

Réf.: 85487 C



SERVICE CONTRÔLE

EN CAS DE PANNE :

Vérifier que vous n'avez pas commis d'erreur de manipulation.

Anomalies :

Impossible de stopper le fonctionnement de l'appareil = Couper le fusible ou retirer la prise, appelez le SAV

Le voyant ou les voyants ne s'allument pas = Risque de brûlure car le danger n'est pas signalé, appelez le SAV

La vitro ne chauffe pas = Vérifier le fusible. Si fusible correct = zone de chauffe défectueuse, appelez le SAV.

En cas de panne et lors de commande de pièces détachées, veuillez indiquer les caractéristiques inscrites sur la plaque signalétique collée sous l'appareil

QUELQUES RAPPELS :

Pour une utilisation avec casseroles, utilisez un couvercle le plus souvent possible et en fin de cuisson placez la manette sur "0", laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée tout cela dans un but d'économie d'énergie.



95, Rue de la Terraudière

79 000 NIORT

FRANCE - ☎ 05.49.28.60.00

- Fax 05.49.33.26.84

eno@eno.fr

<http://www.eno.fr>

TABLE VITRO

CLASSE 1 TYPE Y

NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

CARACTERISTIQUES :

REF.	FOYER	PUISSANCE NOMINALE	TENSION NOMINALE	INTENSITE
75123	1200W	1200 W.	230-240V 50-60Hz	5A.
75223	2X1200W	2400 W.	230-240V 50-60Hz	10,5 A
75323	3X1200W	3600 W.	230-240V 50-60Hz	16 A.

ENCASTREMENT:

La table de cuisson encastrable vitro doit être installée dans un meuble support pouvant résister sans détérioration à une température de 90° C avec une planche de protection. Pour l'encastrement et le respect des dimensions, voir schéma ci après.

L'appareil doit être installé à 787 mm minimum du plancher (sol).

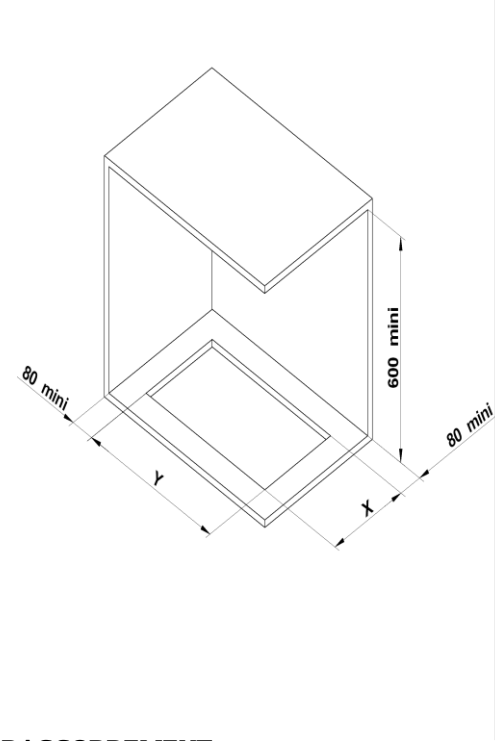
IMPORTANT : Il est impératif de fixer la table vitro au meuble support et vérifier que le joint d'étanchéité est bien en contact avec le plan de travail ce qui a pour effet de permettre l'étanchéité, d'éviter tout risque d'échauffement important du meuble et de permettre le passage du câble électrique.

Il est également impératif d'aménager une aération dans le meuble support et respecter le schéma ci-joint de manière à ventiler le fond de l'appareil. Dans le cas où un appareil quelconque est prévu pour s'encastrer sous la table, il est important de laisser entre le fond de la table et le dessus de l'appareil un vide de 4,5 cm de hauteur minimum (Espace permettant le passage du câble et la ventilation).

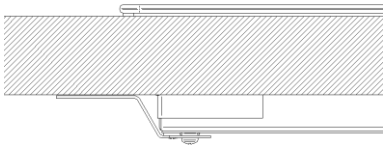
DIMENSIONS APPAREILS :

REF.	ENCASTREMENT	DIMENSIONS APPAREILS (Hors tout)
75123	285X285	305X305X100
75223	490X265	535X305X100
75323	512X435	535X460X100

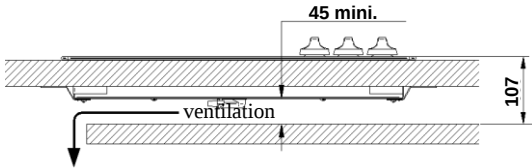
PLAN DE DECOUPE



INSTALLATION



Position au dessus d'un
meuble ou four



RACCORDEMENT :

La table vitro est livrée avec un cordon d'alimentation 3 conducteurs (2 pôles + terre) et ne peut fonctionner que sous une tension de 230 V ~ monophasée 50Hz. Le câble doit être raccordé à une canalisation fixe de 230 V ~ monophasé (Fil bleu =N neutre ; fil noir =L phase ; fil jaune/vert = terre)

La table vitro peut être branchée sur le réseau, soit par une prise de courant en conformité avec la CEI 60083 ou un dispositif omnipolaire.

La puissance nominale de la table de cuisson de 1,2 kW soit 5A doit être protégée par fusible de 10 A, de 2,4 kW soit 10,5 A par fusible de 16 A, de 3,6 kW soit 16 A par fusible .

Vérifier que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec une surface chaude. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il ne doit être remplacé que par un atelier de réparations reconnu par le fabricant, son SAV, une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Attention : L'appareil doit être installé de manière à ce que la fiche de prise, de raccordement soit accessible.

NE JAMAIS COLLER LA TABLE DE CUISSON AVEC DU SILICONE ! (Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait plus possible sans endommagement)

La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute distorsion risque d'entraîner la rupture de la plaque vitrocéramique.

ENTRETIEN :

-Ne pas nettoyer la vitro avec une éponge abrasive ou éventuellement avec un produit de type abrasif.

- Eviter les chocs avec des ustensiles ou récipients.

-ATTENTION à ne pas poser ou nettoyer votre vitro avec des ustensiles en plastique lorsque votre surface est encore chaude.

Avant de procéder au nettoyage complet de votre appareil, vérifier que la plaque ne soit pas sous tension, appareil encore très chaud (Voyant rouge allumé).

LE FOYER VITRO :

Nettoyer le foyer avec un chiffon humide ou bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir et terminer avec une éponge de type sanitaire puis essuyer. Ne jamais gratter.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

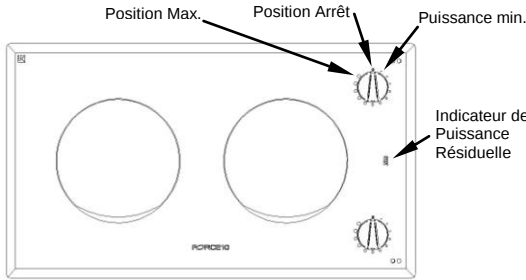
La vitro possède un voyant lumineux.

La brillance du voyant rouge est un indicateur de chaleur résiduelle.

Aussi longtemps que votre foyer vitro en fonctionnement est chaud, le voyant est allumé.

Lorsque votre vitro est en position arrêt, si la température est élevée, le voyant rouge de chaleur résiduelle reste allumée.

ATTENTION : NE PAS TOUCHER LA ZONE DE CHAUFFE, RISQUE DE BRULURES



UTILISATION DE LA VITRO :

Poser directement votre plat sur la vitro, tournez la manette de commandes sur la gauche ou la droite suivant votre choix de cuisson, le voyant de puissance résiduelle s'allume après quelques minutes de fonctionnement.

- Le point le plus important correspond à la température de cuisson la plus élevée
- Le plus petit point correspond à la température de cuisson la plus faible
- La position "ARRET" est repérée par le chiffre "0".

IMPORTANT : UNE SURVEILLANCE PERMANENTE EST INDISPENSABLE PENDANT L'UTILISATION DE LA VITRO "ELOIGNEZ LES JEUNES ENFANTS" VEUILLEZ DONC A PRENDRE TOUTES LES PRECAUTIONS NECESSAIRES. NE LAISSER JAMAIS SANS SURVEILLANCE UNE CASSEROLE AVEC DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE CHAUDE

Ne pas positionner sur la zone de chauffe une boîte de conserve fermée, celle ci risque d'éclater.

Dans le cas d'un meuble au dessous de votre vitro, ne pas ranger vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ne déposer pas de feuille d'aluminium ou de plastique sur la zone de cuisson.

Le calcaire peut laisser des traces et endommager votre surface de chauffe.

Ne pas laisser votre surface de cuisson en fonctionnement sans récipient

Ne jamais utiliser l'appareil pour le chauffage de pièces ! Cet emploi serait considéré comme une utilisation non appropriée, et non conforme aux conditions d'utilisation.

Eviter de laisser brûler à nouveau les encrassements. Votre table vitro doit être d'une propreté irréprochable avant une nouvelle utilisation.

Interdiction d'utiliser un appareil de nettoyage à vapeur.

Ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de travail, car ils peuvent devenir chauds.

Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

UTILISATION AVEC RECIPIENTS :

La nature et la qualité des casseroles et des récipients jouent un rôle important en cuisine électrique. Le récipient le mieux approprié à un fond dressé et épais pour permettre un bon échange de chaleur entre le foyer et les aliments. Il doit être positionné correctement pour obtenir un rendement maximum.

Utilisez des récipients à fond plat qui épousent parfaitement la surface du foyer :

- En acier émaillé, en aluminium à fond épais, en acier inoxydable à fond épais.
- **Attention** : Le foyer radiant régule automatiquement, il s'allume et s'éteint pour maintenir la puissance qui a été sélectionnée. Ainsi la température régule suivant votre choix de puissance et s'adapte à la cuisson de vos aliments.

Réf.: 85487 C



CONTROL DEPT

IF YOU ENCOUNTER A PROBLEM:

Make sure you are operating the unit properly.

Anomalies:

It is impossible to stop the unit in operation = disconnect the fuse or unplug. Contact the technical dept.

The surface light does not alight = risk of burns because no danger is being indicated. Contact the technical dept.

The cooktop does not heat = check the fuse. If the fuse is OK = the heating zone is defective. Contact the technical dept.

If you encounter a problem, or you require replacement parts, always indicate features as shown on the data badge stuck under the unit.

MEMO:

Cooking with pans is better when using a pan cover and at the end of cooking time, rotate the control knob to "0" while keeping the pan on the heating surface : the accumulated heat will be used for energy saving



95, Rue de la Terraudière

79000 NIORT

France - ☎ + 33 (0)5.49.28.60.00

- Fax + 33 (0)5.49.33.26.84

eno@eno.fr

<http://www.eno.fr>

VITRO COOKTOP

CLASS 1 TYPE Y

OWNER'S MANUAL

ELECTRICAL REQUIREMENTS :

MODEL.	ELEMENT	RATING	VOLTAGE	BREAKER
75123	1200W	1200 W.	230-240V 50-60Hz	5A.
75223	2X1200W	2400 W.	230-240V 50-60Hz	10,5 A
75323	3X1200W	3600 W.	230-240V 50-60Hz	16 A.

INSTALLATION :

The vitro cooktop has to be installed in a mounting furniture able to resist a 90°C temperature without deterioration with a protection plate as shown on the enclosed diagram.

For installation and spacing requirements, see attached diagram.

The appliance shall not be installed at less than 31 (787mm) in above the floor level or equivalent.

CAUTION: the cooktop has to be fastened to the mounting furniture; always make sure that the tightness seal is in touch with the countertop to enable tightness and prevent from any risk of countertop overheating and allow the electric cord to pass.

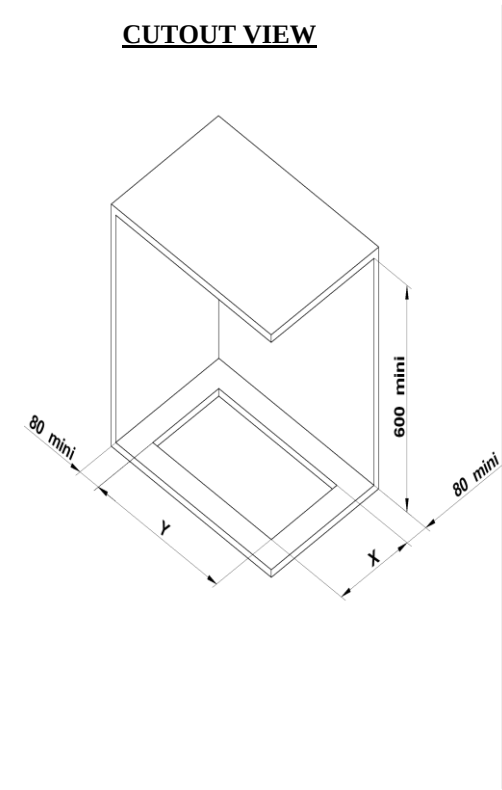
For proper ventilation, keep an aeration in the mounting furniture (see attached diagram).

If another appliance is to be built-in under the cooktop, keep a 4,5 cm high minimum clearance between the bottom of the cooktop and the top of the appliance to allow ventilation and electric cord to pass.

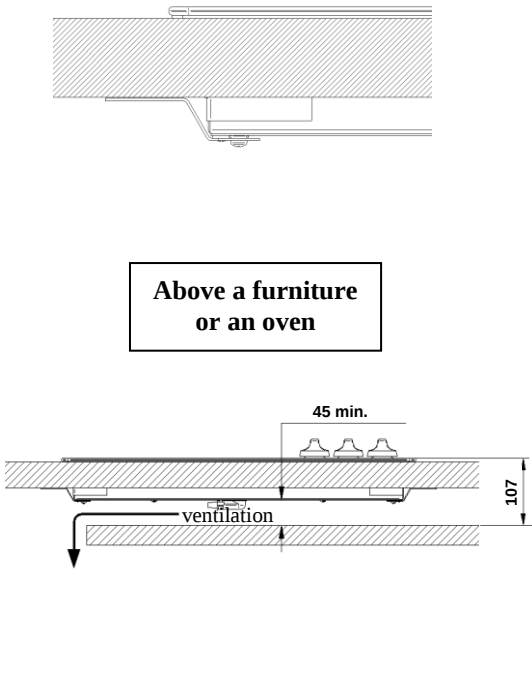
COOKTOPS DIMENSIONS :

MODEL.	BUILD IN DIMENSIONS	OVERALL DIMENSIONS
75123	285X285	305X305X100
75223	490X265	535X305X100
75323	512X435	535X460X100

CUTOUT VIEW



INSTALLATION



CONNEXION :

The vitro cooktop is being delivered with a 3-lead electric cord (2 poles + earth) and can only operate with 230V uniphase ~50 Hz. The cord has to be connected to a uniphase fix 230 V ~ (blue wire = N neutral; black wire = L phase; yellow/green wire = earth).

The vitro cooktop can be connected to the network either by a plug complying with CEI 60083 or any other double-throw switch

The cooktop nominal output / rating is

1.2 kW i.e. 5,5A	and must therefore be protected by 10 A fuse
2.4 kW i.e. 10,5A	by fuse 16 A fuse
3.6 kW i.e. 16 A	by fuse 20 A fuse

Make sure the electric cord is not touching hot surfaces. If the electric cord is damaged, it should be replaced by an authorized technician/dealer or ENO’s technical department in order to prevent any potential risk.

CAUTION: the unit has to be installed so that the plug is easy to reach.

CAUTION: DO NOT STICK THE COOKTOP WITH SILICONE (it would then be impossible to remove the cooktop without damaging it)

The cooktop has to be installed on a horizontal and flat surface. Any distortion may break the cooktop glass.

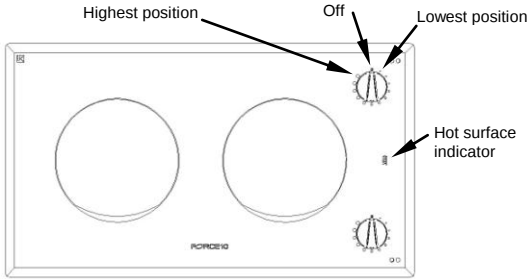
CLEANING:

- Avoid the use of abrasive sponges or cleaners.

- Avoid to bump the vitro glass with utensils or pans.
 - **CAUTION:** do not lay or clean your cooktop with plastic utensils when surface is still hot.
Before cleaning the unit, always make sure that the unit is on OFF position and cool enough (Red indicator no longer illuminated)
- VITRO COOKTOP:**
Clean the cooking area with a damp cloth or moisten the area to be cleaned with warm water. Use a scrapping tool suitable for glass surfaces to remove the dirtiest part, finish with a sponge then wipe.**DO NOT SCRATCH.**

OPERATION

Your cooktop has a hot surface indicator.
The red light indicates residual heat.
As long as your unit is in operation and hot, he light keeps on illuminating.
When your unit is on OFF position, the red light will keep on illuminating as long as the temperature is high.
CAUTION: DO NOT TOUCH THE HEATING ZONE, RISK OF BURNS.



HOW TO USE YOUR COOKTOP :

Lay your dish on the vitro surface, rotate the control knob to the right or the left according to the desired setting. A hot surface light located in the middle of the cooktop will illuminate after a slight delay.

- The darkest point corresponds to the highest cooking temperature.
- The smaller point corresponds to the lowest cooking temperature.
- OFF position = "O"

IMPORTANT: A PERMANENT SUPERVISION IS NECESSARY WHEN COOKTOP IS IN USE. KEEP CHILDREN AWAY FROM THE UNIT. TAKE CARE. NEVER LEAVE SURFACE UNITS UNATTENDED. BOIL OVER CAUSES SMOKING AND GREASY SPILLOVER MAY IGNITE.
Never put a closed tin on the hot heating surface: it might explode.
Storage under appliance: flammable or cleaning materials should not be stored near surface units.
Do not allow aluminium or plastic sheets to lay on the heating surface.
Hard water may stain and damage the cooktop.
Do not let your cooktop operate without pan.
Never use your cooktop for warming or heating. This is an improper use not complying with normal conditions of use.
Avoid to burn anew baked on spills. Clean up spills immediately after they occur and always cook with a cleaned cooktop.
DO NOT clean your cooktop with a steam-cleaner.
Do not allow metal utensils such as knives, forks, spoons and covers to lay on the heating surface, they may become very hot.

If the heating surface is cracked, disconnect the unit from the network to avoid any potential risk of electrical shock.

This appliance shall not be used by persons (including children) whose physical, sensitive or mental capacities are reduced or by unskilled persons unless they have been trained by a person responsible for their safety.
Do not leave children unattended to make sure they do not play with the appliance.

USE PROPER PAN SIZE:

This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing.
Proper relation of utensil to burner will also improve efficiency.

- Preferably use enamelled steel pans or aluminium pans with thick bottoms or stainless steel pans with thick bottoms.
- **Caution:** The heating surface is adjusting automatically; it keeps on turning on and off to keep the selected temperature.

Réf.: 85487 C



DIENST KONTROLLE

BEI PANNE :

Versichern sie sich dass sie keinen Manipulationsfehler begangen haben.

Anomalien :

Unmöglich das Gerät zu stoppen = Springen sie die Sicherung raus oder ziehen sie den Stecker raus, rufen sie den Kundendienst an.

Die LED-anzeige(n) leuchtet/leuchten nicht auf = Verbrennungsrisiko weil die Gefahr nicht angezeigt ist. Rufen sie den Kundendienst an.

Die Glaskeramik wird nicht warm= Überprüfen sie die Sicherung. = Erhitzungszone defekt, rufen sie den Kundendienst an.

Im Falle einer Panne und während der Bestellung von Ersatzteile achten sie darauf die Eigenschaften zu erwähnen.

Diese finden sie auf der Plakette geschrieben die sich unter dem Apparat befindet.

HINWEISE :

Für eine Benutzung mit Kochtopf, benutzen sie so oft wie möglich einen Kochtopfdeckel und stellen sie den Knopf auf "0" wenn sie das Ende des Kochens erreicht haben. Lassen sie den Topf auf der Wärmeffläche um die Ansammlung von warme zu benutzen und somit Strom zu sparen.



95, Rue de la Terraudière

79 000 NIORT

FRANCE - ☎ 05.49.28.60.00

- Fax 05.49.33.26.84

eno@eno.fr

<http://www.eno.fr>

GLASKERAMIK-PLATTE

CLASSE 1 TYPE Y

BEDIENUNGS- PFLEGEANLEITUNG

EIGENSCHAFTEN :

MODELL	HEIZ ELEMENT	NENNLEISTUNG	SPANNUNG	STROMSTÄRKE
75123	1200W	1200 W.	230-240V 50-60Hz	5A.
75223	2X1200W	2400 W.	230-240V 50-60Hz	10,5 A
75323	3X1200W	3600 W.	230-240V 50-60Hz	16 A.

INSTALLATION:

Die Glaskeramik-platte muss mit einer Sicherheits-platte in einen Möbel installiert werden dass mindestens bis 90°C Hitze fest ist. Für den Einbau und Abmessung beachten sie das folgende Schema.

Das Gerät muss mindestens 787 mm über dem Boden installiert werden .

ACHTUNG: Es ist unerlässlich die Glaskeramik-platte mit dem Möbel zu befestigen und sicherstellen dass der Dichtungsgummi in Kontakt mit der Möbelfläche ist. Somit wird verhindert dass die Möbelfläche überhitzt und der Stromkabel verbinden werden kann.

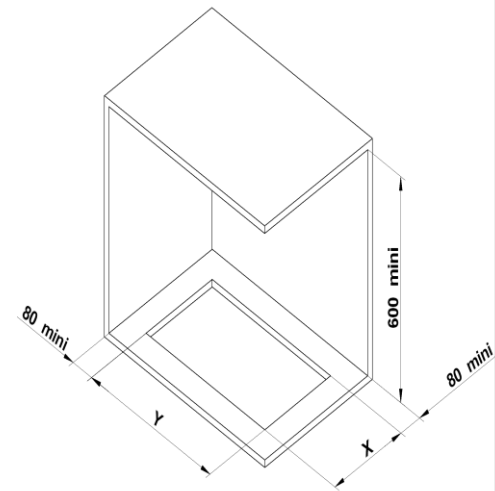
Es ist ebenfalls unerlässlich eine Entlüftungskammer in dem Möbel zu erstellen und das gegebene Schema zu folgen um bis in der Tiefe des Geräts zu durchlüften.

Falls ein anderes Gerat bestimmt ist unter der Platte befestigt zu werden, ist es wichtig eine Distanz von 4,5cm zwischen dem unteren Teil der platte und der obere Teil des Geräts zu lassen. (Dieser spalt ermöglicht den Durchgang des Kabels und der Lüftung).

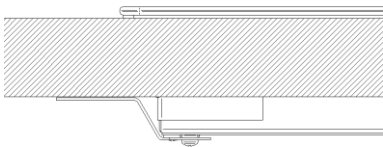
DIMENSIONEN GERÄT :

MODELL	EINBAUMASSEN	GERÄTESMASSEN
75123	285 X 285	305 X 305 X 100
75223	490 X 265	535 X 305 X 100
75323	512 X 435	535 X 460 X 100

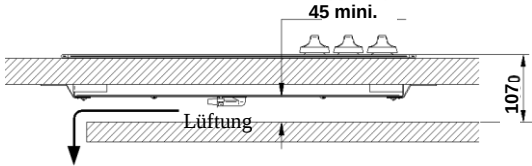
EINBAU-VORSCHRIFTEN



EINBAU



Position über ein Möbel oder
Ofen.



ANSCHLUSS :

Die Glaskeramik-platte ist mit einen Anschlusskabel mit 3 elektrischen Leiter (zwei elektrische + Erde) geliefert und kann nur unter einer Spannung von 230V AC Monophase 50Hz funktionieren. Der Kabel muss an einem statischen Kanal von 230V AC Monophase angeschlossen werden. (blauer Kabel =N Neutrum ; schwarzer Kabel= L Phase ; gelber/grüner Kabel= Erdanschluss)

Die Glaskeramik-platte kann mit dem Netzwerk verbindet werden, entweder durch einen Strom Anschluss mit der Konformität CEI 60083 oder einer unipolaren Vorrichtung.

Die Nennleistung des Keramik-Kochfelds von 1,2kW bzw. 5A muss entweder mit einer Sicherung von 10A, von 2,4 kW bzw. 10,5 A geschützt werden oder mit einer Sicherung von 16 A, von 3,6 kW bzw. 16 A oder mit einer Sicherung von 20 A.

Versichern sie sich dass der Anschlusskabel nicht in Kontakt mit einer warmen Fläche ist. Falls dieser Stromkabel beschädigt ist muss er in einer von den Fabrikanten anerkannten Werkstatt umgetauscht werden, sein Kundendienst, eine Person mit similären Qualifikationen um jede Gefahr zu vermeiden.

ACHTUNG: Das gerat muss so installiert sein damit der Abweisungsstecker zugänglich ist.

NIE DIE GLASKERAMIK-PLATTE MIT SILICONE AN DEM TISCH KLEBEN! (Eine spätere Demontage wäre ohne Beschädigung nicht möglich.) Die Glaskeramik-platte muss horizontal auf dem Tisch befestigt werden. Jede Verzerrung erhöht das Risiko der Zäsur der Glaskeramik-platte.

PFLEGE/WARTUNG :

- Die Glaskeramik-platte nicht mit einem Kratzschwamm oder mit einem Schleifegegenstand reinigen.
- Aufprall mit Geräte oder Behälter verhindern.

-**ACHTUNG** keine Plastik Behälter auf der Glaskeramik-platte legen während diese noch warm ist.

Bevor eine komplette Reinigung des Geräts durchzuführen, versichern sie sich dass die Platte ausgeschaltet ist, und dass diese nicht mehr heiß ist (LED-anzeige ausgeschaltet).

GLASKERAMIK-PLATTE :

Reinigen sie die Kochplatte mit einem feuchten Tuch oder sprühen sie warmes Wasser auf der Kochfläche, benutzen sie ein spezieller Glass-spatel, und enden sie mit einen Hausschwamm. Nie auf der Kochfläche kratzen.

BENUTZUNG DER GLASKERAMIK

Die Glaskeramik-platte besitzt eine LED-anzeige.

Das rote Licht ist ein Indikator von restlaufzeitige warme. Solange die Glaskeramik-platte warm ist bleibt dieser Indikator an. Wenn der Knopf auf Position Stop steht bleibt dieses rote Licht an solange die Glaskeramik-platte noch warm ist.

ACHTUNG : DIE KOCHZONE NICHT ANFASSEN VERBRENNUNGS RISIKO.

BENUTZUNG DER GLASKERAMIK-PLATTE

Legen sie direkt den Behälter auf der Wärmefläche, drehen sie den Knopf links oder rechts je nachdem welche Intensität sie wünschen, die LED-anzeige leuchtet nach wenige Minuten nach dem einschalten an.

- Der größte punkt steht für die höchste Temperatur.
- Der kleinste Punkt steht für die tiefste Temperatur
- Die Position STOP ist mit einem 0 Indikator gezeigt.

WICHTIG: EINE KONSTANTE ÜBERWACHUNG IST UNVERZICHTBAR WAHREND DER BENUTZUNG DER GLASSKERAMIK-PLATTE “HALTEN SIE KINDER ENTFERNT” MOGEN SIE ALLE VORSICHTSMASNAHMEN NEHMEN. NIE OHNE AUFSICHT EINEN KOCHTOPF MIT HEISEM ÖL ODER FETT LASSEN.

Auf der Wärmefläche nie eine geschlossene Konservendose hinstellen da diese einen erhöhten Explosion Risiko beträgt. Im Fall eines Möbels unter der Glasskeramik-platte sollte in diese kein chemisches oder leicht entzündbares Produkt gestaut sein.

Keine Aluminium oder Plastik Folie auf der Wärmefläche hinlegen.

Kalk kann Spuren hinterlassen und die Wärmefläche beschädigen.

Die Wärmefläche nicht ohne Behälter an lassen.

Nie das gerat als Heizkörper benutzen! Diese Benutzung ist als nicht konform, und nicht für diese Verwendung geeignet. Die Verschmutzungen nicht brennen lassen. Die Glaskeramik-platte muss gründlich gesäubert werden bevor diese wieder benutzt werden kann. Es ist verboten einen Dampfapparat für die Reinigung zu benutzen.

Keine Metall Gegenstände so wie Messer, Gabel, Löffel und Deckel auf der Kochfläche lassenweil diese warm werden können.

Falls die Fläche einen aufprall hat, stellen sie das Gerät aus indem sie den Kabel aus der Steckdose ziehen.

Dieser Apparat ist nicht für Personen (auch Kinder) mit beschränkten physische, sensorielle oder mentale Fähigkeiten geeignet, oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse, außer wenn diese die Unterstützung einer Zuständige Person für ihre Sicherheit, einer Überwachung oder Hinweisung für die Benutzung des Apparats haben.

Es ist wichtig die Kinder zu bewachen um sicher zu stellen dass sie nicht mit dem Apparat spielen.

BENUTZUNG MIT BEHÄLTER:

Die Natur und Qualität der Kochtöpfe spielt eine wichtige Rolle in der elektrischen Küche. Der Behälter der am besten dafür geeignet ist, hat einen breiten und flachen Boden damit es einen guten Wärme-Austausch zwischen Wärmefläche und Nahrung geben kann. Dieser muss in einer eingestellt sein damit die Rendite maximal ist.

Benutzen sie Behälter mit flachem Boden damit diese die ganzen Wärmefläche ausnutzt:

- In emailierter Stahl, in Aluminium mit breitem Boden, in Edelstahl mit breitem Boden.

ACHTUNG: Die Wärmefläche reguliert sich automatisch, sie schaltet sich an und aus um sich an der ausgewählten Intensität anzupassen und passt sich somit auch an der Kochzubereitung eurer Zubereitung.

