

Handleiding Elektrische kookplaat

Gebruik

Kookplaat inschakelen

Voordat u de kookplaat in gebruik gaat nemen dient elk element gedurende 3 à 4 minuten op de hoogste stand te worden ingeschakeld zonder dat er een pan op wordt geplaatst.

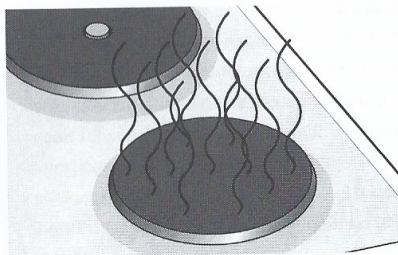


fig. 1

Elk kookelement is door de fabrikant voorzien van een speciale roestwerende laag. Als de kookplaat voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een schroeilucht waarnemen. Dit is normaal.

Toestelinformatie

De kookelementen zijn vervaardigd van gietijzer. De warmte wordt verkregen door gloeispiralen die ringsgewijs in het element liggen.

De warmte wordt door direkte geleiding aan de panbodem afgegeven. Elk element is gevat in een roestvrijstalen afsluitrand.

Bij gebruik van een of meerdere elementen gaat op het bedieningspaneel de controlelamp aan.

Pannen

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken. Dus pannen met een dikke vlakke bodem. Wanneer de bodem hol of bol is gaat er veel energie verloren. Het kookproces duurt erg lang. Het element kan oververhit raken en krom trekken.

Zet alleen pannen met een droge bodem op het element. Vocht op de elementen kan roest veroorzaken.

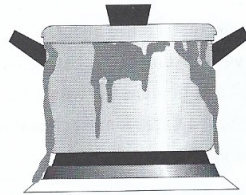


fig. 2; goed

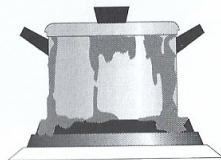


fig. 3; fout

Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee vermijdt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terecht komen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen.

Bediening

Een symbool naast de bedieningsknop geeft aan welk element wordt bediend.

Instellen

De bedieningsknoppen kunt u zowel links- als rechtsom draaien.

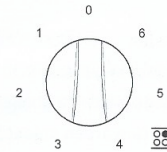
Controlelampje

Zodra u een kookplaat inschakelt, gaat het controlelampje branden.

Uitschakelen

U kunt de kookplaat 5 tot 10 minuten voordat de kooktijd verstreken is, uitschakelen. Het element blijft nog geruime tijd warm. Van deze restwarmte kunt u gebruik maken. Laat de deksel op de pan.

7-standen bedieningsknop



Stand 6

Aan de kook brengen van alle gerechten. Slinken van bladgroenten. Aanbraden van vlees. Bakken van biefstuk, vis en aardappelen.

Stand 5

Bakken van flensjes. Wentelteefjes, frituren.

Stand 4

Bakken van pannenkoeken, drie in de pan.

Stand 3

Doorbakken van vis en klein vlees. Doorbraden van groot vlees, uien fruiten.

Stand 2

Doorkoken van gerechten met een kooktijd van meer 10 minuten. Smoren van groenten. Ontdooien van diepgevroren bladgroenten.

Stand 1

Trekken van bouillon, vlees stoven, warmhouden van gerechten, doorkoken van kleine hoeveelheden.

Stand 0

Op deze stand is het element uitgeschakeld. Doorkoken van gerechten met een kooktijd korter dan 10 minuten, nadat het gerecht eerst op een hogere stand aan de kook is gebracht.