

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !

¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

Questions?

Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

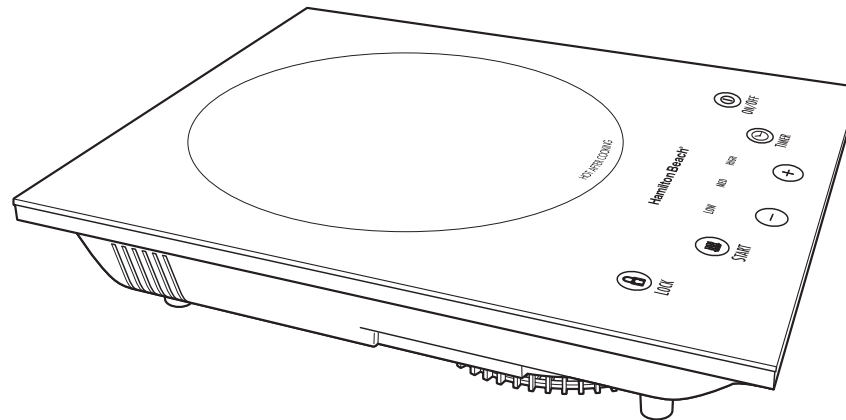
¿Preguntas?

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
MEX: 01 800 71 16 100

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

**Hamilton
Beach®**

Countertop Induction Cooktop
Table de cuisson à induction de comptoir
Estufa de Inducción para Mostrador



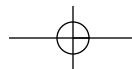
English	2
Français	13
Español	25

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary for any appliance being used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including a stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance or cooking vessel containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn unit OFF and then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not place any credit cards or magnetized items on cooktop surface.
15. Do not insert any objects in vent holes.
16. Do not operate on metal surfaces.
17. Do not cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of shock. Turn the unit OFF immediately. Call Customer Service at 800.851.8900.
18. Never heat empty cookware on cooktop.
19. 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.
20. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop since they can get hot.
21. Never place aluminum foil on cooktop.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



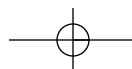
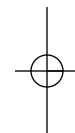
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This product is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded 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 into the outlet, 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. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

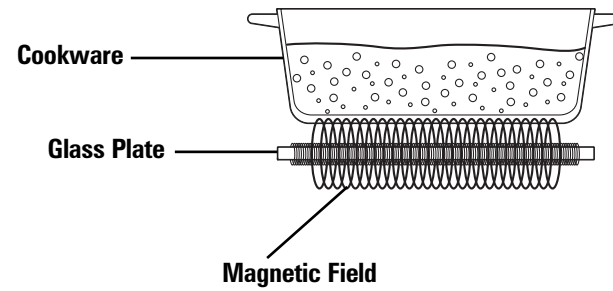
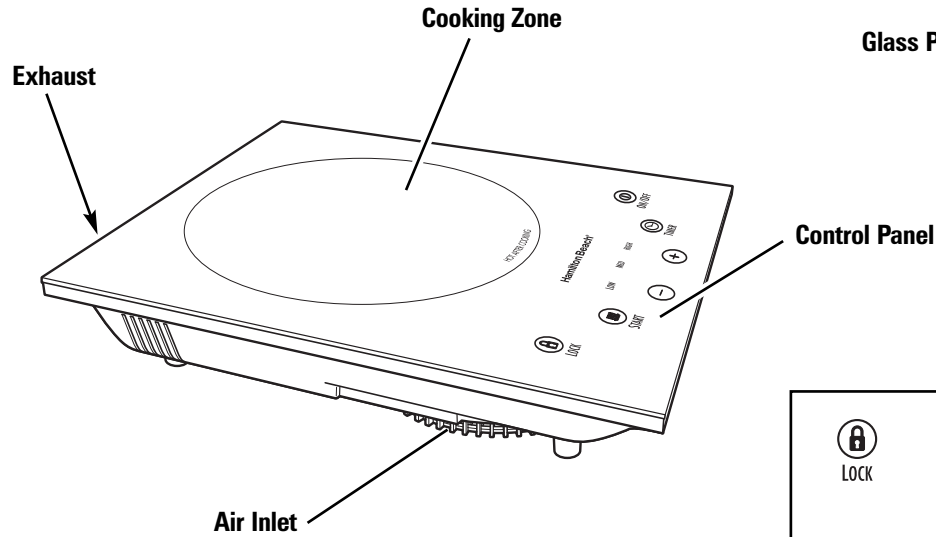
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.



Parts and Features

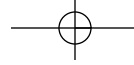
HOW INDUCTION COOKING WORKS:

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 cooktop will get hot where the pan is placed, as a result of heat transfer from the pan.



Control Panel





Benefits of Induction Cooking

ENERGY-EFFICIENT

- Heats only diameter of pan so no wasted energy.
- Heating begins instantly for faster cook time.

EASY CLEANUP

- Spills are less likely to bake onto the glass top. Simply wipe up when cool.

SAFETY FEATURES

- No open flame.
 - No emissions.
 - Surface not in contact with pan stays cool.
 - Cooktop will not work without pan.
 - Automatic shutoff once cookware is removed.
- NOTE:** When cookware is removed from the cooking surface, the coil will de-energize. But if cookware is returned to the cooking surface within 20 seconds, the coil will automatically re-energize.

Selecting the Right Cookware

- **Only induction-ready cookware will work with induction cooktops.** Cookware must have iron in bottom of pan. Place small kitchen magnet on cookware bottom; if it holds, it is induction cooktop-ready.

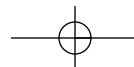
COOKWARE THAT WORKS:

- Some stainless steel
- Enamel cast iron
- Enamel on steel
- Cast iron

- Cast iron, enamel cast iron, and some stainless steel will work on induction cooktops. If unsure, check cookware bottom with a magnet.
- Use only flat-bottom cookware that is 5 to 10 inches (13 to 25 cm) in diameter.

COOKWARE THAT WILL NOT WORK:

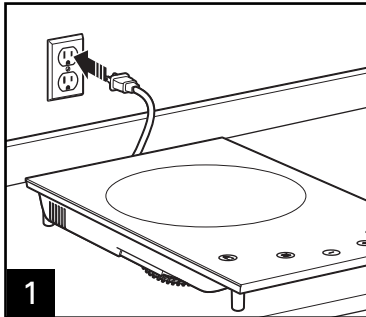
- Copper bottom
- Glass
- Aluminum (includes many nonstick pans)
- Pottery-type cookware



Using the Cooktop

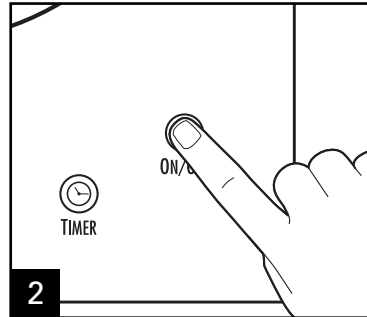
BEFORE FIRST USE:

- Read all instructions and important safeguards in manual.
- Remove all packaging materials.
- Wipe cooktop surface with soft, water-dampened cloth.



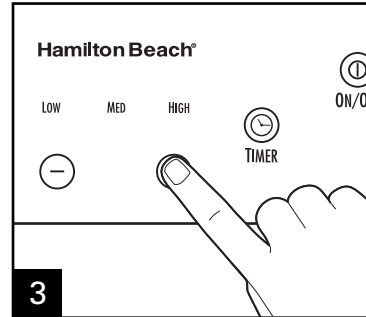
1

Plug cooktop into wall outlet. ON/OFF display will flash and turn off.



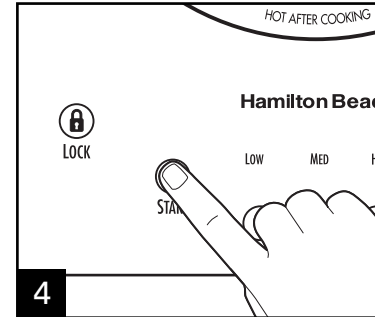
2

Touch (do not press hard) **ON/OFF** (⏻). Display will flash four bars (---) above temperature settings. **START** (🔥) will flash. **LOW** temperature setting will flash.



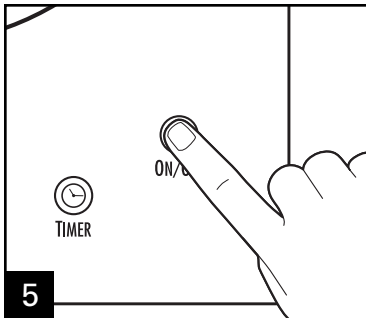
3

Touch - or + to adjust cooking temperature. Beep will sound for every touch to increase or decrease cooking temperature. Place cookware in cooking zone.



4

Touch **START** (🔥). Solid light appears. Fan turns on. Cooktop will beep to remind you to place cookware in center of cooking zone (*PAN*).

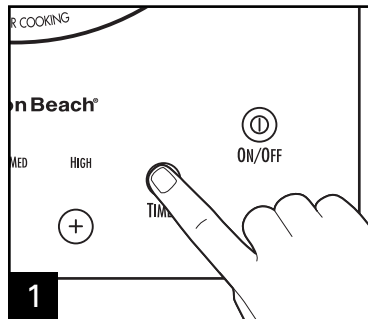


5

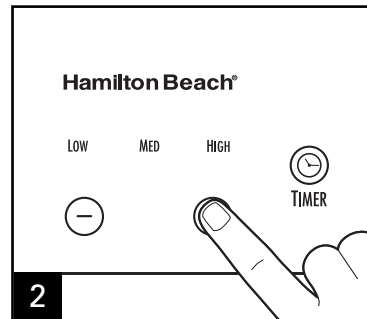
Touch **ON/OFF** (⏻) to turn OFF. If **LOCK** (🔒) is engaged, holding **ON/OFF** (⏻) for 3 seconds will override **LOCK** and turns the unit OFF.

Using the **TIMER** (⌚)

Follow Steps 1–4 of “Using the Cooktop” on page 6.



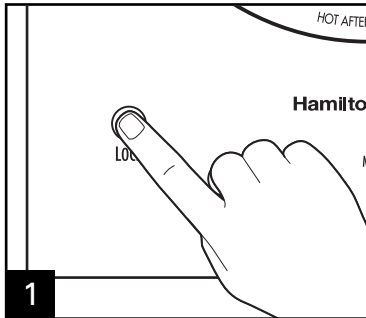
Touch **TIMER** (⌚).



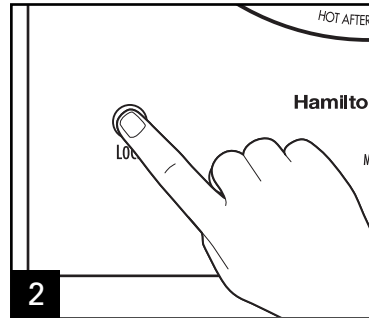
Touch – or + to set **TIMER**. Hold **TIMER** (⌚) to increase time by 10-minute increments. Maximum time is 120 minutes.

- When **TIMER** (⌚) is touched, the time flashes for 6 seconds before start or to adjust time.
- **TIMER** (⌚) will pause if you remove cookware.
- Replacing cookware within 20 seconds will continue cooking and **TIMER** (⌚) resumes. If over 20 seconds but less than standby time, **START** (🔥) must be pressed.
- **TIMER** (⌚) switches the unit OFF at the end of set time.

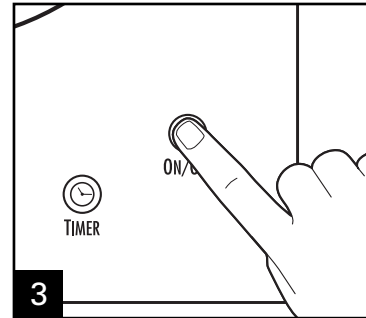
Using the LOCK (🔒)



Hold **LOCK** (🔒) for 3 seconds until red light appears.



To unlock: Hold **LOCK** (🔒) for 3 seconds until red light appears.



Holding **ON/OFF** (⏻) for 3 seconds overrides **LOCK** (🔒) and switches unit OFF.

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

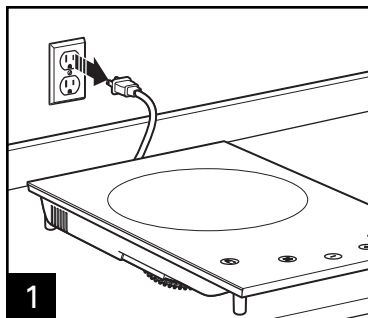
The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Care and Cleaning

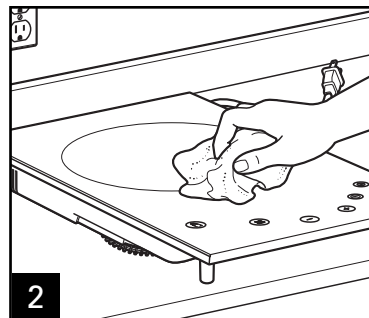
⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning.
Do not immerse cord or plug in any liquid.



When finished cooking, turn cooktop OFF (⓪) and unplug from outlet. Allow cooktop to cool completely.



Wipe cooktop surface with soft, water-dampened 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

PROBLEM	PROBABLE CAUSE
Cooktop does not work after being turned on.	<ul style="list-style-type: none"> • LOCK has been set. Make sure cooktop is unlocked. • Buttons are being pressed too hard—they only need to be touched to operate. • Cooktop not plugged in. Plug cooktop into wall outlet. Repeat start process in “Using the Cooktop” section on page 6. • Cookware not in center of cooking zone.
Control panel does not work when buttons are pressed.	<ul style="list-style-type: none"> • LOCK has been set. Make sure cooktop is unlocked.
Cooktop keeps beeping.	<ul style="list-style-type: none"> • Cookware not induction-compatible. Make sure to use compatible cookware. See “Selecting the Right Cookware” section on page 5.
Error code E0, E4, E5, E7, or E8 when cooktop display flashes an Error Code.	<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop is defective. Do not attempt to repair. Contact Customer Service at 800-851-8900.
Error code E1 when cooktop display flashes an Error Code.	<ul style="list-style-type: none"> • Blocked airflow. Cooktop must be at least 1-inch (2.5 cm) away from wall or other obstructions.
Error code E2 or E3 when cooktop display flashes an Error Code.	<ul style="list-style-type: none"> • There may be too many appliances in the same outlet. Plug into wall outlet with no other appliances.
Error code E6 when cooktop is turned off.	<ul style="list-style-type: none"> • Cookware heated too long. Remove cookware to cool. Repeat start process in “Using the Cooktop” section on page 6.



Notes



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 one (1) year from the date of original purchase. 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., 120V ~ 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.

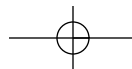
To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors d'utilisation d'appareils ménagers, des précautions élémentaires d'usage doivent toujours être respectées, y compris les consignes suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, ou l'unité dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants exige une surveillance accrue.
5. Débrancher le cordon de la prise lorsque l'appareil ne sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir.
6. Ne pas faire fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou suite à une défectuosité, si l'appareil est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
11. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
12. Pour débrancher, tourner l'unité à ARRÊT ; retirer ensuite la fiche de la prise de cordon murale.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Ne placez pas de cartes de crédit ou magnétisées les articles sur la surface la table de cuisson.
15. N'insérez des objets dans les orifices de ventilation.
16. Ne faites pas fonctionner sur les surfaces métalliques.
17. Ne pas cuire sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et représentent un risque de décharge électrique. Éteindre immédiatement l'appareil. Appeler le Service à la clientèle au 1-800-851-8900.
18. Ne jamais faire chauffer une casserole vide sur la table de cuisson.
19. Nettoyer la table de cuisson avec soin. Éviter soigneusement la vapeur dégagée par l'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide lors du nettoyage de la surface de cuisson pour éviter les brûlures. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs toxiques lorsqu'appliqués sur une surface chaude.
20. Ne pas déposer d'objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson pour éviter qu'ils ne chauffent.
21. Ne jamais déposer de feuille d'aluminium sur la table de cuisson.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

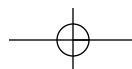
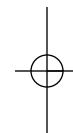


AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

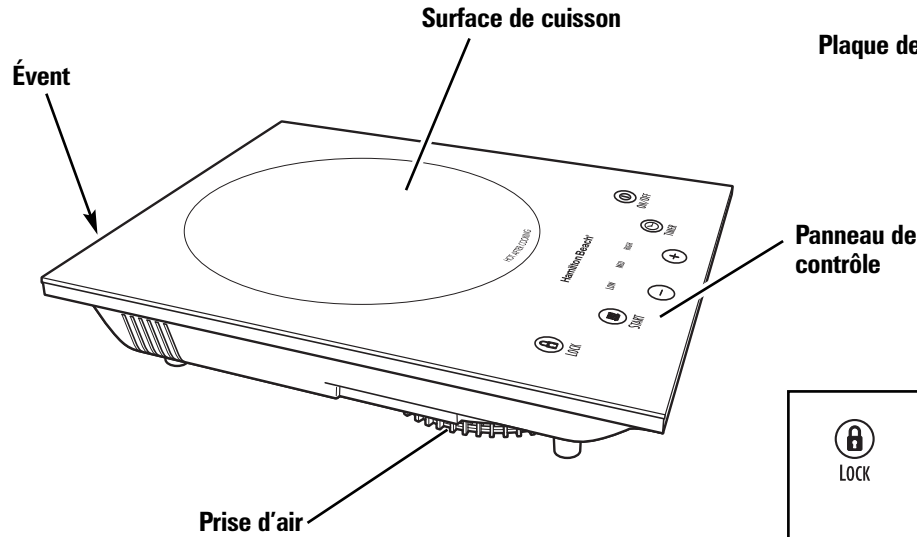
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Ce produit est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, 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. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. 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.

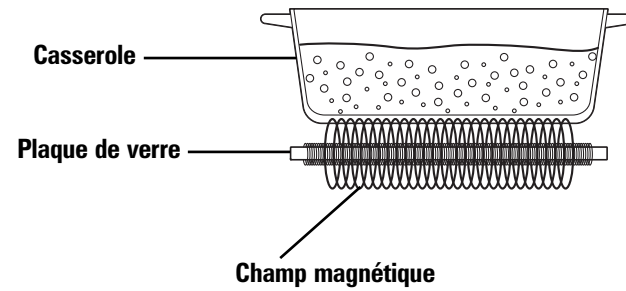


Pièces et caractéristiques



FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION :

La cuisson par induction s'effectue par un champ magnétique créé entre les bobines d'induction sous la surface de verre et le matériau ferreux (renfermant du fer) de la casserole. La chaleur de l'induction ne se dégage que par la casserole et non la surface de verre. La table de cuisson sera chaude à l'endroit où la casserole est déposée transférant ainsi cette chaleur à la casserole.



Panneau de contrôle



Avantages de la cuisson à induction

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Ne chauffe que le diamètre de la casserole pour éviter la perte d'énergie.
- Chaleur immédiate pour une durée de cuisson plus courte.

NETTOYAGE FACILE

- La probabilité de débordements cuits sur la table de cuisson est faible. Essuyer simplement le dégât une fois refroidi.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

- Aucune flamme nue.
- Aucune émission.
- La surface n'étant pas en contact avec la casserole reste froide.
- La table de cuisson ne fonctionne pas sans casserole.
- S'éteint automatiquement dès que la casserole est retirée.
REMARQUE : La bobine se met hors tension dès que la casserole est retirée de la surface de cuisson. La bobine se remettra automatiquement sous tension lorsque la casserole est déposée à nouveau sur la surface de cuisson en moins de 20 secondes.

Choix de la batterie de cuisine

- **Seules les batteries de cuisine conçues pour la cuisson par induction fonctionneront avec les tables de cuisson par induction.** Les casseroles de la batterie de cuisine doivent comporter un fond contenant du fer. Placer un petit aimant de cuisine sur le fond de la casserole ; l'aimant qui adhère au fond de la casserole indique que l'article peut être utilisé pour la cuisson par induction.

LES BATTERIES DE CUISINE ADAPTÉES CONTIENNENT :

- Un peu d'acier inoxydable
- De la fonte émaillée
- De l'acier émaillé
- De la fonte

- La fonte, la fonte émaillée et un peu d'acier inoxydable sont des matériaux compatibles avec les tables de cuisson par induction. En cas de doute, vérifier le fond de la casserole en utilisant un aimant.
- Utiliser seulement une casserole à fond plat d'un diamètre de 12,7 à 25,4 cm (5 à 10 po).

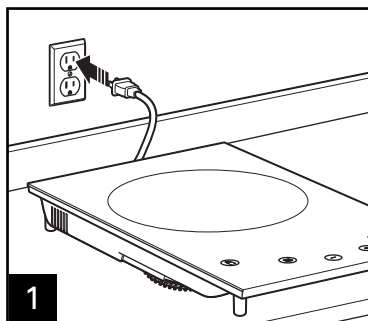
LES BATTERIES DE CUISINE NON ADAPTÉES CONTIENNENT :

- Un fond en cuivre
- Du verre
- De l'aluminium (incluant plusieurs casseroles antiadhésives)
- De la terre cuite

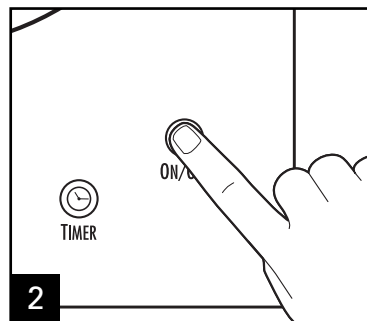
Utilisation de la table de cuisson

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

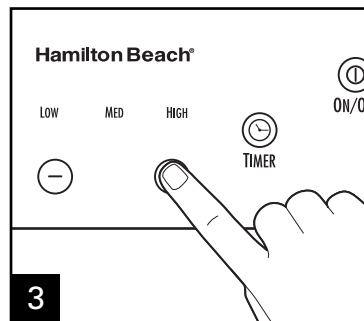
- Lire toutes les instructions et mises en garde importantes du manuel.
- Retirer tous les matériaux d'emballage.
- Essuyer la surface de la table de cuisson avec un linge doux et imbibé d'eau.



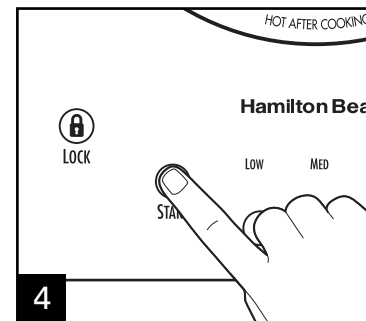
1 Brancher la fiche de la table de cuisson dans la prise. L'afficheur de MARCHE/ARRÊT clignotera puis s'éteindra.



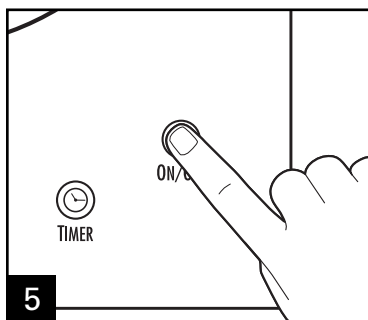
2 Effleurer (sans appuyer fortement) la touche **ON/OFF** (marche/arrêt) (⏻). L'afficheur indiquera quatre lignes (----) au-dessus des réglages de température. Le mot **START** (en marche) (🔥) clignotera. Le témoin de réglage de **LOW** (basse) température clignotera.



3 Effleurer les touches - ou + pour régler la température de cuisson. Un signal se fera entendre à chaque effleurement de touche d'augmentation ou de diminution de la température de cuisson. Déposer la batterie de cuisine sur la surface de cuisson.



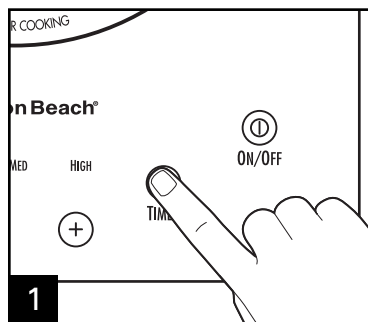
4 Effleurer la touche **START** (en marche) (🔥). Un témoin fixe apparaîtra. Le ventilateur démarre. La table de cuisson émettra un signal sonore pour rappeler de déposer la casserole au centre de la surface de cuisson (P.A.N.).



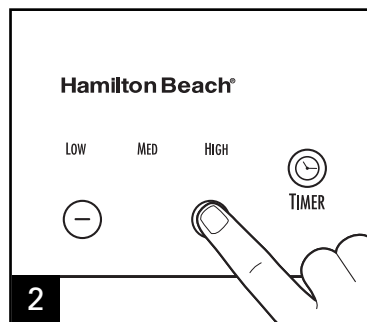
5 Effleurer la touche **ON/OFF** (marche/arrêt) (⏻) pour éteindre la table. Si **LOCK** (verrou) (🔒) est activé, maintenir la touche **ON/OFF** (marche/arrêt) (⏻) pendant 3 secondes pour annuler la fonction de **LOCK** (verrou) (🔒) et éteindre l'appareil.

Utilisation de **TIMER** (minuterie) (⌚)

Suivre les étapes 1 à 4 du chapitre « Utilisation de la table de cuisson » à la page 17.



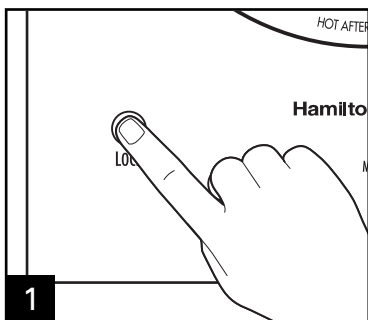
1 Effleurer la touche **TIMER** (minuterie) (⌚).



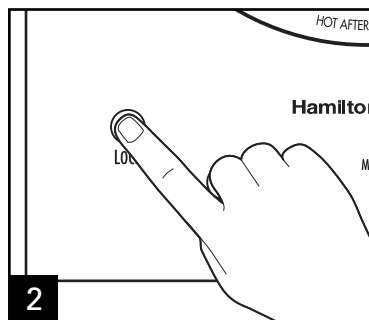
2 Effleurer les touches - ou + pour régler la **TIMER** (minuterie). Maintenir la touche **TIMER** (minuterie) (⌚) pour augmenter la durée par incréments de 10 minutes. La durée maximale est de 120 minutes.

- En effleurant la touche de **TIMER** (minuterie) (⌚), la durée clignote pendant 6 secondes avant la mise en marche ou le réglage de la durée.
- Le décompte de **TIMER** (minuterie) (⌚) s'arrêtera si l'on retire la casserole.
- Redéposer le casserole en moins de 20 secondes pour que la minuterie reprenne le décompte et que la cuisson continue. Il faudra appuyer sur **START** (en marche) (🔥) si la casserole est déposée à nouveau au-delà des 20 secondes, mais sans excéder le temps de pause de la minuterie.
- **TIMER** (minuterie) (⌚) éteint l'appareil dès que le temps est écoulé.

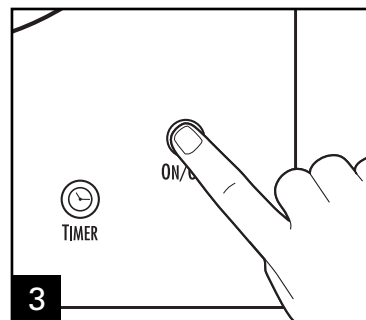
Utilisation de LOCK (verrouillage) (🔒)



Effleurer et maintenir la touche **LOCK** (verrouillage) (🔒) pendant 3 secondes jusqu'à ce que le témoin rouge s'allume.



Pour déverrouiller : Effleurer et maintenir la touche **LOCK** (verrouillage) (🔒) pendant 3 secondes jusqu'à ce que le témoin rouge s'allume.

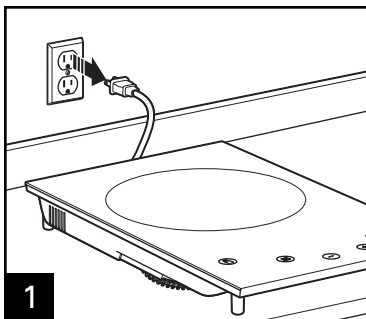


Effleurer et maintenir la touche **ON/OFF** (marche/arrêt) (⏻) pendant 3 secondes pour annuler la fonction de **LOCK** (verrouillage) (🔒) et éteindre l'appareil.

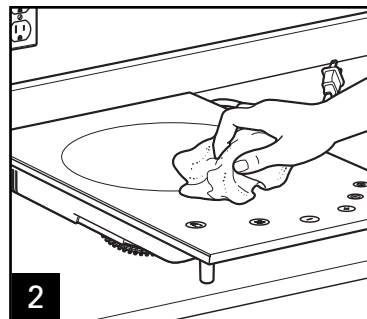
SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Entretien et nettoyage



Dès la fin de la cuisson, éteindre la table de cuisson et débrancher (1) la fiche de la prise. Laisser refroidir complètement la table de cuisson.



Essuyer la surface de la table de cuisson avec un linge doux imbibé d'eau. Si un nettoyage plus important s'impose, essuyer la surface de la table de cuisson avec une solution de détergent d'eau et d'eau.

Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer en abrasifs.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans quelconque liquide.

REMARQUES :

- Ne PAS glisser la casserole sur la table de cuisson.
- Ne rien déposer d'autre que des casseroles compatibles avec la surface de la table de cuisson.

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE

La table de cuisson ne fonctionne pas après avoir appuyé sur la touche de mise en marche.

- **LOCK** (verrouillage) est activée. S'assurer que la fonction de verrouillage est désactivée.
- Enfoncement trop important sur les touches – seul un effleurement suffit pour les faire fonctionner.
- La table de cuisson n'est pas branchée. Brancher la fiche de la table de cuisson dans la prise. Répéter la procédure de mise en marche au chapitre « Utilisation de la table de cuisson » à la page 17.
- La batterie de cuisine n'est pas centrée avec la surface de cuisson.

Le panneau de commande ne répond pas lorsque les touches sont effleurées.

- **LOCK** (verrouillage) est activée. S'assurer que la fonction de verrouillage est désactivée.

Signal sonore de la table de cuisson persistant.

- La batterie de cuisine n'est pas compatible pour la cuisson à induction. S'assurer d'utiliser une batterie de cuisine compatible. Voir le chapitre « Choix de la batterie de cuisine » à la page 16.

Table de cuisson affichant un code d'erreur clignotant E0, E4, E5, E7 ou E8.

- La table de cuisson est défectueuse. Ne pas tenter de la réparer. Appeler le Service à la clientèle au 1-800-851-8900.

Table de cuisson affichant un code d'erreur clignotant E1.

- Événement obstrué. La table de cuisson doit être éloignée de moins 2,5 cm (1 po) du mur ou autres obstacles.

Dépannage *(suite)*

PROBLÈME

Table de cuisson affichant un code d'erreur clignotant E2 ou E3.

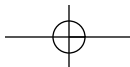
Table de cuisson hors tension affichant le code d'erreur E6 clignotant.

CAUSE POSSIBLE

- Plusieurs autres appareils sont branchés à la même prise. Brancher dans une prise libre de tous autres appareils.
- La batterie de cuisine a été chauffée trop longtemps. Retirer la batterie de cuisine pour la faire refroidir. Répéter la procédure de mise en marche au chapitre « Utilisation de la table de cuisson » à la page 17.



Notes



Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés 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'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. 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.

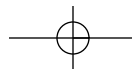
Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir siempre precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque las superficies calientes.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable o aparato en agua u otro líquido.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando cualquier aparato está siendo usado por o cerca de niños.
6. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita que se enfríe.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato tenga un mal funcionamiento o se haya caído o dañado de cualquier forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
12. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, coloque aparato al ENCENDIDO y luego remueva el cable de la toma de la pared.
14. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
15. No coloque tarjetas de crédito o elementos magnetizados en la superficie de la estufa.
16. No introduzca objetos en los orificios de ventilación.
17. No haga funcionar sobre superficies metálicas.
18. No cocine sobre una estufa rota. Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Apague la unidad de inmediato. Llame al Servicio de Atención del Cliente al 800.851.8900.
19. Nunca caliente recipientes de cocción vacíos en la estufa.
20. Limpie la estufa con cuidado. Si se utiliza una esponja o un paño húmedos para limpiar derrames sobre un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente.
21. No coloque objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la estufa porque pueden calentarse.
22. Nunca coloque papel de aluminio sobre la estufa.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



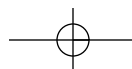
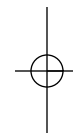
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga: Este producto cuenta con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un eléctrico reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. 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.

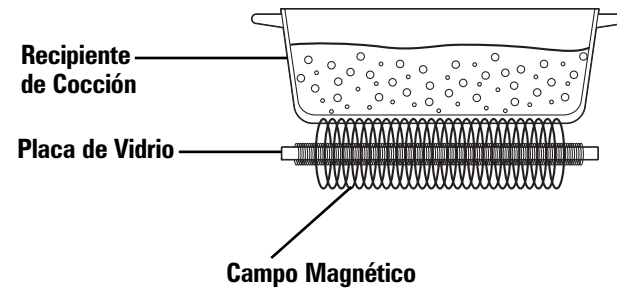
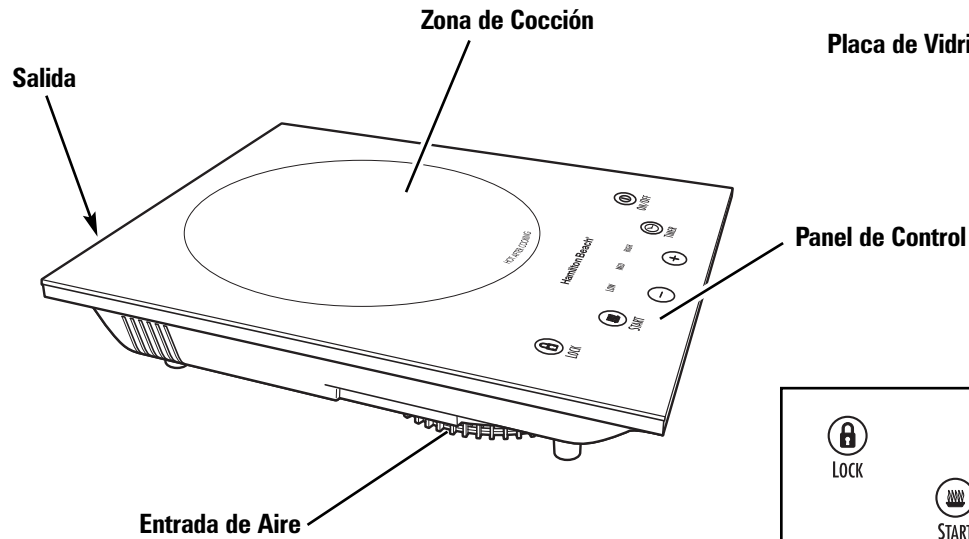
Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.



Partes y Características

CÓMO FUNCIONA LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN:

La cocción por inducción funciona mediante un campo magnético entre las bobinas de inducción ubicadas debajo de la tapa de vidrio y el material ferroso (que contiene hierro) del recipiente de cocción. El calor de la inducción sólo se produce en el recipiente mismo, no en la superficie de vidrio. La estufa se calentará donde se coloca el recipiente, como resultado de la transferencia de calor del recipiente.



Panel de Control

Panel de Control



Beneficios de la Cocción por Inducción

USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA

- Calienta sólo el diámetro del recipiente para no desperdiciar energía.
- El calentamiento comienza instantáneamente para lograr un tiempo de cocción más rápido.

LIMPIEZA SENCILLA

- Es menos probable que los derrames se peguen a la superficie de vidrio. Simplemente limpie con un paño cuando se enfríen.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

- No hay llama abierta.
- No se producen emisiones.
- La superficie que no está en contacto con el recipiente se mantiene fría.
- La estufa no funciona sin un recipiente.
- El artefacto se apaga en forma automática una vez que se retira el recipiente de cocción.

NOTA: Cuando se retira el recipiente de la superficie de cocción, la bobina se desactivará. Pero si se devuelve el recipiente a la superficie de cocción dentro de los 20 segundos, la bobina se activará en forma automática.

Cómo Seleccionar los Recipientes Correctos

- **Las estufas de inducción sólo funcionan con recipientes aptos para inducción.** Los recipientes de cocción deben tener hierro en la base. Coloque un pequeño imán de cocina sobre la base del recipiente; si se sostiene, es apto para estufas de inducción.

RECIPIENTES DE COCCIÓN QUE FUNCIONAN:

- Algunos aceros inoxidables
- Hierro fundido esmaltado
- Esmalte sobre acero
- Hierro fundido

- El hierro fundido, el hierro fundido esmaltado y algunos aceros inoxidables funcionan en las estufas de inducción. Si tiene dudas, verifique la base del recipiente de cocción con un imán.
- Use sólo recipientes de cocción de bases planas de un diámetro de 5 a 10 pulgadas (12.7 a 25.4 cm).

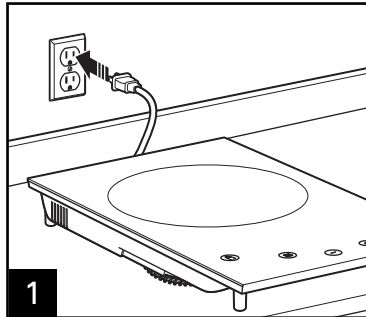
RECIPIENTES QUE NO FUNCIONAN:

- Bases de cobre
- Vidrio
- Aluminio (incluye muchos recipientes antiadherentes)
- Recipientes de tipo cerámica

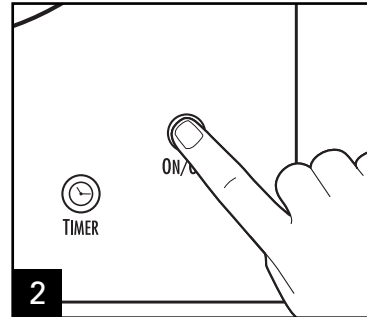
Cómo Usar la Estufa

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

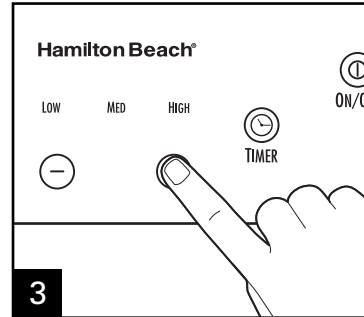
- Lea todas las instrucciones y protecciones importantes de este manual.
- Quite todos los materiales de empaque.
- Limpie la superficie de la estufa con un paño suave embebido en agua.



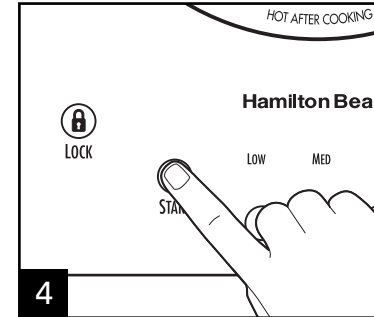
1 Enchufe la estufa en un tomacorriente. La pantalla **ENCENDIDO/APAGADO** destellará y se apagará.



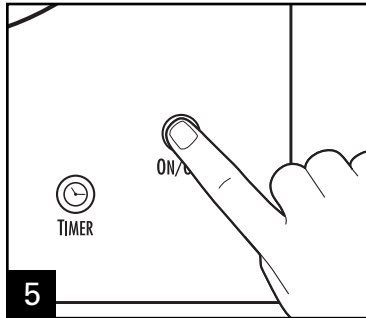
2 Toque (no presione mucho) **ON/OFF** (encendido/apagado) (⏻). La pantalla mostrará cuatro barras (----) encima de las configuraciones de temperatura. **START** (iniciar) (🔥) destellará en la pantalla. La configuración de temperatura **LOW** (baja) destellará.



3 Toque - o + para ajustar la temperatura de cocción. Sonará un pitido con cada toque para aumentar o reducir la temperatura de cocción. Coloque los recipientes en la zona de cocción.



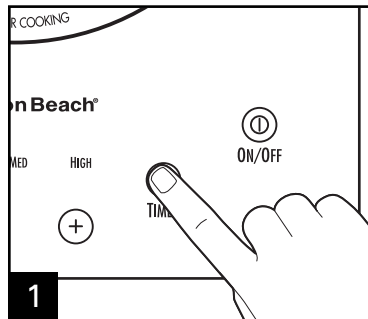
4 Toque **START** (iniciar) (🔥). Aparecerá una luz sin titilar. El ventilador se enciende. La estufa emitirá un pitido para recordarle de colocar el recipiente en el centro de la zona de cocción (*PRN*).



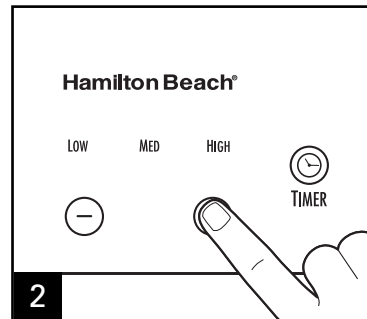
5 Toque **ON/OFF** (encendido/apagado) (⏻) para apagar. Si se acciona **LOCK** (bloqueo) (🔒), sostenga **ON/OFF** (encendido/apagado) (⏻) durante 3 segundos para desactivar **LOCK** (bloqueo) y apagar la unidad.

Cómo Usar la *TIMER* (temporizador) (⌚)

Siga los pasos 1–4 de “Cómo Usar la Estufa” de la página 29.



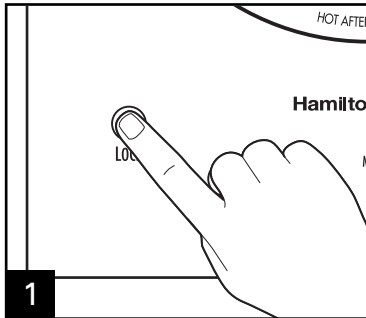
1 Toque **TIMER** (temporizador) (⌚).



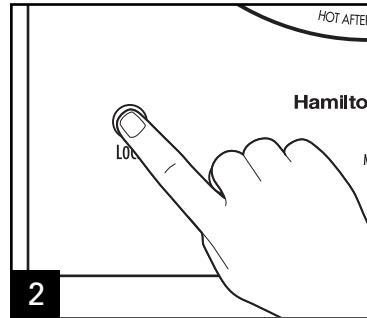
2 Toque – o + para configurar **TIMER** (temporizador). Sostenga **TIMER** (temporizador) (⌚) para aumentar el tiempo en unidades de 10 minutos. El tiempo máximo es de 120 minutos.

- Cuando se presiona **TIMER** (temporizador) (⌚), el tiempo titila durante 6 segundos antes de comenzar o para ajustar el tiempo.
- **TIMER** (temporizador) (⌚) se pausará si se quita el recipiente de cocción.
- Si vuelve a colocar los recipientes dentro de los 20 segundos, la cocción continuará y **TIMER** (temporizador) (⌚) se reanudará. Si se superan los 20 segundos pero se alcanza un tiempo menor al de espera, debe presionarse **START** (iniciar) (🔥).
- **TIMER** (temporizador) (⌚) apaga la unidad al finalizar el tiempo configurado.

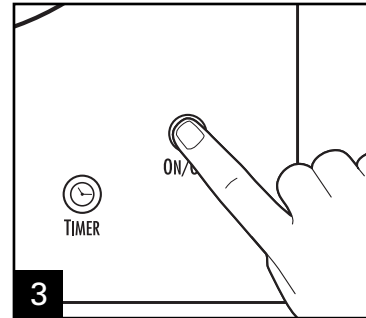
Cómo Usar la LOCK (bloqueo) (🔒)



Sostenga **LOCK** (bloqueo) (🔒) durante 3 segundos hasta que aparezca una luz roja.



Para desbloquear: Sostenga **LOCK** (bloqueo) (🔒) durante 3 segundos hasta que aparezca una luz roja.



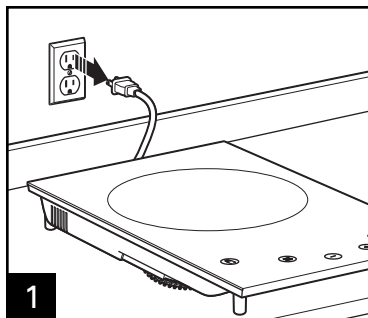
Si sostiene **ON/OFF** (encendido/apagado) (🔌) durante 3 segundos, se desactiva **LOCK** (bloqueo) (🔒) y la unidad se apaga.

SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

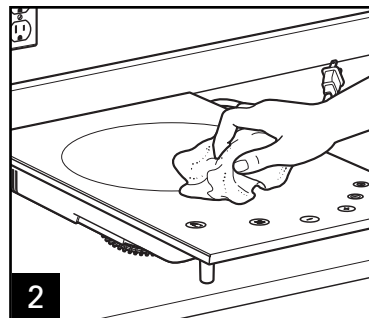
El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.
Desconecte la energía antes de limpiar.
No sumerja el cable o enchufe en ningún líquido.



Cuando haya finalizado la cocción, apague la estufa (⏻) y desenchúfela del tomacorriente. Permita que la estufa se enfríe por completo.



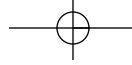
Limpie la superficie de la estufa con un paño suave embebido en agua. Si necesita una limpieza más profunda, limpie la superficie de la estufa con una mezcla de agua y un detergente suave. No use limpiadores abrasivos o estropajos de abrasivos.

NOTAS:

- NO deslice el recipiente de cocción sobre la estufa.
- NO coloque otros elementos sobre la superficie de cocción que no sean los recipientes compatibles.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE
La estufa no funciona después de encenderla.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha configurado LOCK (bloqueo). Verifique que la estufa esté desbloqueada. • Se están presionado los botones con demasiada fuerza; sólo deben tocarse para funcionar. • No se ha enchufado la estufa. Enchufe la estufa en un tomacorriente. Repita el proceso de inicio de la sección "Cómo Usar la Estufa" de la página 29. • Los recipientes no se encuentra en el centro de la zona de cocción.
El panel de control no funciona cuando se presionan los botones.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha configurado LOCK (bloqueo). Verifique que la estufa esté desbloqueada.
La estufa no para de emitir pitidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Los recipientes de cocción no son compatibles para inducción. Asegúrese de utilizar recipientes de cocción compatibles. Ver la sección "Cómo Seleccionar los Recipientes Correctos" de la página 28.
Código de error E0, E4, E5, E7, o E8 cuando la pantalla de la estufa destella un código de error.	<ul style="list-style-type: none"> • La estufa está averiada. No intente repararla. Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente al 800-851-8900.
Código de error E1 cuando la pantalla de la estufa destella un código de error.	<ul style="list-style-type: none"> • Flujo de aire bloqueado. La estufa debe hallarse a por lo menos 1 pulgada (2.5 cm) de la pared u otras obstrucciones.



Resolviendo Problemas (cont.)

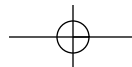
PROBLEMA

Código de error E2 o E3 cuando la pantalla de la estufa destella un código de error.

Código de error E6 cuando se apaga la estufa.

CAUSA PROBABLE

- Quizás haya demasiados artefacto en el mismo tomacorriente. Enchufe en un tomacorriente donde no haya otros artefactos.
- Se han calentado los recipientes de cocción durante mucho tiempo. Quítelos para que se enfríen. Repita el proceso de inicio de la sección "Cómo Usar la Estufa" de la página 29.

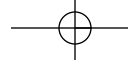


Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<p>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</p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>		
<h3>COBERTURA</h3> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
<h3>LIMITACIONES</h3> <ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, 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 de enchufe en mal estado, etc. 		
<h3>EXCEPCIONES</h3> <p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) Quando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. Quando 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. Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz). <p>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.</p>		



PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- 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.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA__ MES__ AÑO__	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.mx
-------------------	--

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elías Cailles No. 1499
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
 Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.
 Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
 Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.
 Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
 Int. Hipermart
 Alamos de San Lorenzo
 CD. JUAREZ 32340 Chih.
 Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelo:
34102

Tipo:
TS02

Características Eléctricas:
120V~ 60Hz 1300W

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".

