

ChefsChoice®

2-in-1 Digital Griddle & Dual Burner Instruction Manual



Register this and other ChefsChoice® products through our website:
<https://chefschoice.com/pages/product-registration>
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2-3
3-Prong Plug Instructions	4
Parts Description	5
Before Using Your 2-in-1 Digital Griddle & Dual Burner.....	5
Griddle Attachment	6
Control Panel	7
Operation	8-9
Temperature Zones	9
Temperature Setting Values	10
Cleaning and Maintenance	10
Troubleshooting	10-11
Service	12
Warranty	12

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

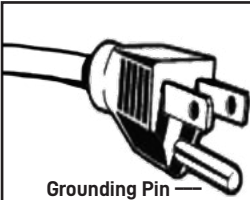
1. Read all instructions before using this product.

2. Do not touch hot surfaces. Use handles and hot pads or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or the hotplate in or under water or other liquid. See instructions for cleaning.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. If the plug gets hot, please call a qualified electrician.
13. Do not use this appliance for other than intended use.
14. Use extreme caution when removing the drip pan or disposing of hot grease.
15. Do not clean hotplate with metal scouring pads. Using abrasive materials to clean will damage the ceramic non-stick coating.
16. To assure safe operation, oversized utensils or food must not be inserted onto the hotplate.
17. A fire may occur if this appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc. when in operation.
18. Condensation and a grease deposit may form around the ceramic surface and the air and steam outlets. This is normal.
- 19. CAUTION:** Never leave the hotplate unattended when in use.
20. Extreme caution should be exercised when using containers other than hotplate proof metal, glass or ceramic.
21. Do not store any materials other than the manufacturer's recommended accessories on the hotplate when not in use.
22. Do not place any of the following materials on the hotplate: paper, cardboard, plastic and the like.
23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person to avoid a hazard.
- 24. WARNING:** the temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

25. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
26. This appliance is for household use only.
27. 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.
- 28. WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
29. When cleaning the ceramic surface or griddle attachment, do not use metallic fabric or metallic infused fabric. Sharp utensils should not be used.
30. Do not crush or fold the ceramic surface.
31. Do not cook on broken cook-top - If cook-top should break, cleaning solutions and splillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.
32. 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 burns; some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
33. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface, since they can get hot.
34. To reduce the risk of fire, do not place any heating or cooking appliance beneath the appliance.
35. To reduce the risk of fire, do not mount the unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
36. To reduce the risk of electric shock, do not mount over a sink.
37. To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
38. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
39. This appliance is not intended for deep frying foods.
- 40. CAUTION:** Do not use an extension cord. Never connect through a power strip.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**

3-PRONG PLUG INSTRUCTIONS



For your personal safety, this appliance must be grounded. This appliance is equipped with a power supply cord having a 3-prong grounding plug. To minimize possible shock hazard, the cord must be plugged into a mating 3 prong, grounding type, wall receptacle, grounded in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 latest edition and all local codes and ordinances. If a mating wall receptacle is not available, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have a properly grounded, 3-prong, wall receptacle installed by a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power cord is provided to reduce the risks of tangling or tripping over a long cable. Extension cords can be used if care is taken in their use.

- The electrical rating of the extension cord must be at least equal to that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it may overheat and catch fire.
- The resulting extended cord should be positioned so that it does not hang from the counter or table where children might pull or trip over it.

PARTS DESCRIPTION

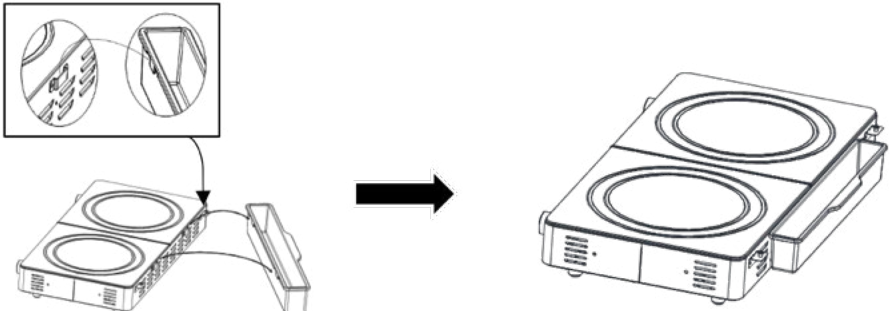


1. GRIDDLE ATTACHMENT
2. DOUBLE COOKTOP
3. CONTROL PANEL
4. DRIP TRAY

BEFORE FIRST USE

Remove all inserts and packaging from the product.

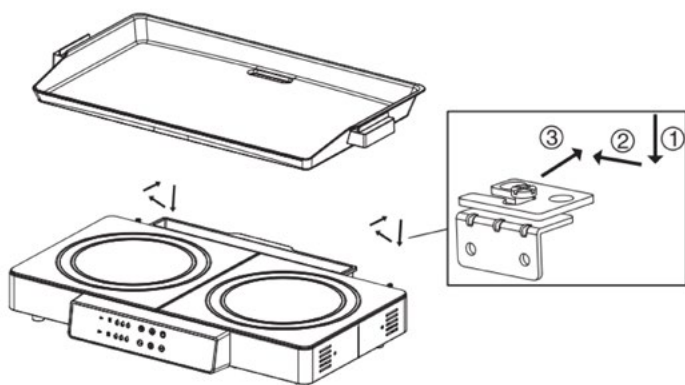
Install the drip tray by inserting the two hooks of the drip tray into the buckles on the back of the unit as shown below.



GRIDDLE ATTACHMENT

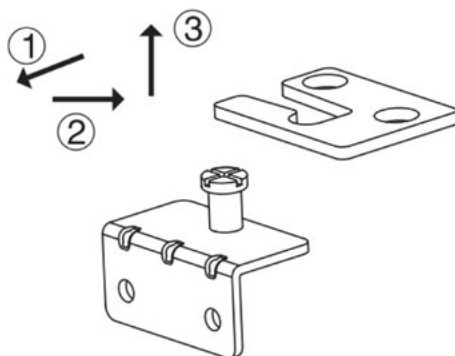
INSTALLING THE GRIDDLE:

- Make sure the appliance is unplugged and completely cool.
- Lower the griddle lightly onto the cooktop surface (1), so the bottom of the griddle is flush with the top of the electric ceramic stove. Make sure the hooks of the griddle align with the studs of the ceramic stove.
- Move the griddle slightly, from right to left, until the hooks attach completely to the clamping posts (2).
- Pull the griddle from front to back, to ensure that the end of the hooks on the griddle are secured to the studs of the electric ceramic stove (3).
- **Make sure the griddle is properly attached to the ceramic stove before operating it.**

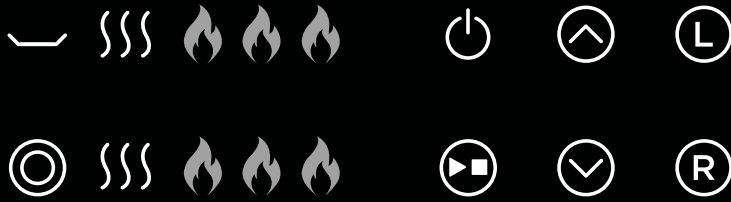












DETACHING THE GRIDDLE

- **Make sure the unit is completely cool and unplugged before removing the griddle attachment.**
- Push the griddle from back to front, so that the end of the hooks on the griddle are released from the studs of the electric ceramic stove (1).
- Move the griddle slightly, from left to right, until the hooks clear the clamping posts completely (2).
- Lift the griddle attachment up from the ceramic surface (3).



CONTROL PANEL



	Indicator for griddle mode
	Indicator for cooktop mode
	KEEP WARM icon
	Flame/Temperature level icon. 1 flame = LOW 2 flames = MEDIUM 3 flames = HIGH
	INCREASE key
	DECREASE key
	Burner L key (Left burner selection)
	Burner R key (Right burner selection)
	ON/OFF key
	START/STOP key

OPERATION

- Plug your 2-in-1 griddle into a grounded outlet. The unit will beep, and the ON/OFF key will turn on.
- Press the ON/OFF key → the unit will beep, and the START/STOP, L and R keys will light up on the control panel. If nothing else is pressed within 5 minutes, these keys will turn off.

IMPORTANT!

TO USE WITH THE GRIDDLE ATTACHMENT

- Press the L and R buttons together to select the griddle mode, the indicator for griddle mode will blink.
- Adjust the desired temperature by pressing the INCREASE and DECREASE keys, to adjust the 2 zones together.
- If you want to adjust only one zone, press L or R, then adjust the temperature on the chosen zone using the INCREASE and DECREASE keys. Press Start/Stop to start heating. The griddle mode indicator and the temperature indicator(s) stop flashing.
- You can keep adjusting the temperature with INCREASE and DECREASE during cooking. Press INCREASE or DECREASE to adjust the 2 zones together. If you want to adjust the temperature of the zone L or R only, press on L or R first and adjust to the chosen temperature. The selected zone(s) and temperature(s) are flashing. Press START/STOP when flashing to validate selection or wait 5 seconds for auto-validation.

TO USE AS A COOKTOP

- Select the first cooking zone by pressing on L (left burner) or R (right burner), the cooktop mode indicator will blink.
Caution! Do NOT use in cooktop mode when the griddle attachment is placed on the unit.
- Adjust the desired temperature for the first zone by pressing the INCREASE and DECREASE keys. Temperature indicator is blinking.
- Press START/STOP to start heating. The temperature indicator and the cooktop indicator stop blinking.
- If you wish to cook on the second burner simultaneously, press the other burner key (L or R), and adjust temperature. Temperature indicator is blinking. Press START/STOP to validate, the other burner starts heating.
- You can keep adjusting the temperature with INCREASE and DECREASE during cooking. Press INCREASE or DECREASE to adjust the 2 zones together. If you want to adjust the temperature of the zone L or R only, press on L or R first and adjust to the chosen temperature. The selected zone(s) and temperature(s) are flashing. Press START/STOP when flashing to validate selection or wait 5 seconds for auto-validation.

ATTENTION

If you press the START/STOP key during cooking, when the temperature selection is not flashing, then the START/STOP key will act as a STOP and shut off the burners. After 5 minutes, if no keys are pressed, the unit will turn to standby mode.

Temperature indicator is blinking => Start/Stop acts like a START

Temperature indicator is not blinking => Start/Stop acts like a STOP

If you only want to turn off only one of the burners while cooking, simply press the key to the burner you want off first and then press the START/STOP key.

However, please note that even after the burners are turned off, the KEEP WARM icon will remain on and blink until the temperature of the burners/griddle plate is safe to touch.

DO NOT TOUCH THE COOKTOP OR GRIDDLE PLATE AFTER TURNING OFF THE BURNERS UNTIL THE KEEP WARM ICON SHUTS OFF COMPLETELY.

To turn the appliance OFF completely, press the ON/OFF button once. The appliance will beep, and all keys will turn off except for the ON/OFF key.

TIP





To **MUTE** and **UNMUTE** the beeps on your 2-in-1 griddle, press and hold the INCREASE and DECREASE keys simultaneously for 3 seconds.

TEMPERATURE ZONES

Your 2-in-1 Griddle and Cooktop features three distinct zones for full control over your cooking. The **Searing**, **Cooking**, and **Keep Warm** zones are outlined below.



TEMPERATURE VALUE SETTINGS

Setting	Temperature
	230° F / 110°C
	320°F / 160°C
	400°F / 205°C
	500°F / 260°C

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the unit and allow it to **FULLY** cool down before cleaning.
- The cooktop surface may be cleaned using a nylon pad and a mild liquid soap solution. The cooktop must be cleaned by hand. Allow the cooktop to dry **THOROUGHLY** after cleaning.

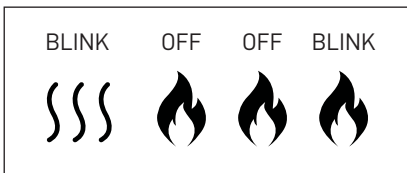
NOTE: Never use harsh or abrasive cleansers on the surface. The cooktop must be cleaned by hand.

- The griddle attachment **MUST** be cleaned by hand using a nylon pad and a mild liquid soap solution. Allow it to dry thoroughly after cleaning.
- The drip tray must be hand-washed with warm soapy water after **EACH USE**
- To clean the exterior finish, use a damp, sudsy cloth. For stubborn stains, a non-abrasive liquid cleanser or spray glass cleanser could be used..

TROUBLE SHOOTING

ERRORS

1.



Definition: Temperature sensor short circuit

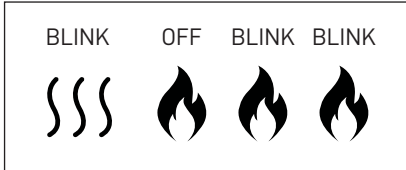
Possible causes:

- a. Sensor short-circuited internally.
- b. Sensor wires in the PCB board is short-circuited.

Solutions:

- a. Replace the sensor – contact customer service for assistance if still under warranty.
- b. Replace the PCB – contact customer service for assistance if still under warranty.

2.



Definition: Temperature sensor open circuit

Possible causes:

- a. The sensor plug is loose.
- b. The sensor connection wire is broken.
- c. Sensor is damaged.

Solutions:

- a. Re-plug the sensor – contact customer service for assistance if still under warranty.
- b. Replace the sensor – contact customer service for assistance if still under warranty.
- c. Replace the sensor – contact customer service for assistance if still under warranty.

3.

BOTH TEMPERATURE ZONES AND 8 ICONS BLINK

Definition: Over temperature alarm

Possible cause: User setup the cooktop mode with the griddle attachment installed

Solution: Plug off the unit, wait for unit to cool down, then restart operation and select the correct mode.

SERVICE

This appliance is for household use only. No user-serviceable parts are inside. Refer servicing to qualified personnel.

In the event service is needed, return your 2-in-1 Griddle & Dual Burner to The Legacy Companies, where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated before the repair is undertaken. If failure occurs within the warranty period there may be no charge.

Please include your return address and a brief description of the problem or damage to the 2-in-1 Griddle & Dual Burner on a separate sheet inside the box.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

ChefsChoice® ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner ("Warranty Period") with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at **www.chefschoice.com**

"Support" -> "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, hand written receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered online at **www.chefschoice.com**.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

ChefsChoice®

Plaque de Cuisson Numérique 2 en 1 et Double Brûleur Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et d'autres produits ChefsChoice® sur notre site Web :
<https://chefschoice.com/pages/product-registration>
L'enregistrement du produit n'est pas nécessaire pour activer la garantie.

Mesures de sécurité importantes	2-3
Instructions pour la fiche à trois broches	4
Description des pièces	5
Avant la première utilisation.....	5
Accessoire plancha	6
Panneau de commande	7
Fonctionnement	8-9
Zones de température	9
Réglages de la température	10
Nettoyage et entretien	10
Dépannage	10-11
Service	12
Garantie	12

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE FUTURE

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et des sous-plats de protection ou les boutons.
3. Pour protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou la plaque électrique dans ou sous l'eau ou tout autre liquide. Veuillez consulter les instructions de nettoyage.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en présence d'enfants.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour toute vérification, toute réparation ou tout réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
11. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
12. Si la fiche devient très chaude, faites appel à un électricien qualifié.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le bac d'égouttement ou que vous éliminez de la graisse chaude.
15. Ne nettoyez pas la plaque de cuisson à l'aide de tampons à récurer métalliques. L'utilisation de matériaux abrasifs pour le nettoyage entraîne la détérioration du revêtement céramique antiadhésif.
16. Pour garantir un fonctionnement sûr, les ustensiles ou les aliments surdimensionnés ne doivent pas être insérés sur la plaque de cuisson.
17. Un incendie peut se produire si cet appareil est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc. pendant son fonctionnement.
18. De la condensation et des dépôts de graisse peuvent se former autour de la surface en céramique et des sorties d'air et de vapeur. Ceci est normal.
- 19. ATTENTION :** Ne laissez jamais la plaque de cuisson sans surveillance pendant qu'elle est en fonctionnement.
20. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des récipients autres que le métal, le verre ou la céramique résistants au contact avec la plaque de cuisson.

21. N'entreposez aucun matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant sur la plaque de cuisson lorsqu'elle n'est pas en d'utilisation.
22. Ne placez aucun des matériaux suivants sur la plaque de cuisson : papier, carton, plastique et autres matériaux similaires.
23. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- 24. AVERTISSEMENT :** La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
25. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
26. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
27. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 28. AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
29. Lors du nettoyage de la surface en céramique ou de l'accessoire plancha, n'utilisez pas de tissu métallisé ou de tissu infusé de métal. N'utilisez pas d'ustensiles tranchants.
30. N'écrasez pas et ne pliez pas la surface en céramique.
31. Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson endommagée : si la plaque de cuisson est endommagée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson et entraîner un risque d'électrocution.
32. Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution : si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures par la vapeur ; certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
33. Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
34. Pour réduire tout risque d'incendie, ne placez aucun appareil de chauffage ou de cuisson sous l'appareil.
35. Pour réduire tout risque d'incendie, n'installez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'une partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
36. Pour réduire tout risque de choc électrique, n'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
37. Pour réduire tout risque d'incendie, n'entreposez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
38. Commencez toujours par raccorder la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes en position arrêt, puis retirez la fiche de la prise murale.
39. Cet appareil n'est pas conçu pour la cuisson d'aliments en grande friture.
- 40. AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas de rallonge électrique. Ne connectez jamais via une multiprise.

**GARDEZ BIEN CES INSTRUCTIONS
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

CONSIGNES POUR LA FICHE À TROIS BROCHES



Broche de
mise à la terre —

Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. Pour minimiser les risques d'électrocution, le cordon doit être branché dans une prise murale à 3 broches, avec mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70, dernière édition, et à tous les codes et règlements locaux.

Si aucune prise murale correspondante n'est disponible, il est de la responsabilité personnelle et de l'obligation du client de faire installer une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre par un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

CONSIGNES POUR LE CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement à cause d'un long câble. Des rallonges peuvent être utilisées à condition d'être utilisées avec précaution.

- La puissance électrique de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil. Si la puissance électrique de la rallonge est trop faible, elle peut surchauffer et prendre feu.
- La rallonge doit être placée de manière à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où les enfants pourraient s'y accrocher ou trébucher.

Félicitations pour votre achat d'une plaque chauffante numérique et double brûleur
Chef'sChoice® 2 en 1

DESCRIPTION DES PIÈCES

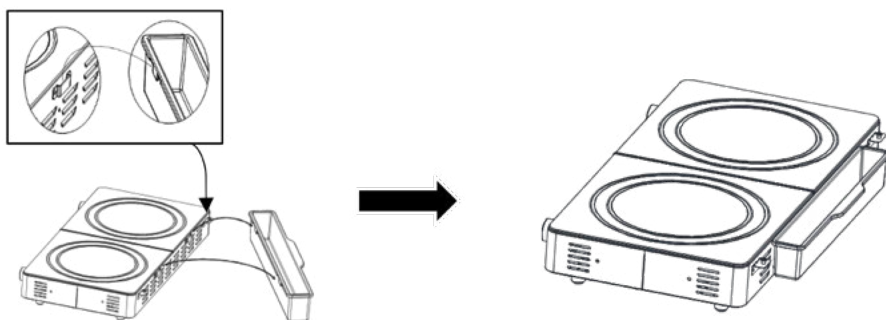


1. ACCESSOIRE PLANCHA
2. CUISINIÈRE DOUBLE
3. PANNEAU DE COMMANDE
4. BAC D'ÉGOUTTEMENT

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez toutes les notices et tous les emballages du produit.

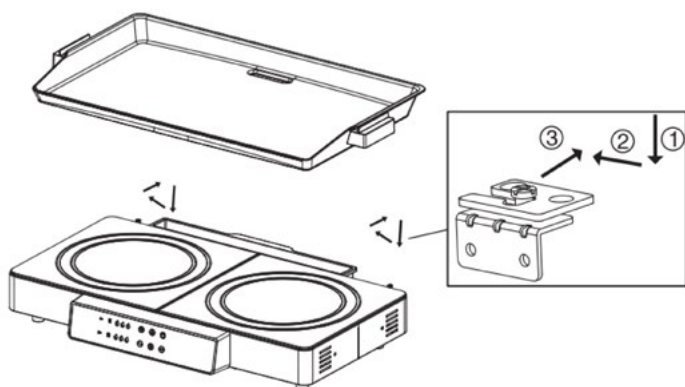
Installez le bac d'égouttement en insérant les deux crochets du bac d'égouttement dans les boucles situées à l'arrière de l'appareil, comme indiqué ci-dessous.



ACCESSOIRE PLANCHA

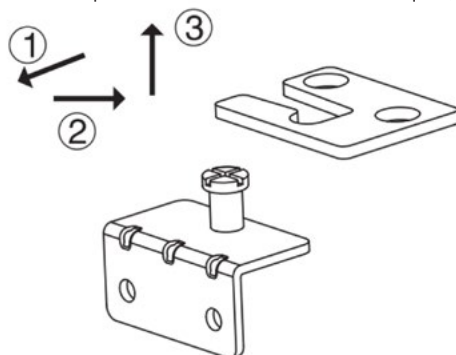
FIXATION DE LA PLANCHA

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi.
- Placez la plancha doucement sur la surface de la plaque de cuisson (1), de manière à ce que le bas de la plancha soit au même niveau que le haut de la cuisinière électrique en céramique. Veillez à ce que les crochets de la plancha s'alignent sur les montants de la cuisinière en céramique.
- Déplacez légèrement la plancha, de droite à gauche, jusqu'à ce que les crochets s'attachent complètement aux montants de fixation (2).
- Déplacez la plancha d'avant vers l'arrière, de manière à ce que l'extrémité des crochets de la plancha soit fixée aux montants de la cuisinière électrique en céramique (3).
- **Assurez-vous que la plancha est correctement fixée à la cuisinière en céramique avant de l'utiliser.**

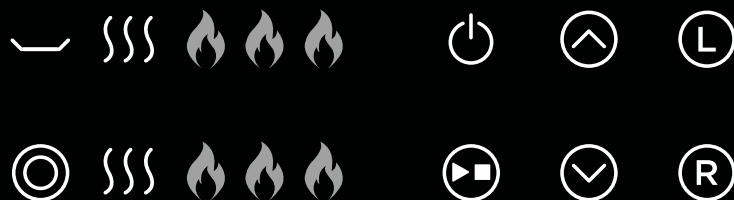












DÉTACHEMENT DE LA PLANCHA

- **Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi et débranché avant de retirer la plancha.**
- Poussez la plancha de l'arrière vers l'avant, de manière à ce que l'extrémité des crochets de la plancha soit dégagée des montants de la cuisinière électrique en céramique (1).
- Déplacez doucement la plancha, de gauche à droite, jusqu'à ce que les crochets se détachent complètement des montants de fixation (2).
- Soulevez l'accessoire de la plancha de la surface en céramique (3).



PANNEAU DE COMMANDE



	Voyant pour le mode plancha
	Voyant pour le mode plaque de cuisson
	Icône de MAINTIEN AU CHAUD
	Icône de niveau du feu / de la température. 1 flamme = BASSE 2 flammes = MOYENNE 3 flammes = ÉLEVÉE
	Bouton D'AUGMENTATION
	Bouton de DIMINUTION
	Bouton du brûleur L (sélection du brûleur gauche)
	Bouton du brûleur R (sélection du brûleur droit)
	Bouton D'ALIMENTATION
	Bouton MARCHE/ARRÊT

FONCTIONNEMENT

- Branchez votre plancha 2-en-1 dans une prise mise à la terre. L'appareil émettra un bip et la touche ON/OFF s'allumera.
- Appuyez sur la touche ON/OFF → l'appareil émettra un bip et les touches START/STOP (MARCHE/ARRÊT), L et R s'allumeront sur le panneau de commande. Si rien d'autre n'est pressé dans les 5 minutes, ces touches s'éteindront.

Important !

Pour une utilisation avec la fixation de plancha

- Appuyez sur les boutons L et R ensemble pour sélectionner le mode plancha; le voyant du mode plancha clignotera.
- Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches D'AUGMENTATION et DIMINUTION, pour régler les 2 zones ensemble.
- Si vous souhaitez régler une seule zone, appuyez sur L ou R, puis réglez la température sur la zone choisie à l'aide des touches D'AUGMENTATION et DIMINUTION. Appuyez sur Start/Stop (Marche/Arrêt) pour démarrer le chauffage. Le voyant de mode plancha et le(s) voyant(s) de température cessent de clignoter.
- Vous pouvez continuer à régler la température avec D'AUGMENTATION et DIMINUTION pendant la cuisson. Appuyez sur D'AUGMENTATION ou DIMINUTION pour régler les 2 zones ensemble. Si vous souhaitez régler la température de la zone L ou R uniquement, appuyez d'abord sur L ou R et réglez-la à la température choisie. La ou les zones et températures sélectionnées clignotent. Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) lors du clignotement pour valider la sélection ou patientez 5 secondes pour l'auto-validation.

Pour une utilisation comme plaque de cuisson

- Sélectionnez la première zone de cuisson en appuyant sur L (brûleur gauche) ou R (brûleur droit); le voyant du mode plaque de cuisson clignotera.
Attention! N'utilisez PAS en mode plaque de cuisson lorsque la fixation de plancha est placée sur l'appareil.
- Réglez la température souhaitée pour la première zone en appuyant sur les touches D'AUGMENTATION et DIMINUTION. Le voyant de température clignote.
- Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer le chauffage. Le voyant de température et le voyant de plaque de cuisson cessent de clignoter.
- Si vous souhaitez cuire sur le deuxième brûleur simultanément, appuyez sur l'autre touche du brûleur (L ou R) et réglez la température. Le voyant de température clignote. Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour valider; l'autre brûleur commence à chauffer.
- Vous pouvez continuer à régler la température avec D'AUGMENTATION et DIMINUTION pendant la cuisson. Appuyez sur D'AUGMENTATION et DIMINUTION pour régler les 2 zones ensemble. Si vous souhaitez régler la température de la zone L ou R uniquement, appuyez d'abord sur L ou R et réglez-la à la température choisie. La ou les zones et températures sélectionnées clignotent. Appuyez sur Start/Stop START/STOP (MARCHE/ARRÊT) lors du clignotement pour valider la sélection ou patientez 5 secondes pour l'auto-validation.

ATTENTION :

Si vous appuyez sur la touche START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pendant la cuisson, lorsque la sélection de température ne clignote pas, la touche START/STOP agira comme un ARRÊT et éteindra les brûleurs. Après 5 minutes, si aucune touche n'est enfoncée, l'appareil passe en mode veille.

Le voyant de température clignote => START/STOP (MARCHE/ARRÊT) agit comme une MISE EN MARCHE.

Le voyant de température ne clignote pas => START/STOP (MARCHE/ARRÊT) agit comme un ARRÊT.

Si vous ne voulez éteindre qu'un seul des brûleurs pendant la cuisson, appuyez simplement sur la touche du brûleur que vous voulez éteindre en premier, puis appuyez sur la touche START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

Cependant, veuillez noter que même après que les brûleurs soient éteints, l'icône KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) restera allumée et clignotera jusqu'à ce que la température des brûleurs/de la plaque plancha soit sûre au toucher.

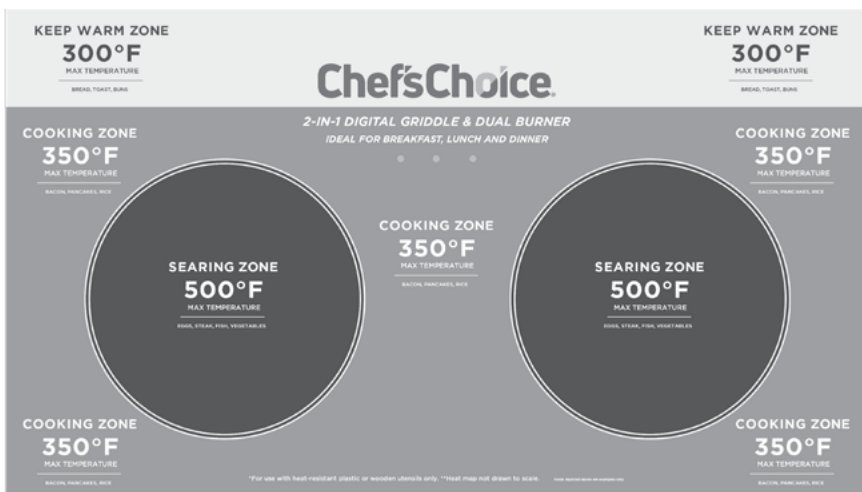
NE TOUCHEZ PAS LA PLAQUE DE CUISSON OU LA PLAQUE PLANCHA APRÈS AVOIR ÉTEINT LES BRÛLEURS ET JUSQU'À CE QUE L'ICÔNE DE MAINTIEN AU CHAUD S'ÉTEIGNE COMPLÈTEMENT.

Pour ÉTEINDRE complètement l'appareil, appuyez une fois sur le bouton ON/OFF. L'appareil émettra un bip et toutes les touches s'éteindront, à l'exception de la touche ON/OFF.


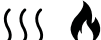


CONSEIL : pour **ACTIVER** et **DÉSACTIVER** le son des bips sur votre plancha 2-en-1, appuyez et maintenez enfoncées les touches D'AUGMENTATION et DIMINUTION simultanément pendant 3 secondes.

ZONES DE TEMPÉRATURE

Votre Plancha et Cuisinière 2-en-1 comporte trois zones distinctes pour un contrôle total de la cuisson. Les zones pour **SAISIR (SEARING)**, **CUISSON (COOKING)** et **MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)** sont indiquées ci-dessous.



RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE

Réglage	Température (°C)
	110
	160
	205
	260

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir **COMPLÈTEMENT** avant de le nettoyer.
- La surface de la cuisinière peut être nettoyée à l'aide d'un tampon en nylon et d'une solution de savon liquide doux. La cuisinière doit être nettoyée à la main. Laissez la cuisinière sécher **COMPLÈTEMENT** après le nettoyage.

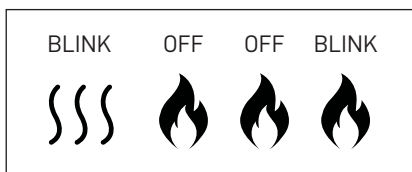
REMARQUE : N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou abrasifs sur la surface. La cuisinière doit être nettoyée à la main.

- L'accessoire plancha DOIT être lavé à la main à l'eau chaude avec un tampon en nylon et une solution de savon liquide doux. Laissez-la sécher complètement après le nettoyage.
- Le plateau d'égouttement doit être lavé à la main avec de l'eau chaude savonneuse après **CHAQUE UTILISATION**.
- Pour nettoyer la finition extérieure, utilisez un chiffon humide et imbibé de savon. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant liquide non abrasif ou un nettoyant pour vitres en spray.

DÉPANNAGE

Erreurs

1.



Signification : Court-circuit du capteur de température

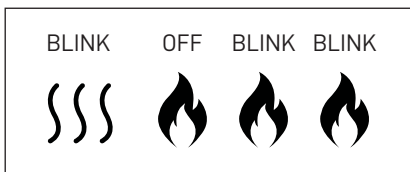
Causes possibles :

- a. Court-circuit interne du capteur.
- b. Les fils du capteur sur la carte de circuit imprimé de BPC sont en court-circuit.

Solutions:

- a. Remplacez le capteur : contactez le service client pour obtenir de l'aide si l'appareil est encore sous garantie.
- b. Remplacez la carte de circuit imprimé de BPC : contactez le service client pour obtenir de l'aide si l'appareil est encore sous garantie.

2.



Signification : Capteur de température en circuit ouvert

Causes possibles :

- a. La fiche du capteur est desserrée.
- b. Le fil de connexion du capteur est endommagé.
- c. Le capteur est endommagé.

Solutions:

- a. Rebranchez le capteur : contactez le service client pour obtenir de l'aide si l'appareil est encore sous garantie.
- b. Remplacez le capteur : contactez le service client pour obtenir de l'aide si l'appareil est encore sous garantie.
- c. Remplacez le capteur : contactez le service client pour obtenir de l'aide si l'appareil est encore sous garantie.

3. **LES DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE ET LES 8 ICÔNES CLIGNOTENT**

Définition : alarme de surchauffe

Cause possible: l'utilisateur configure le mode plaque de cuisson avec la fixation de plancha installée.

Solution : débranchez l'appareil, attendez qu'il refroidisse, puis redémarrez l'opération et sélectionnez le mode correct.

SERVICE

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Confiez l'entretien à un personnel qualifié.

Si un entretien est nécessaire, retournez votre appareil à The Legacy Companies, où le coût de la réparation ou du réglage électrique ou mécanique peut être estimé avant que la réparation ne soit entreprise. En cas de défaillance pendant la période de garantie, il peut n'y avoir aucuns frais.

Veillez inclure votre adresse de retour et une brève description du problème ou des dommages causés à l'appareil, sur une feuille séparée à l'intérieur de la boîte.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an sur l'appareil

ChefsChoice® (« la Société ») garantit cet appareil contre les défaillances du matériel et de la fabrication pendant un (1) an à compter de la date d'achat ou de la livraison au propriétaire initial, selon la date la plus tardive (« Période de garantie ») avec une preuve d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de la société. La garantie est valable uniquement pour un usage domestique à l'intérieur.

La garantie ne couvre aucun dommage aux surfaces antiadhésives de l'appareil, y compris la décoloration. La garantie est nulle et non avenue, comme déterminé uniquement par la société, si l'appareil est endommagé par accident, mauvais usage, sévices, négligence, rayage, ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit.

LA GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADEQUATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRE, QUI SONT EXCLUES PAR LA PRÉSENTE. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE SERA RESPONSABLE DES DOMMAGES, QU'ILS SOIENT DIRECTS, INDIRECTS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX, DÉCOULANT DE L'APPAREIL OU EN RELATION AVEC CELUI-CI.

Si vous pensez que l'appareil est défectueux ou nécessite un entretien pendant sa période de garantie, veuillez contacter le service client via notre site Web, à l'adresse www.chefschoice.com

« Assistance » -> « Nous joindre ». Un reçu prouvant la date d'achat originale sera exigé pour toutes les demandes de garantie. Les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. Il se peut également que vous deviez retourner l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais d'expédition de retour ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable des retours perdus en cours de transport.

Valable uniquement aux États-Unis et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, si elles sont disponibles, peuvent être commandées en ligne sur www.chefschoice.com.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien en toute sécurité de votre produit. Pour référence ultérieure, joignez un reçu de vente daté pour la preuve d'achat sous garantie et consignez les renseignements suivants :

Date d'achat ou de réception du cadeau : _____

Lieu d'achat et prix, si connu : _____

Numéro d'article et code de date (indiqués en bas/au dos du produit) : _____

ChefsChoice®

Plancha Digital 2 en 1 y Quemador Doble Manual de instrucciones



Registre este y otros productos ChefsChoice® a través de nuestra página web:
<https://chefschoice.com/pages/product-registration>
El registro del producto no es necesario para activar la garantía.

Medidas de seguridad importantes	2-3
Enchufe de 3 clavijas.....	3-4
Descripción de las partes	4
Primer uso	4
Accesorio de plancha.....	5
Panel de control	6
Operación.....	7-8
Zonas de temperatura	8
Ajustes de temperatura	9
Limpieza y mantenimiento	9
Solución de problemas	9-10
Servicio.....	11
Garantía	11

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos se deben tener siempre en cuenta las siguientes medidas básicas de precaución:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. No toque superficies calientes. Use asas y almohadillas o perillas calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la placa calefactora en o debajo del agua u otro líquido. Consulte las instrucciones de limpieza.
4. La supervisión estrecha es necesaria cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
5. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de ponerse o quitar las piezas, y antes de limpiar el aparato.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No usar al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Si el enchufe se calienta, llame a un electricista calificado.
13. No utilice este aparato para otro uso que no sea el previsto.
14. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja de goteo o desechar la grasa caliente.
15. No limpie la placa con estropajos metálicos. El uso de materiales abrasivos para limpiar dañará el revestimiento cerámico antiadherente.
16. Para garantizar un funcionamiento seguro, no se deben insertar utensilios o alimentos de gran tamaño en la placa eléctrica.
17. Puede producirse un incendio si este aparato está cubierto o toca material inflamable, incluyendo cortinas, cortinas, paredes, etc. cuando está en funcionamiento.
18. Se puede formar condensación y un depósito de grasa alrededor de la superficie cerámica y las salidas de aire y vapor. Esto es normal.
- 19. PRECAUCIÓN:** Nunca deje la placa calefactora desatendida cuando esté en uso.
20. Se debe tener extrema precaución al usar recipientes que no sean de metal, vidrio o cerámica a prueba de placas eléctricas.
21. No guarde ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en la placa calefactora cuando no esté en uso.
22. No coloque ninguno de los siguientes materiales en la placa eléctrica: papel, cartón, plástico y similares.
23. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de manera similar para evitar un peligro.
- 24. DVERTENCIA:** la temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.
25. Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
26. Este aparato es solo para uso doméstico.
27. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- 28. ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
29. Cuando limpie la superficie cerámica o el accesorio de la plancha, no utilice tela metálica ni tela metálica con infusión. No se deben usar utensilios afilados.
30. No triture ni doble la superficie cerámica.
31. No cocine en la placa de cocción rota: si la encimera se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.
32. Limpie la placa de cocción con precaución: si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor; Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.
33. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, ya que pueden calentarse.
34. Para reducir el riesgo de incendio, no coloque ningún aparato de calefacción o cocina debajo del aparato.
35. Para reducir el riesgo de incendio, no monte la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato de calefacción o cocina.
36. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no lo monte sobre un fregadero.
37. Para reducir el riesgo de incendio, no guarde nada directamente encima de la superficie del aparato cuando el aparato esté en funcionamiento.
38. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y, a continuación, enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectarlo, desactive cualquier control y, a continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.
39. Este aparato no está diseñado para freír alimentos.
- 40. PRECAUCIÓN:** No utilice un cable de extensión. Nunca se conecte a través de una regleta de enchufes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS



Pasador de puesta a tierra —

Para su seguridad personal, este aparato debe estar conectado a tierra. Este aparato está equipado con un cable de fuente de alimentación que tiene un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Para minimizar el posible riesgo de descarga, el cable debe estar conectado a un receptáculo de pared de 3 clavijas de acoplamiento tipo tierra, conectado a tierra, conectado

a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI / NFPA 70 última edición y todos los códigos y ordenanzas locales. Si un receptáculo de pared de acoplamiento no está disponible, es responsabilidad personal y obligación del cliente tener un receptáculo de pared de 3 clavijas correctamente conectado a tierra instalado por un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable largo. Los cables de extensión pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.

- La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, este podría recalentarse e incendiarse.
- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él.

**Félicitations pour votre achat d'une plaque chauffante numérique et double brûleur
Chef'sChoice® 2 en 1**

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

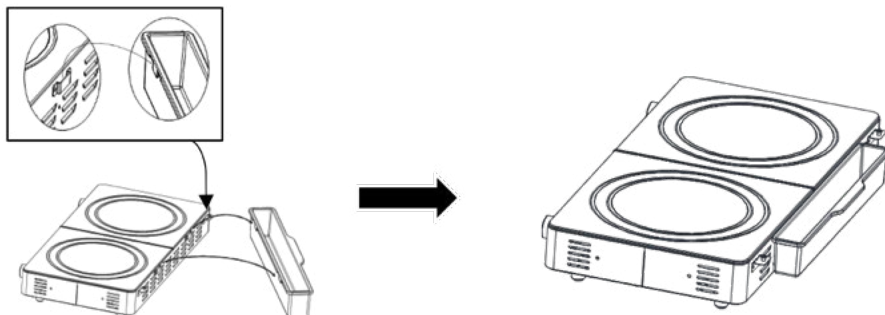


1. ACCESORIO DE PLANCHA
2. PLACA DE COCCION DOBLE
3. PANEL DE CONTROL
4. BANDEJA DE GOTEO

PRIMER USO

Retire todos los insertos y embalajes del producto.

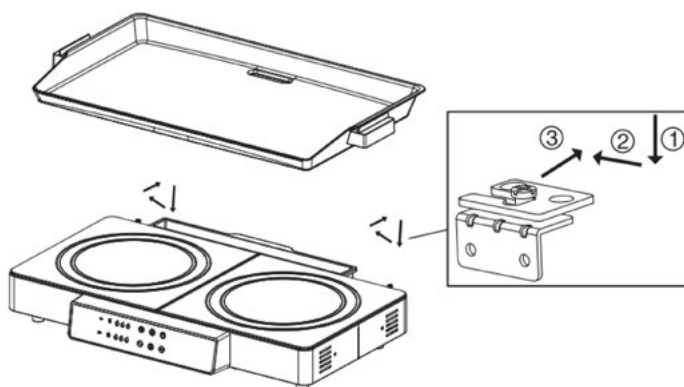
Instale la bandeja de goteo insertando los dos ganchos de la bandeja de goteo en las hebillas de la parte posterior de la unidad como se muestra a continuación.



ACCESORIO DE PLANCHA

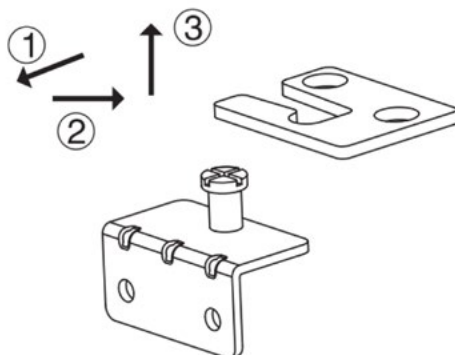
INSTALACIÓN DE LA PLANCHA

- Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y completamente frío.
- Baje la plancha ligeramente sobre la superficie de la placa de cocción (1), de modo que la parte inferior de la plancha quede al ras con la parte superior de la estufa de cerámica eléctrica. Asegúrese de que los ganchos de la plancha se alineen con los pernos de la estufa de cerámica.
- Mueva ligeramente la plancha, de derecha a izquierda, hasta que los ganchos se fijen completamente a los postes de sujeción (2).
- Tire de la plancha de adelante hacia atrás, para asegurarse de que el extremo de los ganchos de la plancha esté asegurado a los pernos de la estufa de cerámica eléctrica (3).
- **Asegúrese de que la plancha esté correctamente encajada a la estufa de cerámica antes de operarla.**

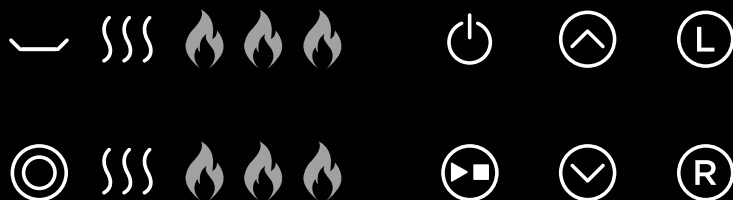










REMOVER LA PLANCHA

- **Asegúrese de que la unidad esté completamente fría y desenchufada antes de retirar el accesorio de la plancha.**
- Empuje la plancha de adelante hacia atrás para que el extremo de los ganchos de la plancha se libere de los pernos de la estufa de cerámica eléctrica (1).
- Mueva ligeramente la plancha, de izquierda a derecha, hasta que los ganchos despejen completamente los postes de sujeción (2).
- Levante el accesorio de la plancha de la superficie cerámica (3).



PANEL DE CONTROL



	Indicador para el modo de plancha
	Indicador para el modo de placa de cocción
	Icono de MANTENER CALIENTE
	Icono de nivel de temperatura. 1 llama = BAJA 2 llamas = MEDIO 3 llamas = ALTO
	Botón para AUMENTAR
	Botón para DISMINUIR
	Botón de la placa de cocción L (selección de la hornilla izquierda)
	Botón de la placa de cocción R (selección de la hornilla derecha)
	Botón de ENCENDIDO/APAGADO
	Botón de INICIAR/DETENER

OPERACION

- Enchufe su plancha 2 en 1 en un tomacorriente conectado a tierra. La unidad emitirá un pitido y la tecla de ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) se encenderá.
- Presione la tecla ON/OFF → la unidad emitirá un pitido y las teclas START/STOP (INICIAR/DETENER), A y B se iluminarán en el panel de control. Si no se pulsa nada más en 5 minutos, estas teclas se apagarán.

¡Importante!

Para usar con el accesorio de plancha

- Presione los botones L y R juntos para seleccionar el modo de plancha, el indicador para el modo de plancha parpadeará.
- Ajuste la temperatura deseada presionando las teclas AUMENTAR y DISMINUIR para ajustar las 2 zonas juntas.
- Si desea ajustar solo una zona, presione L o R, luego ajuste la temperatura en la zona elegida utilizando las teclas AUMENTAR y DISMINUIR. Pulse START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar a calentar. El indicador de modo de plancha y los indicadores de temperatura dejan de parpadear.
- Puede seguir ajustando la temperatura con AUMENTAR y DISMINUIR durante la cocción. Presione AUMENTAR o DISMINUIR para ajustar las 2 zonas juntas. Si solo desea ajustar la temperatura de la zona L o R, presione primero L o R y ajústela a la temperatura elegida. Las zonas y las temperaturas seleccionadas parpadean. Presione START/STOP (INICIAR/DETENER) cuando parpadee para validar la selección o espere 5 segundos para la validación automática.

Para su uso como placa de cocción

- Seleccione la primera zona de cocción presionando L (hornilla izquierda) o R (hornilla derecha), el indicador de modo de placa de cocción parpadeará.
¡Precaución! NO lo use en modo de placa de cocción cuando el accesorio de la plancha esté colocado en la unidad.
- Ajuste la temperatura deseada para la primera zona presionando las teclas AUMENTAR y DISMINUIR. El indicador de temperatura está parpadeando.
- Pulse START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar a calentar. El indicador de temperatura y el indicador de la placa de cocción dejarán de parpadear.
- Si desea cocinar en la segunda hornilla de manera simultánea, presione la otra tecla de la hornilla (L o R) y ajuste la temperatura. El indicador de temperatura está parpadeando. Presione START/STOP (INICIAR/DETENER) para validar, la otra hornilla comienza a calentarse.
- Puede seguir ajustando la temperatura con AUMENTAR y DISMINUIR durante la cocción. Presione AUMENTAR y DISMINUIR para ajustar las 2 zonas juntas. Si solo desea ajustar la temperatura de la zona L o R, presione primero L o R y ajústela a la temperatura elegida. Las zonas y las temperaturas seleccionadas parpadean. Presione START/STOP

(INICIAR/DETENER) cuando parpadee para validar la selección o espere 5 segundos para la validación automática.

ATENCIÓN:

Si presiona la tecla START/STOP (INICIAR/DETENER) durante la cocción, cuando la selección de temperatura no parpadea, la tecla START/STOP actuará como una PARADA y apagará las hornillas. Después de 5 minutos, si no se presionan las teclas, la unidad pasará al modo de espera.

El indicador de temperatura parpadea => START/STOP (INICIAR/DETENER) actúa como un INICIO.

El indicador de temperatura no parpadea => START/STOP (INICIAR/DETENER) actúa como una PARADA.

Si solo desea apagar una de las hornillas mientras cocina, tan solo presione la tecla de la hornilla que desea apagar primero y luego presione la tecla de START/STOP (INICIAR/DETENER).

NO TOQUE LA PLACA DE COCCIÓN NI LA PLANCHA DESPUÉS DE APAGAR LAS HORNILLAS HASTA QUE EL ÍCONO DE MANTENER CALIENTE (KEEP WARM) SE APAGUE POR COMPLETO.

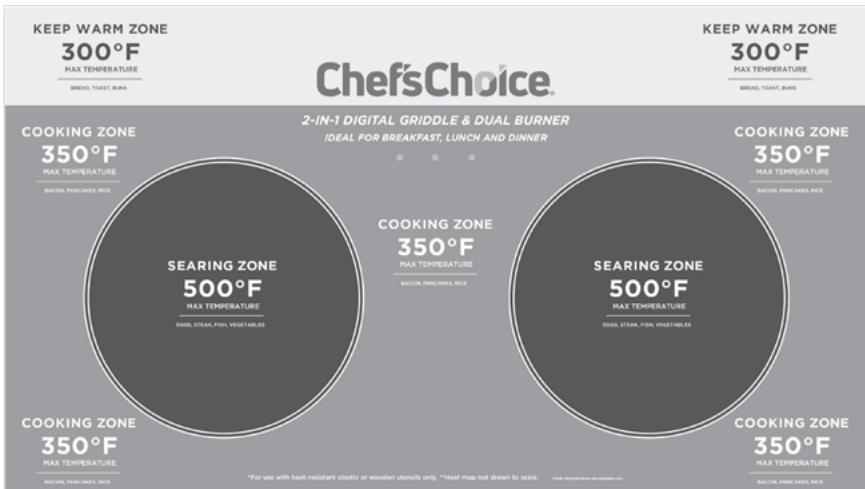
Para apagar el aparato por completo, presione el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) una vez. El aparato emitirá un pitido y todas las teclas se apagarán, excepto la tecla de ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO).

CONSEJO:





Para **SILENCIAR Y ACTIVAR** los pitidos de su plancha 2 en 1, mantenga presionadas las teclas AUMENTAR y DISMINUIR al mismo tiempo durante 3 segundos.

ZONAS DE TEMPERATURA

Su plancha y placa de cocción 2 en 1 cuenta con tres zonas de cocción distintas para un control total sobre su cocina. Las distribución de **las zonas para SELLAR (SEARING), COCINAR (COOKING) y MANTENER CALIENTE (KEEP WARM)** se describen a continuación.



AJUSTES DE TEMPERATURA

Ajuste	Temperatura (°C)
	110
	160
	205
	260

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe la unidad y deje que se enfríe **COMPLETAMENTE** antes de limpiarla.
- La superficie de la placa de cocción se puede limpiar con una almohadilla de nylon y una solución de jabón líquido suave. La placa de cocción **DEBE** limpiarse a mano. Deje que la placa de cocción **se seque BIEN** después de limpiarla.

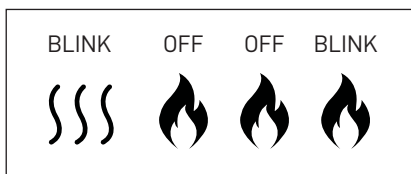
NOTA: Nunca use limpiadores fuertes o abrasivos en la superficie. La placa de cocción debe limpiarse a mano.

- El accesorio de la plancha **DEBE** limpiarse a mano con una almohadilla de nylon y una solución de jabón líquido suave. Deje que se seque bien después de la limpieza.
- La bandeja de goteo debe lavarse a mano con agua tibia y jabón después de **CADA** USO.
- Para limpiar el acabado exterior, use un paño húmedo y espumante. Para las manchas difíciles, se podría usar un limpiador líquido no abrasivo o un limpiador de vidrio en aerosol.

SOLUCION DE PROBLEMAS

Errores

1.



Significado: Cortocircuito del sensor de temperatura

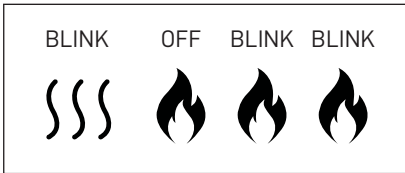
Posibles causas:

- a. Sensor cortocircuitado internamente.
- b. Los cables del sensor en la placa PCB están cortocircuitados.

Soluciones:

- a. Reemplace el sensor: póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda si aún está en garantía.
- b. Reemplace la PCB: comuníquese con el servicio al cliente para obtener ayuda si aún está en garantía.

2.



Definición: Sensor de temperatura circuito abierto

Posibles causas:

- a. El enchufe del sensor está suelto.
- b. El cable de conexión del sensor está roto.
- c. El sensor está dañado.

Soluciones:

- a. Vuelva a enchufar el sensor: póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda si aún está en garantía.
- b. Reemplace el sensor: póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda si aún está en garantía.
- c. Reemplace el sensor: póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda si aún está en garantía.

3. PARPADEARÁN TANTO LAS ZONAS DE TEMPERATURA COMO LOS 8 ÍCONOS

Definición: alarma de sobretemperatura

Causa posible: el usuario configura el modo de placa de cocción con el accesorio de plancha instalado.

Solución: enchufe la unidad, espere a que se enfríe, luego reinicie la operación y seleccione el modo correcto.

SERVICIO

Este aparato es solo para uso doméstico. No hay ninguna pieza en el interior servible para el usuario. Envíe cualquier reparación al personal de mantenimiento cualificado.

En caso de que se necesite servicio, devuelva su máquina a The Legacy Companies, donde se puede estimar el costo de la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico antes de realizar la reparación. Si se produce una falla dentro del período de garantía, es posible que no se cobre ningún cargo.

Incluya su dirección de devolución y una breve descripción del problema o daño a la máquina en una hoja separada dentro de la caja.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del electrodoméstico

ChefsChoice® ("la Empresa") garantiza este electrodoméstico contra posibles deficiencias en los materiales y la mano de obra durante un (1) año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original ("Período de garantía") con el comprobante de compra, siempre que el aparato se utilice y reciba mantenimiento de conformidad con el Manual de instrucciones. Cualquier pieza defectuosa del aparato se reparará o cambiará sin cargo alguno a discreción de la Empresa. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico en interiores.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluida la decoloración, en ninguna superficie antiadherente del aparato. Esta garantía quedará sin efecto, a criterio exclusivo de la Empresa, si el aparato resulta dañado a causa de accidente, uso indebido, abuso, negligencia, arañazos o si el aparato sufre cualquier tipo de alteración.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS POR LA PRESENTE. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE O EN RELACIÓN CON ESTE APARATO.

Si considera que el aparato ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en www.chefschoice.com

"Soporte" -> "Contáctenos". Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todas las reclamaciones de garantía; no se aceptan recibos escritos a mano. Asimismo, es posible que se le pida que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no se hace responsable de las devoluciones perdidas durante el transporte.

Válido solo en Estados Unidos y Canadá

PIEZAS DE REPUESTO

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir en línea en www.chefschoice.com.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso y el cuidado seguros de su producto. Para referencia futura, adjunte el recibo de compra con fecha como prueba de compra en garantía y registre la siguiente información:

Fecha de compra o recepción como regalo: _____

Dónde se compró y precio, si se conoce: _____

Número de artículo y código de fecha (se muestra en la parte inferior/posterior del producto): _____

