

Technische Fiche



Inductie kookplaat (n° art 3075)

Afmetingen / Dimensions

Hoogte / Hauteur	12cm
Lengte / Largeur	35cm
Breedte / Profondeur	43cm



Technische fiche

Voltage	220-240 V
Ampère	15 A
Vermogen	3.500 W
Stopcontact	230 V
Temperatuur	60 - 240 °C
Frequentie	50 Hz

Gebruik

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. De juiste pan of kookpot op het inductievuur plaatsen (let op: magnetische bodem!)
3. Zet het toestel aan door de ON/OFF knop
4. Er zal een magnetisch veld gecreëerd worden, waardoor de pan zal opwarmen.
5. U kan de gewenste sterkte/timer van het vuur bepalen door de pijltjes/knoppen te gebruiken.

Opmerkingen

- Enkel gebruik van pan of kookpot met een magnetische bodem.
- De kookketel 17L is geschikt voor dit toestel te gebruiken.
- Potten die groter zijn dan 25cm, kunnen niet gebruikt worden.

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 Function wordt gedrukt, gaat het HEATING-lampje branden wat aangeeft dat de plaat aan het opwarmen is. Het standaard vermogen is 2000W. Pas het vermogen aan van 500W-3500W met de "▲" of "▼" toetsen.
- 3). Als op de TEMP/HEATING toets wordt gedrukt, kan de verwarmings temperatuur worden aangepast. Het temperatuur lampje gaat branden. De standaard temperatuur is 100°C. Stel de temperatuur in van 60°C tot 240°C met de "▲" of "▼" toetsen.
- 4). Stel de tijd in van 0 tot 180 minuten met de "▲" of "▼" toetsen.
- 5). Door op ON/OFF-toets 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). Na het indrukken van ON/OFF-toets, zal de inductie kookplaat automatisch uit gaan als hij 2 uur niet wordt gebruikt.

IV. Geschikt en ongeschikt kookgerei

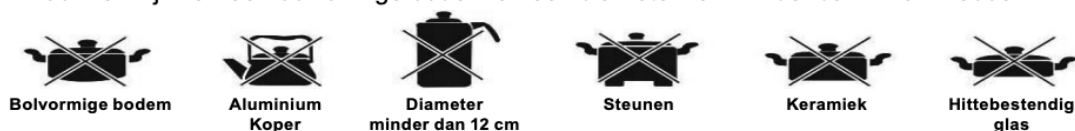
1). Geschikte potten en pannen

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.



Fiche Technique

RENT EVENT

Réchaud à induction (n° art 3075)

Dimensions

Hauteur	12cm
Largeur	35cm
Profondeur	43cm

Fiche Technique

Voltage	220-240 V
Ampère	15 A
Puissance	3.500 W
Prise	230 V
Température	60 - 240 °C
Fréquence	50 Hz



Utilisation

1. Brancher la prise.
2. Placez la casserole ou le récipient approprié sur la cuisinière à induction (attention : fond magnétique !).
3. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF
4. Un champ magnétique se crée, ce qui fait chauffer la casserole.
5. Vous pouvez déterminer l'intensité et la durée du feu à l'aide des flèches et des boutons.

Remarques

- N'utiliser que des poêles ou des casseroles à fond magnétique.
- La marmite de 17 litres convient à cet appareil.
- Les casseroles de plus de 25 cm ne peuvent pas être utilisées.