



TABLE TOP INDUCTION COOKER

Modelnr.: *688.061



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.: *688.061 | 2). Vermogen: 400 - 3500 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). Het oppervlak van de kookplaat wordt heet bij gebruik dus raak het niet aan met blote handen.

III. Het apparaat gebruiken



- 1). Na het indrukken van de knop **"AAN/UIT"**, is het inductie fornuis klaar voor verwarming. Druk op de knop **"Functie"** om de gewenste modus te selecteren.
- 2). Brandbestrijding U kunt het vermogensniveau aanpassen door op **"+"** of **"-"** te drukken.
- 3). Timerfunctie Druk op de knop **"Timer"** om naar de timermodus te gaan. Wanneer de timerindicator oplicht en de cijfers knipperen druk op de knop **"+"** of **"-"** om de tijdsduur aan te passen. Zodra de tijd is ingesteld, knippert het nummer op de display enkele seconden. Het inductiekooktoestel zal beginnen met aftellen. Zodra de ingestelde tijd is bereikt, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld.

IV. Geschikt en ongeschikt kookgerei

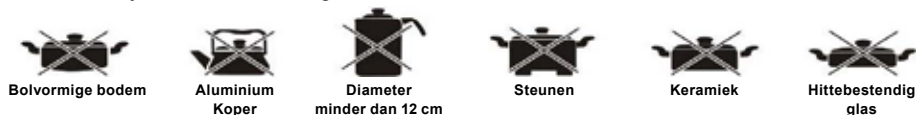
1). *Geschikte potten en pannen*

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 aancoeken.
- 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.

V. Fout Codes

Tekens	Inhoud weergeven	Oplossing
E0	Geen pan of niet-buikbaar kookgerei	Pot toevoegen of geschikte vervangen
E1	Netspanning onder 90V	Vervang de juiste ingangsspanning
E2	Netspanning hoger dan 270V	Vervang de juiste ingangsspanning
E3	Open circuitbeveiliging van de sensor	
E4	IGBT-detectie van open kortsluitbeveiliging	
E7	Uitvaltemperatuurb beveiliging van verwarmingsplaatsensor	
E3, E4, E7		Afsluiten en opsturen naar professionals voor reparatie
E5	Oververhittingsbeveiliging van verwarmingsplaat	
E6	IGBT-beveiliging tegen oververhitting	
E5, E6		Opstarten 15 minuten na afsluiten

LET OP: Als het product niet goed werkt, trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

Als het product niet werkt dient u uw lokale dealer te contacteren.

I. Specification

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1). Item No.: *688.061 | 2). Power Rate: 400 - 3500 W |
| 3). Voltage: 230V~ 50Hz | 4). Temperature: 60°C - 240°C |

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. Operating Instructions



- 1). After pressing the "ON/OFF" button, the induction cooker is ready for heating. Press the "Function" button to select the required mode.
- 2). Fire Control You can adjust the power level by pressing "+" or "-".
- 3). Timer Function Press the "Timer" button to enter the timer mode. When the timer indicator lights up and the numbers blink on the display, press the "+" or "-" button to adjust the time duration. Once the time is set the number on the display will blink for several seconds. The induction cooker will start counting down. Once the timer is complete, the induction cooker will automatically power off.

IV. Usable and Non-usable Utensils

1). Usable Pans:

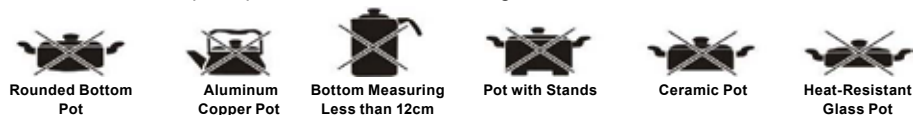
Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans / pots with diameter from 8 to 26cm.



2). Non-usable Pans:

Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots.

Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.



V. 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).

VI. Code of failure

Characters	Represent content	Resolvent
E0	No pot or Non-usable cookware	Add pot or replace suitable one
E1	Mains voltage under 90V	Replace the appropriate input voltage
E2	Mains voltage over 270V	Replace the appropriate input voltage
E3	Open circuit protection of the sensor	
E4	IGBT Sensing open Circuit short-circuit protection	
E7	Failure temperature protection of heating plate sensor	
E3, E4, E7		Shut down and send it to professionals for repair
E5	Overtemperature protection of heating plate	
E6	IGBT Overtemperature Protection	
E5, E6		Start up 15 minutes after shutdown

CAUTION: During use if the product is not working properly please immediately unplug the power cord. If product fails to work properly please do not self-disassembly and contact our service department or dealer. We will offer the best service to you as so as possible.

I. Caractéristiques techniques

1) Article N° : *688.061

2) Puissance : 400 - 3500 W

3) Tension : 230V~ 50Hz

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). Après avoir appuyé sur le bouton "ON/OFF", c'est l'induction cuisinière prête à chauffer. Appuyez sur le bouton "Fonction" pour sélectionner le mode souhaité.
- 2). Lutte contre le feu Vous pouvez régler le niveau de puissance en appuyant sur "+" ou "-".
- 3). fonction de minuterie Appuyez sur le bouton "Minuterie" pour passer en mode minuterie. Lorsque le voyant de la minuterie s'allume et que les chiffres clignotent appuyez sur le bouton "+" ou "-" pour régler la durée. Lorsque l'heure est réglée, le nombre a sur le montrer quelques secondes. La cuisinière à induction va commencer le compte à rebours. Avec cela le temps est atteint, le cuisinière à induction éteinte 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.



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).

VI. Code de défaillance

Personnages	Afficher le contenu	Résoudre
E0	Pas de casserole ou de batterie de cuisine inutilisable	Ajouter une casserole ou remplacer
E1	Tension secteur inférieure à 90V	Remplacer la tension d'entrée correcte
E2	Tension d'alimentation supérieure à 270V	Remplacer la tension d'entrée correcte
E3	Protection du capteur contre le circuit ouvert	
E4	Détection IGBT de la protection de court-circuit ouverte	
E7	Protection contre la surchauffe du capteur de la plaque chauffante	
E3, E4, E7		Fermeture et envoi à des professionnels pour réparation
E5	Protection contre la surchauffe de la plaque chauffante	
E6	Protection IGBT contre la surchauffe	
E5, E6		Mise en marche 15 minutes après l'arrêt

REMARQUE: Si le produit ne fonctionne pas correctement, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation. Si le produit ne fonctionne pas, contactez votre revendeur local.

I. Specification

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1). Item No.: *688.061 | 2). Power Rate: 400 - 3500 W |
| 3). Voltage: 230V~ 50Hz | 4). Temperature: 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.

III. Utilización



- 1). Después de presionar el botón **"ON/OFF"**, es inducción Estufa lista para calentar. Presione el botón **"Función"** para seleccionar el modo deseado.
- 2). Lucha contra incendios Puede ajustar el nivel de potencia presionando **"+"** o **"-"**.
- 3). Función de temporizador Presione el botón **"Temporizador"** para cambiar al modo de temporizador. Cuando el indicador del temporizador se ilumina y los dígitos parpadean presione el botón **"+"** o **"-"** para ajustar la duración. Cuando se establece el tiempo, el número tiene en el mostrar unos segundos La cocina de inducción. comenzará la cuenta regresiva. Con eso se alcanza el tiempo, el cocina de inducción apagada automáticamente.

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).

VI. Código de falla

Personajes	Ver contenido	Resolver
E0	Sin sartén o utensilios de cocina inutilizables	Agregue olla o reemplace
E1	Tensión de red por debajo de 90V	Reemplazar la tensión de entrada correcta
E2	Tensión de red superior a 270V	Sustituya la tensión de entrada correcta
E3	Protección de circuito abierto del sensor	
E4	Detección IGBT de protección abierta contra cortocircuitos	
E7	Protección de temperatura de falla del sensor de la placa calefactora	
E3, E4, E7		Cierre y envío a profesionales para reparación
E5	Protección contra sobrecalentamiento de la placa calefactora	
E6	Protección IGBT contra sobrecalentamiento	
E5, E6		Arranque 15 minutos después del apagado

NOTA: Si el producto no funciona correctamente, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación. Si el producto no funciona, póngase en contacto con su distribuidor local.

elektrisch schema / electrical schematic diagram
schéma électrique / diagrama esquemático eléctrico

