CaterChef®
Professional Supplies

TABLE TOP INDUCTION COOKER

Modelnr.: *688.066

Gebruiksaanwijzing (p. 2-3)
Operation Manual (p. 4-5)
Mode d'emploi (p. 6-7)
Manual de funcionamiento (p. 8-9)

I. Specificaties

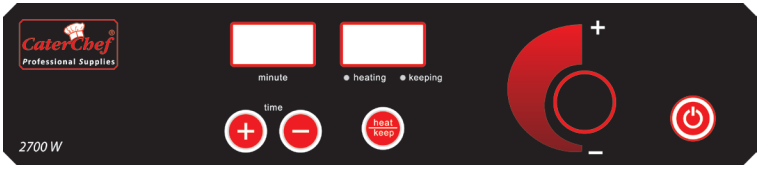
1). Artikelnr.: *688.066 *(IC-270A-BT)*
2). Vermogen: 500 - 2700 W (1-15 niveaus)
3). Spanning: 220-240V ~ 50/60Hz
4). Temperatuur: 60ºC - 240ºC

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). Het oppervlak van de kookplaat wordt heet bij gebruik dus raak het niet aan met blote handen.

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 wat aangeeft dat hij is aangesloten.
2). Als op de knop ⏻ wordt gedrukt, gaat het HEATING-lampje branden wat aangeeft dat de plaat aan het opwarmen is. Het standaard vermogen is 6. Pas het vermogen aan van 1-15 door aan de knop te draaien
3). Als op de HEAT/KEEP toets wordt gedrukt, kunt u tussen temperatuur en capaciteit wisselen. Het betreffende lampje gaat branden. U kunt de temperatuur aan passen van 60°C tot 220°C met de draaiknop. De maximum temperatuur van het glasplaat is 220°C. Bij oververhitting zal de inductie kookplaat automatisch worden uitgeschakeld.
4). Stel de tijd in van 0 tot 120 minuten met de "**+**" of "**−**" toetsen.
5). Door op ⏻ te drukken terwijl de machine in werking is, zal de machine onmiddellijk uit gaan. Na gebruik, zal de fan de machine een minuut lang afkoelen, en wordt dan automatisch uitgeschakeld
6). De inductie kookplaat zal automatisch uit gaan als hij 2 uur niet wordt gebruikt.

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 aankoeken.
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.

I. Specification

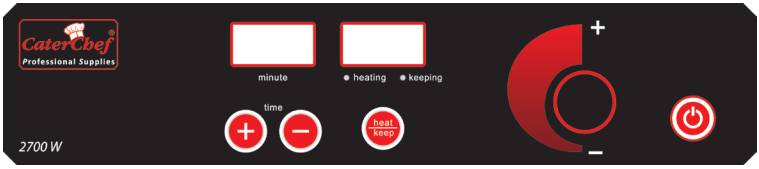
1). Item No.: *688.066 *(IC-270A-BT)*
2). Power Rate: 500 - 2700 W (1-15 levels)
3). Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz
4). Temperature: 60ºC - 240ºC

II. Important

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

1). Do not plug in with wet hands in order to avoid 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 close to flames 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 an empty pot or overheat to avoid dry boiling.
10). Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
11). Leave sufficient space around the machine. Keep the front side and either right or left side of the machine clear.
12). Do not use the machine on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant surfaces.
13). Do not place paper between the pot or the pan and the top plate. This is a fire hazard.
14). If the surface is cracked, switch off the machine and 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 objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards or cassette tapes.
18). The power cord must be replaced by a qualified technician.
19). Surface stand may get hot during use so do not touch with bare hands.

III. User Manual



1). Please put suitable cookware onto the plate of induction cooker, and connect the plug to suitable socket. After connected, the light of Power will shine, indicating that the power is connected normally.
2). Pressing ⏻, the light of Heating will shine, indicating that the induction cooker is entering the state of heating; the default power of heating is 6. Adjust the power rate from 1-15 by turning the knob.
3). By pressing the HEAT/KEEP button can you change between temperature and capacity. The concerned light will burn. You can adjust the temperature from 60°C up to 220°C by turning the knob. The maximum temperature of the glass plate is 220°C, by overheating the induction cooker will shut off automatically.
4). Adjust the time from 0 minute to 120 minutes by "✚" or "━" at the state of Time.
5). When pressing ⏻ during the working State, the induction cooker will stop working immediately. After stopping working, the fan will cool down the induction cooker for one minute, and then will be off.
6). The induction cooker will shut off automatically if there is no any operation within 2 hours.

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.

Enameled Iron Pot | Iron or Enameled Iron Pot | Castiron Pan | Iron Pot | Deep-Fry Pan | Stainless Steel Pot | Iron Plate

2). *Non-usable Pans:*

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

Rounded Bottom Pot | Aluminum Copper Pot | Bottom Measuring Less than 12cm | Pot with Stands | Ceramic Pot | Heat-Resistant Glass Pot

V. Cleaning

1). Unplug and wait until the cooker is cooled down completely.
Clean the cooker after using each time.
2). If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or stains may occur.
3). Do not use gas, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
4). Wipe using dish washing agent and damp cloth.
5). Use a vacuum cleaner to suck out dirt from the air intake and exhaust vent.
6). Never run water over the machine (water getting inside may cause malfunction).

I. Caractéristiques techniques

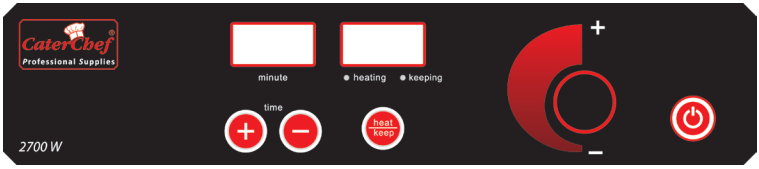
1) Article N° : *688.066 *(IC-270A-BT)*
2) Puissance : 500 - 2700 W (1-15 niveaux)
3) Tension : 220-240V ~ 50/60Hz
4) Température :60°C - 240°C

II. Attention!

Veuillez 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 de la poêle est chaud lors de l'utilisation.

III. Mode d'emploi



1). Placer un récipient de cuisson adéquate sur la plaque à induction, et brancher la fiche à une prise conforme. L'indicateur ON/OFF s'allume indiquant qu'il est connecté.
2). Appuyer sur le bouton ⏻, le voyant HEATING s'éclaire et indique que la plaque chauffe. La puissance standard est de 6, vous pouvez régler la puissance de 1-15 en tournant le bouton.
3). Appuyer sur la touche HEAT/KEEP, vous pouvez changer entre température et capacité. Vous pouvez régler la température de 60°C à 220°C en tournant le bouton. La température maximale de la plaque de verre est de 220°C chez une surchauffe l'appareil sera automatiquement désactivé
4). Programmer la période de cuisson entre 0 minute et 120 minutes à l'aide de "✚" ou "━".
5). L'appareil se met immédiatement à l' arrêt en appuyant sur la touche ⏻. Dès son arrêt, le ventilateur refroidira la machine pendant une minute et sera automatiquement désactivé.
6). Si il n'est pas utilisé pendant 2 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

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. 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).

I. Specification

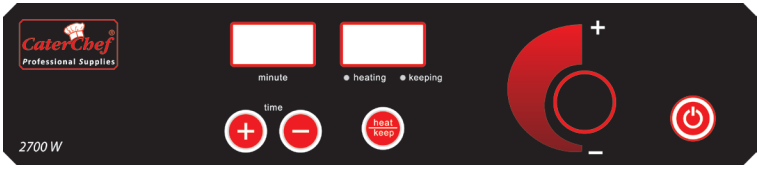
1). Item No.: *688.066 *(IC-270A-BT)*
2). Power Rate: 500 - 2700W (1-15 niveles)
3). Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz
4). Temperature: 60ºC - 240ºC

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.

III. Utilización



1). Coloque el menaje adecuado sobre la placa de la cocina de inducción y conecte la clavija en su enchufe. La luz ON/OFF parpadeará.
2). Si pulsa el botón , la luz de HEATING se iluminará, lo que indica que la cocina se está calentando. La potencia por defecto es de 6. Usted puede ajustar la potencia de 1-15 girando el botón.
3). Pulsando el botón **HEAT/KEEP**, se puede cambiar entre la temperatura y la capacidad y se enciende la correspondiente luz indicadora. Ajuste el nivel de temperatura deseado girando el botón. El rango de temperatura es de 60°C a 220°C. La temperatura máxima del vidrio es 220°C. En caso de sobrecalentamiento, la cocina de inducción se apagará automáticamente.
4). Ajuste el tiempo de 0 a 120 minutos con los botones "**+**" o "**−**".
5). Presionando el botón mientras la máquina está en funcionamiento, la máquina se apagará inmediatamente. Después de su uso, el ventilador enfriará la máquina durante un minuto y se desactivará automáticamente
6). La encimera de inducción se apagará automáticamente si no se utiliza durante 2 horas.

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.

Cazo de hierro esmaltado | Hervidor de hierro o hierro esmaltado | Paella de fundición | Cazuela de hierro | Sartén | Cazuela de acero inoxidable | Planchade hierro

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.

Cazuela de fondo redondeado | Hervidor de cobr aluminio | Fondo de menos de 14 cm | Cazuela con patas | Cazuela de cerámica | Cazuela de vidrio resistente al calor

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).

688066 nl-en-fr-sp ma 2016/02