



© 2025 Brentwood Appliances, Inc.

DIGITAL INFRARED SINGLE BURNER

QUEMADOR SIMPLE INFRARROJO DIGITAL
BRÛLEUR SIMPLE INFRAROUGE NUMÉRIQUE

ITEM NO:
TS-383DBK



Operating and Safety Instructions

FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Instrucciones de Operación y Seguridad

SOLO PARA USO DOMESTICO

Consignes de Sécurité et de Fonctionnement

POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using this or any other electrical appliances, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.

READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury, and property damage, please note the following:

- Before each use, inspect the burner for any visible damage. If any parts are broken or damaged, do not use the burner and refer to the warranty policy on page 8 for guidance.
- Avoid placing the burner on plastic, uneven, or cloth-covered surfaces. A stable surface helps prevent tipping and keeps the burner cool underneath.
- Always plug the burner into a grounded, dedicated wall outlet. Avoid using extension cords or power strips, which can overheat and pose a fire risk.
- Do not run the burner on the same circuit as other high-wattage devices like microwaves, toasters, or air fryers to prevent tripping breakers or overheating.
- Only use cookware rated for high temperatures.
- Using a pot that is too large or too small can lead to uneven heating and may damage the burner or cookware.
- Ensure that items like paper towels, cloths, plastic utensils, and packaging are not near the burner. These materials can easily catch fire.
- Avoid letting water or other liquids touch the cord, control panel, or plug. Liquid exposure can lead to electrical shock or a short circuit.
- Curious hands and paws can accidentally turn knobs, knock over cookware, or get burned. Always supervise the cooking area.
- Fires can start in seconds if something boils over or a pan overheats. Always keep an eye on the burner when it is turned on.
- Oil can easily overheat and cause flare-ups. If frying, never leave it alone, and keep a lid nearby in case you need to smother a grease fire.
- Overusing high settings can damage the burner and overheat food or oil, increasing the risk of burning or ignition.
- If the burner emits unusual smells, makes strange noises, or shows error codes, stop using it immediately. It could indicate an electrical fault or malfunction.
- Always unplug the burner after cooking or before cleaning. This ensures no power is running through the burner.
- Even after switching it off, the cooking surface may stay hot for several minutes. Wait until it is fully cool before cleaning or storing.

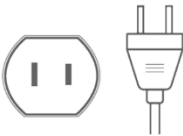
- Allow the burner to cool, then use a soft, damp cloth to wipe off any spills. This prevents food from hardening.
- Do not use steel wool or harsh chemicals, which can scratch or damage the surface.
- Never submerge the burner or splash large amounts of water near controls or vents. This can damage internal circuits.

SPECIAL INSTRUCTIONS:

- Overheat protection is a safety feature designed to prevent the burner from reaching dangerously high temperatures that could damage the burner or pose safety risks. If it happens, follow these safety precautions to ensure safe handling and avoid damage or injury:
 1. Immediately switch off the burner using the power button. If there is no response, unplug it from the power source.
 2. Allow the burner to sit untouched and cool naturally. This could take anywhere from 5 to 20 minutes.
 3. Once it is cool:
 - Look for any spills or burnt food on the surface or sensors.
 - Check if the cookware was too large, too small, or empty.
 - Make sure the air vents are not blocked.
 4. Wipe away any residue or stuck-on food with a soft, damp cloth. Clean surfaces help prevent overheating triggers.
 5. Plug it back in and turn it on again. If the burner operates normally, the overheat protection just did its job.
 6. If it keeps happening:
 - Double-check if you are using compatible cookware.
 - Avoid running it in max heat for too long.
 - If issues persist, refer to the warranty policy on page 8 for guidance. The sensor may be faulty.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Using an extension cord with the burner is not recommended. However, if one must be used:
 - The marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as that of the burner.
 - Arrange the extension cord so that it does not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

WARNING: The burner is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other) to reduce the risk of electrical shock, which is a safety feature. The plug is designed to fit into a polarized outlet in only one direction. If you

are unable to insert the plug into the outlet, try reversing it. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug or attempt to bypass its safety features.

 WARNING 	FOR HOUSEHOLD USE ONLY! PLEASE READ INSTRUCTIONS BEFORE USE & SAVE FOR FUTURE REFERENCE.
---	---

PARTS



1	Cooking Surface	4	Touch Timer Button
2	Cool-Touch Exterior		Timer Range: 1 to 99 minutes
3	Digital Display with Rotary Control Knob	5	Touch Power Button
		6	Anti-Slip Feet

Temperature Level		
L1	212°F	100°C
L2	392°F	200°C
L3	482°F	250°C
L4	572°F	300°C
L5	662°F	350°C
L6	752°F	400°C
L7	842°F	450°C
L8	932°F	500°C
L9	1,022°F	550°C

BEFORE USING THE DIGITAL INFRARED SINGLE BURNER

1. Inspect the burner, plug, and power cord for cracks, dents, broken buttons, or frayed areas—if you notice any damage, do not use the burner and have it checked or replaced.

2. Use a soft, damp cloth to wipe the cooktop surface, removing any dust, residue, or packaging debris—then ensure it is completely dry before plugging in.

USING THE DIGITAL INFRARED SINGLE BURNER

1. Place the burner on a stable, flat, and heat-resistant surface.
2. Plug the power cord directly into a wall outlet—you will hear a beep and see “--” on the digital display, indicating the burner is ready to use.
3. Place your cookware on the cooking surface, making sure to use flat-bottomed pots or pans.
4. Press the power button—the display will change to “ON,” indicating that the burner is now active and ready for use.
5. If you want to use the burner without the timer:
 - a. Rotate the knob to set your desired temperature—the cooking surface will glow red and begin heating up.
 - b. You can adjust the temperature at any time while cooking by rotating the knob to increase or decrease the heat as needed.
6. If you want to use the burner with the timer:
 - a. Set the temperature first by rotating the knob to your desired temperature.
 - b. Press the timer button—the display will switch to timer mode, allowing you to set your desired cooking duration.
 - c. Rotate the knob to set the cooking time—choose the number of minutes you want the burner to run, and the surface will turn red as it begins heating.
 - d. If you want to adjust the temperature or the timer while cooking:
 - i. To change the temperature: rotate the knob directly.
 - ii. To change the timer: press the timer button again, then rotate the knob.
7. When you are done cooking:
 - a. If you use the timer: the burner shuts off automatically.
 - b. If no timer: press the power button to stop heating.
8. The red glow will fade as the surface cools, but the display will remain showing “ON,” and the fan will continue running to assist with cooling.
9. Do not unplug the burner immediately; wait until it has fully cooled, the digital display turns off, and the fan stops completely.
10. Once everything is off and quiet, you can unplug the burner and store it.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Once the burner has cooled down and the power cord is unplugged, wipe down the burner with a soft, damp cloth to remove food, spills, or stains, but avoid using abrasive materials.
2. Store the burner on a flat, dry surface, coil the power cord neatly, and keep it in a safe place away from heat or moisture.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Write down the following information about your product to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase: _____ Store/Dealer: _____

Model/Item No: _____

THIS WARRANTY APPLIES TO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE CONTINENTAL U.S. AND CANADA ONLY. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product, at our option. However, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and for the return of a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace it with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.** This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than what is specified on the rating label (e.g., 120V~60Hz). We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim, do not return this product to the store.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:

Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

Monday through Friday: 9:00am – 5:00pm PST.

U.S. Customers Please Email: warranty@brentwoodus.com

Canadian Customers Please Email: canada.warranty@brentwoodus.com

Go Online at www.brentwoodus.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES



Al utilizar este o cualquier otro aparato eléctrico, siga siempre estas precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando haya niños presentes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y daños a la propiedad, tenga en cuenta lo siguiente:

- Antes de cada uso, inspeccione el quemador para detectar cualquier daño visible. Si alguna pieza está rota o dañada, no utilice el quemador y consulte la política de garantía en la página 8 para obtener instrucciones.
- Evite colocar el quemador sobre superficies de plástico, irregulares o cubiertas de tela. Una superficie estable ayuda a evitar que se vuelque y mantiene el quemador frío por debajo.
- Conecte siempre el quemador a una toma de corriente exclusiva con conexión a tierra. Evite usar cables de extensión o enchufes múltiples, ya que pueden sobrecalentarse y representar un riesgo de incendio.
- No conecte el quemador al mismo circuito que otros aparatos de alto voltaje, como microondas, tostadoras o freidoras de aire, para evitar que se disparen los interruptores o se sobrecalienten.
- Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para altas temperaturas.
- Usar una olla demasiado grande o pequeña puede provocar un calentamiento desigual y dañar el quemador o los utensilios de cocina.
- Asegúrese de que artículos como toallas de papel, paños, utensilios de plástico y embalajes no estén cerca del quemador. Estos materiales pueden incendiarse fácilmente.
- Evite que el agua u otros líquidos entren en contacto con el cable, el panel de control o el enchufe. La exposición a líquidos puede provocar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
- Las manos y patas inquietas pueden girar perillas accidentalmente, volcar utensilios de cocina o quemarse. Supervise siempre el área de cocción.
- Los incendios pueden iniciarse en segundos si algo se derrama o una sartén se sobrecalienta. Vigile siempre el quemador cuando esté encendido.
- El aceite puede sobrecalentarse fácilmente y causar llamaradas. Si fríe, nunca lo deje solo y mantenga una tapa cerca por si necesita apagar un incendio de grasa.
- El uso excesivo de ajustes altos puede dañar el quemador y sobrecalentar los alimentos o el aceite, lo que aumenta el riesgo de quemaduras o ignición.

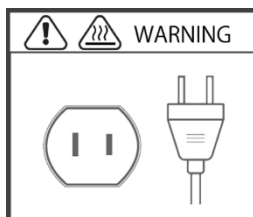
- Si el quemador emite olores inusuales, hace ruidos extraños o muestra códigos de error, deje de usarlo inmediatamente. Podría indicar una falla eléctrica o un mal funcionamiento.
- Desenchufe siempre el quemador después de cocinar o antes de limpiarlo. Esto garantiza que no pase corriente por el quemador. Incluso después de apagarlo, la superficie de cocción puede permanecer caliente durante varios minutos. Espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo o guardarlo.
- Deje que el quemador se enfríe y luego use un paño suave y húmedo para limpiar cualquier derrame. Esto evita que los alimentos se endurezcan.
- No utilice lana de acero ni productos químicos agresivos, ya que pueden rayar o dañar la superficie.
- Nunca sumerja el quemador ni salpique grandes cantidades de agua cerca de los controles o las rejillas de ventilación. Esto puede dañar los circuitos internos.

INSTRUCCIONES ESPECIALES:

- La protección contra sobrecalentamiento es una función de seguridad diseñada para evitar que el quemador alcance temperaturas peligrosamente altas que podrían dañarlo o representar riesgos de seguridad. Si esto ocurre, siga estas precauciones de seguridad para garantizar un manejo seguro y evitar daños o lesiones:
 1. Apague inmediatamente el quemador con el botón de encendido. Si no responde, desconéctelo de la fuente de alimentación.
 2. Deje que el quemador repose sin tocarlo y se enfríe naturalmente. Esto puede tardar entre 5 y 20 minutos.
 3. Una vez que se haya enfriado:
 - Revise si hay derrames o alimentos quemados en la superficie o los sensores.
 - Verifique si los utensilios de cocina eran demasiado grandes, demasiado pequeños o estaban vacíos.
 - Asegúrese de que las rejillas de ventilación no estén bloqueadas.
 4. Limpie cualquier residuo o alimento adherido con un paño suave y húmedo. Las superficies limpias ayudan a prevenir el sobrecalentamiento.
 5. Vuelva a enchufarlo y enciéndalo. Si el quemador funciona normalmente, la protección contra sobrecalentamiento ha cumplido su función.

6. Si persiste:
- Verifique si está usando utensilios de cocina compatibles.
 - Evite usar la olla a máxima temperatura durante demasiado tiempo.
 - Si el problema persiste, consulte la política de garantía en la página 8 para obtener ayuda. El sensor podría estar defectuoso.
- Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No se recomienda usar un alargador con el quemador. Sin embargo, si es necesario:
 - La potencia nominal del alargador debe ser al menos igual a la del quemador.
 - Coloque el alargador de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde pueda tropezar o tirar de él.

ADVERTENCIA: El quemador está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica, lo cual es una medida de seguridad. El enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si no puede insertar el enchufe en el tomacorriente, intente invertirlo. Si el enchufe sigue sin encajar, contacte a un electricista cualificado. Nunca utilice el enchufe con un alargador a menos que pueda insertarlo completamente en el mismo. No altere el enchufe ni intente eludir sus medidas de seguridad.



**¡SOLO PARA USO DOMÉSTICO! LEA
LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR Y
GUARDE PARA REFERENCIA FUTURA.**

PARTES



1	Superficie de Cocción	4	Temporizador Táctil
2	Exterior Frío al Tacto		Rango del Temporizador: 1 a 99 minutos
3	Pantalla Digital con Perilla de Control Giratoria		5 Botón de Encendido Táctil
		6	Patas Antideslizantes

Nivel de Temperatura		
L1	212°F	100°C
L2	392°F	200°C
L3	482°F	250°C
L4	572°F	300°C
L5	662°F	350°C
L6	752°F	400°C
L7	842°F	450°C
L8	932°F	500°C
L9	1,022°F	550°C

ANTES DE USAR EL QUEMADOR SIMPLE INFRARROJO DIGITAL

1. Inspeccione el quemador, el enchufe y el cable de alimentación para detectar grietas, abolladuras, botones rotos o zonas desgastadas. Si observa algún daño, no utilice el quemador y llévelo a revisar o reemplazar.

2. Limpie la superficie de la placa con un paño suave y húmedo, eliminando el polvo, los residuos o los restos del embalaje. Asegúrese de que esté completamente seca antes de enchufarla.

USO DEL QUEMADOR SIMPLE INFRARROJO DIGITAL

1. Coloque el quemador sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
2. Conecte el cable de alimentación directamente a un tomacorriente de pared; escuchará un pitido y verá "--" en la pantalla digital, lo que indica que el quemador está listo para usar.
3. Coloque los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción, asegurándose de usar ollas o sartenes de fondo plano.
4. Presione el botón de encendido; la pantalla cambiará a "ON", lo que indica que el quemador ya está activo y listo para usar.
5. Si desea usar el quemador sin temporizador:
 - a. Gire la perilla para ajustar la temperatura deseada; la superficie de cocción se iluminará en rojo y comenzará a calentarse.
 - b. Puede ajustar la temperatura en cualquier momento mientras cocina girando la perilla para aumentar o disminuir el fuego según sea necesario.
6. Si desea usar el quemador con temporizador:
 - a. Ajuste primero la temperatura girando la perilla a la temperatura deseada.
 - b. Presione el botón del temporizador; la pantalla cambiará al modo temporizador, lo que le permitirá configurar el tiempo de cocción deseado.
 - c. Gire la perilla para configurar el tiempo de cocción: elija la cantidad de minutos que desea que funcione el quemador y la superficie se pondrá roja cuando comience a calentarse.
 - d. Si desea ajustar la temperatura o el temporizador mientras cocina:
 - i. Para cambiar la temperatura: gire la perilla directamente.
 - ii. Para cambiar el temporizador: presione el botón del temporizador nuevamente y luego gire la perilla.
7. Al terminar de cocinar:
 - a. Si usa el temporizador: el quemador se apaga automáticamente.
 - b. Si no hay temporizador: presione el botón de encendido para detener el calentamiento.
8. El brillo rojo se atenuará a medida que la superficie se enfríe, pero la pantalla seguirá mostrando "ON" y el ventilador continuará funcionando para ayudar con el enfriamiento.

9. No desenchufe el quemador inmediatamente; espere hasta que se haya enfriado por completo, la pantalla digital se apague y el ventilador se detenga por completo.
10. Una vez que todo esté apagado y en silencio, puedes desenchufar el quemador y guardarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Una vez que el quemador se haya enfriado y el cable de alimentación esté desenchufado, límpielo con un paño suave y húmedo para eliminar restos de comida, derrames o manchas, pero evite usar materiales abrasivos.
2. Guarde el quemador sobre una superficie plana y seca, enrolle el cable de alimentación cuidadosamente y guárdelo en un lugar seguro, alejado del calor y la humedad.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de sécurité de base, en particulier lorsque des enfants sont présents.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures graves et de dommages matériels, veuillez noter les points suivants :

- Avant chaque utilisation, inspectez le brûleur pour détecter tout dommage visible. Si des pièces sont cassées ou endommagées, n'utilisez pas le brûleur et consultez la politique de garantie en page 8 pour plus d'informations.
- Évitez de placer le brûleur sur des surfaces en plastique, inégales ou recouvertes de tissu. Une surface stable empêche tout basculement et maintient le brûleur froid en dessous.
- Branchez toujours le brûleur sur une prise murale dédiée et mise à la terre. Évitez d'utiliser des rallonges ou des multiprises, car elles peuvent surchauffer et présenter un risque d'incendie.
- Ne branchez pas le brûleur sur le même circuit que d'autres appareils à haute puissance, comme les micro-ondes, les grille-pain ou les friteuses à air chaud, afin d'éviter le déclenchement des disjoncteurs ou la surchauffe.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine conçus pour des températures élevées.
- L'utilisation d'une casserole trop grande ou trop petite peut entraîner une cuisson inégale et endommager le brûleur ou les ustensiles de cuisine.
- Assurez-vous que les articles tels que les essuie-tout, les chiffons, les ustensiles en plastique et les emballages ne se trouvent pas à proximité du brûleur. Ces matériaux peuvent facilement s'enflammer.
- Évitez tout contact de l'eau ou d'autres liquides avec le cordon, le panneau de commande ou la prise. L'exposition aux liquides peut provoquer un choc électrique ou un court-circuit.
- Des mains et des pattes indiscretes peuvent tourner accidentellement les boutons, renverser les ustensiles de cuisine ou se brûler. Surveillez toujours la zone de cuisson.
- Un incendie peut se déclarer en quelques secondes si un aliment déborde ou si une casserole surchauffe. Surveillez toujours le brûleur lorsqu'il est allumé.
- L'huile peut facilement surchauffer et provoquer des flambées. Si vous faites frire, ne la laissez jamais seul et gardez un couvercle à proximité au cas où vous auriez besoin d'éteindre un feu de graisse.

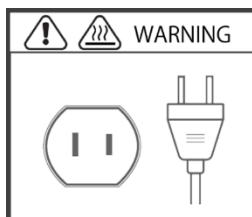
- Une utilisation excessive des réglages élevés peut endommager le brûleur et surchauffer les aliments ou l'huile, augmentant ainsi le risque de brûlure ou d'inflammation.
- Si le brûleur dégage des odeurs inhabituelles, fait des bruits étranges ou affiche des codes d'erreur, cessez immédiatement de l'utiliser. Cela pourrait indiquer une panne électrique ou un dysfonctionnement.
- Débranchez toujours le brûleur après la cuisson ou avant de le nettoyer. Cela permet d'éviter qu'il ne soit sous tension.
- Même après l'avoir éteint, la surface de cuisson peut rester chaude pendant plusieurs minutes. Attendez qu'elle soit complètement froide avant de la nettoyer ou de la ranger.
- Laissez le brûleur refroidir, puis utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer les éclaboussures. Cela empêche les aliments de durcir.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de produits chimiques agressifs, qui pourraient rayer ou endommager la surface.
- N'immergez jamais le brûleur et n'éclaboussez jamais de grandes quantités d'eau près des commandes ou des événements. Cela pourrait endommager les circuits internes.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES :

- La protection contre la surchauffe est un dispositif de sécurité conçu pour empêcher le brûleur d'atteindre des températures dangereusement élevées, susceptibles de l'endommager ou de présenter des risques pour la sécurité. Si cela se produit, suivez ces précautions pour une manipulation sûre et éviter tout dommage ou blessure :
 1. Éteignez immédiatement le brûleur à l'aide du bouton d'alimentation. En l'absence de réponse, débranchez-le.
 2. Laissez le brûleur refroidir naturellement. Cela peut prendre de 5 à 20 minutes.
 3. Une fois refroidi :
 - Vérifiez la présence de traces de liquide ou d'aliments brûlés sur la surface ou les capteurs.
 - Vérifiez si l'ustensile de cuisson était trop grand, trop petit ou vide.
 - Assurez-vous que les grilles d'aération ne sont pas obstruées.
 4. Essuyez tout résidu ou aliment collé avec un chiffon doux et humide. Des surfaces propres aident à prévenir les risques de surchauffe.

5. Rebranchez et rallumez l'appareil. Si le brûleur fonctionne normalement, la protection contre la surchauffe a fait son effet.
6. Si le problème persiste :
 - Vérifiez que vous utilisez des ustensiles de cuisine compatibles.
 - Évitez de faire fonctionner l'appareil à puissance maximale trop longtemps.
 - Si le problème persiste, consultez la politique de garantie à la page 8 pour obtenir des conseils. Le capteur est peut-être défectueux.
- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge avec le brûleur est déconseillée. Cependant, si vous devez en utiliser une :
 - La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à celle du brûleur.
 - Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas sur le plan de travail ou la table, où elle pourrait faire trébucher ou être tirée.

AVERTISSEMENT : Le brûleur est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre) afin de réduire le risque de choc électrique, ce qui constitue un dispositif de sécurité. La fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si vous ne parvenez pas à l'insérer dans la prise, essayez de l'inverser. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge si vous ne pouvez pas l'insérer complètement dans la rallonge. Ne modifiez pas la fiche et ne tentez pas de contourner ses dispositifs de sécurité.



**POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT !
VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT
L'UTILISATION ET CONSERVER POUR
RÉFÉRENCE FUTURE.**

PIÈCES



1	Surface de Cuisson	4	Bouton de Minuterie Tactile
2	Extérieur Froid au Toucher		Plage de Minuterie : 1 à 99 minutes
3	Affichage Numérique avec Bouton de Commande Rotatif	5	Bouton d'Alimentation Tactile
		6	Pieds Antidérapants

Niveau de Température		
L1	212°F	100°C
L2	392°F	200°C
L3	482°F	250°C
L4	572°F	300°C
L5	662°F	350°C
L6	752°F	400°C
L7	842°F	450°C
L8	932°F	500°C
L9	1,022°F	550°C

AVANT D'UTILISER LE BRÔLEUR SIMPLE INFRAROUGE NUMÉRIQUE

1. Inspectez le brûleur, la fiche et le cordon d'alimentation pour détecter toute fissure, bosse, bouton cassé ou effiloché. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas le brûleur et faites-le vérifier ou remplacer.

2. Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer la surface de cuisson afin d'éliminer la poussière, les résidus ou les débris d'emballage. Assurez-vous ensuite qu'elle est parfaitement sèche avant de la brancher.

UTILISATION DU BRÛLEUR SIMPLE INFRAROUGE NUMÉRIQUE

1. Placez le brûleur sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
2. Branchez le cordon d'alimentation directement sur une prise murale : un bip sonore et l'affichage numérique indiqueront que le brûleur est prêt à l'emploi.
3. Placez vos ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson, en veillant à utiliser des casseroles ou poêles à fond plat.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt : l'affichage passe à « ON », indiquant que le brûleur est activé et prêt à l'emploi.
5. Pour utiliser le brûleur sans minuterie :
 - a. Tournez le bouton pour régler la température souhaitée : la surface de cuisson s'illuminera en rouge et commencera à chauffer.
 - b. Vous pouvez ajuster la température à tout moment pendant la cuisson en tournant le bouton pour augmenter ou diminuer la puissance selon vos besoins.
6. Pour utiliser le brûleur avec minuterie :
 - a. Réglez d'abord la température en tournant le bouton pour obtenir la température souhaitée.
 - b. Appuyez sur le bouton de la minuterie : l'écran passe en mode minuterie, vous permettant de régler la durée de cuisson souhaitée.
 - c. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. Choisissez la durée de fonctionnement du brûleur. La surface devient rouge dès que la cuisson commence.
 - d. Pour régler la température ou la minuterie pendant la cuisson :
 - i. Pour modifier la température : tournez directement le bouton.
 - ii. Pour modifier la minuterie : appuyez à nouveau sur le bouton de la minuterie, puis tournez le bouton.
7. Une fois la cuisson terminée :
 - a. Si vous utilisez la minuterie : le brûleur s'éteint automatiquement.
 - b. Sans minuterie : appuyez sur le bouton marche/arrêt pour arrêter la cuisson.
8. La lueur rouge s'estompe à mesure que la surface refroidit, mais l'écran reste allumé et le ventilateur continue de fonctionner pour favoriser le refroidissement.

9. Ne débranchez pas le brûleur immédiatement ; attendez qu'il ait complètement refroidi, que l'écran numérique s'éteigne et que le ventilateur s'arrête complètement.
10. Une fois que tout est éteint et silencieux, vous pouvez débrancher le brûleur et le ranger.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Une fois le brûleur refroidi et le cordon d'alimentation débranché, essuyez-le avec un chiffon doux et humide pour éliminer les résidus de nourriture, les déversements ou les taches, mais évitez d'utiliser des matériaux abrasifs.
2. Rangez le brûleur sur une surface plane et sèche, enroulez soigneusement le cordon d'alimentation et conservez-le dans un endroit sûr, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.



© 2025 Brentwood Appliances, Inc.