

IK1264

Handleiding
Inductiekookplaat

Pelgrim

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	7
Kookduurbegrenzer	7
Gezond koken	7

Gebruik

Inductiegeluiden	8
Pannen	8
Vermogen instellen	9
Pandetectie	9
Meldingen op het display	10
Functietabel	10
Kookinstellingen	11
Kooktips	11

Bediening

Bereiding starten	12
Klaar met koken	13
Timerbediening	13
Vergrendelingsstand	15

Onderhoud

Reiniging	16
-----------	----

Problemen oplossen

Algemeen	17
Probleemoplossingstabel	17

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	19
---	----

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	20
---------------------------------	----

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Inleiding

Deze kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is makkelijk, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Bovendien kunt u dankzij het hoge vermogen gerechten zeer snel aan de kook brengen. Door de ruime afstanden tussen de kookzones kunt u comfortabel koken.

Koken op een inductiekookplaat is anders dan koken op een traditioneel apparaat. Bij inductiekoken wordt gebruikgemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. In het hoofdstuk 'Pannen' vindt u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbedoeilingsen en een restwarmte-indicator die laat zien welke kookzones nog heet zijn.

In deze gebruiksaanwijzing staat beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening vindt u hierin ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat. Verder vindt u ook kooktabellen en onderhoudstips.

Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

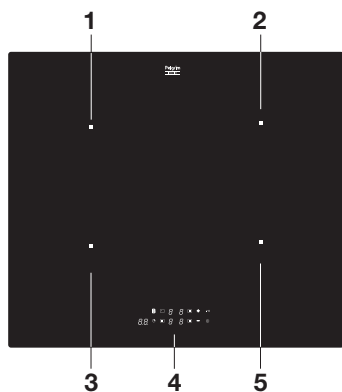
Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs. **Plak daarom het identificatiekaartje van het apparaat in het daarvoor bestemde kader, achter in de gebruiksaanwijzing.** Het identificatiekaartje van het apparaat bevat alle informatie die de servicemonteur nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

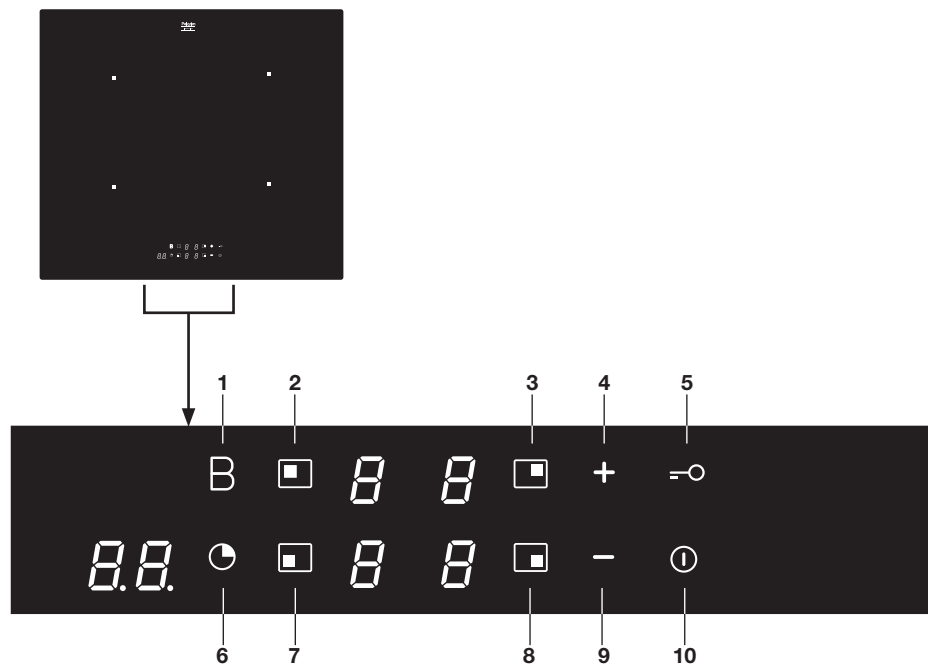
Beschrijving



1. Kookzone ø 21 cm / 2,3 kW - 2,6 kW (boost)
2. Kookzone ø 18 cm / 1,8 kW - 2,0 kW (boost)
3. Kookzone ø 16 cm / 1,3 kW - 1,5 kW (boost)
4. Bedieningspaneel
5. Kookzone ø 18 cm / 1,8 kW - 2,0 kW (boost)

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Bedieningspaneel



1. Boosttoets
2. Selectietoets kookzone linksachter
3. Selectietoets kookzone rechtsachter
4. Plustoets '+'
5. Vergrendelingstoets
6. kookwekkertoets
7. Selectietoets kookzone linksvoor
8. Selectietoets kookzone rechtsvoor
9. Mintoets '-'
10. Aan-/uittoets

VEILIGHEID



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer



De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van de gekozen instelling wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookniveau	Maximale gebruikstijd
1-2-3	8 uur
4-5-6	4 uur
7-8-9	2 uur

Gezond koken

Rookpunt van diverse oliesoorten

Geadviseerd wordt om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur om zo gezond mogelijk te bakken. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel staat het rookpunt van diverse oliesoorten.

Olie	Rookpunt °C	Olie	Rookpunt °C
Extra vierge olijfolie	160 °C	Zonnebloemolie	227 °C
Boter/kokosolie	177 °C	Maïsolie/arachideolie	232 °C
Koolzaadolie	204 °C	Olijfolie	242 °C
Vierge olijfolie	216 °C	Rijstolie	255 °C

GEBRUIK

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid

- Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones. Ook bij lagere instellingen kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid

- Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid

- Het apparaat is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het apparaat te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Pannen

- Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.
- Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken. Deze moeten beschikken over:
 - ▷ een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
 - ▷ een vlakke bodem.
- De meest geschikte pannen zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



Gebruik op de inductiekookplaat geen pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt. Deze zijn ongeschikt.



Met een magneet kunt u controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium
	Kunststof



Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal!

Het emaille kan afsplinteren (het emaille komt los van het staal) als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is; de panbodem kan kromtrekken, bijvoorbeeld vanwege oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

GEBRUIK

- Gebruik nooit pannen met een vervormde basis. Een holle of bolle bodem kan de werking van de beveiliging tegen oververhitting belemmeren. Het apparaat wordt dan te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten.
- Schade die het gevolg is van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem bedraagt 14 cm.
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.

Snelkookpannen

- Inductiekoken is bij uitstek geschikt voor het gebruik van snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Het kookproces stopt onmiddellijk zodra u een kookzone uitschakelt.

Vermogen instellen

De kookzones hebben negen vermogensstanden. Daarnaast is er nog een boost-niveau (B). Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 60 seconden de gewenste kookzone kiezen. Stel de vermogensstand in door de plustoets (+) of mintoets (-) aan te raken (zie: Inductiekookplaat bedienen).

Vermogenverdeling kookzones

- De kookzones aan de rechterkant beïnvloeden elkaar. Ook de kookzones aan de linkerkant beïnvloeden elkaar.
Het vermogen wordt automatisch verdeeld wanneer deze kookzones tegelijkertijd worden gebruikt. Tot en met instelling 9 heeft dit geen gevolgen. Als u echter de Boost-instelling voor een van de kookzones selecteert, schakelt de andere kookzone automatisch terug naar een lagere instelling.
- Als een van de kookzones is ingesteld op 'boost' en u wilt de andere zone op 'boost' zetten, zal de kookzone die als eerste op 'boost' is gezet, automatisch naar een lagere instelling terugschakelen.
- De kookzones links en rechts beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones instellen op 'Boost'.

Pandetectie

Als de kookplaat na het instellen van het vermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, knipperen het symbool voor pandetectie en de geselecteerde vermogensinstelling beurtelings op het display en blijft de kookplaat koud. Indien er niet binnen 2 minuten een (ijzerhoudende) pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (zie ook het hoofdstuk 'Pannen').

GEBRUIK

Meldingen op het display

Op display	Status
	Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling
	Boost-functie actief
	Indicatie timerkoppeling
	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
	Toetsvergrendeling geselecteerd
	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel

Functietabel

Functie	Te gebruiken toets(en)	Beschrijving
<i>Boost</i>		U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste vermogensstand te koken. De boostfunctie kan alleen worden geactiveerd als deze voor de geselecteerde kookzone kan worden gebruikt. Als de boostfunctie actief is, knippert er een P , afgewisseld door de vermogensstand, op het bijbehorende display.
<i>Timer</i>		U kunt de timer afzonderlijk instellen voor elke actieve kookzone. U kunt kooktijden tot 99 minuten programmeren. De timer stopt zodra u de pan verwijdt en wordt hervat wanneer u de pan weer terugzet. Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Het timeralarm stopt automatisch na twee minuten of wanneer een willekeurige toets wordt aangeraakt. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
<i>Slot</i>		Vergrendelstand; door de vergrendelstand te activeren, verhindert u dat het apparaat en de kookplaten worden ingeschakeld, zodat wordt voorkomen dat kinderen het toestel gebruiken en mogelijk gewond raken.

GEBRUIK

Kookinstellingen

Aangezien de instellingen afhankelijk zijn van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, geldt de onderstaande tabel alleen als richtlijn.

Gebruik de boost-instelling voor:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;
- slinken van groene groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

Gebruik instelling 9 voor:

- aanbraden van vlees;
- bereiden van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren van voedsel.

Gebruik instelling 7 en 8 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken van pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik instelling 4-6 voor:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

Gebruik instelling 1-3 voor:

- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pocheren;
- smelten van kaas.

Kooktips

- Verlaag de temperatuurinstelling wanneer het eten begint te koken.
- Door een deksel te gebruiken, verkort u kooktijden en bespaart u energie doordat de warmte wordt vastgehouden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin met koken op een hoge temperatuur en verlaag de instelling wanneer het eten goed is verhit.

BEDIENING

Bereiding starten

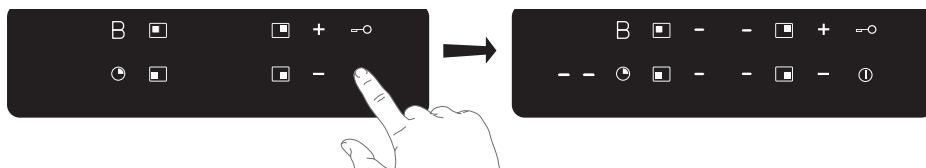
Gebruik van de aanraaktoetsen

Plaats uw vingertop plat op een toets. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten.

Na activering van een toets klinkt er een geluidssignaal.

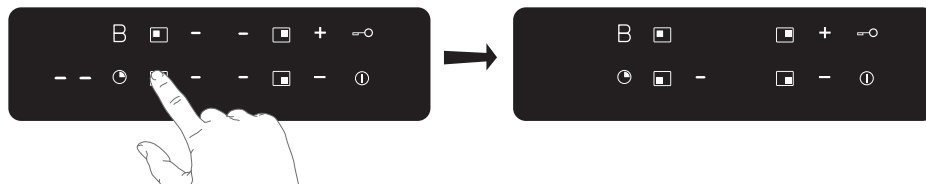
1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.

- ▷ De kookplaat wordt ingeschakeld.
- ▷ '–' of '--' verschijnt in alle displays.



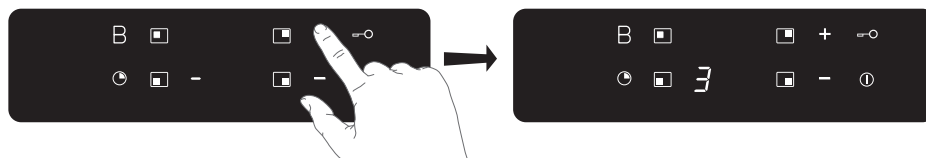
2. Raak binnen zestig seconden een selectietoets van een kookzone aan.

- ▷ Er klinkt een kort geluidssignaal en bijhorend display ernaast gaat knipperen.



3. Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om een vermogensstand te selecteren. Raak indien gewenst de boosttoets 'B' aan om de booststand te starten.

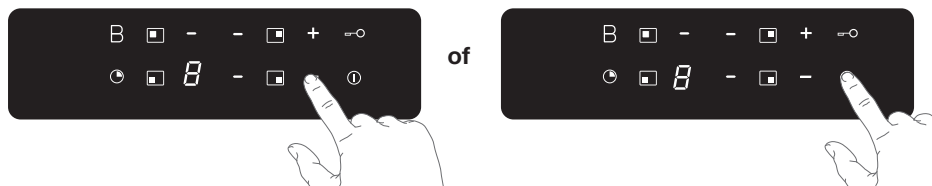
- ▷ De kookzone start op de ingestelde vermogensstand, zichtbaar in de display.
- ▷ Wanneer boost wordt geselecteerd, knipperen de boostindicator P en de vorige vermogensstand om en om op de display. Na vijf minuten op de booststand schakelt de kookzone terug naar de eerdere vermogensinstelling.
- ▷ Raak de boost toets opnieuw aan om de boostinstelling uit te schakelen.
- ▷ Raak de selectietoets aan en wijzig met de mintoets (-) of plustoets (+) een instelling van een kookzone.



BEDIENING

Klaar met koken

- Zet de vermogensstand op nul (0) om de kookzone uit te schakelen.
- Schakel de kookplaat uit door de Aan/Uit-toets aan te raken.
 - ▷ Na het uitschakelen verschijnt 'H' of een '-' op de display.

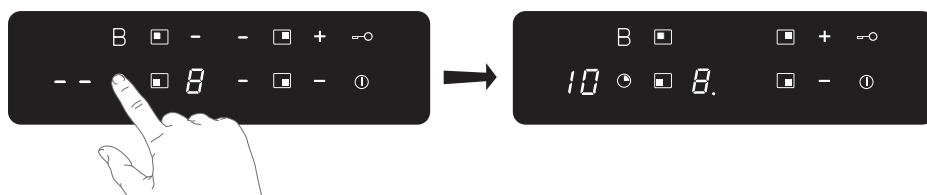


Timerbediening

- U kunt voor elke actieve kookzone een kookwekker instellen.
- De kookplaat heeft ook een wekker alarm. Zowel de kookwekker als het alarm kunnen voor maximaal 99 minuten worden ingesteld.
- Het alarm werkt op dezelfde manier als de kookwekker maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als het alarm is ingesteld, blijft dit verder aftellen nadat de kookplaat is uitgeschakeld.
- Het alarm kan alleen worden uitgeschakeld als de kookplaat ingeschakeld is.

De kookwekker gebruiken

1. Selecteer de kookzone waaraan u een kookwekker wilt koppelen.
 - ▷ De display van de kookzone gaat knipperen.
2. Raak de timertoets aan om de timer te starten.
 - ▷ Het timerdisplay geeft '10' weer.
 - ▷ Het timerindicatielampje naast het vermogensniveau van de kookzone gaat knipperen.

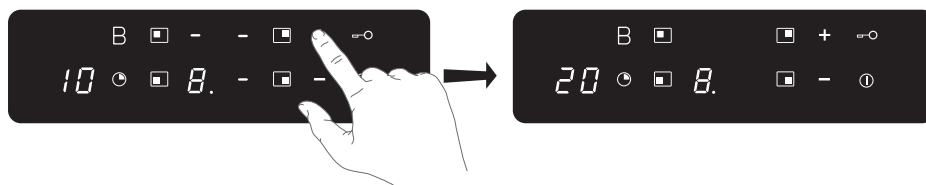


3. Selecteer een kookduur met de plustoets (+) en mintoets (-).
 - ▷ Nadat de ingestelde tijd is verstreken en het timeralarm klinkt, schakelt de kookzone uit.
 - ▷ Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.

De wekker alarm gebruiken

1. Raak de timertoets aan om de timer te starten.
 - ▷ Het timerdisplay geeft '10' weer.
2. Stel de alarm tijd in met de plustoets (+) en mintoets (-).
 - ▷ Nadat de ingestelde tijd is verstreken klinkt het wekker alarm.
 - ▷ Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.

BEDIENING



De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kooktijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak een selectietoets van een kookzone aan om de actieve kookzone te selecteren waarvan u de timer wilt wijzigen.
 - Een knipperende stip naast het vermogensniveau van de kookzone geeft aan welke kookzone actief is.
2. Raak de plustoets (+) of mintoets (-) binnen 5 seconden aan om de tijd te wijzigen.
 - Als u de tijd niet binnen 5 seconden wijzigt door op de toetsen te drukken, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.

Resterende kookduur controleren

- De timer geeft de resterende hoeveelheid tijd weer voor de kookzone waarvan de stip naast het vermogensniveau knippert. Wanneer meer dan één kooktimer is ingesteld, wordt de kortste tijd weergegeven op het display.
1. Raak een selectietoets van een kookzone aan om de actieve kookzone te selecteren waarvan u de resterende hoeveelheid tijd wilt controleren.
 - De knipperende stip naast het vermogensniveau van de kookzone geeft aan welke kookzone actief is.
 - Op de timer wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.

De timer uitschakelen

Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

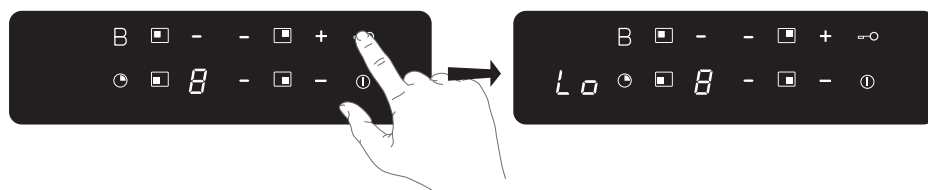
1. Raak de timertoetsen zo vaak als nodig is aan om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Raak tegelijkertijd de mintoets (-) en plustoets (+) aan om de timer uit te schakelen.
 - Het timerindicatielampje naast het vermogensniveau van de kookzone gaat uit.

BEDIENING

Vergrendelingsstand

De vergrendelingsstand activeren

1. De kookplaat staat in de gebruiks- of stand-bymodus.
2. Raak de vergrendelingstoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Het timerdisplay toont 'Lo'.*
 - *Het kinderslot/de vergrendelingsstand is geactiveerd.*



De vergrendelingsstand deactiveren

1. Raak de vergrendelingstoets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Het kinderslot/de vergrendelingsstand is gedeactiveerd.*

ONDERHOUD

Reiniging



Tip! activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen.

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden in het glas, verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Maak de glasplaat droog met een stuk keukenpapier of met een droge handdoek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het beste verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze laten krassen achter waarin vuil en kalkaanslag zich kunnen ophopen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals staalwol of schuursponsjes.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

Wanneer u een barst in de glasplaat ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit, haalt u de stekker uit het stopcontact of zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Zet bij een permanente aansluiting de schakelaar in de leiding van de stroomvoorziening op nul. Neem contact op met de serviceafdeling.

Probleemoplossingstabel

Als het apparaat niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is.

Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen.

U kunt voor meer informatie ook terecht op de website www.etna.nl.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het apparaat een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont 'u'.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter van minder dan 12 cm.	Gebruik een geschikte pan.
De kookplaat stopt plotseling met werken. De displays tonen '--' of 'H'.	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt een voorwerp op.	Reinig het bedieningspaneel. Verwijder voorwerpen, vocht of vuil.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Schakel het alarm uit door de toets '+' van de timer aan te raken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker is).

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Laat de elektrische aansluiting controleren.
In de timerdisplay wordt symbool 'Lo' weergegeven.	Toetsvergrendelingsfunctie is actief.	Deactiveer de vergrendelingsfunctie: Schakel de kookplaat in. Houd de vergrendelingstoets ingedrukt.
Foutcode E1/E2.	Voedingsspanning of -frequentie wijkt af van de nominale waarden.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E3	Temperatuur van kookzone te hoog.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in.
Foutcode E4/E5.	Interne temperatuur sensor(s) defect.	Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E6.	Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog. Fout bij ventilator links of rechts. Luchtuitlaat geblokkeerd.	Controleer of de luchtuitlaat van de ventilator vrij is. Als de foutcode niet verdwijnt, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E7/E8.	De voedingsspanning wijkt af. controleer de aansluiting.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode U1.	Communicatiefout tussen bediening en generator.	Reset het toestel door de elektrische aansluiting kortstondig te verbreken; helpt dit niet neem dan contact op met de service afdeling.
Overige foutcodes.	Defecte generator.	Neem contact op met de serviceafdeling.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	IK1264			
Type kookplaat	Inductiekookplaat			
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4			
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones			
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	16,0 links voor	21,0 links achter	18,0 rechts achter	18,0 rechts voor
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($E_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	196,3	182	187,6	186,3
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($E_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	188,1			

Tips voor energiezuinig koken met kookplaten

- Gebruik altijd een pan van de juiste grootte voor de hoeveelheid voedsel die u bereidt.
- Giet zoveel water in de pan dat groenten net zijn bedekt.
- Kies voor de pan een zone van de juiste grootte.
- Zet altijd deksels op pannen om de warmte binnen te houden.
- Zet de kookzone lager of uit zodra de kooktemperatuur of kooktoestand is bereikt.
- Gebruik een stoomkoker om groenten te koken. Op die manier kunt u een aantal lagen groenten boven elkaar leggen en nog steeds één ring gebruiken, of gebruik een pan met een verdeler.
- Gebruik een snelkookpan voor het koken van peulvruchten, en gelijke stukken vlees, hele maaltijden, of stoofpotten. Dit versnelt het kookproces.

MILIEUASPECTEN

Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen moeten op verantwoorde wijze en conform de overheidsvoorschriften worden afgedankt.



Om te wijzen op de noodzaak van gescheiden inzameling van elektrische huishoudelijke apparatuur, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het apparaat moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze dienst aanbiedt.

Het apart inleveren van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, en zorgt ervoor dat de materialen in deze apparaten kunnen worden teruggewonnen, waardoor in aanzienlijke mate kan worden bespaard op energie en grondstoffen.

Verklaring van conformiteit



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, evenals aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete
typenummer bij de hand.

When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous
le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiokaart.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the
guarantee card.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.



825809

Pelgrim