

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

# SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

## TABLE TOP INDUCTION COOKER

Modelnr.: \*688.064



**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.: \*688.064 (B-270K-H)
- 2). Vermogen: 500 - 2700 W
- 3). Spanning: 230V ~ 50/60 Hz
- 4). Temperatuur: 60°C - 240°C

## II. Belangrijk

*Lees zorgvuldig de volgende aanwijzingen voor het gebruik van de inductiekookplaat.*

- 1). Steek de stekker niet in het stopcontact met natte of vochtige handen om geen elektrische schok te krijgen.
- 2). Steek de stekker niet in een stopcontact waarop ook andere apparaten zijn aangesloten.
- 3). Niet gebruiken als de stroomkabel is beschadigd of als de stekker niet veilig in het stopcontact past.
- 4). De kookplaat niet openen om zelf onderdelen te vervangen.
- 5). Gebruik de kookplaat niet bij open vuur of natte plaatsen.
- 6). Gebruik de kookplaat niet op plaatsen waar kinderen er gemakkelijk bij kunnen, en laat kinderen niet zelfstandig de kookplaat gebruiken.
- 7). Plaats het apparaat niet op een onstabiel oppervlak.
- 8). Verplaats de kookplaat niet met een pan erop.
- 9). Verhit geen lege pan of verhit hem niet te veel om droogkoken te voorkomen.
- 10). Leg geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels, deksels, kannen en aluminiumfolie op de bovenplaat.
- 11). Houd bij het gebruik van het apparaat voldoende ruimte eromheen. Houd de voorkant en de linker- of rechterkant van het apparaat vrij.
- 12). Gebruik het apparaat niet op een vloerkleed of tafelkleed (vinyl) of een andere oppervlak dat niet tegen warmte bestand is.
- 13). Leg geen vel papier tussen de pan en het apparaat. Het papier kan in brand vliegen.
- 14). Als het oppervlak is gebarsten, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op een elektrische schok te voorkomen en het direct naar een erkende reparateur brengen.
- 15). Houd de luchttoevoer- en afvoeropeningen vrij.
- 16). Raak na het verwijderen van de pan niet direct de bovenplaat aan, omdat de bovenplaat nog zeer heet is.
- 17). Plaats de kookplaat niet bij voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetisme, zoals: radio's, televisies, bankpassen en cassettebandjes
- 18). De stroomkabel moet worden vervangen door een gekwalificeerde technicus.
- 19).  **VOORZICHTIG:** Heet oppervlak.
- 20). Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring en kennis van het apparaat, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan hebben begrepen.
- 21). De temperatuur van bereikbare oppervlakken kan zeer hoog zijn als het apparaat in werking is.
- 22). Leg geen aluminiumfolie en plastic bakken op hete oppervlakken.
- 23). Gebruik het keramische glasoppervlak niet als opbergplaats.
- 24). Leg geen metalen voorwerpen, zoals keukengerei, messen, enz.. op het verwarmingsoppervlak binnen de kookzones omdat zij heet kunnen worden.
- 25). Let op bij het werken met het apparaat, omdat ringen, horloges en soortgelijke sieraden die de gebruiker draagt, heet kunnen worden in de buurt van het verwarmingsoppervlak.
- 26). Gebruik alleen pannen van de aanbevolen materialen en groottes.
- 27). Schakel na gebruik het verwarmingselement uit met behulp van zijn bedieningsknop. Vertrouw niet op de pandetector.
- 28). Maak het apparaat niet schoon met een waterstraal.
- 29). Eventuele reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door daarvoor opgeleide of door de fabrikant aanbevolen technici.
- 30). Let op dat de spatrand en omgeving vrij zijn van metalen delen.
- 31).  Niet-ioniserende elektromagnetische straling.
- 32). Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend via een externe tijd klok of aparte afstandsbediening.

**Waarschuwing:** Let op dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.

### III. Gebruiksaanwijzing

- 1). Plaats geschikt kookgerei op het kookvlak van de inductiekookplaat, en steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- 2). Druk op de **aan/uit**-knop, op het digitale display verschijnt “\_ \_ \_”.
- 3). Druk op de **+**-knop, de kookplaat gaat verwarmen met 1.500 W. Stel de kookplaat in op het gewenste vermogen door direct te drukken op **OP** of **NEER** om het vermogen in te stellen van 500 W tot 2.700 W of van 2.700 W tot 500 W.
- 4). Functie: Druk op de **SELECT**-knop om **VERMOGEN** en **TEMPERATUUR** in te stellen. Stel de kookplaat in op de gewenste temperatuur door direct te drukken op **OP** of **NEER** om de temperatuur in te stellen van 60 tot 240 of van 240 tot 60. Het apparaat heeft een beveiliging tegen oververhitting. Als de pot of pan te heet wordt, schakelt het apparaat de voeding uit, klinkt er een geluidssignaal en op het display verschijnt “E2”. Als dit gebeurt, moet u een paar minuten wachten om het apparaat te laten afkoelen. Hierna zal het apparaat weer normaal werken. Gebruik bij het roosteren van vlees of groenten de temperatuurfunctie om oververhitting te voorkomen..
- 5). Stel de tijd in van 0 minuten tot 180 minuten met behulp van “+” of “-” in de timer-functie.
- 6). Als u de **timer**-functie wilt annuleren, drukt u op **aan/uit**. Druk op **aan/uit** om weer verder te gaan.
- 7). Nadat u de functie hebt geselecteerd, drukt u op de grendelknop om de gewenste functie te vergrendelen, en het grendelindicatorlampje gaat branden. In deze situatie reageert de inductiekookplaat niet als op een van de knoppen wordt gedrukt. Als u een andere functie wilt selecteren, drukt u opnieuw op de grendelknop tot u twee piepjes hoort. Alle knoppen werken nu weer normaal.
- 8). Als de timer niet is ingesteld voorbij 120 minuten, schakelt het apparaat automatisch uit na twee uur als er geen actie is.
- 9). De temperatuur van bereikbare oppervlakken kan zeer hoog zijn als het apparaat in werking is.

### IV. Geschikt en ongeschikt kookgerei

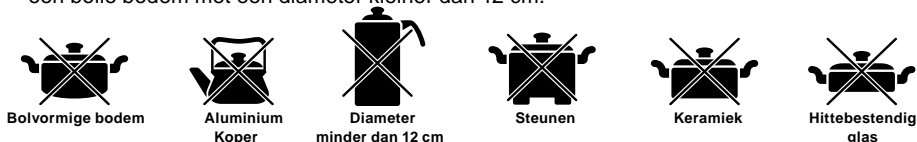
#### 1). *Bruikbare pannen*

Pannen en potten van staal, gietijzer, geëmailleerd ijzer of roestvrij staal met een vlakke bodem met een diameter van 12 tot 26 cm.



#### 2). *Onbruikbare pannen*

Potten en pannen en van vuurvast glas, keramiek, koper of aluminium. Pannen en potten met een bolle bodem met een diameter kleiner dan 12 cm.



### V. Schoonmaken



- 1). De stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot het apparaat geheel is afgekoeld. Na elk gebruik schoonmaken.
- 2). Als de potten of pannen worden gebruikt die niet zijn schoongemaakt, kan op het vuil verkleuring of aanbakken optreden.
- 3). Geen benzine, verdunner, harde borstel of polijstpoeder gebruiken om de inductiekookplaat schoon te maken.
- 4). Schoonvegen met een vochtige doek met afwasmiddel.
- 5). Met een stofzuiger de luchttoevoer- en afvoeropeningen schoon zuigen.
- 6). Nooit water over het apparaat laten stromen (water kan binnendringen en storingen veroorzaken).

## I. Specification

- 1). Item No.: \*688.064 (B-270K-H)
- 2). Power Rate: 500W - 2700W
- 3). Voltage: 230V ~ 50/60 Hz
- 4). Temperature: 60°C-240°C

## II. Importance

*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 power cord is damaged or the plug does not fit the socket safely.
- 4). Do not open the cooker to replace spare parts by yourself.
- 5). Do not use the cooker closed to flame or wet places.
- 6). Do not use where children can easily touch the cooker, or allow children to use the cooker by themselves.
- 7). Do not place on unstable surfaces.
- 8). Do not move the cooker together with a pot.
- 9). Do not heat a pot empty or overheat to avoid dry boiling.
- 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 to avoid the possibility of electric shock and then take to the service center 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 cooker close to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards or cassette tapes.
- 18). The power cord must be replaced by qualified technicians.
- 19).  **CAUTION:** Hot surface.
- 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.
- 21). The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- 22). Aluminium foil and plastic vessels not placed on hot surfaces.
- 23). The glass ceramic surfaces are not to be used for storage.
- 24). Metallic objects such as kitchen utensils, cutlery etc. shall not be placed on the hob surface within the cooking zones since they could get hot;
- 25). take care when operating the appliance, as rings, watches and similar objects worn by the user could get hot when in close proximity to the hob surface
- 26). only use vessels of the type and size recommended.
- 27). After use, switch the hob element off by means of its control. Do not rely on the pan detector.
- 28). appliance not to be cleaned with water jet;
- 29). any repairs shall be carried out only by persons trained or recommended by the manufacturer.
- 30). care be taken to ensure that the splashback and surrounding area free of metallic surfaces
- 31).  non-ionizing electromagnetic radiation
- 32). Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

## How to Use

- 1). Please put suitable cookware onto the plate of induction cooker, and connect the plug to suitable socket.
- 2). Pressing **POWER** button, it shows “\_ \_ \_” in the digital display.
- 3). Pressing “**+**” button, the cooker will heat at 1500W. Set the cooker at desired power by directly pressing **DOWN** or **UP** to adjust the power from 500W to 2700W or 2700W to 500W.
- 4). Function: Press the **SELECT** button to select **POWER** and **TEMP**  
Set the cooker at desired temperature by directly pressing **DOWN** or **UP** to adjust the temperature from 60 to 240 or 240 to 60.  
The appliance is equipped with an overheat protection. If the pot or pan is getting too hot, the appliance will switch off power, a buzzer sounds and on the display occurs “**E2**”. Should this happen, wait for some minutes and cool the appliance down. After that, the appliance works without problems. If meat or vegetables should be roasted, please use the temperature function to avoid any over heating.
- 5). Adjust the time from 0 minute to 180 minutes by “**+**” or “**-**” at the state of Timer.
- 6). If you want to cancel **TIMER** function, simply press **ON/OFF**. Press **ON/OFF** to start again.
- 7). After you select the function, press the **Lock** button to lock the function you want, then the Lock Indicator will be shine. The induction cooker has no response when press any other button during this state. If you want to select other function, press the **Lock** button again, until it make a sound “bi” for 2 times, every button will be work normally.
- 8). If there is no operation in two hours, the unit will be switch off automatically if Timer is not set above 120 minutes.
- 9). The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

## IV. Usable and Non-usable Utensils

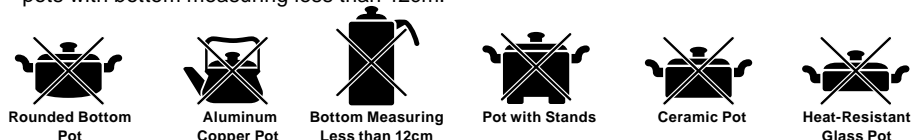
### 1). Usable Pans

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).

## I. Caractéristiques techniques

- 1) Article N°: \*688.064 (B-270K-H)
- 2) Puissance: 500 – 2700 W
- 3) Tension: 230V ~ 50/60 Hz
- 4) Température: 60°C-240°C

## II. Important

*Veillez lire attentivement les présentes instructions d'utilisation avant d'utiliser le cuiseur à induction.*

- 1). Ne pas le brancher avec les mains humides pour éviter toute électrocution.
- 2). Ne pas le brancher dans une prise sur laquelle sont déjà branchés d'autres appareils.
- 3). Ne pas l'utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la fiche électrique n'est pas fermement enfichée dans la prise.
- 4). Ne pas ouvrir soi-même le cuiseur pour remplacer les pièces de rechange.
- 5). Ne pas utiliser le cuiseur à proximité de flammes ou dans des lieux humides.
- 6). Ne pas utiliser le cuiseur dans des endroits où des enfants peuvent facilement y avoir accès, et ne pas autoriser les enfants à utiliser eux-mêmes le cuiseur.
- 7). Ne pas placer l'appareil sur des surfaces instables.
- 8). Ne pas déplacer le cuiseur ensemble avec le récipient de cuisson.
- 9). Ne pas chauffer le récipient de cuisson à vide pour éviter toute surchauffe à sec.
- 10). Ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, canettes et film d'aluminium sur la plaque supérieure.
- 11). Veiller à garder suffisamment d'espace libre autour de l'unité lorsqu'elle est utilisée. Maintenir dégagés la face avant et l'un des côtés droit ou gauche de l'unité.
- 12). Ne pas utiliser l'unité sur un tapis/une moquette ou une nappe (en vinyle) ou toute autre matière non thermorésistante.
- 13). Ne pas placer de feuille de papier entre la marmite ou la casserole et l'unité. Le papier risque de brûler.
- 14). Si la surface est craquelée, arrêter l'appareil pour éviter tout choc électrique et l'apporter immédiatement au centre de services.
- 15). Ne pas obstruer les entrées d'air ou ventilation d'aération.
- 16). Ne pas toucher la plaque supérieure juste après avoir enlevé la marmite ou la casserole, car la plaque supérieure peut être encore brûlante.
- 17). Ne pas placer le cuiseur à proximité d'objets susceptibles d'être affectés par des aimants, tels que: radios, télévisions, cartes bancaires de prélèvement ou bandes magnétiques.
- 18). Le cordon d'alimentation électrique doit être remplacé par des techniciens qualifiés.
- 19).  **MISE EN GARDE:** Surface brûlante.
- 20). Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sans expérience ni connaissances adéquates, à moins qu'elles ne soient sous surveillance et qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 21). La température des surfaces accessibles peut devenir très élevée lorsque l'appareil est en marche.
- 22). Ne pas placer de film aluminium ni de récipients en plastique sur les surfaces chaudes.
- 23). Les surfaces en vitrocéramique ne doivent pas être utilisées comme surface d'entreposage.
- 24). Ne déposer aucun objet métallique tels que des ustensiles de cuisine, couteaux et autres instruments tranchants, etc. sur la surface de maintien à température dans les zones de cuisson, car ils pourraient devenir très chauds.
- 25). Veiller à ce que, lors de l'utilisation de l'appareil, les bagues, montres et autres objets similaires portés par l'utilisateur n'entrent pas à proximité de la surface de maintien à température.
- 26). Utiliser uniquement des récipients de type et taille conformes aux recommandations.
- 27). Après utilisation, arrêter l'élément de maintien à température à l'aide de ses commandes.  
Ne pas se fier au détecteur de la casserole.
- 28). Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.
- 29). Toutes les réparations doivent être réalisées par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.
- 30). Prendre les mesures nécessaires pour protéger les surfaces métalliques de toutes éclaboussures et maintenir l'espace environnant dégagé.
- 31).  Radiations électromagnétiques non ionisantes
- 32). L'appareil n'est pas destiné à être commandé au moyen d'une temporisation externe ou d'un système de télécommande séparé.

**Avertissement:** Surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

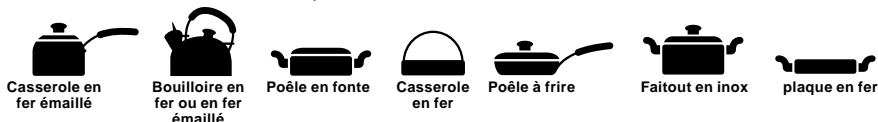
### III. Mode d'utilisation

- 1). Placer un récipient de cuisson adéquat sur la plaque du cuisEUR à induction, et brancher la fiche à une prise conforme.
- 2). Appuyer sur le bouton de mise sous tension (**POWER**), l'indication “\_ \_ \_” devrait apparaître sur l'écran numérique.
- 3). Appuyer sur le bouton “+” et mettre en marche le cuisEUR à 1500 W. Régler le cuisEUR à la puissance voulue directement en appuyant vers le bas (**DOWN**) ou vers le haut (**UP**) pour régler la puissance de 500 W à 2700 W resp. de 2700 W à 500 W.
- 4). Fonctionnement Appuyer sur le bouton de sélection (**SELECT**) pour sélectionner respectivement la puissance (**POWER**) et la température (**TEMP**). Régler le cuisEUR à la température voulue directement en appuyant vers le bas (**DOWN**) ou vers le haut (**UP**) pour régler la température de 60 à 240 °C resp. de 240 à 60 °C. L'appareil est équipé d'une protection contre les surchauffes. Si la marmite ou la casserole devient trop chaude, l'appareil coupe l'alimentation électrique, un signal sonore retentit et le message “E2” s'affiche à l'écran. Si tel est le cas, patienter quelques minutes et laisser l'appareil refroidir. Après cela, l'appareil devrait à nouveau fonctionner normalement. Si la viande ou les légumes doivent être grillés, utiliser la fonction de régulation de température pour éviter toute surchauffe.
- 5). Ajuster le temps entre 0 minute et 180 minutes à l'aide de “+” ou “-” à l'aide de la minuterie.
- 6). Pour annuler la fonction de temporisation (**TIMER**), appuyer simplement sur marche/arrêt (**ON/OFF**). Appuyer sur marche/arrêt (**ON/OFF**) pour remettre en marche.
- 7). Après avoir sélectionné la fonction, appuyer sur le bouton de verrouillage (Lock) pour verrouiller la fonction souhaitée, et le témoin lumineux de verrouillage s'allume. Lorsque la fonction est verrouillée, le cuisEUR à induction ne réagit pas si un autre bouton est enfoncé. Pour sélectionner d'autres fonctions, réappuyer sur le bouton de verrouillage (Lock) jusqu'à ce qu'un signal sonore “bi” retentisse deux fois, et tous les boutons seront à nouveau opérationnels.
- 8). En cas d'inactivité pendant deux heures ou plus, l'unité s'arrête automatiquement si la minuterie n'est pas réglée à plus de 120 minutes.
- 9). La température des surfaces accessibles peut devenir très élevée lorsque l'appareil est en marche.

### IV. Ustensiles utilisables et non-utilisables

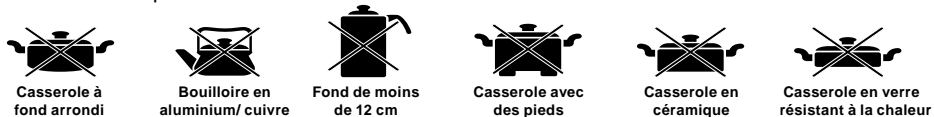
#### 1). Casseroles et poêles utilisables

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.



#### 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.



### V. Comment nettoyer



- 1). Débrancher la fiche et attendre jusqu'à ce que l'unité soit complètement refroidie. Nettoyer après chaque utilisation.
- 2). Si les marmites/casseroles sont utilisées sans être nettoyées, des décolorations ou des tâches carbonisées peuvent apparaître.
- 3). Ne pas utiliser d'essence, de dissolvant, de brosse ou de poudre à récurer/polir pour nettoyer le cuisEUR à induction.
- 4). Essuyer avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
- 5). Utiliser un aspirateur pour extraire les saletés des entrées d'air ou ventilation d'aération.
- 6). Ne jamais faire couler de l'eau sur l'unité (l'eau qui s'infiltrerait risquerait de provoquer des dysfonctionnements).

## I. Especificación

- 1) Artículo N°: \*688.064 (B-270K-H)
- 2) Potencia nominal: 500 – 2700 W
- 3) Tensión: 230V ~ 50/60 Hz
- 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 sobre caliente 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.
- 21). La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- 22). No se deben colocar sobre superficies calientes papel de aluminio ni envases de plástico.
- 23). No se deben utilizar las superficies de vidrio cerámica para almacenar objetos.
- 24). No se deben colocar objetos metálicos como utensilios de cocina, cubiertos, etc. sobre la superficie de los quemadores dentro de las zonas de cocción porque podrían calentarse.
- 25). Tenga cuidado cuando utilice el aparato, porque los anillos, relojes y objetos similares que pueda llevar puestos el usuario podrían calentarse si están muy próximos a la superficie del quemador.
- 26). Utilice solo recipientes del tipo y tamaño recomendados.
- 27). Después de utilizarlo, desactive el quemador mediante el mando correspondiente. No espere que el detector de cazuelas lo desactive.
- 28). No se debe limpiar el aparato con chorro de agua.
- 29). Las reparaciones deben ser realizadas solo por personal con formación o autorización del fabricante.
- 30). Deben tomarse medidas para garantizar que no haya superficies metálicas en la protección de la pared posterior de la encimera ni en el área circundante
- 31).  Radiación electromagnética no ionizante
- 32). Este aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo ni mediante un sistema de control remoto independiente.

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



### III. Utilización

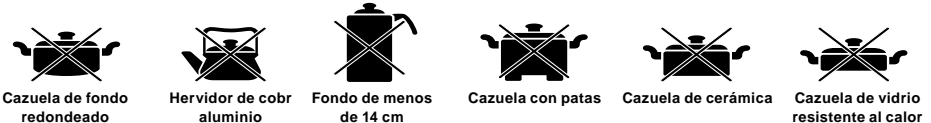
- 1). Coloque el menaje adecuado sobre la placa de la cocina de inducción y conecte la clavija en su enchufe.
- 2). Al pulsar el botón **"POWER"** (encendido/apagado), en la pantalla digital se muestra **" \_ \_ \_ "**.
- 3). Si pulsa el botón **"+**", la cocina calentará con 1500W. Ajuste la cocina a la potencia que desee pulsando directamente **"DOWN"** o **"UP"** (abajo o arriba) para ajustar la potencia de 500W a 2700W o de 2700W a 500W.
- 4). Función: Pulse el botón **"SELECT"** (seleccionar) para elegir **"POWER"** (potencia) y **"TEMP"** (temperatura). Ajuste la cocina a la temperatura que desee pulsando directamente **"DOWN"** o **"UP"** (abajo o arriba) para ajustar la temperatura de 60 a 240 o de 240 a 60.  
Este aparato está equipado con protección frente a sobrecalentamiento. Si la cazuela o sartén se calienta demasiado, el aparato desconectará la alimentación, sonará un zumbador y en la pantalla aparecerá **"E2"**. Si se encuentra en esta situación, espere unos minutos y deje enfriar el aparato. Después podrá utilizar el aparato sin problemas.  
Si va a asar carne o verduras, utilice la función de temperatura para evitar el sobrecalentamiento.
- 5). Ajuste el tiempo entre 0 y 180 minutos pulsando **"+"** o **"-"** en el estado del temporizador.
- 6). Si desea cancelar la función **"TIMER"** (temporizador), solo tiene que pulsar **"ON/OFF"** (encendido/apagado). Vuelva a pulsar **"ON/OFF"** (encendido/apagado).
- 7). Después de seleccionar la función, pulse el botón **"Lock"** (bloqueo) para bloquear la función que desee y se iluminará el indicador **"Lock"** (bloqueo). La cocina de inducción no responderá si se pulsa cualquier otro botón en este estado. Si desea seleccionar otra función, vuelva a pulsar el botón **"Lock"** (bloqueo) hasta que suene un pitido dos veces; después todos los botones funcionarán con normalidad.
- 8). Si no se utiliza durante dos horas, el aparato se desactivará automáticamente, siempre que no se haya fijado un temporizador superior a 120 minutos.
- 9). La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento.

### 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).

