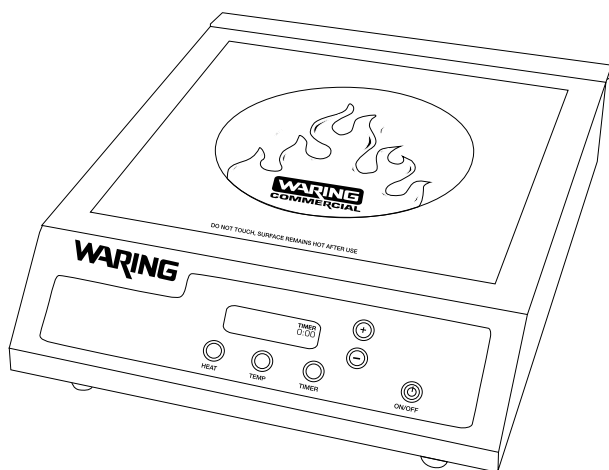


# **WARING**<sup>TM</sup> **COMMERCIAL**

COMMERCIAL INDUCTION RANGE  
PLACA DE INDUCCIÓN COMERCIAL  
PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE



**WIH400, WIH400B**



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 las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Afin que cet appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,  
lire attentivement le mode d'emploi 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™ Commercial 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. The Waring™ Commercial Induction Range should always be 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 no cook on broken cooktop** – If the glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken surface and create a risk of electrical shock.

15. 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.
16. Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the glass surface since they can get hot.

This device complies with part 18 of FCC rules.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### APPROVED FOR COMMERCIAL USE

#### GROUNDING INSTRUCTIONS:

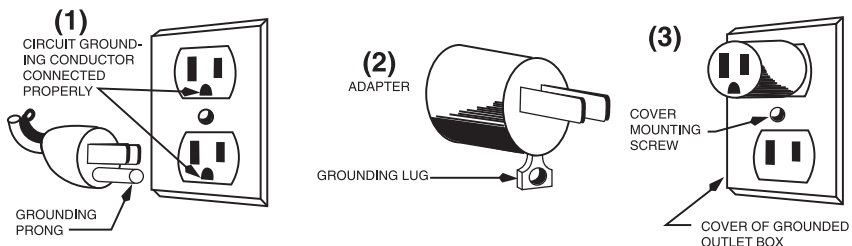
- For your protection, the Waring™ Commercial Induction Range is equipped with a 3-conductor cord set.
- 120, 208 and 240 volt units are supplied with a molded 3-prong grounding-type plug and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet, as shown in Figure 1.

If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be obtained to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug.

As shown in Figure 3, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

**CAUTION:** Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

**NOTE:** Use of an adapter is not permitted in Canada.



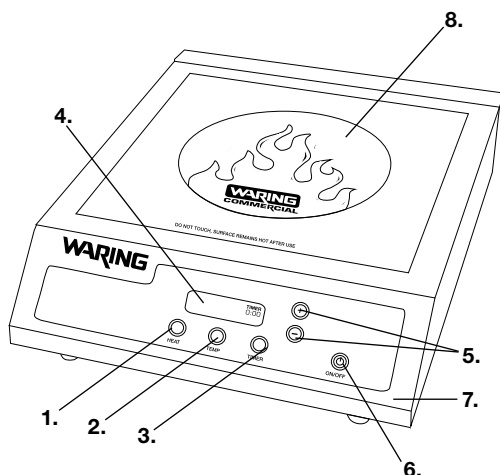
## SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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 counter top or table top where it can be pulled by children or tripped over.

## PARTS

1. Heat Mode Setting
2. Temperature Mode Setting
3. Timer Mode Setting
4. LCD Display
5. Adjustment Control for Temperature/Heat/Timer
6. On/Off Power Button
7. Stainless Steel Housing
8. Schott®\* Ceramic Glass Cooking Surface



## SPECIFICATIONS

MODEL	ELECTRICAL	PLUG TYPE	DIMENSIONS (inches)	LISTING
WIH400	120V, 15 AMP 1800 W	NEMA 5-15 P	16.5" (D) x 4" (H)	ETLus NSF
WIH400B	208/240V, 14 AMP 2900/3300 W	NEMA 6-15 P	16.5" (D) x 4" (H)	ETLus NSF

**NOTE:** Your Waring™ Commercial Induction Range defaults to Fahrenheit setting. Every time the unit is plugged in it will default to Fahrenheit. To change to Celsius follow directions on page 5.

\* Schott is a trademark of the Schott Corporation.

## OPERATION

**NOTE:** The Induction Range requires induction-ready cookware. If the pan is not induction ready, it will not register on the induction range. The LCD display will show “-----” and “STANDBY” will flash (as seen in figure 1) when attempting to select a heat mode without an induction-ready

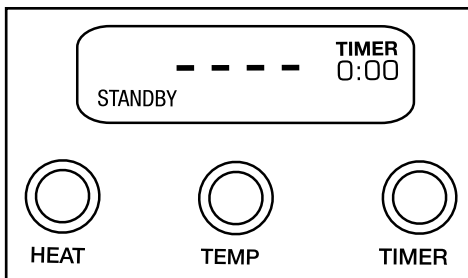


Figure 1

pan on the glass cooking surface. The unit will automatically shut off after 60 seconds of not having an induction-ready pot/pan.

1. Before turning on the power, make sure the cookware is on the ceramic cooking surface. Your Waring™ Commercial Induction Range is equipped with small-object detection which will prevent it from operating unless you have an appropriate sized induction-ready pan in place.
2. To turn the power on, press the ON/OFF button and choose a cooking mode by pressing HEAT or TEMP button.  
**NOTE:** The unit will automatically shut off after 30 seconds if you do not choose a cooking mode.
  - a) The HEAT button allows you to choose how many watts of power to cook with.
  - b) The TEMP button allows you to choose the temperature at which you cook.
3. Once you've chosen a cooking mode, use the + and – buttons to set the desired wattage or temperature.

## EMPTY-PAN DETECTION

After extended periods of time with an empty pan, your Waring™ Commercial Induction Range will automatically shut off.

## CHOOSING FAHRENHEIT OR CELSIUS

In TEMP mode, you can choose Fahrenheit or Celsius. When the unit is plugged in and in the OFF position the LCD screen will be blank. Press and hold the TEMP button for three seconds. The screen will illuminate and display °C and °F, as seen in figure 2. The current setting will blink. Use the + and – buttons to switch to your desired setting. Once your desired

setting is blinking, press the TEMP button to confirm and then press the ON/OFF button.

**NOTE:** The induction burner automatically defaults to Fahrenheit once unplugged.

## SETTING THE TIMER

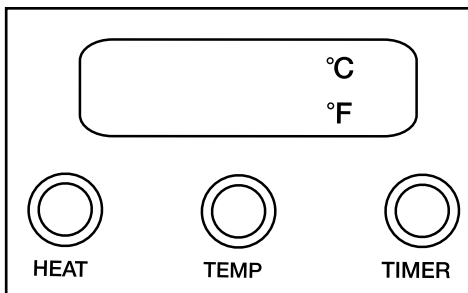


Figure 2

1. Turn the unit on and choose your cooking mode by pressing TEMP or HEAT.
2. Press the TIMER button and use the + and – buttons to adjust time anywhere from 1 minute to 10 hours. Once the timer display stops blinking, the timer will begin to count down. **NOTE:** It will count down seconds when it reaches :59 seconds.
3. When the time has counted down to “0” the unit will beep 4 times and the screen will blink. **WARNING: The unit will not automatically shut off.**

## INDUCTION-READY POTS AND PANS

To use the Waring™ Commercial Induction Range, your pot or pan must have a flat bottom surface of 4.75 inches to 10 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.

The Waring™ Commercial Induction Range has a thermal cutoff safety device to avoid 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

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

Clean 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. The appliance is not to be cleaned 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.

# TROUBLESHOOTING

## Error Code List on LCD Display

Error Code	Description of Error	Solutions
“----” and the unit beeps	There is no cookware, empty cookware or no suitable cookware on the range. The power will completely shut off within 60 seconds if there is no cookware or the wrong type of cookware on the unit.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure your pot/pan is induction ready.</li><li>• Check diameter of pot/pan; it must have a flat bottom between 4.75" and 10" in diameter.</li></ul>
E1	WIH400-Voltage is under 78V.	Check electrical specifications of power source.
	WIH400B- Voltage is under 145V.	
E2	WIH400-Voltage is over 145V.	
	WIH400B- Voltage is over 275V.	
E3, E5	The heater is damaged.	Contact the nearest authorized service facility for troubleshooting, repair and adjustment.
E6	The thermal protection has shut the unit off due to overheating in the TEMP mode.	Unplug the unit and let cool for 20 minutes. Plug the unit back in and continue use. NOTE: When cooking in HEAT mode, the maximum temperature is 300°F. To cook at temperatures between 300°F - 500°F, use HEAT mode.
E7	The temperature inside the unit is too hot.	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 airflow. Plug the unit back in and continue use.
E9	NTC (Overheat Protection Sensor) has been activated or triggered.	Unplug the unit and let cool for 20 minutes. Plug the unit back in and continue use.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el aparato en agua u otro líquido.
4. No toque las superficies calientes.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. **No utilice este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo el aparato 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, electrocución o herida.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. Coloque el aparato sobre una superficie llana y segura, como una mesa o una encimera.
11. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
12. 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 utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
13. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
14. **No utilice la placa si la superficie de cocción está rota** – Si la superficie de cocción está rota, líquido puede infiltrarse adentro de la placa, presentando un riesgo de electrocución.



15. **Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción –**  
Procure no limpiar la placa mientras esté caliente, incluso con agua. El vapor producido por el agua puede provocar quemaduras. Algunos limpiadores producen gases nocivos cuando entran en contacto con una superficie caliente.
16. No coloque objetos de metal como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción porque se pueden volver muy calientes.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## **APROBADO PARA USO COMERCIAL**

### **INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA**

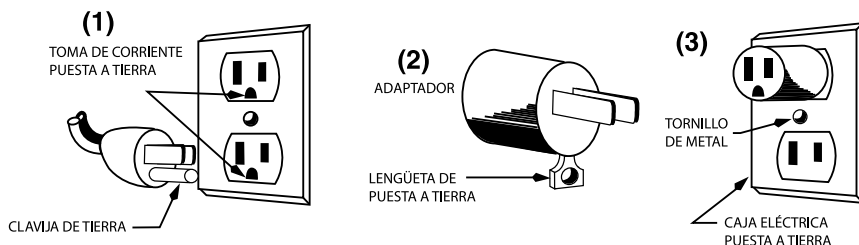
- Para su protección, este aparato está equipado con un cable de puesta a tierra.
- Los cables de los aparatos de 120 V, 208 V y 240 V están dotados de un enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. 1).

Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. 2).

El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. 3).

**PRECAUCIÓN:** antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

**IMPORTANTE:** está prohibido usar un adaptador en el Canadá.



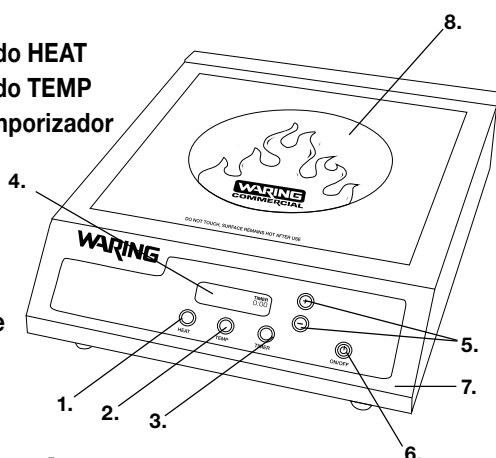
# INSTRUCCIONES ESPECIALES RELATIVAS AL USO DE EXTENSIONES

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

Puede usarse una extensión eléctrica con cuidado. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Si el cable del aparato está dotado de un enchufe con puesta a tierra, la extensión también debe serlo. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalarla o tropezar con ella.

## PIEZAS

1. Botón de selección del modo **HEAT**
2. Botón de selección del modo **TEMP**
3. Botón de activación del temporizador
4. Pantalla digital
5. Ajustes de potencia/temperatura/tiempo
6. Botón de encendido/apagado
7. Cuerpo de acero inoxidable
8. Superficie de cocción vitrocerámica Schott®\*



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	TENSIÓN	TIPO DE CLAVIJA	DIMENSIONES (cm)	CERTIFICACIONES
WIH400	120V, 15 AMP 1800 W	NEMA 5-15 P	42 cm (profundo) x 10 cm (alto)	ETLus NSF
WIH400B	208/240V, 14 AMP 2900/3300 W	NEMA 6-15 P	42 cm (profundo) x 10 cm (alto)	ETLus NSF

**IMPORTANTE:** la unidad de temperatura por defecto de la placa de inducción Waring™ Commercial es el grado Fahrenheit. El aparato volverá al modo "Fahrenheit" cada vez que lo desconecte. Para cambiar la unidad de temperatura a grado centígrado, siga las instrucciones en la página 5.

\* Schott® es una marca registrada de Schott Corporation.

## FUNCIONAMIENTO

**IMPORTANTE:** cocinar sobre una placa de inducción requiere cacerolas/ollas aptas para inducción. La placa no funcionará con cacerolas/ollas no aptas para inducción. Si intenta usar una cacerola/olla

no apta para inducción, “-----” aparecerá en la pantalla y “STANBY” empezará a parpadear (Fig. 1). La placa se apagará automáticamente después de 60 segundos.

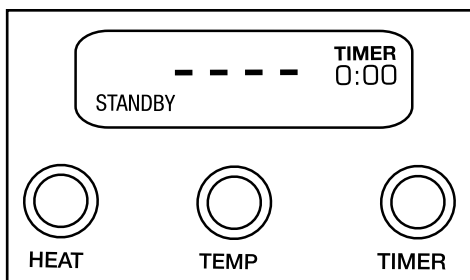


Fig. 1

1. Antes de encender el aparato, coloque la cacerola/olla sobre la superficie de cocción vitrocerámica. La placa de inducción Waring™ Commercial está equipada con un sensor de peso que impide usar la placa a menos que use una cacerola/olla apta para inducción.
2. Oprima el botón ON/OFF para encender la placa. Después, elija el modo de cocción deseado, oprimiendo el botón HEAT o TEMP.

**IMPORTANTE:** el aparato se apagará automáticamente después de 30 segundos si no se elige un modo de cocción.

- a) El botón HEAT permite elegir la potencia usada para cocer, en vatios.
  - b) El botón TEMP permite elegir la temperatura usada para cocer.
3. Tras haber elegido el modo de cocción, oprima los botones +/- para fijar el nivel de potencia o la temperatura.

## SENSOR DE PESO

La placa de inducción se apagará automáticamente después de unos minutos si la cacerola/olla está vacía.

## CÓMO CAMBIAR LA UNIDAD DE TEMPERATURA

Utilice el modo TEMP para cambiar la unidad de temperatura de grados Fahrenheit a grados centígrados. Enchufe la placa y asegúrese de que esté apagada (la pantalla digital debería estar en blanco). Mantenga oprimido el botón TEMP durante 3 segundos. Las unidades de temperatura C° y F° aparecerán en la pantalla (Fig. 2). La unidad de temperatura actual parpadeará. Utilice los botones +/- para cambiar la unidad de F° a C° o

viceversa. Cuando la unidad de temperatura deseada empiece a parpadear, oprima el botón TEMP para confirmar, y luego el botón ON/OFF.

**NOTA:** el aparato volverá al modo "Fahrenheit" cada vez que lo desconecte.

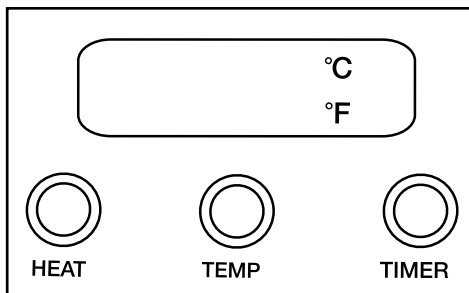


Fig. 2

## CÓMO FIJAR EL TEMPORIZADOR

1. Encienda el aparato y elija el modo de cocción, TEMP o HEAT.
2. Oprima el botón TIMER y utilice los botones +/- para fijar el tiempo de cocción deseado, desde 1 minuto hasta 10 horas. El temporizador se pondrá en marcha después de que la pantalla deje de parpadear. **NOTA:** la cuenta regresiva se efectuará en segundos debajo de un minuto.
3. Al final de la cocción, el aparato emitirá 4 pitidos y la pantalla empezará a parpadear. **ADVERTENCIA:** el aparato no se apagará automáticamente.

## CACEROLAS/OLLAS APTAS PARA INDUCCIÓN

Las cacerolas/ollas aptas para inducción deben tener un fondo plano de 12–25 cm de diámetro y ser fabricadas específicamente para la cocción por inducción.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD

**PRECAUCIÓN: ¡DESCONECTE EL APARATO DESPUÉS DE USARLO!**

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

Este aparato está equipado con un sistema de seguridad que lo apagará automáticamente en caso de recalentamiento. Si esto ocurriera, desenchúfelo y permita que enfríe durante 20 minutos. Tras enfriarse, vuelva a conectarlo.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el aparato después de cada uso y antes de limpiarlo. Desconecte el aparato después de usarlo. Limpie el aparato después de cada uso con agua jabonosa tibia. Limpie el cuerpo del aparato con un paño humedecido.

Limpie la placa aun tibia con agua jabonosa tibia. **NO ECHE**

## AGUA FRÍA SOBRE UNA SUPERFICIE CALIENTE.

No sumerja el aparato en agua. No lo lave a chorro.

**NOTA:** la superficie de cocción estará muy caliente después del uso. Tenga cuidado al manipular cacerolas/ollas y utensilios de cocina.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Mensajes de error

Código	Descripción	Soluciones
“----“ y el aparato emite pitidos	No hay cacerola sobre la placa, la cacerola está vacía, o la cacerola/olla no está apta para inducción. La placa se apagará automáticamente después de 60 segundos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilice cacerolas/ollas aptas para inducción solamente.</li><li>• Asegúrese de que el diámetro del fondo de la cacerola/olla esté entre 12 y 25 cm.</li></ul>
E1	El voltaje está inferior a 78 V.	Averigüe las especificaciones eléctricas de la fuente de alimentación.
	El voltaje está inferior a 145 V.	
E2	El voltaje está superior a 145 V.	
	El voltaje está superior a 275 V.	
E3, E5	El elemento calefactor de la placa está dañado.	Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
E6	El dispositivo de protección del aparato ha apagado éste debido a un sobrecalentamiento en el modo HEAT.	Desconecte el aparato y permita que enfrie durante 20 minutos. Enchufe el aparato para seguir cocinando. NOTA: La temperatura máxima es de 300 °F con el modo HEAT. Si desea cocinar con una temperatura entre 300 °F y 500 °F, utilice el modo TEMP.
E7	El aparato está sobrecalentando	Desconecte el aparato y permita que enfrie durante 20 minutos. Una vez enfriado, ubique el aparato lejos de la pared y asegúrese de que no existan obstrucciones al flujo de aire. Enchufe el aparato para seguir cocinando.
E9	El sensor NTC de protección contra el recalentamiento ha sido activado.	Desconecte el aparato y permita que enfrie durante 20 minutos. Enchufe el aparato para seguir cocinando.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher après usage et avant toute manipulation ou entretien.**
3. Afin de prévenir tout risque 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 soit tombé; le renvoyer à un service après-vente 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, d'électrocution ou de blessure.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Placer l'appareil sur une surface nivelée et sûre.
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** – Si la surface de cuisson est cassée, du liquide peut s'infiltrer à l'intérieur de la plaque, présentant un risque d'électrocution.

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.

## GARDER CES INSTRUCTIONS

## USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

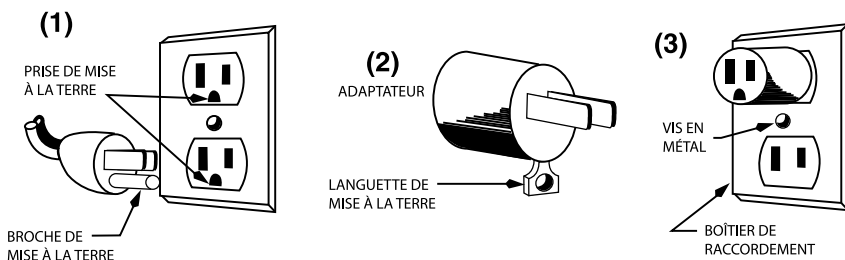
- Pour votre protection, votre appareil est doté d'un cordon à trois fils de mise à la terre.
- Les appareils de 120 V, 208 V et 240 V sont équipés d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1).

Vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire (Fig. 2) pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre par un électricien.

Afin d'assurer la mise à la terre, la languette de l'adaptateur doit être fixée au boîtier par une vis en métal (Fig. 3).

**ATTENTION :** vérifier que le boîtier est mis à la terre avant d'utiliser l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien. Ne jamais utiliser un adaptateur, à moins qu'il ne soit correctement mis à la terre.

**REMARQUE :** l'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada.



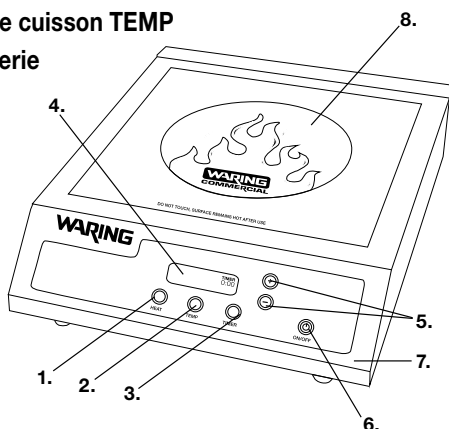
# UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

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

Une rallonge électrique pourra être utilisée au besoin, pourvu 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 au bord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'elle soit placée de telle manière qu'un enfant ne puisse pas y trébucher ou la tirer.

## PIÈCES

1. Bouton de sélection du mode de cuisson **HEAT**
2. Bouton de sélection du mode de cuisson **TEMP**
3. Bouton d'activation de la minuterie
4. Écran numérique
5. Boutons de réglage de la température/puissance/minuterie
6. Bouton marche/arrêt
7. Boîtier en acier inoxydable
8. Surface de cuisson vitrocéramique Schott®\*



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	TENSION	TYPE DE PRISE	DIMENSIONS (cm)	HOMOLOGATION
WIH400	120V, 15 AMP 1800 W	NEMA 5-15 P	42 cm (profondeur) x 10 cm (hauteur)	ETLus NSF
WIH400B	208/240V, 14 AMP 2900/3300 W	NEMA 6-15 P	42 cm (profondeur) x 10 cm (hauteur)	ETLus NSF

**REMARQUE :** l'unité de température par défaut de la plaque à induction Waring™ Commercial est le degré Fahrenheit. L'appareil retourne en mode "Fahrenheit" à chaque fois qu'on le débranche. Pour changer l'unité de température à Celsius, suivre les instructions en page 5.

\* Schott® est une marque déposée de Schott Corporation.



## MODE D'EMPLOI

**REMARQUE :** la cuisson sur plaque à induction requiert l'utilisation de casseroles adaptées. La plaque ne fonctionnera pas avec des casseroles non adaptées à la cuisson par induction. Si vous essayez d'utiliser une casserole non adaptée, “-----” apparaîtra sur l'écran et “STANDBY” clignotera (Fig. 1). La plaque s'éteindra automatiquement au bout de 60 secondes.

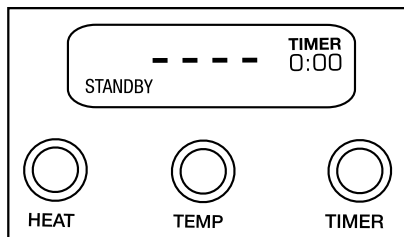


Fig. 1

1. Avant d'allumer la plaque, poser la casserole sur la surface de cuisson vitrocéramique. La plaque à induction Waring™ Commercial est équipée d'un senseur de poids qui l'empêche de fonctionner à moins que vous n'utilisiez une casserole adaptée à la cuisson par induction.
2. Pour allumer la plaque, appuyer sur le bouton ON/OFF. Ensuite, choisir le mode de cuisson voulu en appuyant sur le bouton HEAT ou TEMP.

**REMARQUE :** l'appareil s'éteindra automatiquement au bout de 30 secondes si aucun mode de cuisson n'est sélectionné.

- a) Le bouton HEAT permet de choisir la puissance de cuisson, en watts.
  - b) Le bouton TEMP permet de choisir la température de cuisson.
3. Une fois le mode de cuisson choisi, appuyer sur les boutons +/- pour régler le niveau de puissance ou la température.

## SENSEUR DE POIDS

La plaque à induction s'éteindra automatiquement après quelques minutes si la casserole est vide.

## COMMENT CHANGER L'UNITÉ DE TEMPÉRATURE

Utiliser le mode TEMP pour changer la température de degrés Fahrenheit à degrés Celsius. Brancher la plaque et s'assurer qu'elle est éteinte (l'écran numérique devrait être vide). Appuyer sur le bouton TEMP pendant trois secondes. Les unités de température C° et F° apparaîtront sur l'écran (Fig. 2). L'unité de température actuelle clignotera. Appuyer sur les bouton +/- pour changer l'unité de F° à C° ou vice-versa. Une fois que l'unité de température voulue clignote, appuyer sur le bouton TEMP pour

confirmer, puis sur le bouton ON/OFF.

**REMARQUE :** l'appareil retourner en mode "Fahrenheit" à chaque fois qu'on le débranche.

## RÉGLAGE DU MINUTEUR

1. Allumer la plaque et sélectionner le mode de cuisson TEMP ou HEAT.
2. Appuyer sur le bouton TIMER et utiliser les boutons +/- pour régler le temps de cuisson, de 1 minute à 10 heures. Le minuteur se mettra en route une fois que l'écran arrêtera de clignoter. **REMARQUE :** le décompte s'effectuera en secondes en-dessous d'une minute.
3. Une fois le temps programmé écoulé, la plaque sonnera 4 fois et l'écran clignotera. **AVERTISSEMENT : La plaque ne s'éteindra pas automatiquement.**

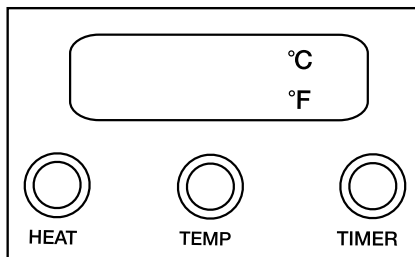


Fig. 2

## CASSEROLES ADAPTÉES À LA CUISSON PAR INDUCTION

Les casseroles adaptées à la cuisson par induction doivent avoir un fond plat de 12–25 cm de diamètre et doivent être conçues spécialement pour la cuisson par induction.

## 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 ou le 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

Débrancher l'appareil après chaque utilisation et avant de le nettoyer. Débrancher l'appareil après usage. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation, avec de l'eau savonneuse tiède. Nettoyer le boîtier à l'aide d'un linge légèrement humide.

Nettoyer la plaque pendant qu'elle est encore tiède, avec de l'eau tiède et du détergent. **NE PAS VERSER D'EAU FROIDE SUR UNE SURFACE CHAUDE.**

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

**REMARQUE :** la surface de cuisson sera très chaude après la cuisson. Manipuler les casseroles et les ustensiles de cuisine avec précaution.

Toute autre opération d'entretien ou réparation doit être effectuée par un service après-vente autorisé.

# RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

## Messages d'erreur

Code	Description	Solutions
“----“ et l'appareil sonne	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. La plaque s'éteindra automatiquement au bout de 60 secondes.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliser des casseroles adaptées à la cuisson par induction uniquement.</li><li>• Vérifier que le diamètre du fond de la casserole est entre 12 et 25 cm.</li></ul>
E1	WIH400 – Le voltage est inférieur à 78 V. WIH400B – Le voltage est inférieur à 145 V.	Vérifier les spécifications électriques de la source d'alimentation.
E2	WIH400 – Le voltage est supérieur à 145 V. WIH400B – Le voltage est supérieur à 275 V.	
E3, E5	L'élément chauffant est endommagé.	
E6	Le dispositif de protection anti-surchauffe de l'appareil l'a éteint suite à une surchauffe en mode HEAT.	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 20 minutes. Rebrancher l'appareil, puis le rallumer pour continuer. <b>REMARQUE :</b> La température maximale est de 300°F en mode HEAT. Pour une température de cuisson entre 300°F et 500°F, utiliser le mode TEMP.
E7	La plaque surchauffe.	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 20 minutes. Une fois l'appareil refroidi, s'assurer qu'il est positionné loin du mur et qu'il n'y a aucun obstacle à la circulation de l'air. Rebrancher l'appareil, puis le rallumer pour continuer.
E9	La sonde NTC de protection contre la surchauffe s'est activée.	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 20 minutes. Rebrancher l'appareil, puis le rallumer pour continuer.

Trademarks or service marks of third parties used herein are  
the trademarks or service marks of their respective owners.

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta  
pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes marques déposées ou marques de commerce  
ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

©2018 Waring Commercial  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790

[waringcommercialproducts.com](http://waringcommercialproducts.com)

Printed in China  
Impreso en la China  
Imprimé en Chine  
WIH400 IB  
18WC058726

IB-11918B