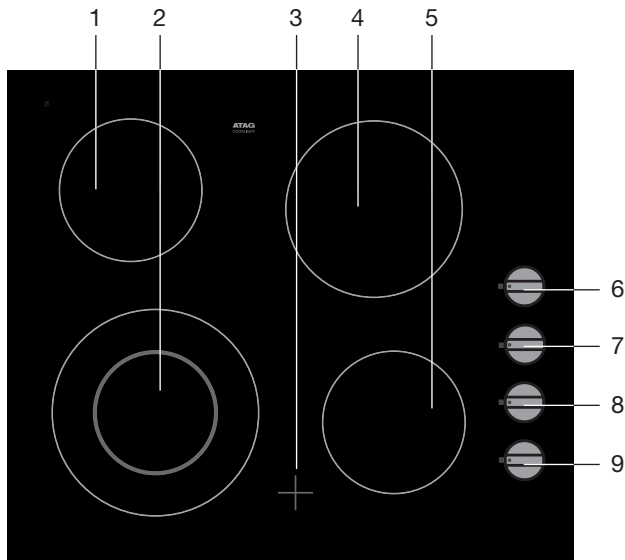
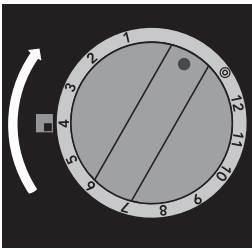
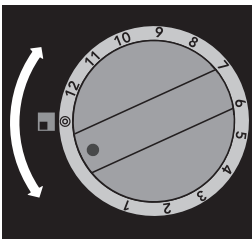


Beschrijving

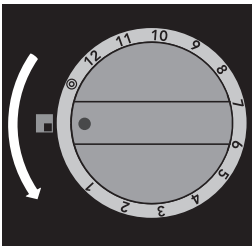
1. Kookzone linksachter Ø 140 1200 W
2. Kookzone linksvoor Ø 210 120 W
3. Restwarmte-indicatie per zone
4. Kookzone rechtsachter Ø 180 1800 W
5. Kookzone rechtsvoor Ø 140 1200 W
6. Bedieningsknop linksachter
7. Bedieningsknop linksvoor
8. Bedieningsknop rechtsvoor
9. Bedieningsknop rechtsachter

Bediening**Inschakelen en het vermogen instellen**

- Plaats een pan op het midden van een kookzone.
- Draai de regelknop rechtsonder naar de gewenste stand (12 standen).

**Dubbelkringszone inschakelen**

- Draai de regelknop (linksvoor) linksom naar de maximale stand (op het 'dubbelkringssymbool') en daarna rechtsonder naar de gewenste stand. Zowel de 'binnenste' zone als de 'buitenste' zone zijn ingeschakeld.

**Uitschakelen**

- Draai de knop naar de 0 (uit) stand.

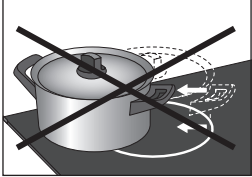
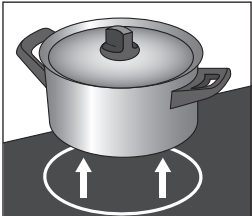
**Restwarmte-indicatie**

- De restwarmte-indicatie geeft aan dat de zone nog heet is.

Pannen



- Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee voorkomt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terecht komen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen. Bovendien kunnen de handgrepen te heet worden en gaat er veel energie verloren.
- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor keramisch koken.
- Gebruik nooit aluminiumfolie, zoals bakjes van kant-en-klaar gerechten, om voedsel in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op de kookzone smelt, is het niet meer te verwijderen. Aluminiumfolie heeft bovendien een zeer slechte warmteoverdracht.
- **Let op!** Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- De kookzone kan 5 tot 10 minuten voordat de kooktijd is verstreken, uit worden geschakeld. Het gerecht gaat dan na op de restwarmte, mits u het deksel op de pan houdt.



Dagelijkse reiniging

Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.

Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken. Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.