



DOUBLE INDUCTION BUFFET WARMER

CALENTADOR DE BUFFET DE INDUCCIÓN DOBLE

User's Manual Manual del Usuario





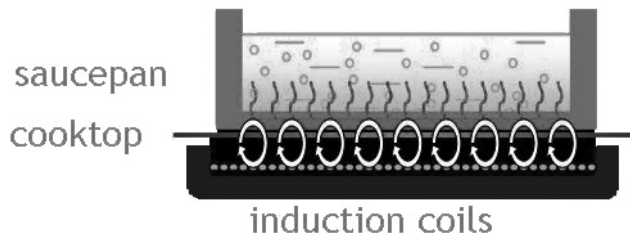
Contents

Introduction to Induction	2
How does induction work?	2
What are the benefits of cooking with induction?	2
What type of cookware are compatible with Induction?	3
General Safety Regulations	4
Installation	6
Operation	7
Cleaning and Maintenance	11
Troubleshooting.....	12
ESPAÑOL.....	17
Limited Warranty	32

Introduction to Induction

How does induction work?

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



What are the benefits of cooking with induction?

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

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

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

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

What type of cooking vessels are compatible with Induction?

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

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

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

Induction compatible cookware*

- Stainless Steel and Tri-Ply (note: not all types of stainless steel have magnetic properties. Check by testing it with a magnet first)
- Enameled iron and steel
- Cast iron
- All FAGOR cookware, chafing dishes and pressure cookers

Non-induction compatible

- Copper
- Glass
- Aluminum
- Pottery

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

ATTENTION:

The cookware used on your Fagor Double Induction Buffet Warmer must have a flat bottom and be at least 6 inches in diameter.

General Safety Regulations

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

ATTENTION:

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

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

- Do not place any magnetized objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the induction cooktop is in operation. The magnetic properties of the induction unit may damage these items.
- In order to avoid overheating, do not place any aluminum foil or metal plates on the cooking surface.
- Attention: Do not insert any objects such as wires or tools into the ventilation slots. This may cause electric shock.
- Never use this appliance when it is not functioning properly, shows signs of damage or if it has been dropped.
- Do not leave the induction cooktop unsupervised during operation. Keep children away from the unit while in operation. Children should be supervised at all times when in or around the kitchen.
- This appliance is not intended for use by children, or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of familiarity with the safety and operating instructions found in this manual, or lack of experience with operating the appliance -unless they are closely supervised and have been given proper instructions.
- Do not submerge this product in water or other liquids and do not wash it in the dishwasher.
- Do not operate this product on any metal table or surface.
- Only qualified experts may perform repair and maintenance work on this product using authentic FAGOR replacement and accessory parts. Never attempt to disassemble and repair this appliance yourself!
- This product is not intended for commercial or outdoor use; it is for indoor and household use only.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, try turning it the other way around. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not place anything (paper towel, cloth, aluminum foil) between the cookware and the glass cooking surface. This may cause a fire hazard.

Technical Data:

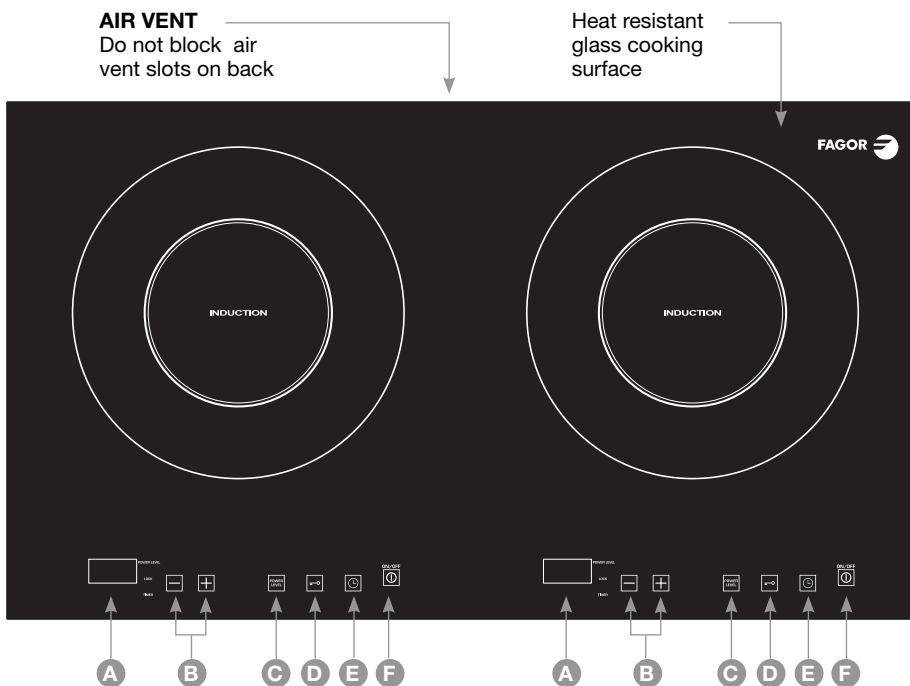
Rating Voltage:	120V, 60Hz 1800 Watt / 16 amps
Power range:	1-6. See "Power Share Operation" section in this manual
Timer range:	5 to 150 minutes, every touch "+" will increase 5 minutes, every touch "-" will decrease 1 minute.

Installation

Prior to use and installation, remove the double induction buffet warmer from the box and the packaging materials. Inspect for any visible damage to the unit. For traveling and transportation purposes, you may want to save the box and the packaging materials.

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

Operation



A	DISPLAY PANEL	D	CHILD LOCK Press and hold to turn on and off.
B	PLUS/MINUS buttons for power or timer.	E	TIMER button
C	POWER LEVEL Press this button after the ON/OFF button to start the cooktop.	F	ON/OFF button

How to use your Fagor Double Induction Buffet Warmer:

1. Follow the instructions installation found in this manual. Plug the power cable into a properly installed outlet. You will hear a beep, the light above the ON/OFF button will turn on and the unit will go into standby mode.
2. Place your cookware in the middle of one of the cooking zones and tap the ON/OFF button that corresponds to the cooking zone you are utilizing once.

The light above the words POWER LEVEL beside the display panel will blink and you will hear another beep. If you do not press any other buttons in the following 30 seconds, the cooktop will beep once more and automatically go back to standby mode.

3. Tap the POWER LEVEL button once. The unit will turn on to a default power level 3 and the light above the POWER LEVEL button stops blinking and stays on. The display panel will show a “3” to indicate that you are cooking on power level 3. You will hear the fan begin to function.

If you tap the POWER LEVEL button before placing induction compatible cookware on the cooktop, it will beep continuously and the symbol “- -” will blink on the display panel to indicate that it doesn’t detect any cookware and cannot generate heat. After 10 seconds the unit will beep once and go back to standby mode.

4. Once you have tapped the POWER LEVEL button and have started cooking on the default level “3”, you can increase or decrease the power by tapping the PLUS / MINUS buttons. The power levels range from 1 to 6:

Power levels and suggestions of use:

Power Level	Suggested Use
1-Lowest	Use this level to melt chocolate or keep food warm.
2-Low	Use this level for a gentle simmer or to reheat food.
3-Medium/Low	This level brings water to near boiling point.
4-Medium	Use this level to boil or cook.
5-Medium/High	Use this level to boil or cook at a medium/high level.
6-High	This level allows you to sauté, or to quickly bring water to boil.

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

Power Sharing:

This Double Induction buffet warmer is suited to be used as a single or double zone warming surface or as a single cooking zone auxiliary device. It is not intended, nor suitable for high power cooking simultaneously on two cooking zones at once. In order to clarify any misconceptions about the functionality of this product we will next describe in the following section how the unit operates from a power sharing perspective.

This unit operates with a Power Sharing System. This means that the two cooking zones share the maximum 1800 W power available to them. The practical consequence of this system is that the power levels on the two sides cannot go above power level 6 when being used simultaneously.

If you are cooking on power level 3, for example, on the left side, you will only be able to use power levels 1, 2 and 3 on the right side. If you increase the power above level 3 on the right side, it will automatically reduce the power level on the left side, and vice versa.

At any given moment, the sum of the number indicated on the left side and the number indicated on the right side cannot be higher than 6.

The possible combinations of **MAXIMUM** cooking levels are as follows:

LEFT ZONE	RIGHT ZONE	SUGGESTED USE
6	0 (off)	You are sautéing or cooking on "high" on the left; the right side is off.
5	1	You are cooking on "medium/high" on the left, and keeping warm on the right.
4	2	You are boiling water or cooking on a "medium" on the left, and reheating on the right.
3	3	You are gently simmering on both sides.
2	4	You are reheating on the left, and cooking on a "medium" on the right.
1	5	You are keeping warm on the left, and cooking at "medium-high" on the right.
0 (off)	6	You are not using the left side, and cooking on "high" on the right.

Automatic safety shutdown:

The cooktop has an automatic safety shutdown feature that will turn the cooktop off automatically after 150 minutes, as a safety measure in case the cooktop is left on accidentally.

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

Using the Timer:

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

1. To use the timer, follow steps 1 to 4 of the “How to Use Your Fagor Induction Cooktop” section. Once you have set the desired cooking level, tap the TIMER button once. The display panel will show “0” and the light above the word “timer” will turn on.
2. Tap the PLUS button to increase the programmed time in 5 minute intervals. If you tap the MINUS button, you will decrease the timer in 1 minute intervals. The maximum programmable time is 150 minutes.

Once you have selected the desired cooking time, the displayed time will show on the display panel for a few seconds, then it will go back to displaying the power level you are cooking on. You will know that the timer is on because the light above the word “timer” will be on. If you want to check the amount of time remaining, tap the timer button once. The display panel will show the remaining number of minutes for 10 seconds, then go back to displaying the current power level.

3. To change the programmed time while it's counting down, tap the TIMER button again once, and use the PLUS/MINUS buttons to change the time. To stop the timer, tap the ON/OFF button to turn the unit off, then press it again followed by the POWER LEVEL button to turn it back on and choose the correct power level you wish to cook on.
4. When the programmed time is up, the cooktop will beep once and go into standby mode.

Using the Child Safety Lock:

The child safety lock can be used to prevent children from turning the unit on accidentally, simply to lock the controls in order to avoid inadvertently changing settings while the unit is operation.

To turn the child lock on. You must press and hold your finger on the button for a few seconds until you hear a beep and the light above the word "lock" turns on. (Note: It is not sufficient to simply tap the child lock button, as this will not activate the safety lock feature.)

While locked, the cooktop will not respond to power or timer changes. When the CHILD LOCK is on, the only button that will function is the ON/OFF button, to allow you to turn the unit off in case of an emergency.

To turn the child lock off, tap and hold the button for a few seconds, until you hear a beep and the light above the word "lock" turns off.

Cleaning and Maintenance

- Remove the power cord from the outlet prior to cleaning. Do not use any abrasive cleaning agents and make sure that water does not penetrate inside the unit.
- Never immerse the appliance, its cable or the plug into water or other liquids.
- Wipe off the glass surface with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe the casing and the operating panel down with a soft cloth or a mild detergent.
- Do not use any oil based cleansing products in order to avoid damaging the plastic parts or the casing.
- In order to keep your unit looking new, make sure that the bottom of your cookware does not scrape the glass surface, although a scratched surface will not impair functionality.
- Make sure to properly clean the unit before storing it in a cool, dry place.

Troubleshooting

In order to ensure best results when using the Double Induction Buffet Warmer, read all of the operating instructions and safety regulations contained in this manual. The following are practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the Double Induction Buffet Warmer. If you cannot determine the cause of the error and correct it, contact Fagor's customer service department by calling 1.800.207.0806.

Problem:	The unit continuously beeps and does not generate heat after the cookware has been placed on the surface and the ON/OFF button followed by the POWER LEVEL button have been pressed.
Reason:	The induction cooktop is not detecting the cookware. This could occur because: <ol style="list-style-type: none"> 1. The bottom of the cookware is not flat. 2. The cookware is not induction compatible.
Solution:	<ol style="list-style-type: none"> 1. All cookware used on induction must have a completely flat bottom. If your vessel does not have a flat bottom you will not be able to use it on induction. 2. Check if the cookware you want to use is compatible with induction by trying to stick a magnet to its bottom. If the magnet doesn't stick, the cookware will not work on induction. Try using a different vessel.
Problem:	I have a stainless steel cooking/chafing vessel; however, it does not work on my induction cooktop.
Reason:	<p>Not all types of Stainless Steel are induction compatible, as some do not have magnetic properties.</p> <p>Most stainless steel vessels have an aluminum sandwich bottom, which consists of one layer of aluminum sandwiched between two layers of stainless steel. The top layer is usually 18/10 stainless steel which is not magnetic, and the bottom layer is usually a layer of magnetic stainless steel (also called "ferrous" or 18/0 stainless steel). This type of pot will work on induction. However, if your pot is all 18/10 stainless steel and does not have a sandwich bottom, it will not have the magnetic properties needed to make it induction compatible.</p>
Solution:	If you are unsure whether your cooking or chafing vessel is induction compatible, check with a magnet first. If the magnet doesn't stick, you will not be able to use that particular vessel on an induction cooktop.

Problem:	Touch controls don't react at all when you tap the buttons, or don't react to every touch.
Reason:	The cooktop might not be plugged in, or the child safety lock may be activated.
Solution:	Make sure the unit has been plugged in to a properly installed outlet with the correct voltage. Make sure the light above the word "lock" is not on. If it is on, refer to the "Using the Child Safety Lock" section in this manual for instructions to turn it off.
Problem:	The cooktop emits a buzzing noise when I place cookware on the surface and start cooking.
Reason:	A low buzzing noise is normal when operating an induction cooktop. The buzzing sound indicates that the magnetic field is being generated and the cookware is heating up. If you are cooking on power levels 1 or 2, the buzzing will be intermittent. On all other levels it will be constant.
Solution:	This is normal operation. As a general rule, the higher-quality cookware you use (the thicker the bottom), the lower the buzzing noise will be.
Problem:	I have turned the cooktop off after cooking, but I can still hear the fan working.
Reason:	Even after the cooktop has been turned off, the internal fan will keep working for a few seconds or minutes to finish cooling down the unit's interior operating mechanisms.
Solution:	This is normal operation. The fan will turn off by itself after the cooling down process is complete. Do not unplug the unit before the fan is off. If you must unplug the unit, make sure you let the unit cool down completely before storing it.

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

E3, E5, E9:	Failure of an internal component or electric connection.
Solution:	Do not attempt to repair the cooktop yourself. Please call our customer service for instruction on how to send the unit back for repair.
E1:	Electronic control of low voltage.
Solution:	Make sure the cooktop is connected to the correct voltage.
E2:	Electronic control of high voltage.
Solution:	Make sure the cooktop is connected to the correct voltage.
E7:	Overheating protection.
Solution:	Make sure there is a minimum distance of 5 inches between the ventilation slot (found at the back of the cooktop) and any obstruction such as a wall or other appliances. Unplug and let the unit cool down. Plug back in and press the ON/OFF button followed by the START button.
EE:	Timer error.
Solution:	This indicates an error with the programmable timer. Turn the unit off and on again and try programming the timer again.





Índice

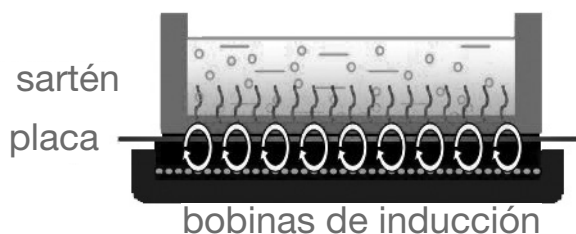
ESPAÑOL

Introducción a la inducción	18
¿Cómo funciona la inducción?.....	18
¿Cuáles son los beneficios de cocinar con Inducción?.....	18
¿Qué tipo de ollas puedo usar en una Inducción?.....	19
Normas generales de seguridad	20
Instalación	22
Funcionamiento del Calentador de Buffet	23
Limpieza y mantenimiento.....	27
Problemas y soluciones.....	28
Garantía Limitada	32

Introducción a la inducción

¿Cómo funciona la inducción?

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



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

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

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

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

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



¿Qué tipo de ollas puedo usar en una Inducción?

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

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

Ollas y sartenes compatibles con la inducción*

- Acero Inoxidable y Tri-Ply (atención: no todos los tipos de acero inoxidable tienen propiedades magnéticas. Compruébelo antes con un imán.)
- Ollas de acero o de hierro esmaltado
- Hierro forjado
- Todas las ollas a presión y menaje de FAGOR

Ollas y sartenes no compatibles con la inducción

- Cobre
- Cristal
- Aluminio
- Fuentes tipo cerámico

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

ADVERTENCIA:

Las ollas y sartenes que use en su Calentador de Buffet de Inducción Doble tienen que tener una base plana con un diámetro de 6 pulgadas, como mínimo.

Normas Generales de Seguridad

El producto que ha comprado es un Calentador de Buffet de Inducción Doble con tecnología punta. Cumple todos los estándares tecnológicos y de seguridad. Sin embargo, como con cualquier aparato eléctrico, existen algunos riesgos potenciales. Empléelo siguiendo estrictamente las instrucciones de este manual y sólo en ámbito doméstico.

ATENCIÓN:

Para prevenir posibles heridas o descargas eléctricas, tenga en cuenta por favor las siguientes medidas de seguridad:

- Nunca toque el calentador de buffet ni el enchufe con las manos húmedas.
- Asegúrese de colocar la unidad sobre una superficie plana, nivelada y estable.
- No conecte la unidad al mismo enchufe que otros electrodomésticos como microondas, etc. ya que podría sobrecargar el enchufe y provocar un cortocircuito.
- Si va a emplear un cable de extensión para conectarlo, por favor tenga en cuenta que un cable de extensión dañado puede ocasionar un fallo en el aparato. Asegúrese de que el cable de extensión está en buen estado y soporta el voltaje requerido. No coloque el cable por donde transita la gente para evitar tropiezos y accidentes. No intente nunca desenchufar el aparato tirando del cable de corriente.
- No mueva el Calentador de Buffet mientras esté cocinando o con cazuelas calientes encima. No coloque ninguna cazuela vacía sobre el Calentador de Buffet mientras esté en funcionamiento. Una cazuela vacía puede calentarse muy rápidamente y causar daños materiales y personales. No coloque ningún objeto de metal sobre el Calentador de Buffet (aparte de las cazuelas con las que usted tenga intención de cocinar o calentar).
- Compruebe el cable de corriente para posibles daños de vez en cuando. Nunca use el Calentador de Buffet en el caso de que el cable esté dañado. Si el cable de corriente muestra algún desperfecto, deje que un electricista cualificado lo repare.
- No caliente ninguna lata de comida no abierta en el Calentador de Buffet. Una lata calentada podría explotar. Sólo cocine o caliente comida en cacerolas compatibles con la inducción.
- Aunque la superficie de cristal no se calienta durante la cocción porque el calor es transferido directamente a la olla, por favor tenga en cuenta que después de un tiempo cocinando o calentando el calor residual de la olla acabará calentando el cristal, especialmente el área que está justo debajo de la olla. Tenga cuidado al manejar el Calentador de Buffet después de cocinar, y deje que se enfríe antes de guardarlo.
- Las personas con marcapasos o aparatos médicos similares, deben tener precaución mientras la unidad esté en funcionamiento, ya que el campo electromagnético puede afectar al funcionamiento del marcapasos o aparatos médicos similares. Le recomendamos que consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos o aparato médico similar acerca de su situación particular.

- No ponga ningún objeto magnetizado (por ejemplo tarjetas de crédito, cintas de cassette, etc.) sobre el Calentador de Buffet mientras esté en funcionamiento. Las propiedades magnéticas de la inducción podrían afectar estos objetos.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no coloque ningún papel de aluminio o platos metálicos sobre la superficie de cocina.
- No inserte ningún objeto como cables o instrumentos en la rejilla de ventilación. Atención: esto puede causar una descarga eléctrica.
- Nunca use el Calentador de Buffet si no está funcionando correctamente, muestras signos de daño o ha sufrido un golpe o caída.
- No deje el Calentador de Buffet sin vigilancia mientras esté funcionando. Mantenga a los niños alejados. Los niños deben estar bajo supervisión continua mientras estén en la cocina.
- Este electrodoméstico no está pensado para ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, personas que no estén familiarizadas con las instrucciones de seguridad y uso que se explican en este manual, o personas sin experiencia en la utilización de este electrodoméstico, a menos que estén bajo una estricta supervisión y se les hayan proporcionado instrucciones adecuadas.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos y no la lave en el lavavajillas.
- No ponga a funcionar el Calentador de Buffet sobre una mesa o superficie metálica.
- Sólo expertos cualificados pueden llevar a cabo reparaciones y trabajo de mantenimiento en el Calentador de Buffet usando repuestos y accesorios auténticos FAGOR. Nunca lo intente desarmar y reparar Usted mismo!
- Este producto no está concebido para uso industrial ni en exteriores; es sólo y exclusivamente para uso en el hogar.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (un lado es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe sólo se podrá conectar a la toma de corriente de una manera. Si ve que no puede conectarlo correctamente, intente voltear el enchufe y conectarlo de nuevo. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- No coloque ningún objeto, papel, servilletas, telas o metales entre la superficie de cocción y la olla o cacerola en la que cocine. Esto puede provocar riesgo de incendio.

Información Técnica:

Rango de Voltaje:	120V, 60Hz 1800 Vatios / 16 Amperios
Rango de Potencia:	1-6. Ver sección de "Potencia Compartida" de este manual.
Rango de Temporizador:	De 5 a 150 minutos, presionando "+" el tiempo aumenta en 5 minutos, presionando "-" disminuye un minuto.

Instalando la placa de Inducción

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

Funcionamiento del Calentador de Buffet



ESPAÑOL

A	PANEL DE CONTROL	D BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS. Bloquea los mandos de control. Manténgalo pulsado unos segundos para activarlo.
B	MÁS/MENOS botones para aumentar o disminuir la potencia o el temporizador.	E TEMPORIZADOR
C	POTENCIA Presione este botón después de presionar el botón de encendido para que empiece a funcionar.	F ENCENDIDO/APAGADO

Como utilizar su Calentador de Buffet de Inducción Doble de Fagor:

1. Siga con atención las instrucciones de instalación del Calentador de Buffet de este manual. Conéctelo a un enchufe seguro y bien instalado. Oirá un pitido, la lucecita roja encima de la palabra ON/OFF se encenderá, y el aparato entrará en modo de espera.
2. Coloque la cacerola u olla en la que vaya a cocinar o calentar en el centro de una de las dos zonas de cocción, y pulse en el botón de ENCENDIDO/APAGADO una vez.

La luz roja encima de las palabras “POWER LEVEL” parpadeará y oirá otro pitido. Si no presiona ningún otro botón en los próximos 30 segundos, el Calentador de Buffet dará otro pitido y volverá a modo de en espera.

3. Presione el botón POTENCIA una vez. El Calentador de Buffet se enciende con el nivel de potencia predeterminado 3 y la luz al lado del botón POTENCIA dejará de parpadear y permanecerá encendido. El panel de control mostrará un “3” para indicar que está cocinando en el nivel 3. Oirá como el ventilador empieza a funcionar.

Si presiona el botón POTENCIA antes de colocar una cazuela compatible con inducción en la superficie de cocción, empezará a emitir breves pitidos intermitentes y en el panel de control aparecerá el símbolo “- - -” para indicar que no detecta ninguna cazuela y que no puede general calor. Después de 10 segundos el Calentador de Buffet volverá a modo de en espera automáticamente.

4. Una vez haya pulsado el botón POTENCIA y haya empezado a cocinar en el nivel predeterminado “3”, puede incrementar o disminuir la potencia pulsando los botones MÁS / MENOS. Los niveles de potencia tienen un rango de 1 a 6:

Niveles de potencia y sugerencias de uso:

Niveles Potencia	Sugerencia Uso
1-El nivel más bajo	Adecuado para fundir chocolate o mantener la comida caliente.
2-Bajo	Para cocinar a fuego lento o recaletnar.
3-Medio/Bajo	Lleva el agua a un punto cercano a la ebullición.
4-Medio	Use este nivel para hervir o cocinar.
5-Medio/Alto	Para hervir o cocinar a fuego medio-fuerte.
6-Alto	Para hervir rápidamente agua o saltear.

5. Una vez haya acabado de cocinar, pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO una vez para apagar el Calentador de Buffet. El ventilador puede continuar funcionando para enfriar la unidad. Una vez que el ventilador pare, desenchufe la unidad. Asegúrese de que espera hasta que la unidad se ha enfriado completamente antes de guardarla.



Distribución de energía:

Este calentador de buffet de inducción doble, está diseñado para calentar tanto en una zona como en las dos al mismo tiempo o como una placa individual auxiliar de cocina.

No está diseñado para cocinar a altas temperaturas en las dos zonas de cocinado a la vez. Para clarificar cualquier error de concepción referente al funcionamiento del producto, describiremos a continuación como opera el producto en cuanto a la distribución de energía: esta unidad cuenta con un sistema de Distribución de Energía. Esto significa que dos zonas de cocinado comparten el máximo de 1800 W disponibles para ellos. La consecuencia práctica de este sistema es que los niveles de potencia en ambos lados no pueden superar el nivel 6 cuando sean utilizados simultáneamente.

Si usted está cocinando, por ejemplo, al nivel 3 de potencia en el lado izquierdo sólo podrá usar los niveles 1, 2 ó 3 en el lado derecho. Si incrementa la potencia sobre el nivel 3 en el lado derecho, se reducirá automáticamente la potencia en el lado izquierdo y viceversa.

En todo momento, la suma de los números indicadores del nivel de potencia en los lados izquierdo y derecho no debe superar al nivel 6.

La posibles combinaciones de MÁXIMO nivel de potencia de cocinado son las siguientes:

ZONA IZQUIERDA	ZONA DERECHA	USO SUGERIDO
6	0 (apagado)	Usted está sofriendo o cocinando en "alto" a la izquierda; el lado derecho está apagado.
5	1	Está cocinando en "medio/alto" a la izquierda y manteniendo caliente a la derecha.
4	2	Está hirviendo agua o cocinando a "medio" a la izquierda y recalentando a la derecha.
3	3	Está hirviendo a fuego lento en ambos lados.
2	4	Está recalentando a la izquierda y cocinando a "medio" a la derecha.
1	5	Está manteniendo caliente a la izquierda y cocinando a "medio alto" a la derecha.
0 (apagado)	6	No está usando el lado izquierdo y está cocinando en "alto" a la derecha.

Tiempos de cocción predeterminados:

El Calentador de Buffet tiene una característica de apagado automático que apagará la unidad automáticamente tras 150 minutos de cocción, como una medida de seguridad en caso en que la unidad se deje encendida accidentalmente.

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

Funcionamiento del Temporizador:

El temporizador le permite programar un tiempo de cocción determinado, después del cual su Calentador de Buffet se apagará solo.

1. Para utilizar el temporizador, siga los pasos del 1 a 4 de la sección “Cómo utilizar su Calentador de Buffet de Inducción Fagor”. Una vez haya fijado la potencia de cocción deseada, presione el botón TEMPORIZADOR una vez. El panel del temporizador mostrará “0” y la luz roja encima de la palabra TIMER se encenderá.
2. Presione el botón MÁS para incrementar el tiempo programado de 5 minutos en 5 minutos. Si presiona el botón MENOS, disminuirá el tiempo de minuto en minuto. El tiempo máximo programable son 150 minutos.

Una vez haya seleccionado el tiempo de cocción deseado, el panel de control mostrará el tiempo programado durante unos segundos, luego volverá a mostrar el nivel de potencia (1 a 6) en el que está cocinando.

Sabrás que el temporizador está funcionando porque la luz roja encima de la palabra TIMER seguirá encendida. Si desea ver el tiempo que queda, pulse el botón TEMPORIZADOR una vez. El panel de control mostrará los minutos que faltan durante unos segundos.

3. Para cambiar el tiempo programado mientras se está llevando a cabo la cuenta atrás, pulse el botón TEMPORIZADOR una vez, y use los botones MÁS/MENOS para cambiar el tiempo. Para cancelar el temporizador, pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO dos veces, seguido del botón POTENCIA. Tendrá que volver a seleccionar el nivel de potencia deseado.
4. Una vez se complete el tiempo programado, la placa emitirá un pitido y volverá a modo de en espera. Si quiere seguir cocinando, vuelva a apretar el botón de ENCENDIDO/APAGADO, seguido del de POTENCIA.



Cierre de Seguridad para Niños:

El BLOQUEO DE SEGURIDAD se puede usar para prevenir que los niños enciendan accidentalmente la placa o que cambien los programas de cocinado. Puede usar esta función tanto con la placa encendida, como con la placa apagada.

Para activar el bloqueo, pulse y mantenga pulsado el botón de BLOQUEO DE SEGURIDAD. No basta con un solo toque: tiene que mantener el dedo sobre el botón unos 3-4 segundos, hasta que oiga un pitido y la luz roja encima de la palabra “Lock” se encienda.

Con el bloqueo activado, los controles no responderán a cambios de potencia ni del temporizador. El único botón que seguirá funcionando es el de ENCENDIDO/APAGADO, para permitirle apagar la placa en caso de emergencia.

Para desbloquear los controles, mantenga pulsado el botón de BLOQUEO DE SEGURIDAD unos 3-4 segundos hasta que oiga otro pitido y se apague la luz roja encima de la palabra “Lock”.



Limpieza y mantenimiento

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



Problemas y Soluciones

Con el fin de garantizar mejores resultados cuando utilice el Calentador de Buffet, lea todas las instrucciones de funcionamiento y las normas de seguridad contenidas en este manual. Los siguientes son consejos prácticos y soluciones a algunos problemas comunes que usted puede experimentar al utilizar el Calentador de Buffet portátil de Fagor. Si no puede determinar la causa del error y corregirlo, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente llamando al 1.800.207.0806.

ESPAÑOL

Problema:	La unidad emite un pitido cada pocos segundos y no genera calor después de haber colocado una olla sobre el cristal de la placa y de haber presionado el botón ENCENDIDO seguido por el botón POTENCIA.
Causa:	La inducción no detecta la olla. Esto podría ocurrir por las siguientes razones: 1. La parte inferior de la olla utilizada no es plana. 2. La olla no es compatible con la inducción.
Solución:	1. Todas las ollas, sartenes y cazuelas que se vayan a utilizar en una placa de inducción deben tener un fondo completamente plano. Si su olla no tiene un fondo completamente plano usted no será capaz de utilizarla en una placa de inducción. 2. Compruebe si la olla que desea utilizar es compatible con la inducción. Para ello trate de pegar un imán en su parte inferior (la zona de contacto con la placa de inducción). Si el imán no se pega, la olla no funcionará en una placa de inducción. Tendrá que utilizar otro tipo de olla.
Problema:	Tengo una olla de acero inoxidable que no funciona en mi placa de inducción.
Causa:	No todos los tipos de acero inoxidable son compatibles con la inducción, ya que algunos no tienen propiedades magnéticas. Por lo general, las ollas de acero inoxidable tienen un sándwich de aluminio como fondo, que consta de una capa de aluminio insertada entre dos capas de acero inoxidable. La capa superior es generalmente de acero inoxidable 18/10, que no es magnético, y la capa inferior por lo general es una capa de acero inoxidable magnético (también llamado acero inoxidable "ferrítico" o "18/0"). Con este tipo de olla sí que funcionará la inducción. Sin embargo, si la olla es entera de acero inoxidable 18/10 y no tiene un fondo de tipo sándwich, no tendrá las propiedades magnéticas necesarias para ser compatible con la inducción.
Solución:	Si no está seguro de si su olla es compatible o no con la inducción, acerque un imán al fondo (a la parte exterior, no interior) de la olla. Si el imán no se pega, usted no será capaz de usar esa olla en una placa de inducción.

Problema:	Los botones no reaccionan al pulsarlos, o no reaccionan a cada contacto.
Causa:	Es posible que la placa no está conectada a la corriente, o que el BLOQUEO DE SEGURIDAD esté activada.
Solución:	Asegúrese de que la placa ha sido conectada a un enchufe seguro y bien instalado de 110 ó 120V. Asegúrese de que la luz encima de la palabra "Lock" no está encendida. Si está encendida, refiérase a la sección "Cierre de Seguridad para Niños" en este manual para desbloquearlo.
Problema:	La placa funciona bien, pero emite un zumbido constante cuando usted coloca la olla en la superficie y empieza a cocinar.
Causa:	Un leve zumbido es normal durante el funcionamiento de una inducción. El zumbido indica que el campo magnético se está generando y que la olla se está calentando. Si cocina en los niveles de potencia 1 ó 2, el zumbido será intermitente. En todos los demás niveles de potencia el zumbido será constante.
Solución:	Este es el funcionamiento normal de la placa. Por regla general, cuanto mejor calidad tengan las ollas, sartenes o cazuelas que use y cuanto más grueso sea el fondo, menos perceptible será el zumbido.
Problema:	He apagado la placa después de cocinar, pero todavía puedo oír el ventilador interno funcionando.
Causa:	Incluso después de que la placa se haya apagado, el ventilador interno debe seguir trabajando durante unos segundos o minutos para terminar de enfriar los componentes internos de la placa.
Solución:	Este es el funcionamiento normal. El ventilador se apagará por sí solo después de que el proceso de enfriamiento se haya completado. Trate de no desenchufar la unidad antes de que el ventilador se haya apagado. Si tiene que desconectar la unidad, asegúrese de que deja que la unidad se enfríe completamente antes de guardarla.

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

E3, E5, E9:	Fallo de un componente interno o una conexión eléctrica.
Solución:	No intente reparar la placa usted mismo. Llame por favor a nuestro servicio de atención al cliente para recibir instrucciones de cómo enviar la unidad al centro de reparaciones.
E1:	Aviso de voltaje demasiado bajo.
Solución:	Asegúrese que el aparato está conectado al voltaje adecuado.
E2:	Aviso de voltaje demasiado alto.
Solución:	Asegúrese que el aparato está conectado al voltaje adecuado.
E7:	Protección contra sobrecalentamiento.
Solución:	Asegúrese de que no hay nada bloqueando la rejilla de ventilación (en la parte de atrás de la placa) y que hay al menos 5 pulgadas entre la rejilla y una pared u otra obstrucción cercana. Desenchufe el aparato, espere a que se enfríe un poco, luego vuélvalo a enchufar para poder seguir utilizando el aparato pulsando el botón ENCENDIDO/APAGADO.
EE:	Error de temporizador
Solución:	Este código indica un error con el temporizador. Apague y vuelva a encender la placa, y vuelva a intentar programar el temporizador.

Limited Warranty

This manufacturer's product warranty extends to the original consumer purchaser of the product. Neither the retailer nor any other company involved in the sale or promotion of this product is a co-warrantor of this manufacturer warranty.

WARRANTY DURATION: All materials and workmanship are warranted to the original consumer purchaser for a period of TWO (2) YEARS from the original purchase date.

WARRANTY COVERAGE: This product is warranted against defective materials or workmanship. This warranty is void if the product has been damaged by accident, in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished by manufacturer or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

WARRANTY DISCLAIMERS: This warranty is in lieu of all warranties expressed or implied and no representative or person is authorized to assume for manufacturer any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure under any theory of tort, contractor commercial law including, but not limited to, negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract.

WARRANTY PERFORMANCE: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at manufacturer's option). The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

SERVICE AND REPAIR: If service is required for an appliance, you should first call toll-free 1-800-207-0806 between the hours of 8:30 am and 5:30 pm Eastern Standard Time and ask for CUSTOMER SERVICE. Please refer to "Fagor Double Induction Buffet Warmer item # 670040350" when you call.

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



**FAGOR DOUBLE INDUCTION BUFFET WARMER
WARRANTY REGISTRATION CARD**

MR./MRS./MS.: _____

TELEPHONE: _____

ADDRESS: _____

DATE OF PURCHASE: _____

NAME OF STORE WHERE BOUGHT: _____

EMAIL: _____

Please fill out and mail this warranty registration card to:

**FAGOR WARRANTY REGISTRATION
PO BOX 94, LYNDHURST, NJ 07071**



