

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

TABLE TOP INDUCTION COOKER

Modelnr.: *688.062



Gebruiksaanwijzing (p. 2-3)

Operation Manual (p. 4-5)

Mode d'emploi (p. 6-7)

Manual de funcionamiento (p. 8-9)

I. Specificaties

- 1). Artikelnr.: *688.062 (BT-200E)
- 2). Vermogen: 500 - 2000 W
- 3). Spanning: 230 V / 50 Hz
- 4). Temperatuur: 60°C - 240°C

II. Veiligheidsvoorschriften

Lees de onderstaande veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door voordat het apparaat in gebruik wordt genomen.

- 1). Steek de stekker niet met natte handen in het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.
- 2). Steek de stekker niet in een stopcontact waarop ook andere apparaten zijn aangesloten.
- 3). Gebruik het apparaat niet als het netsnoer is beschadigd of als de stekker niet veilig in het stopcontact kan worden gestoken.
- 4). Breng zelf geen modificaties aan en voer geen reparaties uit.
- 5). Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur of vochtige plaatsen.
- 6). Gebruik het apparaat niet op plaatsen waar kinderen het kunnen aanraken.
Laat kinderen het apparaat niet zelf gebruiken.
- 7). Plaats het apparaat niet op een instabiel oppervlak.
- 8). Verplaats het apparaat niet als er een pot of pan op staat.
- 9). Verwarm geen lege pot of pan en voorkom droogkoken.
- 10). Plaats geen metalen voorwerpen (bijv. messen, vorken, lepels en deksels), blikken en aluminiumfolie op de kookplaat.
- 11). Zorg ervoor dat het apparaat aan alle kanten voldoende ruimte heeft.
Houd de voorzijde en de linker- of rechterzijde van het apparaat vrij.
- 12). Plaats het apparaat niet op tapijt, een tafelkleed (vinyl) of een andere ondergrond die niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- 13). Plaats geen papier tussen de pot of pan en de kookplaat. Het papier kan gaan branden.
- 14). Als de kookplaat beschadigd is, moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden.
- 15). Blokkeer de ventilatieopeningen niet.
- 16). Raak de kookplaat niet aan als de pot of pan eraf is gehaald, want de plaat is dan nog steeds zeer warm.
- 17). Plaats het apparaat niet in de buurt van voorwerpen die gevoelig zijn voor elektromagnetische velden, zoals radio's, televisies en bankpasjes.
- 18). Het netsnoer mag uitsluitend vervangen worden door een gekwalificeerd monteur.
- 19).  De kookplaat mag uitsluitend vervangen worden door een gekwalificeerd monteur.
- 20). Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (onder wie kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij onder toezicht of volgens de instructies van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.

Let op: houd kinderen goed in de gaten om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

III. Het apparaat gebruiken

- 1). Plaats geschikt keukengerei midden op de kookplaat en steek de stekker in het stopcontact.
Het ON/OFF-lampje begint nu te branden.
- 2). Als op de knop Function wordt gedrukt, gaat het HEATING-lampje branden.
- 3). Als op de knop Function wordt gedrukt, kunnen HEATING, TEMP geselecteerd worden.
HEATING: 500 - 2000 W
TEMP: 60°C, 90°C, 140°C, 180°C, 240°C
- 4). De temperatuur is standaard ingesteld op 180°C en het vermogen op 1400 W.

- 5). Als op de knop TIMER wordt gedrukt, gaan het TIMER-lampje én het HEATING- of TEMP-lampje branden. Dit geeft aan dat de timer wordt ingesteld. Stel de gewenste kooktijd in door op de knop "+" of de knop "-" te drukken. De timer heeft een bereik van 0 tot 180 minuten. Na 5 seconden wordt in het display automatisch de ingestelde waarde weergegeven. Druk nogmaals op de knop TIMER om de resterende kooktijd in het display weer te geven.
- 6). Het apparaat is voorzien van een geheugenfunctie. De ingestelde vermogens-, temperatuur- en timerwaarden worden opgeslagen, zelfs als er van ON/OFF naar TEMP overgegaan en daarna weer terug naar ON/OFF gegaan wordt.
- 7). Druk op de knop ON/OFF om de timer te annuleren. Druk op de knop ON/OFF om het apparaat opnieuw in te stellen.
- 8). Het apparaat kan tijdens het gebruik zeer warm worden.
- 9). Het apparaat zelf en het kookgerei kunnen zeer warm zijn als het apparaat in bedrijf is.
- 10). Als de kookplaat is beschadigd, moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden om elektrische schokken te voorkomen.

IV. Geschikt en ongeschikt kookgerei

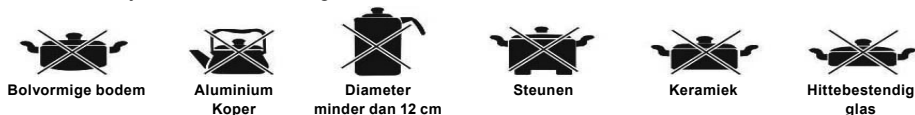
1). *Geschikte potten en pannen*

Potten en pannen die gemaakt zijn van staal, gietijzer, geëmailleerd staal en roestvrij staal, voorzien zijn van een platte bodem en een diameter van 12 tot 26 cm hebben.



2). *Ongeschikte potten en pannen*

Potten en pannen die gemaakt zijn van hittebestendig glas, keramiek, koper en aluminium, voorzien zijn van een bolvormige bodem en een diameter van minder dan 12 cm hebben.



V. Het apparaat reinigen

- 1). Haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld. Reinig het apparaat na elk gebruik.
- 2). Als potten en pannen ongereinigd gebruikt worden, kunnen ze verkleuren of aankoken.
- 3). Reinig de kookplaat niet met wasbenzine, een verdunningsmiddel of een schuurmiddel en gebruik geen schuurborstel.
- 4). Reinig de kookplaat met afwasmiddel en gebruik een vochtige doek.
- 5). Verwijder met een stofzuiger vuil uit de ventilatieopeningen.
- 6). Houd het apparaat nooit onder de kraan. Als er water in het apparaat komt, kan dit tot storingen leiden.

Het apparaat mag niet gebruikt worden in combinatie met een externe timer of een aparte afstandsbediening. Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en professioneel gebruik, waaronder:


- het gebruik in de keukens van winkels, kantoren, agrarische en andere bedrijven
- het gebruik door de gasten van hotels, motels, pensions, hostels en soortgelijke accommodaties.

I. Specification

- 1). Item No.: *688.062 (BT-200E)
- 2). Power Rate: 500W - 2000W
- 3). Voltage: 230V~ 50Hz
- 4). Temperature: 60°C-240°C

II. Cautions

Please read carefully the following instructions before using the induction cooker.

- 1). Do not plug with wet hands in order to avoid getting electric shock.
- 2). Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- 3). Do not use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely.
- 4). Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- 5). Do not use the unit near flame or wet places.
- 6). Do not use where children can easily touch the unit, or allow children to use the unit by themselves.
- 7). Do not place on unstable surfaces.
- 8). Do not move the unit when the pot or the pan is on it.
- 9). Do not heat the pot empty or overheat the pot.
- 10). Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
- 11). Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- 12). Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
- 13). Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
- 14). If the surface is cracked, switch off immediately.
- 15). Do not block air intake or exhaust vent.
- 16). Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
- 17). Do not place the unit near to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
- 18). The power cord must be replaced by qualified technicians.
- 19).  The surface is liable to get replaced by qualified technicians.
- 20). 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.

Warning: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

III. How to Use

- 1). Place suitable cooking utensils in the center of the top plate and plug in, the ON/OFF light will flash.
- 2). Pressing Function button, Heating light will shine.
- 3). Function: Press the Function pad and to select HEATING, TEMP.
HEATING: 500-2000W
TEMP: 60°C, 90°C, 140°C, 180°C, 240°C
- 4). The preset temperature and Heating are 180°C and 1400W respectively.

- 5). When pressing TIMER, the light of TIMER and one of the light of Heating or TEMP will shine correspondently, the cooker will enter the state of Setting Time. Timer can be adjusted by "+" or "-" from 0 - 180 minutes. Five seconds later, the window will atomically shift to the state display of correspondent function. If users need know the countdown time, press Timer again. The display window will show the countdown time.
- 6). This induction cooker is equipped with memory function. The power level, temperature level and timer level interval will be stored even you change from POWER to TEMP and then back to POWER.
- 7). If you want to cancel TIMER function, simply press ON/OFF. Press ON/OFF to start again.
- 8). This appliance is liable to get hot during use.
- 9). The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- 10). If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

IV. Usable and Non-usable Utensils

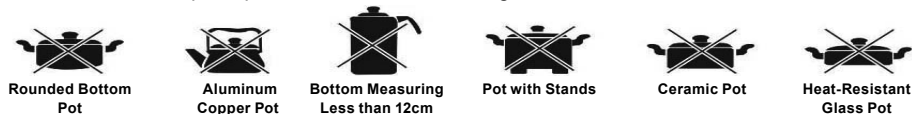
1). Usable Pans:

Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans / pots with diameter from 12 to 26cm.



2). Non-usable Pans:

Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots. Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.



V. How to Clean

- 1). Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after using every time.
- 2). If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
- 3). Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
- 4). Wipe using dish washing agent and damp cloth.
- 5). Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- 6). Never run water over the unit (Water gets inside may cause malfunction).

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. This appliance is intended to be used in household, hospitality industry and in similar applications such as:


- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farm houses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments

I. Caractéristiques techniques

- 1) Article N° : *688.062 (BT-200E)
- 2) Puissance : 500 – 2000 W
- 3) Tension : 230V~ 50Hz
- 4) Température : 60°C-240°C

II. Attention!

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser la cuisinière à induction.

- 1). Ne pas brancher les mains mouillées afin d'éviter un choc électrique.
- 2). Ne pas brancher dans une prise où plusieurs autres appareils sont aussi branchés.
- 3). Ne pas utiliser si le cordon est abîmé ou si la prise ne correspond pas exactement à la prise femelle.
- 4). Ne pas modifier les pièces détachées ni réparer l'appareil vous-même.
- 5). Ne pas utiliser l'appareil près de flammes ou dans un endroit humide.
- 6). Ne pas utiliser là où des enfants ont facilement accès à l'appareil ni leur permettre de l'utiliser.
- 7). Ne pas l'installer sur des surfaces instables.
- 8). Ne pas déplacer l'appareil quand une casserole ou une poêle s'y trouvent.
- 9). Ne pas chauffer une casserole à vide ni la surchauffer.
- 10). Ne pas poser d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers, des couvercles, des boîtes en fer et du papier d'aluminium sur la plaque à induction.
- 11). Utiliser l'appareil avec suffisamment d'espace autour. Maintenir le devant et le côté droit ou gauche de l'appareil bien dégagés.
- 12). Ne pas utiliser l'appareil sur un tapis ou une nappe (en vinyle) ou toute autre matière offrant une faible résistance à la chaleur.
- 13). Ne pas insérer de feuille de papier entre la casserole ou la poêle et l'appareil.
Le papier pourrait brûler.
- 14). Si la surface est fêlée, éteindre immédiatement.
- 15). Ne pas bloquer l'adduction d'air ou le conduit d'évacuation.
- 16). Ne pas toucher la plaque à induction après avoir enlevé la casserole ou la poêle car celle-ci sera encore très chaude.
- 17). Ne pas mettre l'appareil à côté d'objets susceptibles d'être affectés par un aimant, à savoir des radios, télévisions, cartes bancaires automatiques et cassettes audio/vidéo.
- 18). Le cordon d'électricité doit être remplacé par des techniciens qualifiés.
- 19).  La surface doit être remplacée par des techniciens qualifiés.
- 20). L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) diminuées physiquement, sensoriellement ou mentalement, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou que cette dernière leur ait donné des instructions pour utiliser l'appareil.

Avvertissement: Les enfants devraient être surveillés pour les empêcher de jouer avec l'appareil.

III. Mode d'emploi

- 1). Mettre les ustensiles au milieu de la plaque à induction et brancher, la lumière ON/OFF va clignoter.
- 2). En appuyant sur le bouton POWER, la lumière de chauffage va s'allumer.
- 3). Fonctionnement : Appuyer sur le bouton pour sélectionner HEATING (Chauffage), et TEMP (Température).
HEATING (chauffage) : 500-2000W
TEMP (température) : 60°C, 90°C, 140°C, 180°C, 240°C
- 4). La température et le chauffage sont programmés respectivement à 180°C et 1.400W.

- 5). Quand vous appuyez sur TIMER, sa lumière et celle de HEATING ou TEMP s'allumera en conséquence, la cuisinière se mettra sur le mode de réglage de l'heure. Le minuteur peut être réglé par "+" ou "--" de 0 à 180 minutes. Cinq secondes plus tard, la fenêtre se mettra automatiquement sur l'affichage de la fonction correspondante. Si vous avez besoin de savoir le temps de compte à rebours, appuyez à nouveau sur TIMER. La fenêtre d'affichage indiquera le temps restant.
- 6). Cette cuisinière à induction est équipée d'une fonction mémoire. Les niveaux de la puissance et de la température ainsi que le temps restant du minuteur seront enregistrés même si vous passez de POWER à TEMP, puis revenez sur POWER.
- 7). Si vous souhaitez annuler la fonction TIMER, appuyez simplement sur ON/OFF. Appuyez sur ON/OFF pour rallumer.
- 8). Cet appareil est susceptible de chauffer au cours de l'utilisation.
- 9). La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en marche.
- 10). Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter l'éventualité d'un choc électrique.

IV. Ustensiles utilisables et non-utilisables

1). Casseroles et poêles utilisables

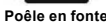
Casseroles et poêles à fond plat d'un diamètre de 12 à 26 cm, en acier ou en fonte, en fer émaillé ou en acier inoxydable.



Casserole en fer émaillé



Bouilloire en fer ou en fer émaillé



Poêle en fonte



Casserole en fer



Poêle à frire



Faitout en inox



plaque en fer

2) Casseroles et poêles non-utilisables

Casseroles et poêles en verre résistant à la chaleur, en céramique, en cuivre et en aluminium. Casseroles et poêles à fond arrondi et dont la base est inférieure à 12 cm.



Casserole à fond arrondi



Bouilloire en aluminium/ cuivre



Fond de moins de 12 cm



Casserole avec des pieds



Casserole en céramique



Casserole en verre résistant à la chaleur

V. Nettoyage

- 1). Débrancher la prise et attendre que l'appareil soit complètement refroidi. Nettoyer après chaque usage.
- 2). Si les casseroles/poêles sont utilisées sans avoir été nettoyées, des taches peuvent apparaître.
- 3). Ne pas utiliser d'essence, de diluant, de brosse ou de poudre à récurer pour nettoyer la cuisinière.
- 4). Essuyer à l'aide d'un linge humide et de liquide vaisselle.
- 5). Utiliser un aspirateur pour retirer la saleté de l'adduction d'air et du conduit d'échappement.
- 6). Ne jamais faire couler de l'eau sur l'appareil (l'eau qui s'immiscerait à l'intérieur pourrait causer des défaillances).

Les appareils ne sont pas conçus pour fonctionner à partir d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande séparé. Cet appareil est convenant pour l'usage journalier, l'horeca ou dans un environnement similaire:


- cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux ou autres lieux de travail
- fermes
- par les clients dans les hôtels, motels et autres résidences de ce type
- chambres d'hôte

I. Especificación

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1) Artículo N° : *688.062 (BT-200E) | 2) Potencia nominal: 500 – 2000 W |
| 3) Tensión : 230V~ 50Hz | 4) Temperatura: 60°C - 240°C |

II. Importante

Lea con atención estas instrucciones antes de utilizar la cocina de inducción.

- 1). No conecte la clavija con las manos mojadas para evitar una posible descarga eléctrica.
- 2). No conecte la clavija en un enchufe donde haya otros aparatos conectados.
- 3). No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado o si la clavija no encaja adecuadamente en el enchufe.
- 4). No abra la cocina para sustituir usted mismo alguna pieza.
- 5). No utilice la cocina cerca de una llama ni en lugares húmedos.
- 6). No utilice la cocina en lugares donde los niños la alcancen fácilmente y no permita que los niños la utilicen.
- 7). No coloque el aparato sobre una superficie inestable.
- 8). No mueva la cocina si tiene encima una cazuela.
- 9). No caliente cazuelas vacías; no sobrecaliente las cazuelas para evitar la ebullición en seco.
- 10). No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas o papel de aluminio encima de la placa superior.
- 11). Utilice el aparato dejando espacio suficiente a su alrededor. No coloque nada delante de su parte frontal; haga lo mismo con el lateral derecho o izquierdo del aparato.
- 12). No utilice el aparato sobre alfombras o manteles (vinilo) ni sobre otros objetos con poca resistencia al calor.
- 13). No coloque hojas de papel entre la cazuela/sartén y el aparato. El papel podría quemarse.
- 14). Si observa una grieta en la superficie, desconecte el aparato para evitar una posible descarga eléctrica y después acuda al servicio técnico lo antes posible.
- 15). No bloquee los orificios de entrada y salida del aire.
- 16). No toque la placa superior justo después de retirar la cazuela o sartén, porque la placa todavía estará muy caliente.
- 17). No coloque la cocina cerca de objetos que puedan verse afectados por el campo magnético, como: radios, televisores, tarjetas bancarias y cintas de casete.
- 18). El cable de alimentación solo puede ser sustituido por un técnico cualificado.
- 19).  **ATENCIÓN:** Superficie caliente.
- 20). Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, excepto si la persona responsable de su seguridad les proporciona supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato.

Advertencia: Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.

III. Utilización

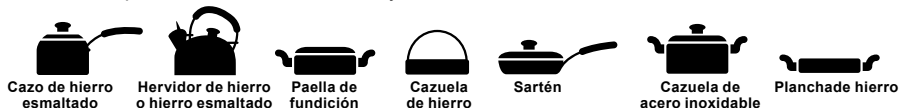
- 1). Coloque el menaje adecuado sobre la placa de la cocina de inducción y conecte la clavija en su enchufe. Luz ON/OFF parpadeará.
- 2). Si pulsa el botón de **FUNCION**, la luz de HEATING se iluminará.
- 3). Si pulsa el botón de **FUNCION**, se puede seleccionar: HEATING y TEMP.
HEATING: 500W - 2000W
TEMP: 60°C, 90°C, 140°C, 180°C, 240°C
- 4). La temperatura es ajusta en 180°C y el potencia es de 1400W.

- 5). Si pulsa el botón **TIMER**, inicie el indicador **TIMER** y **HEATING** o indicador **TEMP** luces. Esto indica que el temporizador está ajustado. Ajuste el tiempo de cocción deseado pulsando el botón “+” o el “-” botón. El temporizador tiene un rango de 0 a 180 minutos. Después de 5 segundos, en la pantalla digital se muestra el valor de ajuste. Pulse el botón **TIMER** a restante tiempo de cocción en el display para visualizar
- 6). El aparato está equipado con una función de memoria. Los valores de potencia set, temperatura, y temporizador se almacenan, incluso si se pasa del modo **HEATING** al **TEMP** y luego volvió a ser **HEATING**
- 7). Pulse el botón **ON/OFF** para cancelar el timer. Pulse el botón **ON/OFF** para el aparato conjunto de nuevo.
- 8). La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- 9). Si observa una grieta en la superficie, desconecte el aparato para evitar una posible descarga eléctrica y después acuda al servicio técnico lo antes posible.

IV. Menaje que puede utilizarse y menaje no válido

1). Menaje que puede utilizarse

Cazuelas/sartenes de acero o fundición, hierro esmaltado y acero inoxidable, con fondo plano de diámetro entre 12 y 26 cm.



2). Menaje no válido

Cazuelas/sartenes de vidrio resistente al calor, recipiente de cerámica, cobre y aluminio. Cazuelas/sartenes de fondo redondeado inferior a 12 cm.



V. Limpieza

- 1). Desconecte la clavija y espere a que el aparato se haya enfriado por completo. Límpielo después de cada uso.
- 2). Si se utilizan cazuelas/sartenes sin haberlo limpiado, se puede producir decoloración o manchas de cocción.
- 3). No utilice gasolina, disolvente, cepillos de fregar ni polvo de pulir para limpiar la cocina de inducción.
- 4). Utilice un producto lavavajillas y un paño humedecido.
- 5). Utilice un aspirador para extraer la suciedad de los orificios de entrada y salida del aire.
- 6). No vierta nunca agua por encima del aparato (el agua puede penetrar en el interior y provocar una avería).

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskooling



grootkeukens



witec catering equipment