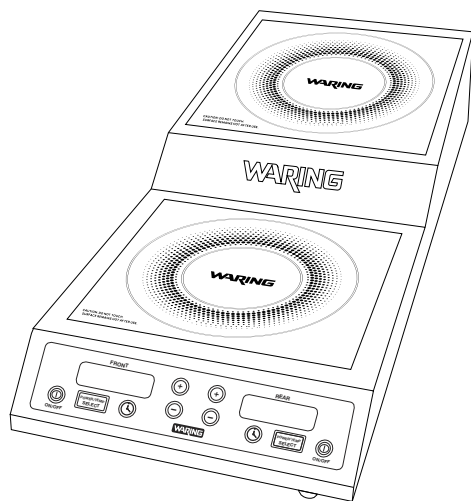




STEP-UP DOUBLE INDUCTION RANGE
HORNILLO DE INDUCCIÓN DOBLE
PLAQUE À INDUCTION DOUBLE



WIH800X



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

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

Afin que cet appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,
lire attentivement le manuel d'utilisation avant de l'utiliser.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.**
3. To protect against risk of electric shock, do not put appliance in water or other liquids.
4. Do not touch surfaces that may be hot.
5. Avoid contact with moving parts.
6. **Do not operate the Waring® Step-Up Double Induction Range or any other electrical equipment with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest Waring Authorized Service Center for examination, repair, and/or adjustment.**
7. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Always use the appliance on a stable countertop or table.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
13. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
14. **Do not cook on broken cooking surface** – If the glass cooking surface should break, cleaning solutions and spills may penetrate the broken surface and create a risk of electrical shock.
15. **Clean cooking surface with caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on hot cooking surface, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

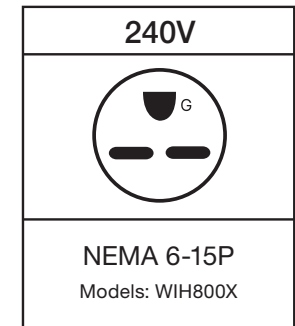
16. Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface, since they can get hot.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. To disconnect, turn all controls to OFF, then remove plug from power outlet.
19. Do not immerse in water.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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR COMMERCIAL USE

GROUNDING INSTRUCTIONS:

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



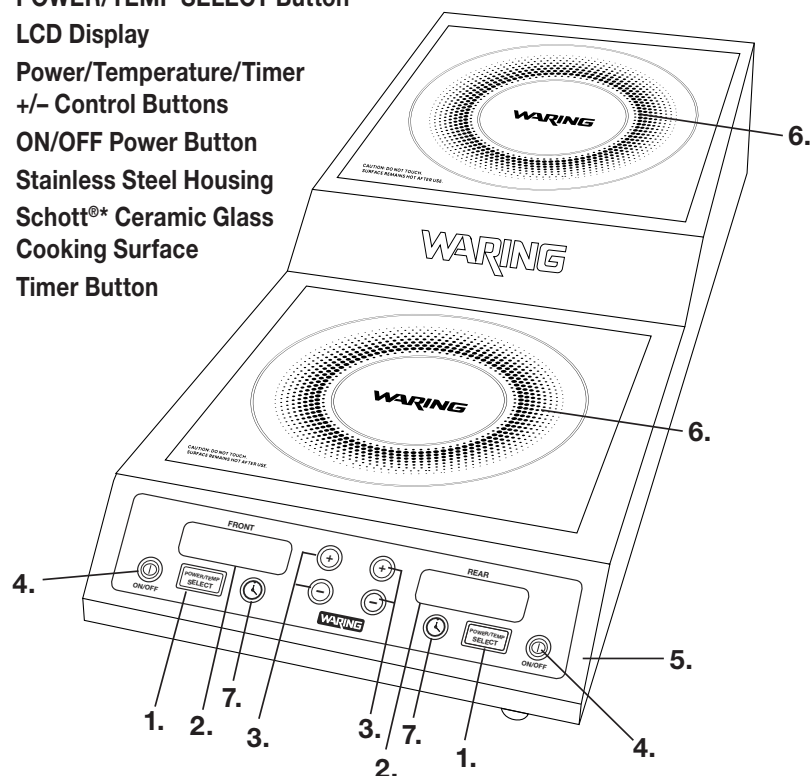
SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

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

PARTS

1. POWER/TEMP SELECT Button
2. LCD Display
3. Power/Temperature/Timer +/- Control Buttons
4. ON/OFF Power Button
5. Stainless Steel Housing
6. Schott® Ceramic Glass Cooking Surface
7. Timer Button



SPECIFICATIONS

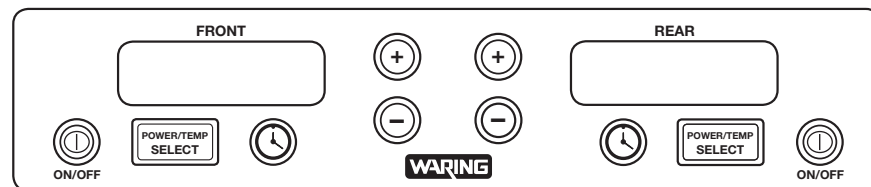
MODEL	ELECTRICAL	PLUG TYPE	DIMENSIONS	LISTING
WIH800X	240V, 15 AMP 3600 W	NEMA 6-15P	28.5" (D) x 5.25" (H) x 13" (W)	ETLus ETL Sanitation

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

NOTE: Your Waring® Step-Up Double Induction Range defaults to Fahrenheit degrees each time it is plugged in. To change to Celsius follow directions on page 6.

* Schott is a registered trademark of the Schott Corporation.

OPERATION



IMPORTANT: This induction range requires induction-ready cookware. If the cookware is not induction ready, the LCD display will show a flashing “STANDBY” and the unit will beep, then automatically shut off after 60 seconds.

1. Before turning on the unit, place the filled cookware on the glass surface.

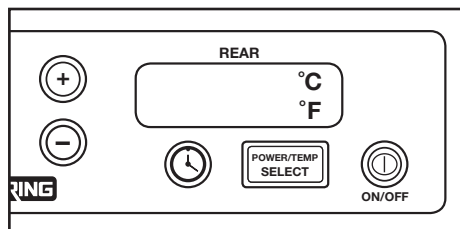
NOTE: If there is no cookware on the glass surface, or if the cookware is not induction ready, the LCD display will show a flashing “STANDBY” and the unit will beep, then automatically shut off after 60 seconds.

2. To turn on the unit, press the ON/OFF power button. The display will show “POWER MODE.”
3. Press the POWER/TEMP SELECT button to enter the power-level setting mode, then use the “+” and “–” buttons to select the desired power level. The display will show the selected power level. Note: Default is 1000W.
4. Press the POWER/TEMP SELECT button to enter the temperature-setting mode. The display will show “TEMP 180°F”. Use the “+” and “–” buttons to select the desired temperature. The display will show the selected temperature. Note: Default power is 180°F.
5. After cooking is completed, press the ON/OFF power button again to turn off the unit.

CHOOSING FAHRENHEIT OR CELSIUS

Your Waring® Step-Up Double Induction Range defaults to Fahrenheit degrees each time it is plugged in. To change to Celsius:

1. Turn on the unit.
2. Press and hold the POWER/TEMP SELECT button for 3 seconds. The screen will show °C and °F (current setting will blink).
3. Use the “+” and “-” buttons to switch to your desired setting. Setting will blink.
4. Press the POWER/TEMP SELECT button to confirm, then the ON/OFF power button.



SETTING THE TIMER

1. Turn on the unit and choose your power and temperature levels (see “Operation” on page 6).
2. Press the timer button, then use the “+” and “-” buttons to adjust time anywhere from 1 minute to 10 hours. Once the display stops blinking, the count down will start.
3. When time expires, the display will show a flashing “0”, and the unit will beep. After the beeps, the display will go blank.

WARNING: The unit will not automatically shut off.

INDUCTION-READY POTS AND PANS

To use the Waring® Step-Up Double Induction Range, your pot or pan must have a flat bottom and be marked suitable for induction cooking.

- **Compatible cookware:** Steel, cast-iron, enameled-iron, and stainless steel pans/pots with a flat base of 4.75 inches to 10 inches.
- **Incompatible cookware:** Glass, ceramic, copper, and aluminum pans/pots. Rounded-bottom pans/pots. Flat-bottom pans/pots with base diameter of less than 4.75 inches (12 cm).

SAFETY

CAUTION: UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE!

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

The Waring® Step-Up Double Induction Range has a thermal cutoff safety device to prevent overheating. If the induction range shuts off automatically, unplug it and allow it to cool for 20 minutes. Plug back in and continue use.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean unit after each use. Unplug from power outlet and wait until the unit has cooled down.
- Using dirty pots/pans may discolor or stain the cooking surface.
- Do not use benzene, thinner, a scrubbing brush or polishing powder to clean the induction range.
- Clean the cooking surface with a slightly damp cloth and liquid dish soap.
- Use a vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- Never submerge or get the unit wet. Water could seep inside, causing a malfunction.

NOTE: The cooking surface will be hot after use. Use caution when handling cooking utensils and cookware.

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING

Error Code	Description of Error	Solutions
"----" and STANDBY	There is no cookware, empty cookware or no suitable cookware on the range.	• Make sure your pot/pan is induction ready. • Check diameter of pot/pan; it must have a flat bottom between 4.75" and 10" in diameter.
E1	The unit has become too hot. For safety, operation has been stopped until it cools down.	Unplug the unit and let cool for 20 minutes. Once the unit is completely cooled, be sure it is positioned away from the wall and that there are no obstructions to the air flow. Plug the unit back in and continue use.
E2	Temperature sensor fault	Contact the nearest authorized service facility for troubleshooting, repair and adjustment.
E3	The power supply is unstable or outside the normal operating range.	• Turn off the unit and disconnect it from the power outlet for a few minutes. • Ensure the unit is connected to a suitable power source. • Restart the unit.
E5	Main board failure	Contact the nearest authorized service facility for troubleshooting, repair and adjustment.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el aparato en agua u otros líquidos.
4. No toque las superficies calientes.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. **No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.**
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. Siempre use el aparato sobre una encimera o una mesa estable.
11. Use este aparato solamente para el uso previsto.
12. Este aparato no debe ser usado por personas (incluyendo niños) que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para hacerlo, o cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, a menos que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos, o supervise el uso del aparato.
13. No deje que los niños jueguen con este aparato.
14. **No use el aparato si la superficie de cocción está rota o agrietada;** líquido puede infiltrarse, presentando un riesgo de electrocución.
15. **Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción.** Procure no limpiar las placas mientras están calientes, incluso con agua; el vapor producido puede causar

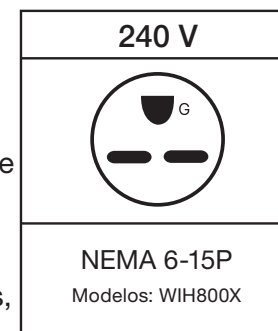
quemaduras. Algunos limpiadores producen gases nocivos al entrar en contacto con una superficie caliente.

16. No coloque objetos de metal, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de cocción ya que pueden ponerse muy calientes.
17. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
18. Para desconectar, ponga todos los controles en "OFF", y luego desenchufe el aparato.
19. No lo sumerja en agua.
20. Precaución: para proporcionar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo a una toma de corriente puesta a tierra solamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES APROBADO PARA USO COMERCIAL

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

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



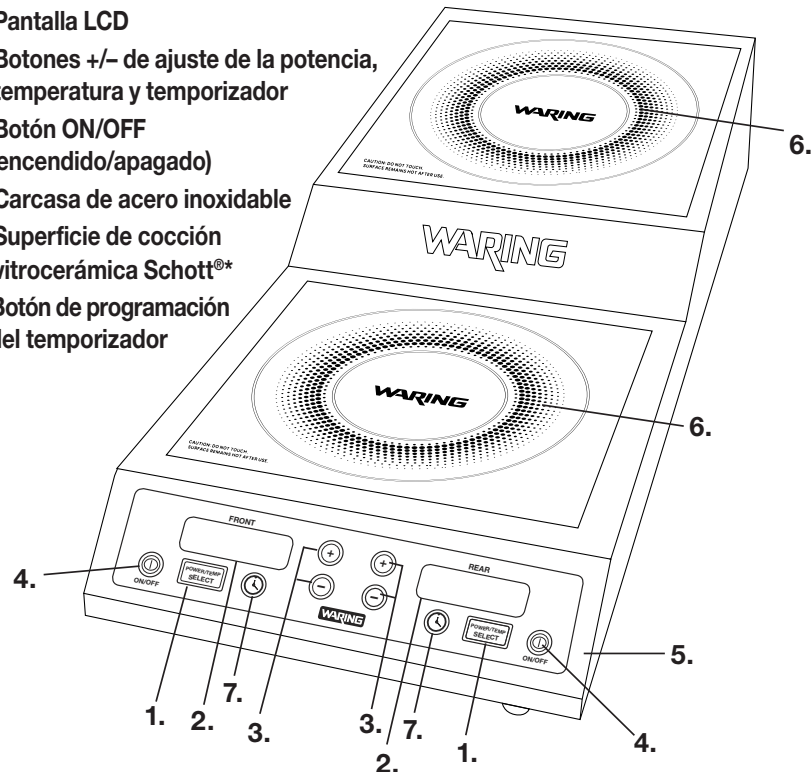
USO DE ALARGADORES/EXTENSIONES

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

Se puede usar un alargador/una extensión, siempre que se respeten las precauciones siguientes. La clasificación nominal del alargador/de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Si el cable del aparato cuenta con un enchufe de tierra, el alargador/la extensión también debe serlo. Acomode el alargador/la extensión de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

PIEZAS

1. Botón POWER/TEMP SELECT (programación de la potencia y temperatura)
2. Pantalla LCD
3. Botones +/- de ajuste de la potencia, temperatura y temporizador
4. Botón ON/OFF (encendido/apagado)
5. Carcasa de acero inoxidable
6. Superficie de cocción vitrocerámica Schott®*
7. Botón de programación del temporizador



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

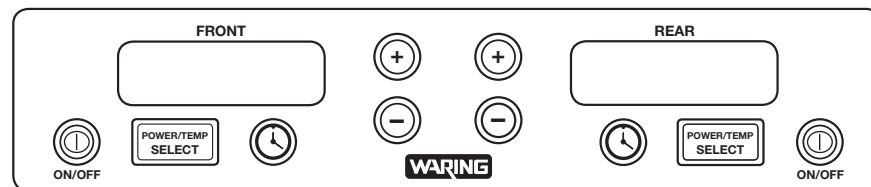
MODELO	ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS	TIPO DE ENCHUFE	DIMENSIONES	CERTIFICACIONES
WIH800X	240 V, 15 A 3600 W	NEMA 6-15P	28.5" (largo) x 5.25" (alto) x 13" (ancho)	ETLus ETL Sanitation

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

NOTA: El aparato muestra por defecto la temperatura en grados Fahrenheit cada vez que se enchufa. Para cambiar a grados Celsius, siga las instrucciones en la página 14.

* Schott® es una marca registrada de Schott Corporation.

INSTRUCCIONES DE USO



IMPORTANTE: Cocinar en un hornillo de inducción requiere utensilios de cocina aptos para inducción. Si un utensilio no es compatible con la inducción, la pantalla LCD mostrará el mensaje “STANDBY” parpadeando y el aparato emitirá un pitido; a continuación, se apagará después de 60 segundos.

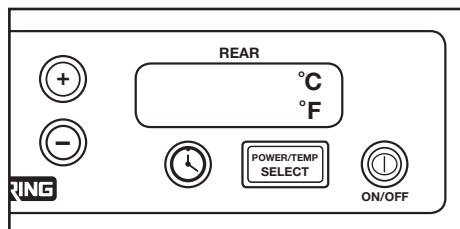
1. Coloque el utensilio de cocina (lleno) sobre la superficie de cocción antes de encender el aparato.

NOTA: Si no coloca nada en la superficie de cocción, o si el utensilio no es compatible con la inducción, la pantalla LCD mostrará el mensaje “STANDBY” parpadeando y el aparato emitirá un pitido; a continuación, se apagará después de 60 segundos.

2. Para encender el aparato, presione el botón ON/OFF; la pantalla mostrará “POWER MODE”.
3. Presione el botón POWER/TEMP SELECT para acceder al modo de ajuste de la potencia y, a continuación, use los botones +/- para seleccionar la potencia deseada; la pantalla mostrará el nivel de potencia. Nota: La potencia por defecto es de 1000 W.
4. Presione el botón POWER/TEMP SELECT para acceder al modo de ajuste de la temperatura; la pantalla mostrará “TEMP 180 °F”. Use los botones +/- para seleccionar la temperatura deseada; la pantalla mostrará la temperatura. Nota: La temperatura por defecto es de 180°F.
5. Finalizada la cocción, presione el botón ON/OFF para apagar.

CÓMO CAMBIAR LA UNIDAD DE TEMPERATURA

El aparato muestra por defecto la temperatura en grados Fahrenheit cada vez que se enchufa. Para cambiar a grados Celsius, siga las instrucciones siguientes.



1. Encienda el aparato.
2. Mantenga presionado el botón POWER/TEMP por 3 segundos; la pantalla mostrará °C y °F (el ajuste actual parpadeará).
3. Use los botones +/- para cambiar la unidad de °F a °C o viceversa; el ajuste elegido parpadeará.
4. Presione el botón POWER/TEMP SELECT para confirmar, y luego el botón ON/OFF.

CÓMO FIJAR EL TEMPORIZADOR

1. Encienda el aparato y elija el nivel de potencia y de temperatura.
2. Presione el botón de programación del temporizador y use los botones +/- para fijar el tiempo de cocción deseado, desde 1 minuto hasta 10 horas. El temporizador se activará una vez que la pantalla deje de parpadear.
3. Una vez transcurrido el tiempo, la pantalla mostrará un "0" parpadeante y el aparato emitirá un pitido. Tras los pitidos, la pantalla se apagará. **ADVERTENCIA: El aparato no se apagará automáticamente.**

UTENSILIOS DE COCINA COMPATIBLES CON LA INDUCCIÓN

El hornillo de inducción doble Waring® solo funcionará con utensilios de fondo plano compatibles con la inducción.

- **Utensilios compatibles:** Utensilios de acero, hierro fundido, hierro fundido esmaltado o acero inoxidable con un fondo plano entre 4.75 in (12 cm) y 10 in (25 cm).
- **Utensilios incompatibles:** Utensilios de vidrio, cerámica, cobre o aluminio. Utensilios de fondo redondeado. Utensilios de fondo plano de menos de 4.75 in (12 cm).

MEDIDAS DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN: ¡DESENCHUFE EL APARATO DESPUÉS DEL USO!

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Usar utensilios de cocina sucios puede descolorar o manchar la superficie de cocción.
- No limpie la superficie de cocción con benceno, solvente/ disolvente, cepillo de fregar o polvo pulidor.
- Limpie la superficie de cocción con un paño ligeramente húmedo y jabón líquido para platos.
- Aspire los orificios de entrada/salida de aire con una aspiradora.
- Nunca moje ni sumerja el aparato en agua; el agua podría filtrarse y provocar una avería.

NOTA: La superficie de cocción estará caliente después del uso. Tenga cuidado al manipular utensilios.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

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

Waring garantiza todo nuevo hornillo de inducción doble Waring® contra todo defecto de materiales o fabricación durante un año a partir de la fecha de compra, siempre que haya sido usado con alimentos, líquidos no abrasivos (incluyendo detergentes) y semilíquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeto a cargas que excedan su máxima capacidad. Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio de atención al cliente, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a un centro de servicio autorizado.

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Solución
"----" y STANDBY	No hay utensilio en la placa, el utensilio está vacío, o el utensilio no está apto para inducción.	• Use utensilios aptos para inducción solamente. • Asegúrese de que el fondo del utensilio sea entre 4.75 in (12 cm) y 10 in (25 cm).
E1	Sobrecalentamiento del aparato. Por razones de seguridad, se ha interrumpido el funcionamiento hasta que el aparato se enfríe.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por 20 minutos. Una vez enfriado, ubique el aparato lejos de la pared y asegúrese de que no existan obstrucciones al flujo de aire. Vuelva a enchufar el aparato para seguir cocinando.
E2	Falla del sensor de temperatura	Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
E3	El suministro eléctrico está inestable o está fuera del rango normal de funcionamiento.	• Apague el aparato y desenchúfelo durante unos minutos. • Verifique que el aparato esté conectado a una fuente de alimentación adecuada. • Vuelva a encender el aparato.
E5	Falla de la placa madre	Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

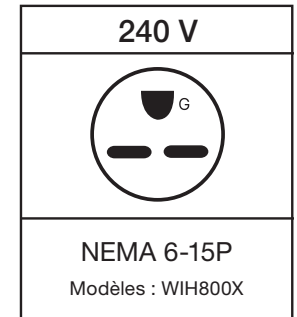
1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher l'appareil après usage, avant d'installer/de retirer des pièces et avant le nettoyage.**
3. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
5. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
6. **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il est tombé ; retourner l'appareil à un centre de service autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.**
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Toujours utiliser l'appareil sur une un plan de travail ou une table stable.
11. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
13. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
14. **Ne pas utiliser l'appareil si la surface de cuisson est cassée ou fissurée ;** du liquide pourrait s'infiltrer à l'intérieur de la plaque, présentant un risque de choc électrique.
15. **Nettoyer la surface de cuisson prudemment.** Éviter de nettoyer la plaque alors qu'elle est encore chaude, même avec de l'eau. La vapeur présente un risque de brûlure. Certains produits nettoyants produisent des émanations nocives au contact d'une surface chaude.

16. Ne pas placer d'objets en métal, tel que des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles, sur la surface de cuisson ; ils peuvent devenir très chauds.
17. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
18. Pour déconnecter, mettre tous les contrôles sur "OFF" puis débrancher le cordon de la prise de courant.
19. Ne pas immerger dans l'eau.
20. Attention : Pour assurer une protection continue contre les risques de choc électrique, connecter l'appareil à une prise de terre uniquement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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



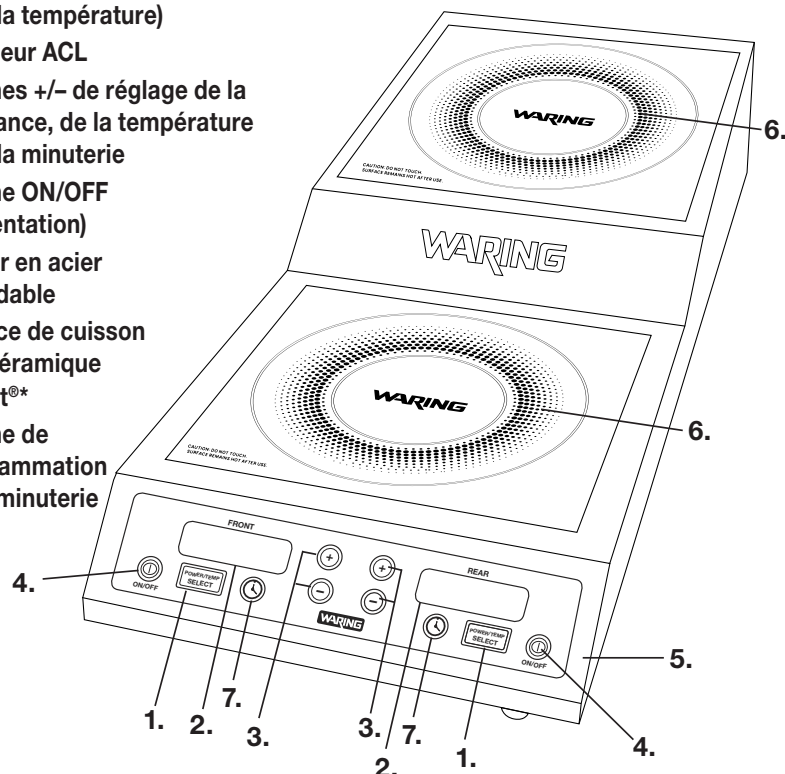
UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

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

Une rallonge électrique peut être utilisée au besoin, à condition que les précautions suivantes soient prises. Veillez à ce que les spécifications électriques de la rallonge soient au moins égales à celles de l'appareil. Si la fiche de l'appareil est équipée d'une prise de terre, utilisez une rallonge équipée d'une prise de terre. Ne laissez pas la rallonge pendre d'une table ou d'un comptoir, et veiller à la placer de telle manière qu'un enfant ne puisse pas trébucher dessus ou la tirer.

PIÈCES

1. Touche POWER/TEMP SELECT
(programmation de la puissance
et de la température)
2. Afficheur ACL
3. Touches +/- de réglage de la
puissance, de la température
et de la minuterie
4. Touche ON/OFF
(alimentation)
5. Boîtier en acier
inoxydable
6. Surface de cuisson
vitrocéramique
Schott®*
7. Touche de
programmation
de la minuterie



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

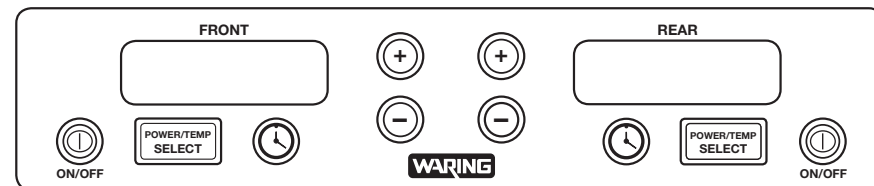
MODÈLE	SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES	TYPE DE PRISE	DIMENSIONS	HOMOLOGATION
WIH800X	240 V, 15 A 3600 W	NEMA 6-15P	28,5 po (L) x 5,25 po (H) x 13 po (L)	ETLus ETL Sanitation

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

* Schott® est une marque déposée de Schott Corporation.

REMARQUE : L'appareil affiche par défaut la température en degrés Fahrenheit à chaque mise sous tension. Pour passer aux degrés Celsius, suivre les instructions de la page 22.

DIRECTIVES D'UTILISATION



IMPORTANT : Cuisiner sur une plaque à induction nécessite des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction. Si un ustensile de cuisson n'est pas compatible avec l'induction, l'écran LCD affichera le message "STANDBY" clignotant et l'appareil émettra un bip, puis s'éteindra au bout de 60 secondes.

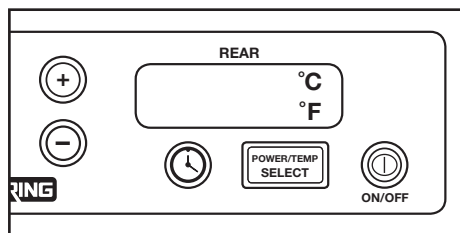
1. Poser l'ustensile (rempli) sur la surface de cuisson avant d'allumer l'appareil.

REMARQUE : Si vous ne placez rien sur la surface de cuisson, ou si l'ustensile n'est pas compatible avec l'induction, l'écran LCD affichera le message "STANDBY" clignotant et l'appareil émettra un bip, puis s'éteindra au bout de 60 secondes.

2. Appuyer sur la touche ON/OFF pour allumer l'appareil ; "POWER MODE" s'affichera.
3. Appuyer sur la touche POWER/TEMP SELECT pour accéder au mode de réglage de la puissance, puis utiliser les touches +/- pour sélectionner la puissance voulue ; la puissance s'affichera. Remarque : La puissance par défaut est de 1000 W.
4. Appuyer sur la touche POWER/TEMP SELECT pour accéder au mode de réglage de la température ; "TEMP 180°F" s'affichera. Utiliser les touches +/- pour sélectionner la température voulue ; la température s'affichera. Remarque : La température par défaut est de 180°F.
5. À la fin de la cuisson, appuyer sur la touche ON/OFF pour éteindre.

COMMENT CHANGER L'UNITÉ DE TEMPÉRATURE

L'appareil affiche par défaut la température en degrés Fahrenheit à chaque mise sous tension. Pour passer aux degrés Celsius, suivre les instructions suivantes.



1. Allumer l'appareil.
2. Appuyer sur la touche POWER/TEMP SELECT pendant 3 secondes ; l'écran affichera °C et °F (le réglage actuel clignotera).
3. Utiliser les touches+/- pour changer l'unité de température de °F à °C ou vice-versa ; le réglage choisi clignotera.
4. Appuyer sur la touche POWER/TEMP SELECT pour confirmer, puis sur la touche ON/OFF.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Allumer l'appareil et régler la puissance et la température aux niveaux voulus.
2. Appuyer sur la touche de la minuterie, puis utiliser les touches +/- pour régler le temps de cuisson, de 1 minute à 10 heures. La minuterie se mettra en route une fois que l'écran arrêtera de clignoter.
3. Une fois le temps écoulé, l'écran affichera un "0" clignotant et l'appareil émettra un bip. Après les bips, l'écran s'éteindra.

AVERTISSEMENT : L'appareil ne s'éteindra pas automatiquement.

USTENSILES DE CUISINE COMPATIBLES AVEC L'INDUCTION

La plaque à induction double Waring® ne fonctionnera qu'avec des ustensiles à fond plat compatibles avec l'induction.

- **Ustensiles compatibles :** Ustensiles en acier, en fonte, en fonte émaillée ou en acier inoxydable dotés d'un fond plat entre 4,75 po. (12 cm) et 10 po. (25 cm).
- **Ustensiles incompatibles :** Ustensiles en verre, en céramique, en cuivre ou en aluminium. Ustensiles à fond arrondi. Ustensiles à fond plat de moins de 4,75 po (12 cm).

MESURES DE SÉCURITÉ

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Utiliser des ustensiles de cuisine sales peut décolorer ou tacher la surface de cuisson.
- Ne pas nettoyer la surface de cuisson à l'aide de benzène, diluant/dissolvant, brosse à récurer ou poudre de polissage.
- Nettoyer la surface de cuisson à l'aide d'un linge légèrement humide et de produit vaisselle.
- Aspirer les entrées/sorties d'air à l'aide d'un aspirateur.
- Ne jamais mouiller ni plonger l'appareil dans l'eau ; l'eau pourrait s'infiltrer à l'intérieur et provoquer une panne.

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

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

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

Waring garantit toute nouvelle plaque de cuisson à induction double Waring® contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d'achat, à condition qu'elle ait été utilisée uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (y compris des détergents) et des produits semi-liquides non-abrasifs, et que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges supérieures à la valeur nominale indiquée. Au titre de cette garantie, la division Waring réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyer l'appareil, port payé, à un centre de réparation agréé.

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

Avertissement : Brancher cet appareil sur courant continu (C.C.) annulera la garantie.

DÉPANNAGE

Code d'erreur	Description	Solution
"----" et STANDBY	Il n'y a pas de casserole sur la plaque, la casserole est vide, ou elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.	• Utiliser des ustensiles adaptés à la cuisson par induction uniquement. • Vérifier que le diamètre du fond de la casserole est entre 4,75 po (12 cm) et 10 po (25 cm).
E1	Surchauffe de l'appareil. Par mesure de sécurité, le fonctionnement a été interrompu jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 20 minutes. Une fois refroidi, s'assurer qu'il est positionné loin du mur et qu'il n'y a aucun obstacle à la circulation de l'air. Le rebrancher, puis le rallumer pour continuer.
E2	Défaillance du capteur de température	Contactez le centre de service autorisé le plus proche afin que l'appareil soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
E3	Alimentation électrique instable ou en dehors de la plage de fonctionnement normale.	• Éteindre l'appareil et le débrancher pendant quelques minutes. • Vérifier que l'appareil est branché sur une source d'alimentation adaptée. • Rallumer l'appareil.
E5	Défaillance de la carte mère	Contactez le centre de service autorisé le plus proche afin que l'appareil soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.

©2026 Waring
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790

waring.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WIH800X IB
26WH300476

IB-19497