

HERITAGE*

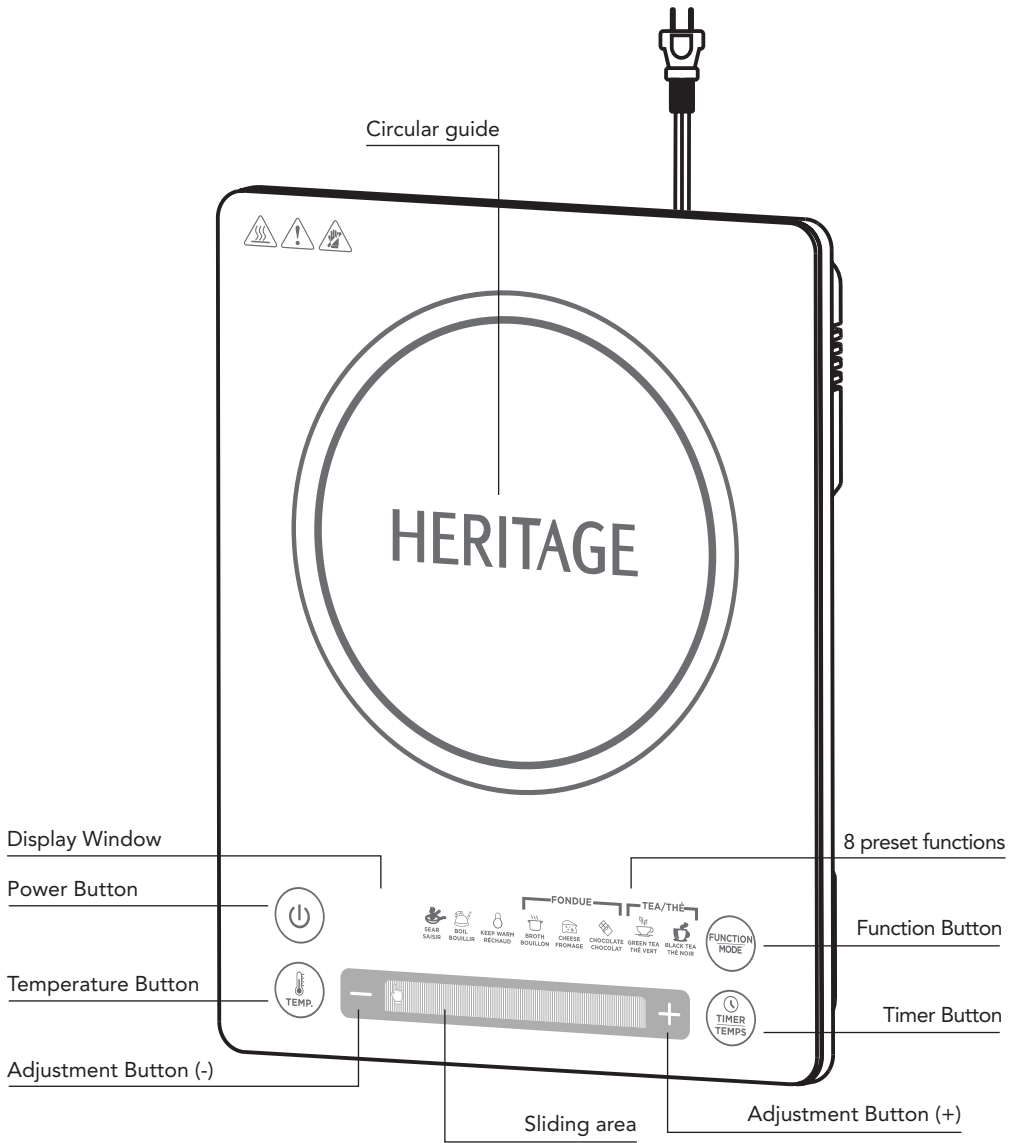
BUILT **TO LAST** | CONÇU **POUR DURER**



1800W PORTABLE INDUCTION COOKTOP PLAQUE CHAUFFANTE PORTATIVE À INDUCTION DE 1800W

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

P.2
P.11



OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
023750	120	1800	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

- A. Do not touch hot surfaces. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury.
- B. To protect against electric shock, do not immerse the power cord, plug or product in water or expose to other liquids.
- C. Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- D. Unplug appliance from electrical outlet before cleaning and when not in use. Allow to cool down completely before assembling, disassembling, relocating, or cleaning the appliance.
- E. Do not operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please call the customer service number provided in this user manual.
- F. Do not leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- G. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or any other hot liquids.
- H. Pull directly on the plug – do not pull on the power cord.
- I. Take proper precautions to prevent burns, fire, or personal or property damage as this appliance generates heat and steam during use.
- J. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- K. Use the product in a well-ventilated area.
- L. Keep the product away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- M. Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.

- N. This product is intended for indoor, non-commercial use in cooking or heating food items for human consumption. Do not use outdoors or for any other purpose.
- O. Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- P. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven or microwave oven.
- Q. Always place the product on a flat, level, stable surface – it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- R. Connect the power cord to an easily accessible outlet so that the induction cooktop can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- S. Do not use the induction cooktop with a programmer or timing device that switches it on automatically. The use of such devices is dangerous and can cause a fire risk.
- T. Do not use appliance for anything other than its intended use.
- U. The appliance is not designed to deep fry.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

POLARIZED PLUG: This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, do not use that outlet.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL listed cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- Never use a single extension cord to operate more than one appliance.
- If the product is of the grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).

DO NOT alter the plug. **DO NOT** attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

TO USE




READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: Do not touch hot surfaces. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury.

NOTE: This Induction Cooktop will only operate with induction compatible cookware. The cookware should have a diameter between 12 cm and 20 cm for better results. If you use a larger cookware, the heat might not be consistent because it will not reach the area outside the circular guide.

**FOR BEST RESULTS, USE HERITAGE
THE ROCK INDUCTION COOKWARE.**

WARNING: Do not touch hot surfaces. Always use the handle of the product. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury

- A. Place the Induction Cooktop on a flat, dry, stable and heat-resistant surface.
- B. Connect the plug into 120 V wall outlet. The unit will beep and all the Indicator Lights will flash. An "L" will appear in the Display Window, that indicates the cooking circle surface is below 60/140°F. When you finish cooking, press the POWER button  and remove the pot. An "H" will appear in the Display Window, that indicates the cooking circle surface is above 60/140°F. This is residual heat from the cooking pot.
- C. Place an induction compatible cookware within the circular guide indicated on the Induction Cooktop.
- D. Add food to the cookware before turning it on. **NOTE:** NEVER heat empty cookware. This can overheat and/or damage to the cookware.
- E. Press the POWER button  to turn the unit on. The 4 red Indicator Lights in the Display Window "- :-" will remain illuminated until you choose a function or for 1 minute and will turn off if no operation is made.
- F. Choose the desired function by pressing on the FUNCTION/MODE button or the TEMP. button. **NOTE:** To select one of the 8 preset functions, press on the FUNCTION / MODE button until you reach the desired function.
- G. Press the "+" or "-" buttons or slide your finger on the "Sliding area" to change the temperature. To change time, press on the TIMER / TEMPS button and then press on the "+" or "-" buttons. For 1-minute increments, repeatedly press the "+" or "-" buttons until you reach the desired cooking time. For 10-minute increments, hold the "+" or "-" button for a few seconds. **NOTE:** The TIMER/TEMPS function can not be used without programming a heat function first. The "Sliding area" can only be used when the "TEMP" function is selected..
- H. Once cooking is complete, press the POWER button  and then unplug the power cord from the electrical outlet.

NOTE: If there is no cookware on the induction cooktop or the cookware is removed from the induction cooktop, the unit will beep and an error code (E0) will appear in the Display Window. The unit will shut off. To re-activate the induction cooktop, place a cookware back on the cooking surface and follow steps D to H.

WARNING: Always unplug the product when not in use or when it will be left unattended

CAUTION: Use extreme caution when moving/handling the product when it is hot.

COOKING CHART

	WINDOW DISPLAY (DEFAULT)	DEFAULT COOKING TIME (MINUTES)	ADJUSTABLE TIME RANGE (MINUTES)	TEMPERATURE SELECTIONS
Sear	450 °F	15	From 10 to 20	400 °F, 425 °F and 450 °F
Boil	00:30	30	From 15 to 45	N/A
Keep warm	140 °F	30	From 0 to 60	140 °F and 175 °F
Broth	195 °F	60	From 0 to 120	180 °F, 195 °F and 210 °F
Cheese	165 °F	60	From 0 to 90	155 °F, 165 °F and 175 °F
Chocolate	140 °F	60	From 0 to 90	130 °F, 140 °F and 150 °F
Green tea	175 °F	15	From 0 to 30	150 °F, 175 °F and 212 °F
Black tea	190 °F	15	From 0 to 30	175 °F, 190 °F and 205 °F
TEMP	450 °F	60	From 0 to 180	130 °F, 175 °F, 220 °F, 265 °F, 310 °F, 355 °F, 400 °F and 450 °F

FUNCTIONS

SEAR FUNCTION

Press the FUNCTION/MODE button, the red Indicator Light will illuminate on SEAR/SAISIR. The default temperature of 450 °F and the default time of 15 minutes will appear in the Display Window. The temperature and time will appear in the Display Window in 10-second intervals.

To adjust the temperature, press the "+" or "-" buttons to select from these 3 settings: 400 °F, 425 °F and 450 °F.

To adjust the time, press on the TIMER/TEMPS button and then on the "+" or "-" buttons to adjust cooking time from 10 minutes up to 20 minutes in increments of one minute. For 10-minute increments, hold the "+" or "-" button for a few seconds.

BOIL FUNCTION

Press the FUNCTION/MODE button twice, the red Indicator Light will illuminate on BOIL/BOUILLIR. The default time of 30 minutes will appear in the Display Window.

To adjust the time, press on the TIMER/TEMPS button and then on the "+" or "-" buttons to adjust cooking time from 15 minutes to 45 minutes in increments of one minute. For 10-minute increments, hold the "+" or "-" button for a few seconds.

KEEP WARM FUNCTION

Press the FUNCTION/MODE button 3 times, the red Indicator Light will illuminate on KEEP WARM/RÉCHAUD. The default temperature of 140 °F and the default time of 30 minutes will appear in the Display Window. The temperature and time will appear in the Display Window in 10-second intervals.

To adjust the temperature, press the "+" or "-" buttons to select between 140 °F and 175 °F.

To adjust the time, press on the TIMER/TEMPS button and then on the "+" or "-" buttons to adjust cooking time from 0 minute up to 60 minutes in increments of one minute. For 10-minute increments, hold the "+" or "-" button for a few seconds.

BROTH FONDUE FUNCTION

Press the FUNCTION/MODE button 4 times, the red Indicator Light will illuminate on BROTH/BOUILLON. The default temperature of 195 °F and the default time of 60 minutes will appear in the Display Window. The temperature and time will appear in the Display Window in 10-second intervals.

To adjust the temperature, press the "+" or "-" buttons to select from these 3 settings: 180 °F, 195 °F and 210 °F.

To adjust the time, press on the TIMER/TEMPS button and then on the "+" or "-" buttons to adjust cooking time from 0 minute up to 120 minutes in increments of one minute. For 10-minute increments, hold the "+" or "-" button for a few seconds.

NOTE: Only use this function when you are ready to eat the broth fondue. Use the Broth Fondue function after you have boiled your broth to maintain the good temperature for eating.

CHEESE FONDUE FUNCTION

Press the FUNCTION/MODE button 5 times, the red Indicator Light will illuminate on CHEESE/FROMAGE. The default temperature of 165 °F and the default time of 60 minutes will appear in the Display Window. The temperature and time will appear in the Display Window in 10-second intervals.

To adjust the temperature, press the "+" or "-" buttons to select from these 3 settings : 155 °F, 165 °F and 175 °F.

To adjust the time, press on the TIMER/TEMPS button and then on the "+" or "-" buttons to adjust cooking time from 0 minute up to 90 minutes in increments of one minute. For 10-minute increments, hold the "+" or "-" button for a few seconds.

NOTE: Only use this function when you are ready to eat the cheese fondue. Use the Cheese Fondue function after you have melted your cheese to maintain the right temperature for eating.

CHOCOLATE FONDUE FUNCTION

Press the FUNCTION/MODE button 6 times, the red Indicator Light will illuminate on CHOCOLATE/CHOCOLAT. The default temperature of 140 °F and the default time of 60 minutes will appear in the Display Window. The temperature and time will appear in the Display Window in 10-second intervals.

To adjust the temperature, press the "+" or "-" buttons to select from these 3 settings: 130 °F, 140 °F and 150 °F.

To adjust the time, press on the TIMER/TEMPS button and then on the "+" or "-" buttons to adjust cooking time from 0 minute up to 90 minutes in increments of one minute. For 10-minute increments, hold the "+" or "-" button for a few seconds.

NOTE: Only use this function when you are ready to eat the chocolate fondue. Use the Chocolate Fondue function after you have melted your chocolate to maintain the right temperature for eating.

GREEN TEA FUNCTION

Press the FUNCTION/MODE button 7 times, the red Indicator Light will illuminate on GREEN TEA/THÉ VERT. The default temperature of 175 °F and the default time of 10 minutes will appear in the Display Window. The temperature and time will appear in the Display Window in 10-second intervals..

To adjust the temperature, press the "+" or "-" buttons to select from these 3 settings: 150 °F, 175 °F and 212 °F.

To adjust the time, press on the TIMER/TEMPS button and then on "+" or "-" buttons to adjust cooking time from 0 minute up to 30 minutes in increments of one minute. For 10-minute increments, hold the "+" or "-" button for a few seconds.

BLACK TEA FUNCTION

Press the FUNCTION/MODE button 8 times, the red Indicator Light will illuminate on BLACK TEA/THÉ NOIR. The default temperature of 190°F and the default time of 10 minutes will appear in the Display Window. The temperature and time will appear in the Display Window in 10-second intervals.

To adjust the temperature, press the "+" or "-" buttons to select from these 3 settings: 175 °F, 190 °F and 205 °F.

To adjust the time, press on the TIMER/TEMPS button and then on "+" or "-" buttons to adjust cooking time from 0 minute up to 30 minutes in increments of one minute. For 10-minute increments, hold the "+" or "-" button for a few seconds.

TEMP. FUNCTION

Press the TEMP. button, the red Indicator Light will illuminate on TEMP. The default temperature of 450 °F and the default time of 60 minutes will appear in the Display Window. The temperature and time will appear in the Display Window in 10-second intervals.

To adjust the temperature, press the "+" or "-" buttons or slide your finger in the "Sliding area" to select from these 8 settings: 130 °F, 175 °F, 220 °F, 265 °F, 310 °F, 355 °F, 400 °F and 450 °F

To adjust the time, press on the TIMER/TEMPS button and then on "+" or "-" buttons to adjust cooking time from 0 minute up to 180 minutes in increments of one minute. For 10-minute increments, hold the "+" or "-" button for a few seconds.

NOTE: The default temperature display is in Fahrenheit. Hold the TEMP. button until you hear a beep, to change the temperature to Celsius.

TIMER FUNCTION

NOTE: The TIMER/TEMPS function can not be use without programming a heat function first.

To adjust the time for every function, press on the TIMER/TEMPS button and then on "+" or "-" buttons to adjust cooking time from 0 minute up to the max of every function. For 1-minute increments, repeatedly press the "+" or "-" buttons until you reach the desired cooking time. For 10-minute increments, hold the "+" or "-" button for a few seconds.

CLEANING AND CARE

WARNING: Ensure the Induction cooktop is unplugged from the electrical outlet and allow it to cool before handling or cleaning it.

1. Ensure that the appliance is completely cooled before cleaning.

2. Clean the Induction Cooktop with a damp cloth.

NOTE: Do not use a bleach or abrasive cleansers/scouring pads to clean the product, as they may damage the Induction Cooktop.

NOTE: Do not place the Induction Cooktop or cord in a dishwasher.

3. Dry with a soft cloth.

ERROR CODE	REASON(S)	SOLUTION(S)
E01 / E02	Incorrect Voltage Sensor - Voltage over 120 V - Voltage under 120 V	Make sure the outlet used is 120 V AC.
E03 / E04 / E05	Overheating - Internal circuit or surface overheated	Turn off the appliance and allow to cool down. Turn on the appliance and use normally. If the code is still appearing, please see the WARRANTY section.
E0	No cookware on the Induction cooktop or incompatible cookware	- Place the cookware in the cooking circle on the Induction Cooktop. - Always use an induction compatible cookware. NOTE: When an E0 error code appears, the induction cooktop will stop working. Please reselect a function to proceed.

WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The product will be repaired, replaced (parts or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

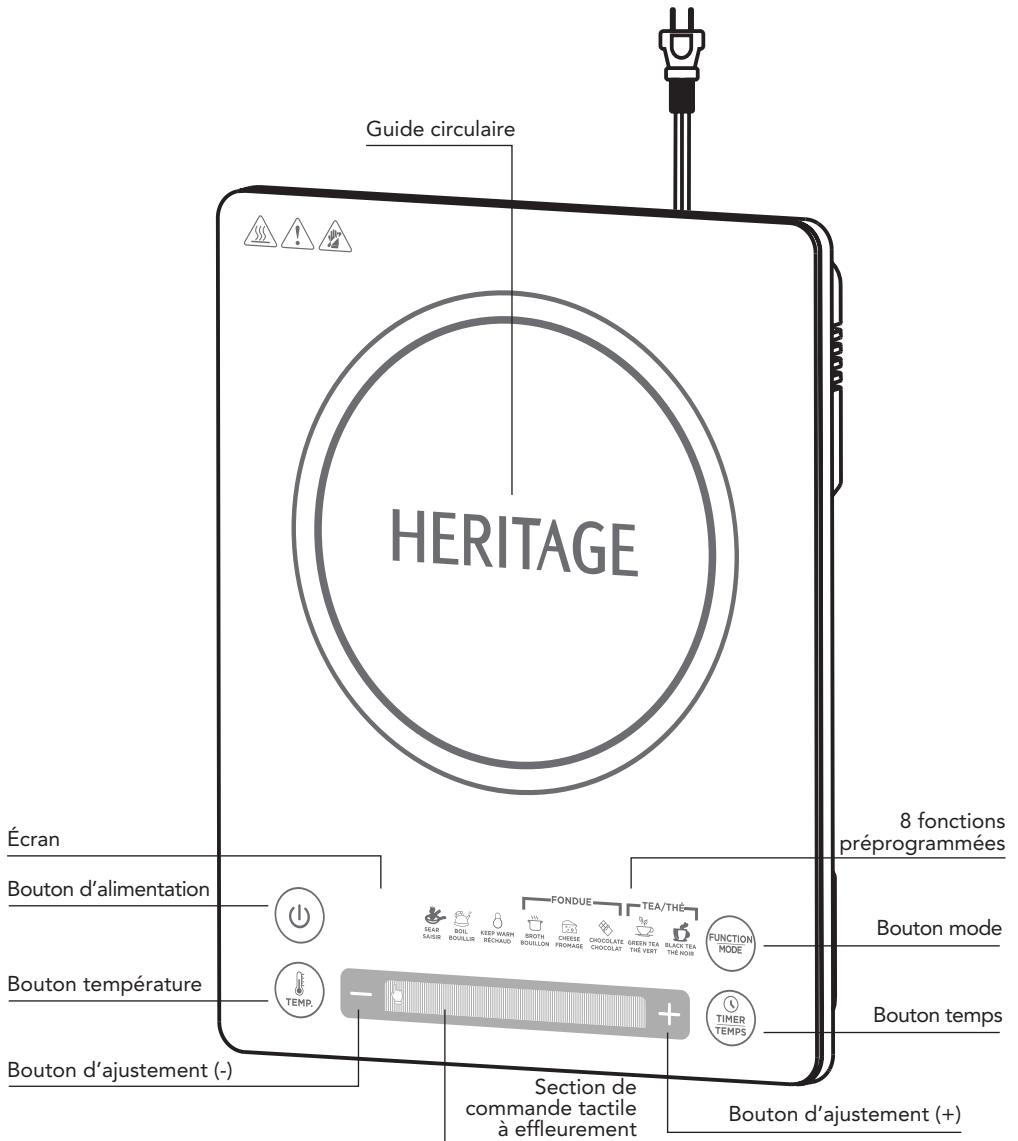
This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:

Negligent use or misuse of the product including failure to clean the product regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a HERITAGE authorized service agent.

Stains, discoloration and minor scratches on the inside and outside of the utensil constitute normal use, do not affect performance, and are not covered by this warranty.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of Heritage. All decisions will be final.





MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Item no.	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
023750	120	1800	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT : Veuillez respecter les consignes suivantes pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels :

- A. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants pour éviter des brûlures ou des blessures graves.
- B. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- C. Garder l'appareil hors de la portée des enfants ou d'animaux domestiques. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction en présence d'un enfant. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- D. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de changer un accessoire, de le nettoyer ou de le déplacer. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le déplacer, de l'assembler ou de le démonter.
- E. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquez plutôt avec le service à la clientèle en composant le numéro de téléphone fourni dans ce guide.
- F. Ne pas laisser l'appareil sans supervision lorsqu'il est en fonction. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne l'est pas.
- G. Prendre les précautions qui s'imposent lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquides chaud.
- H. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche électrique seulement. Ne jamais tirer sur le cordon électrique.
- I. Prendre les précautions qui s'imposent pour éviter les brûlures, un incendie, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il est en fonction.
- J. Ne pas brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains mouillées.
- K. Toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré.

- L. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou de tout autre matériau inflammable.
- M. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant avec cet appareil.
- N. Ce produit a été conçu pour un usage domestique uniquement et à des fins non commerciales pour cuire ou réchauffer de la nourriture pour la consommation humaine. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et à toute autre fin.
- O. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- P. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur un brûleur au gaz ou électrique, dans un four chaud ou à l'intérieur d'un four micro-ondes.
- Q. Toujours installer l'appareil sur une surface plane et stable. Il n'est pas recommandé d'utiliser cet appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- R. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- S. Ne pas faire fonctionner la plaque chauffante à induction à l'aide d'un dispositif programmable ou d'une minuterie qui met l'appareil en marche automatiquement. L'utilisation de tels dispositifs est dangereuse et peut entraîner des risques d'incendie.
- T. Ne jamais utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- U. Cet appareil n'a pas été conçu pour faire de la friture.

**VEUILLEZ CONSERVER CE MODE
D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE.**

FICHE POLARISÉE : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, pour réduire les risques de décharges électriques, cette fiche s'enfonce dans la prise électrique polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas au complet dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Si la prise pénètre dans la prise de courant avec beaucoup de jeu ou si la prise vous semble chaude, n'utilisez pas cette prise

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS :

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges les plus courtes homologuées UL ou ETL.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.
- **NE PAS** modifier la fiche. **NE PAS** tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche polarisée.

UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL



ATTENTION : Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants pour éviter des brûlures ou des blessures graves.

NOTE : La plaque chauffante à induction fonctionne uniquement avec des ustensiles de cuisson compatibles avec la cuisson à induction. Les casseroles utilisées devraient avoir un diamètre allant de 12 cm à 20 cm pour de meilleurs résultats. L'utilisation d'une casserole au plus grand diamètre ne donnera pas les résultats escomptés, car la distribution de la chaleur ne sera pas uniforme et ne se rendra pas jusqu'aux parois de la casserole.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, UTILISER LES USTENSILES DE CUISSON À INDUCTION THE ROCK DE HERITAGE.

ATTENTION : Ne touchez pas les surfaces chaudes. Toujours utiliser la poignée du produit. Utilisez des mitaines pour le four ou des gants pour éviter les brûlures et les blessures graves.

NOTE : N'utilisez jamais d'ustensiles en métal tels que des fourchettes ou des couteaux avec ce produit, car ils pourraient abîmer la surface antiadhésive. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique, en caoutchouc, en bois ou en silicone.

- A. Installer l'appareil sur une surface sèche, plane et stable. Il n'est pas recommandé d'utiliser cet appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- B. Brancher la fiche électrique dans une prise de courant murale de 120 V. L'appareil émettra un signal sonore et tous les voyants lumineux clignoteront. La lettre « L » apparaîtra sur l'écran, indiquant que la température de la surface de cuisson en forme de cercle est inférieure à 60°/140 °F. Quand vous avez terminé de cuisiner, appuyer sur le bouton d'alimentation  et retirer la casserole. La lettre « H » apparaîtra sur l'écran, indiquant que la température est supérieure à 60°/140 °F. Ceci est de la chaleur résiduelle qui provient de la casserole.
- C. Placer une casserole compatible à la cuisson à induction sur le guide circulaire de la plaque chauffante à induction.
- D. Ajouter la nourriture dans la casserole avant de mettre en marche la plaque chauffante.
NOTE : Ne JAMAIS chauffer une casserole vide. La plaque pourrait surchauffer ou causer des dommages à la casserole.
- E. Appuyer sur le bouton d'alimentation  pour mettre l'appareil en marche. Les 4 voyants lumineux rouge sur l'écran « - - : - - » resteront allumés jusqu'à ce que vous ayez choisi une fonction ou pendant 1 minute et l'appareil s'éteindra automatiquement si aucune fonction n'est activée.
- F. Choisir une fonction en appuyant sur le bouton FUNCTION/MODE ou le bouton TEMP.
NOTE : Pour choisir une des huit fonctions de cuisson préprogrammées, appuyer sur le bouton FUNCTION / MODE jusqu'à la fonction désirée.
- G. Appuyer sur les boutons "+" ou "-" ou laisser glisser votre doigt sur la section de commande tactile à effleurement pour modifier la température. Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur le bouton TIMER / TEMPS et ensuite appuyer sur les boutons "+" ou "-". Pour des portions de 1 minutes, appuyer à répétition sur les boutons "+" or "-" jusqu'à ce que vous atteignez le temps désiré. Pour des portions de 10 minutes, garder votre doigt quelques temps sur les boutons "+" or "-". **NOTE :** La fonction TIMER/TEMPS ne peut pas être utilisé si aucune fonction de cuisson n'est sélectionné en parallèle. La section de commande tactile à effleurement peut seulement être utilisé lorsque la fonction TEMP. est sélectionnée.

ATTENTION : Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction ou lorsqu'il est laissé sans surveillance.

AVERTISSEMENT : Faire preuve d'une grande prudence en manipulant ou déplaçant l'appareil lorsqu'il est chaud.

TABLEAU DE CUISSON

	ÉCRAN (PAR DÉFAUT)	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT (MINUTES)	INTERVALLE DE TEMPS AJUSTABLE (MINUTES)	CHOIX DE TEMPÉRATURE
Saisir	450 °F	15	De 10 à 20	400 °F, 425 °F et 450 °F
Bouillir	00:30	30	De 15 à 45	N/A
Réchaud	140 °F	30	De 0 à 60	140 °F et 175 °F
Bouillon	195 °F	60	De 0 à 120	180 °F, 195 °F et 210 °F
Fromage	165 °F	60	De 0 à 90	155 °F, 165 °F et 175 °F
Chocolat	140 °F	60	De 0 à 90	130 °F, 140 °F et 150 °F
Thé vert	175 °F	15	De 0 à 30	150 °F, 175 °F et 212 °F
Thé noir	190 °F	15	De 0 à 30	175 °F, 190 °F et 205 °F
TEMP	450 °F	60	De 0 à 180	130 °F, 175 °F, 220 °F, 265 °F, 310 °F, 355 °F, 400 °F et 450 °F

FONCTIONS

FONCTION SAISIR

Appuyer sur le bouton **FUNCTION/MODE**, le voyant lumineux rouge s'illuminera sur **SEAR / SAISIR**. La température par défaut de 450 °F et l'intervalle de temps par défaut de 15 minutes apparaîtront à l'écran. La température et le temps apparaîtront à l'écran à tous les dix secondes.

Pour ajuster la température, appuyer sur les boutons « + » ou « - » et sélectionner l'une de ses trois températures : 400 °F, 425 °F and 450 °F.

Pour ajuster le temps, appuyer sur le bouton **TIMER/TEMPS** et ensuite appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson, de dix minutes jusqu'à 20 minutes, par portion d'une minute à la fois. Pour des portions de 10 minutes, appuyer pendant quelques secondes sur les boutons « + » ou « - ».

FONCTION BOUILLIR

Appuyer sur le bouton **FUNCTION/MODE** deux fois, le voyant lumineux rouge s'illuminera sur **BOIL / BOUILLIR**. Le temps de cuisson par défaut de 30 minutes apparaîtra sur l'écran.

Pour ajuster le temps, appuyer sur le bouton **TIMER / TEMPS** et ensuite appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson, de 15 minutes jusqu'à 45 minute, par portion d'une minute à la fois. Pour des portions de 10 minutes, appuyer pendant quelques secondes sur les boutons « + » ou « - ».

FONCTION RÉCHAUD

Appuyer sur le bouton **FUNCTION/MODE** trois fois, le voyant lumineux rouge s'illuminera sur **KEEP WARM / RÉCHAUD**. La température par défaut de 140 °F et le temps de cuisson par défaut de 30 minutes apparaîtront sur l'écran. La température et le temps apparaîtront à l'écran à tous les dix secondes.

Pour ajuster la température, appuyer sur les boutons « + » ou « - » et sélectionner la température entre 140 °F et 175 °F.

Pour ajuster le temps, appuyer sur le bouton **TIMER / TEMPS** et ensuite appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson, de 0 minute jusqu'à 60 minutes, par portion d'une minute à la fois. Pour des portions de 10 minutes, appuyer pendant quelques secondes sur les boutons « + » ou « - ».

FONCTION BOUILLON À FONDUE

Appuyer sur le bouton **FUNCTION / MODE** quatre fois, le voyant lumineux rouge s'illuminera sur **BROTH / BOUILLON**. La température par défaut de 195 °F et le temps de cuisson par défaut de 60 minutes apparaîtront sur l'écran. La température et le temps apparaîtront à l'écran à tous les dix secondes.

Pour ajuster la température, appuyer sur les boutons « + » ou « - » et sélectionner la température parmi ses trois températures : 180 °F, 195 °F et 210 °F.

Pour ajuster le temps, appuyer sur le bouton **TIMER / TEMPS** et ensuite appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson, de 0 minute jusqu'à 120 minutes, par portion d'une minute à la fois. Pour des portions de 10 minutes, appuyer pendant quelques secondes sur les boutons « + » ou « - ».

NOTE : Utiliser cette fonction uniquement quand vous êtes prêts à consommer le bouillon à fondue. Utiliser la fonction **Bouillon** seulement après avoir fait réchauffer celui-ci et que vous voulez le conserver à la bonne température.

FONCTION FONDUE AU FROMAGE

Appuyer sur le bouton **FUNCTION/MODE** cinq fois, le voyant lumineux rouge s'illuminera sur **CHEESE / FROMAGE**. La température par défaut de 165 °F et le temps de cuisson par défaut de 60 minutes apparaîtront sur l'écran. La température et le temps apparaîtront à l'écran à tous les dix secondes.

Pour ajuster la température, appuyer sur les boutons « + » ou « - » et sélectionner la température parmi ses trois températures : 155 °F, 165 °F et 175 °F.

Pour ajuster le temps, appuyer sur le bouton **TIMER / TEMPS** et ensuite appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson, de 0 minute jusqu'à 90 minutes, par portion d'une minute à la fois. Pour des portions de 10 minutes, appuyer pendant quelques secondes sur les boutons « + » ou « - ».

NOTE : Utiliser cette fonction uniquement lorsque vous êtes prêts à consommer la fondue au fromage. Utiliser la fonction **Fromage** seulement après avoir fait fondre le fromage et que vous voulez le conserver à la bonne température.

FONCTION FONDUE AU CHOCOLAT

Appuyer sur le bouton **FUNCTION / MODE** six fois, le voyant lumineux rouge s'illuminera sur **CHOCOLATE/CHOCOLAT**. La température par défaut de 140 °F et le temps de cuisson par défaut de 60 minutes apparaîtront sur l'écran. La température et le temps apparaîtront à l'écran à tous les dix secondes.

Pour ajuster la température, appuyer sur les boutons « + » ou « - » et sélectionner la température parmi ses trois températures : 130 °F, 140 °F et 150 °F.

Pour ajuster le temps, appuyer sur le bouton **TIMER/TEMPS** et ensuite appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson, de 0 minute jusqu'à 90 minutes, par portion d'une minute à la fois. Pour des portions de 10 minutes, appuyer pendant quelques secondes sur les boutons « + » ou « - ».

NOTE : Utiliser cette fonction uniquement lorsque vous êtes prêts à consommer la fondue au chocolat. Utiliser la fonction Chocolat seulement après avoir fait fondre le chocolat et que vous voulez le conserver à la bonne température.

FONCTION THÉ VERT



Appuyer sur le bouton FONCTION / MODE sept fois, le voyant lumineux rouge s'illuminera sur GREEN TEA / THÉ VERT. La température par défaut de 175 °F et le temps de cuisson par défaut de 10 minutes apparaîtront sur l'écran. La température et le temps apparaîtront à l'écran à tout les dix secondes.

Pour ajuster la température, appuyer sur les boutons « + » ou « - » et sélectionner la température parmi ses trois températures : 150 °F, 175 °F et 212 °F.

Pour ajuster le temps, appuyer sur le bouton TIMER / TEMPS et ensuite appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson, de 0 minute jusqu'à 30 minutes, par portion d'une minute à la fois. Pour des portions de 10 minutes, appuyer pendant quelques secondes sur les boutons « + » ou « - ».

FONCTION THÉ NOIR



Appuyer sur le bouton FONCTION / MODE huit fois, le voyant lumineux rouge s'illuminera sur BLACK TEA / THÉ NOIR. La température par défaut de 190 °F et le temps de cuisson par défaut de 10 minutes apparaîtront sur l'écran. La température et le temps apparaîtront à l'écran à tout les dix secondes.

Pour ajuster la température, appuyer sur les boutons « + » ou « - » et sélectionner la température parmi ses trois températures : 175 °F, 190 °F et 205 °F.

Pour ajuster le temps, appuyer sur le bouton TIMER / TEMPS et ensuite appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson, de 0 minute jusqu'à 30 minutes, par portion d'une minute à la fois. Pour des portions de 10 minutes, appuyer pendant quelques secondes sur les boutons « + » ou « - ».

FONCTION TEMP.



Appuyer sur le bouton TEMP., le voyant lumineux rouge s'illuminera sur TEMP. La température par défaut de 450 °F et le temps de cuisson par défaut de 60 minutes apparaîtront sur l'écran. La température et le temps apparaîtront à l'écran à tout les dix secondes.

Pour ajuster la température, appuyer sur les boutons « + » ou « - » ou laisser glisser votre doigt sur la section de commande tactile à effleurement et sélectionner la température parmi ses huit températures : 130 °F, 175 °F, 220 °F, 265 °F, 310 °F, 355 °F, 400 °F and 450 °F.

°F and 450 °F.

Pour ajuster le temps, appuyer sur le bouton TIMER/TEMPS et ensuite appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson, de 0 minute jusqu'à 180 minutes, par portion d'une minute à la fois. Pour des portions de 10 minutes, appuyer pendant quelques secondes sur les boutons « + » ou « - ».

NOTE : La température par défaut qui apparaît à l'écran est en Fahrenheit. Appuyer sur le bouton TEMP. jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre et changer la température en Celsius.

FONCTION TIMER/TEMPS



NOTE : La fonction TIMER/TEMPS ne peut pas être utilisé si aucune fonction de cuisson n'est sélectionné en parallèle.

Pour ajuster le temps pour chacune des fonctions, appuyer sur le bouton TIMER/TEMPS et ensuite appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson de 0 minute au maximum de temps de chacune des fonctions. Pour des portions d'une minute à la fois, appuyer à répétition sur les boutons « + » ou « - ». Pour des portions de 10 minutes, appuyer pendant quelques secondes sur les boutons « + » ou « - ».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : S'assurer que l'appareil est débranché et de le laisser refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer.

1. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. Nettoyer la plaque chauffante avec un linge humide.
Note : Ne pas utiliser de l'eau de javel ou des produits nettoyants abrasifs ou à récurer, car ils pourraient endommager la plaque chauffante
Note : Ne pas mettre la plaque chauffante ou le cordon d'alimentation au lave-vaisselle.
3. Sécher avec un linge sec.

CODE D'ERREUR	RAISON(S)	SOLUTION(S)
E01 / E02	Capteur de tension incorrect – Tension supérieure à 120 V – Tension inférieure 120 V	- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard de 120 V
E03 / E04 / E05	Surchauffe Le circuit interne ou la surface de cuisson surchauffe	Éteindre l'appareil et laisser refroidir. Mettre l'appareil en marche et utiliser normalement. Si le code apparaît encore, voir la garantie dans ce livret.
E0	Pas de casserole sur la plaque chauffante à induction ou des ustensiles de cuisson incompatibles	- Placer une casserole sur le guide circulaire sur la plaque chauffante à induction. - Toujours utiliser des ustensiles de cuisson compatibles avec le mode de cuisson à induction. NOTE : Quand un code d'erreur E0 apparaît, la plaque à induction va s'arrêter. Veuillez choisir une fonction à nouveau pour la faire fonctionner.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par HERITAGE.

Les taches, la décoloration et les égratignures mineures à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil font partie de ce que l'on considère comme une usure normale, elles n'affectent en rien la performance de l'appareil et ne sont pas couvertes par cette garantie.

La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de Heritage. Toutes les décisions sont finales.



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. Starfrit.com

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !



www.facebook.com/starfrit

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT