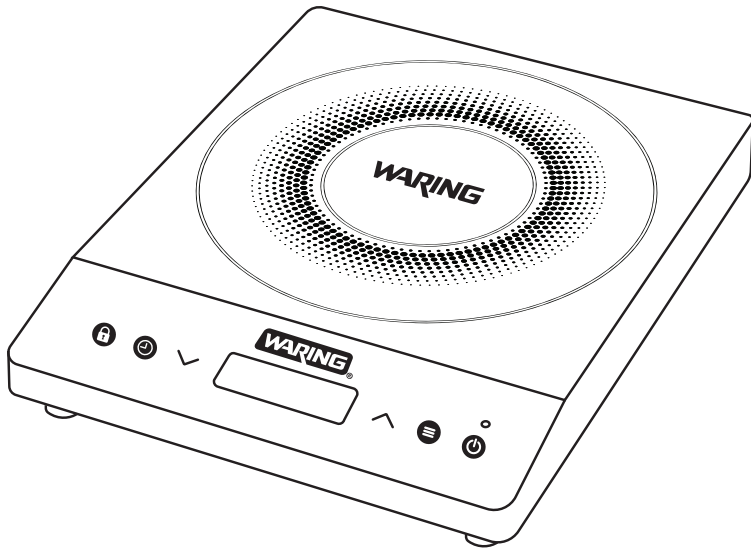




INDUCTION RANGE
HORNILLO DE INDUCCIÓN
PLAQUE DE CUISSON
À INDUCTION



WIH200X SERIES
SERIE WIH200X
SÉRIE WIH200X

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 ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,
lire attentivement le manuel d'utilisation avant de l'utiliser.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, 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 electric shock, do not immerse power cord or plugs in water or other liquids.
4. Do not touch surfaces that may be hot.
5. **CAUTION:** Do not place cooktop on stainless steel or metal surfaces during use. Due to the induction method of heat transfer, certain metallic surfaces will become hot and could damage the cooktop base.
6. **CAUTION:** Surfaces under the cooktop may become hot during and after use. **DO NOT** touch surfaces. Keep metal utensils away from unit, as they may heat up.
7. Avoid contact with moving parts.
8. **Do not operate the Waring® 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.**
9. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. The Waring® Induction Range should always be on a stable countertop or table.
13. Do not use the appliance for other than its intended use.
14. 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.
15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

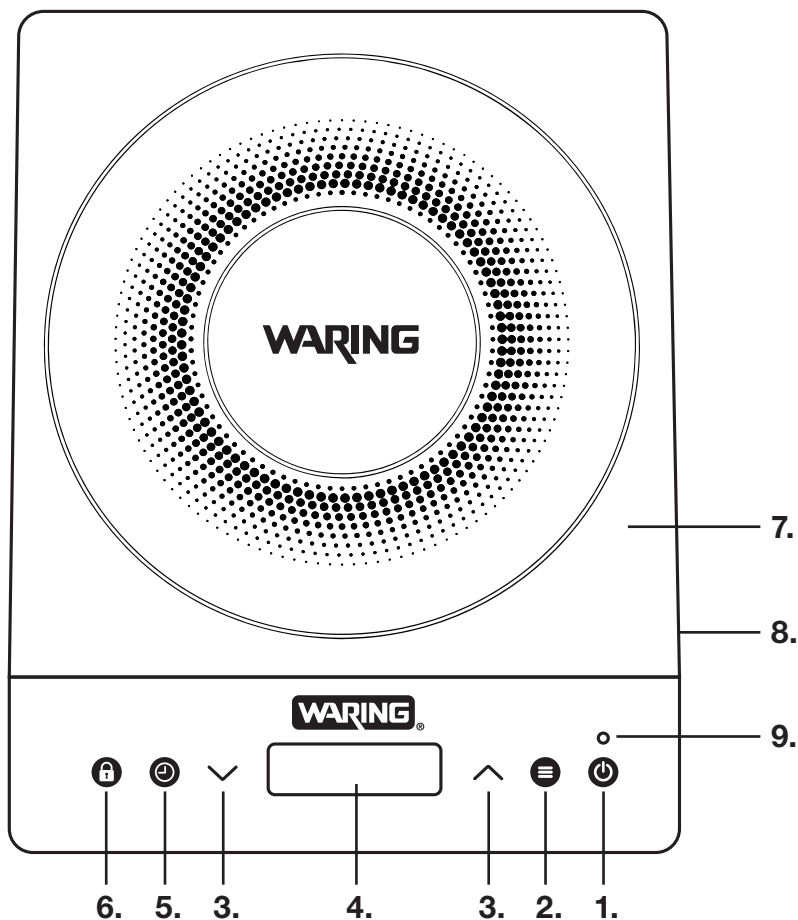
16. **Do not cook on broken cooktop.** If the glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken surface and create a risk of electric shock.
17. **Clean cooktop with caution.** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn; some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
18. Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, and lids on the glass surface; they can get hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS APPROVED FOR COMMERCIAL USE

MODEL	ELECTRICAL	PLUG TYPE	DIMENSIONS (inches)	LISTING
WIH200X	120V, 15 AMP, 1800W	NEMA 1-15P	11.8 x 14.6 x 3	ETL, ETL Sanitation, FCC

PARTS & FUNCTIONS

1. POWER  button activates the unit.
2. FUNCTION  button lets you set the power level.
3. UP/DOWN / arrows allow you to toggle through power level/time settings.
4. Display shows power level/time settings.
5. TIMER  button allows you to select a countdown time between 0 and 180 minutes.
6. LOCK  button disables other buttons when activated.
7. Tempered glass cooking surface
8. Stainless steel housing
9. Power indicator light






OPERATION

Once the unit is plugged into an electrical outlet, place the induction-ready cookware on the glass top and press the POWER  button to turn the unit on.

The display will illuminate and the power indicator light will turn on.

The display will read “----,” indicating the unit is ready for use.

Press the FUNCTION  button to begin operation. Adjust the power level using the UP/DOWN / arrows. The display will show the selected power level 1–10.

Power Levels

- | | |
|----------|-------------|
| 1 = 300W | 6 = 1,000W |
| 2 = 400W | 7 = 1,200W |
| 3 = 500W | 8 = 1,400W |
| 4 = 600W | 9 = 1,600W |
| 5 = 800W | 10 = 1,800W |



CAUTION: Do not place cooktop on stainless steel or metal surfaces during use. Due to the induction method of heat transfer, certain metallic surfaces will become hot and could damage the cooktop base.




CAUTION: Surfaces under the cooktop may become hot during and after use. DO NOT touch surfaces.

EMPTY-PAN DETECTION

This unit has cookware detection:

- If the unit is turned on and cookware is not put on the cooktop glass, the unit will beep and turn off after 60 seconds. The display will read “E0.”
- If the cookware is not induction compatible, the unit will beep and automatically turn off after 60 seconds. The display will read “E0.”
- If you remove the cookware from the cooking surface during cooking, the unit will beep and will automatically turn off after 60 seconds. The display will read “E0.”

SETTING THE TIMER

If you want to set the timer, press the **TIMER**  button. Adjust the cooking time using the UP/DOWN / arrows. The timer can be adjusted to a maximum time of 180 minutes/3 hours, in 1-minute increments.



About 5 seconds after the timer is set, the display will automatically cycle between the power level and time settings.

At the end of the timed cycle, the timer will beep one time and the unit will power down.

To cancel the timer, press the **TIMER**  button.

To restart cooking, press the **POWER**  button again and reselect your desired settings.

INDUCTION-COMPATIBLE POTS AND PANS

To use the Waring® Induction Range, your pot or pan must have a flat bottom surface of 4.72 inches to 10.24 inches in diameter and be marked suitable for induction cooking.

SAFETY

CAUTION: UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE!

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

This appliance is equipped with automatic thermal cutoff protection. If the cookware becomes excessively hot, the unit will automatically shut off and a buzzer will sound.

If this occurs, turn the unit off and allow it to cool for several minutes. Restart once cooled.

NOTE: For roasting or extended cooking, use appropriate power settings to prevent overheating.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug unit after each use and before cleaning. Unplug the unit when not in operation. The Waring® Induction Range should be cleaned after each use. Clean exterior of the unit by carefully wiping with a damp cloth.

Clean the cooking surface while the unit is warm, using warm, soapy water. **DO NOT USE COLD WATER ON WARM SURFACE.**

Do not immerse completely in water to clean. Do not clean the appliance with a water jet.

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.

ERROR CODE LIST

If LED display shows an error code, please reference to the solution as following.

Error Code	Potential Reason	Solution
E0	No pan on the cooktop or unsuitable cookware.	Place appropriate cookware with food on the cooktop.
E01	The temperature of the appliance is too high.	Unplug the appliance, remove the cookware, and wait until the appliance is completely cool.
	Cooling fan defective.	Contact the supplier.
E02	The temperature of the cookware is too high. Possibly the cookware has been empty and the appliance has shut down for protection.	Unplug the appliance, remove the cookware, and wait until the appliance is completely cool.
E03	Voltage underload or overload.	Make sure the voltage and frequency comply with the rating label shown on the product.

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

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

Waring warrants every new Waring® 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 the Waring Service Center at 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, or 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).

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, 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 sumerja el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
4. No toque las superficies calientes.
5. **PRECAUCIÓN:** No coloque el hornillo sobre superficies de acero inoxidable o metálicas durante el uso. El calentamiento por inducción puede hacer que algunas superficies metálicas se calienten, lo que podría dañar la base del hornillo.
6. **PRECAUCIÓN:** Las superficies debajo del hornillo pueden calentarse durante el uso y permanecer calientes después del uso. NO las toque. Mantenga los utensilios de metal alejados del aparato, ya que pueden calentarse.
7. Evite el contacto con las piezas móviles.
8. **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.**
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
10. No lo use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
12. Siempre coloque el aparato sobre una encimera o una mesa estable.
13. Solo use este aparato para el uso previsto.
14. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.

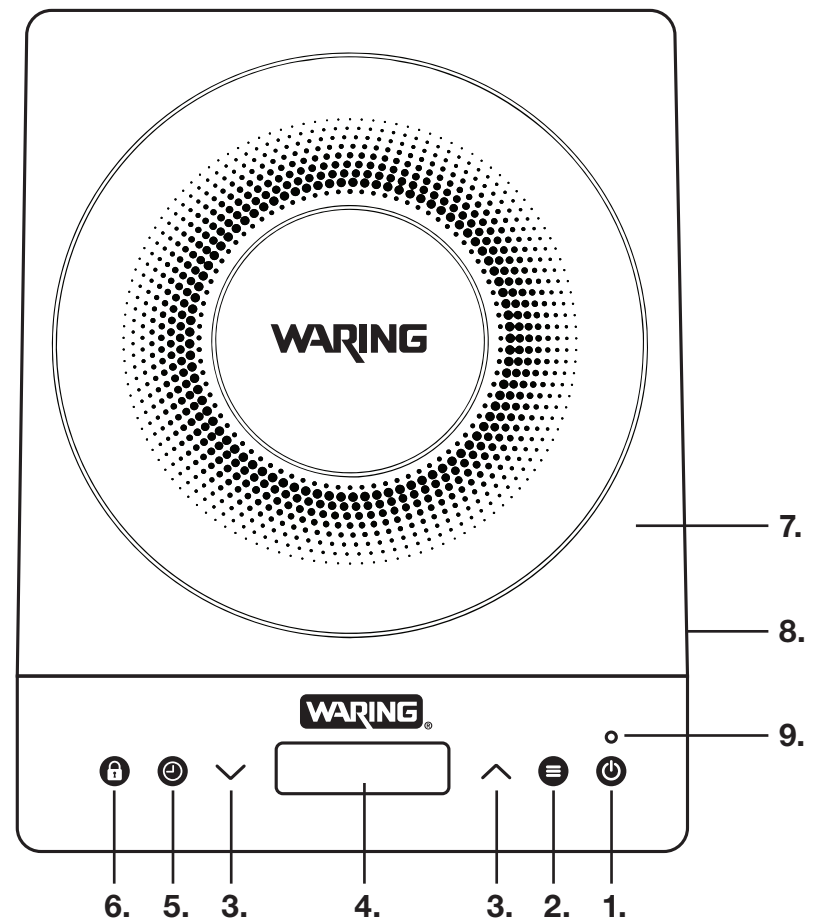
15. No deje que los niños jueguen con este aparato.
16. **No use el aparato si la superficie de cocción está rota o agrietada;** líquido puede infiltrarse, presentando un riesgo de electrocución.
17. **Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción.** Procure no limpiar la superficie de cocción mientras esté caliente, incluso con agua. El vapor producido por el agua puede causar quemaduras. Algunos limpiadores producen gases nocivos cuando entran en contacto con una superficie caliente.
18. No coloque objetos de metal, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de cocción ya que pueden ponerse muy calientes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES APROBADO PARA USO COMERCIAL

MODELO	ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS	TIPO DE ENCHUFE	DIMENSIONES	CERTIFICACIONES
WIH200X	120 V, 15 A, 1800 W	NEMA 1-15P	11.8 x 14.6 x 3 in (30 x 37 x 7.5 cm)	ETL, ETL Sanitation, FCC

PIEZAS Y FUNCIONES



1. Botón de encendido/apagado 
2. Botón de selección del nivel de potencia 
3. Botones de ajuste del nivel de potencia y del temporizador 
4. Pantalla – Muestra el nivel de potencia y el tiempo restante.
5. Botón de programación del temporizador  – Permite programar el temporizador, hasta 180 minutos.
6. Botón de bloqueo de seguridad  – Desactiva todos los demás botones.
7. Superficie de cocción de vidrio templado
8. Carcasa de acero inoxidable
9. Luz de encendido



INSTRUCCIONES DE USO

Enchufe el aparato, coloque una olla compatible con la inducción sobre la placa y presione el botón  para encender el aparato.

La pantalla mostrará “----” y el botón de selección del nivel de potencia se encenderá.

Presione el botón  y use los botones / para elegir el nivel de potencia, desde 1 hasta 10.

Niveles de potencia

1 = 300 W	6 = 1000 W
2 = 400 W	7 = 1200 W
3 = 500 W	8 = 1400 W
4 = 600 W	9 = 1600 W
5 = 800 W	10 = 1800 W



PRECAUCIÓN: No coloque el hornillo sobre superficies de acero inoxidable o metálicas durante el uso. El calentamiento por inducción puede hacer que algunas superficies metálicas se calienten, lo que puede dañar la base del hornillo.




PRECAUCIÓN: Las superficies debajo del hornillo pueden calentarse durante el uso y permanecer calientes después del uso. NO las toque.

SENSOR DE PESO

El hornillo cuenta con un sensor de peso. Emitirá un pitido y se apagará automáticamente después de 60 segundos si:

- No coloque ningún utensilio en la placa (el mensaje de error “E0” aparecerá en la pantalla).
- El utensilio no es compatible con la inducción (el mensaje de error “E0” aparecerá en la pantalla).
- Retire el utensilio de la placa sin apagar el aparato (el mensaje de error “E0” aparecerá en la pantalla).


CÓMO FIJAR EL TEMPORIZADOR


Para fijar el temporizador, presione botón  y use los botones / para fijar el tiempo, hasta 180 minutos (3 horas), en incrementos de 1 minuto.



Después de unos 5 segundos, el nivel de potencia y el tiempo aparecerán alternativamente en la pantalla.

Al final del tiempo, el aparato emitirá un pitido y se apagará automáticamente.

Para cancelar el temporizador en cualquier momento, presione el botón .

Para reanudar la cocción, presione el botón  y vuelva a seleccionar los ajustes deseados.

COMPATIBILIDAD CON LA INDUCCIÓN

Solo use utensilios aptos para inducción con un fondo plano de 4.72 in (12 cm) a 10.24 in (25 cm).

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 dispositivo de protección térmica automático. Si el utensilio de cocina se calienta demasiado, el aparato se apagará automáticamente y emitirá un pitido.

Si esto ocurriera, apague el aparato y deje que se enfríe por unos minutos. Una vez que se haya enfriado, vuelva a encenderlo.

NOTA: Use los niveles de potencia adecuados para rostizar o cocinar a fuego lento, a fin de evitar el sobrecalentamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre desenchufe el aparato después de cada uso y antes de limpiarlo. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso. Limpie el aparato después de cada uso. Limpie cuidadosamente la carcasa con un paño humedecido.

Limpie la superficie de cocción mientras está aún tibia, usando agua jabonosa tibia. **NO VIERTA AGUA FRÍA EN UNA SUPERFICIE TIBIA/CALIENTE.**

No sumerja el aparato en agua. No lave el aparato a presión/chorro.

NOTA: La superficie de cocción estará muy caliente después del uso. Tenga cuidado al manipular ollas/sartenes. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.

LISTA DE CÓDIGOS DE ERROR

Si un código de error aparece en la pantalla, consulte la lista a continuación para buscar una solución al problema.

Código de error	Posible motivo	Solución
E0	No hay olla en la placa o la olla no es adecuada para la placa de cocción.	Coloca una olla adecuada sobre la placa de cocción.
E01	Sobrecalentamiento del aparato.	Desenchufe el aparato, retire la olla y espere a que la placa se haya enfriado por completo.
	Fallo del ventilador de enfriamiento.	Póngase en contacto con el proveedor.
E02	Sobrecalentamiento de la olla. Puede que la olla esté vacía y que el aparato se haya apagado por seguridad.	Desenchufe el aparato, retire la olla y espere a que la placa se haya enfriado por completo.
E03	Tensión insuficiente o excesiva.	Compruebe que la tensión y la frecuencia correspondan a las indicaciones que figuran en la etiqueta técnica del aparato.

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 Waring® Commercial 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 devuelva a un centro de servicio autorizado o se entregue con franqueo pagado a: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790.

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.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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






1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher l'appareil après usage, avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant le nettoyage.**
3. Afin de réduire les risques de choc électrique, ne pas plonger le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes ;
5. **ATTENTION :** Ne pas utiliser la plaque de cuisson sur des surfaces en acier inoxydable ou en métal. Le chauffage par induction peut provoquer le réchauffement de certaines surfaces métalliques, ce qui pourrait endommager la base de la plaque de cuisson.
6. **ATTENTION :** Les surfaces sous la plaque de cuisson peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation et rester chaudes après l'utilisation. NE PAS les toucher. Tenir les ustensiles en métal éloignés de l'appareil, car ils pourraient chauffer.
7. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
8. **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 ; le retourner à un centre de service autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.**
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
12. Toujours placer l'appareil sur un comptoir ou une table solide et nivelée.
13. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. 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.

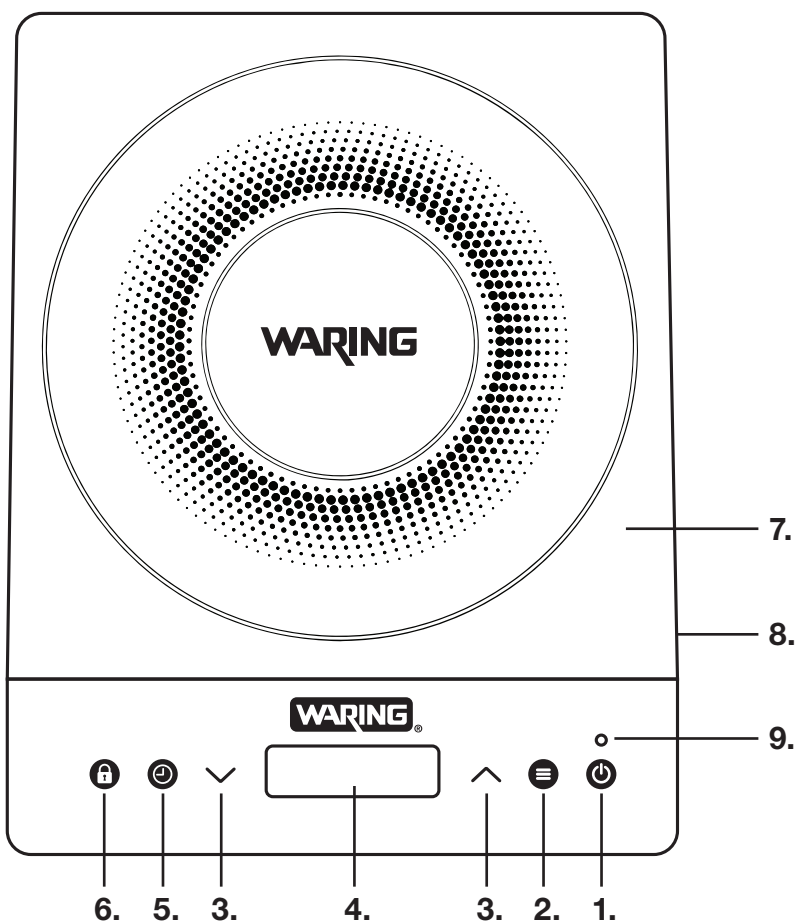
15. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
16. **Ne pas utiliser l'appareil si la surface de cuisson est cassée ou fissurée ;** du liquide pourrait s'infiltrer à l'intérieur de la plaque, présentant un risque de choc électrique.
17. **Nettoyer la surface de cuisson prudemment.** 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.
18. 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ


MODÈLE	SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES	TYPE DE PRISE	DIMENSIONS	HOMOLOGATIONS
WIH200X	120 V, 15 AMP, 1800 W	NEMA 1-15P	11,8 x 14,6 x 3 po (30 x 37 x 7,5 cm)	ETL, ETL Sanitation, FCC

PIÈCES ET FONCTIONS



1. Touche de mise sous tension 
2. Touche de sélection du niveau de puissance 
3. Touches de réglages du niveau de puissance et de la minuterie 
4. Affichage – Montre le niveau de puissance et le temps restant.
5. Touche de programmation de la minuterie  – Permet de programmer la minuterie, jusqu'à 180 minutes.
6. Touche de verrouillage  – Désactive toutes les autres touches.
7. Surface de cuisson en verre trempé
8. Boîtier en acier inoxydable
9. Voyant d'alimentation



DIRECTIVES D'UTILISATION

Brancher la fiche dans une prise électrique, placer une casserole pour induction sur la plaque de cuisson, et appuyer sur le bouton  pour allumer l'appareil.

L'afficheur indiquera "----" et la touche de sélection du niveau de puissance s'allumera.

Appuyer sur la touche , puis utiliser les touches  pour choisir le niveau de puissance, de 1 à 10.

Niveaux de puissance

1 = 300 W	6 = 1000 W
2 = 400 W	7 = 1200 W
3 = 500 W	8 = 1400 W
4 = 600 W	9 = 1600 W
5 = 800 W	10 = 1800 W



ATTENTION : Ne pas utiliser la plaque de cuisson sur des surfaces en acier inoxydable ou en métal. Le chauffage par induction peut provoquer le réchauffement de certaines surfaces métalliques, ce qui pourrait endommager la base de la table de cuisson.


ATTENTION : Les surfaces sous la plaque de cuisson peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation et rester chaudes après l'utilisation. NE PAS les toucher.

SENSEUR DE POIDS

Cette plaque de cuisson est équipée d'un senseur de poids. Elle émettra un bip et s'éteindra automatiquement au bout de 60 secondes si:

- Vous ne posez rien sur la surface de cuisson (l'afficheur indiquera "E0").
- La casserole utilisée n'est pas adaptée à l'induction (l'afficheur indiquera "E0").
- Vous retirez la casserole de la plaque alors qu'elle est allumée (l'afficheur indiquera "E0").


RÉGLAGE DE LA MINUTERIE


Pour régler la minuterie, appuyer sur la touche , puis utiliser les touches \wedge/\vee pour régler le temps, jusqu'à 180 minutes (3 heures), en incréments d'une minute.



Après environ 5 secondes, le niveau de puissance et le temps s'afficheront alternativement.

À la fin du temps, l'appareil sonnera une fois puis s'éteindra automatiquement.

Pour annuler la minuterie à n'importe quel moment, appuyer sur la touche .

Pour reprendre la cuisson, appuyer sur la touche  et sélectionner à nouveau les réglages voulus.

COMPATIBILITÉ AVEC L'INDUCTION

N'utiliser que des casseroles pour induction avec un fond plat de 4,72 po (12 cm) à 10,24 po (25 cm).

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.

Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique automatique. Si l'ustensile de cuisine devient trop chaud, l'appareil s'éteindra automatiquement et émettra un signal sonore.

Si cela se produisait, éteindre l'appareil et le laisser refroidir pendant quelques minutes. Une fois refroidi, le rallumer.

REMARQUE : Utiliser les réglages de puissance adaptés pour rôtir ou cuire à feu doux afin d'éviter toute surchauffe.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil après chaque utilisation et avant le nettoyage. Débrancher l'appareil après usage. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Nettoyer soigneusement le boîtier à l'aide d'un linge légèrement humide.

Nettoyer la plaque alors qu'elle est encore tiède, avec de l'eau savonneuse tiède. **NE PAS VERSER D'EAU FROIDE SUR UNE SURFACE TIÈDE/CHAUDE.**

Ne pas submerger l'appareil dans l'eau. Ne pas laver l'appareil au jet/à pression.

REMARQUE : La surface de cuisson sera très chaude après la cuisson. Manipuler les casseroles et autres ustensiles de cuisine avec précaution. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un technicien autorisé.

LISTE DES CODES D'ERREUR

Si l'affichage affiche un code d'erreur, consulter la liste ci-dessous pour trouver une solution au problème.

Code d'erreur	Raison possible	Solution
E0	Pas de casserole ou casserole inadaptée sur la plaque de cuisson.	Mettre une casserole adaptée sur la plaque de cuisson.
E01	Surchauffe de l'appareil.	Débrancher l'appareil, retirer la casserole et attendre que la plaque ait complètement refroidi.
	Défaillance du ventilateur de refroidissement.	Contacter le fournisseur.
E02	Surchauffe de la casserole. Il se peut que la casserole soit vide et que l'appareil se soit éteint par mesure de sécurité.	Débrancher l'appareil, retirer la casserole et attendre que la plaque ait complètement refroidi.
E03	Sous-tension ou surtension.	Vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux indications figurant sur l'étiquette technique du produit.

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

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

waring.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WIH200X Series IB
26WC96661

IB-19333