asegúrese de limpiar adecuadamente la unidad antes de guardarla en un sitio seco.

Problemas y Soluciones

Si la placa detecta una conexión incorrecta o un error externo o interno, mostrará un mensaje de error con un número de código en la pantalla y dejará de funcionar. El número de código le permitirá a usted identificar el origen del problema y encontrar la solución. Cuando el problema se haya solucionado, la pantalla dejará de mostrar el mensaje de error y la placa funcionará de nuevo. Si no consigue corregir el error o el mensaje de error no desaparece, contacte con nuestro Centro de Atención al Cliente en el número 1-800-207-0806.

E1, E2, E4, E5, Eb, EC:	Fallo de un componente interno o una conexión eléctrica.
Solución:	No intente reparar la placa usted mismo. Llame por favor a nuestro servicio de atención al cliente para recibir instrucciones de cómo enviar la unidad al centro de reparaciones.
E7:	Aviso de voltaje demasiado bajo.
Solución:	Asegúrese que el aparato está conectado al voltaje adecuado.
E8:	Aviso de voltaje demasiado alto.
Solución:	Asegúrese que el aparato está conectado al voltaje adecuado.
E3, E6:	Protección contra sobrecalentamiento.
Solución:	Asegúrese de que no hay nada bloqueando la rejilla de ventilación (en la parte de atrás de la placa) y que hay al menos 5 pulgadas entre la rejilla y una pared u otra obstrucción cercana. Desenchufe el aparato, espere a que se enfríe un poco, luego vuélvalo a enchufar para poder seguir utilizando el aparato pulsando el botón ENCENDIDO/APAGADO.

Si no puede determinar la causa del error y corregirlo, contacte con nuestro departamento de atención al cliente llamando al 1.800.207.0806.

REQUISITOS DE FCC

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

NOTA:

- Este equipo ha sido testado y cumple los requisitos ISM para equipamiento a nivel de consumidor, según lo establecido en el apartado 18 de las normas FCC.
- Estos requisitos están diseñados para proveer la protección adecuada contra daños por interferencias.
- Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radio frecuencia y, si no se instala y se usa de acuerdo al manual de instrucciones, puede causar daños de interferencias a las radio comunicaciones.
- Si este equipo causa daño a radios, teléfonos móviles, o a la recepción de televisión, lo que puede determinarse apagándolo y encendiendo, el usuario debe intentar corregir la interferencia mediante uno o más de los siguientes métodos:
 - Reoriente o 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 libro de Uso y Cuidado antes de utilizar su placa de inducción por primera vez. No seguir las instrucciones dadas en el libro de uso y Cuidado anulará su garantía.

Manufacturer's 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 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 5:30 pm Eastern Standard Time and ask for CUSTOMER SERVICE. Please refer to "Fagor portable induction cooktop item # 670040240" when you call.

NOTE: Manufacturer cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment, and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: your full name, return address and daytime phone number; a note describing the problem you experienced; a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.



**FAGOR PORTABLE INDUCTION COOKTOP
WARRANTY REGISTRATION CARD**

MR./MRS./MS.: _____

TELEPHONE: _____

ADDRESS: _____

DATE OF PURCHASE: _____

NAME OF STORE WHERE BOUGHT: _____

NAME OF PRODUCT: _____

EMAIL: _____

Please 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 manual.

El fabricante se reserva el derecho de modificar los modelos descritos en el presente libro de instrucciones



Toll Free: 1.800.207.0806

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>