Quick Reference Guide

“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece.
It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT’S MADE.

Index

NL.....page 3

KitchenAid Inductiekookplaat

Snelle referentiegids

NL

“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece.
It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

Dank u wel voor uw keuze van

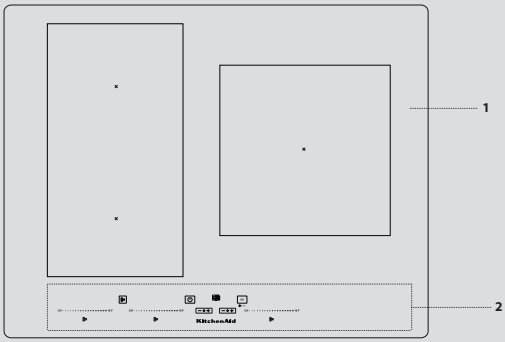
KitchenAid
FOR THE WAY IT’S MADE.

Snelgids

WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN KITCHENAID PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op ***www.kitchenaid.eu/register***

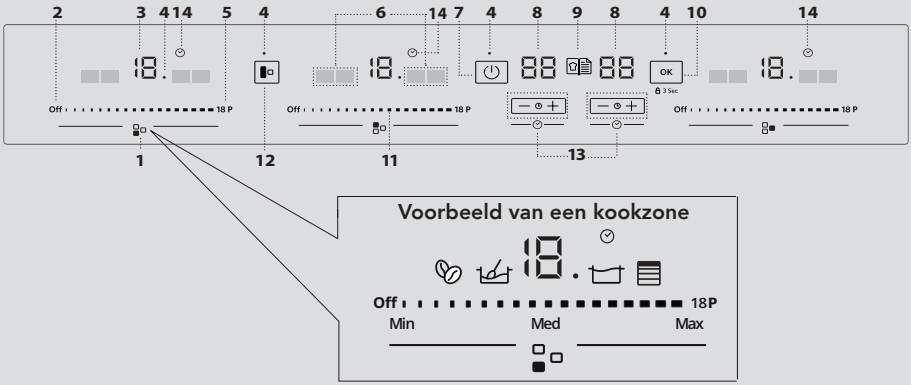
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

Productbeschrijving



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

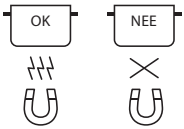
Bedieningspaneel



1. Bepaling van de kookzone
2. Toets voor uitschakeling kookzone
3. Geselecteerd bereidingsniveau
4. Indicatielampje - actieve functie
5. Quick Heat toets
6. Indicatielampjes speciale functies
7. Aan/Uit-knop
8. Indicatie bereidingsduur
9. "Gourmet Library"-toets (speciale functies)
10. OK/Toetsvergrendelingstoets - 3 sec
11. Touchscreen
12. Toets verticale flexibele kookzone
13. Kookwekker
14. Indicator van de kookwekker

Accessoires

POTTEN EN PANNEN



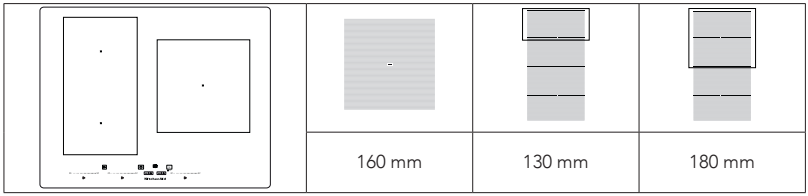
Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten. Controleer op de aanwezigheid van het symbool (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. Er kan een magneet worden gebruikt om te bepalen of de pannen magnetisch zijn.

De kwaliteit en de structuur van de panbodem kunnen de bereidingsprestaties veranderen. Sommige aanduidingen van de diameter van de bodem komen niet overeen met de reële diameter van het ferromagnetische oppervlak.

LEGE PANNEN OF PANNEN MET EEN DUNNE BODEM

Gebruik geen lege pannen op een ingeschakelde kookplaat.
De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat constant de temperatuur controleert en dat de 'automatische uitschakelfunctie' OK NEE activeert als er hoge temperaturen worden gemeten. Als de kookplaat wordt gebruik met lege pannen of pannen met een dunne bodem, kan de temperatuur snel toenemen waardoor mogelijk de 'automatische uitschakelfunctie' met een lichte vertraging wordt ingeschakeld, met schade voor de pannen tot gevolg. Raak niets aan als dit gebeurt en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld.
Neem contact op met het servicecentrum als er een foutbericht verschijnt.

MINIMALE DIAMETER VAN DE ONDERKANT VAN DE PAN VOOR DE VERSCHILLENDE KOOKZONES



Eerste gebruik

VERMOGENSINSTELLING

Op het moment van de aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximale vermogen (nL). Het maximale vermogen (nL) is op het typeplaatje op de onderkant van de kookplaat gedrukt.

Het vermogen van de kookplaat instellen:

Zodra het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten, kunt u het vermogen binnen 60 seconden instellen.

- Druk minstens 3 seconden op de "+" toets. Op het scherm wordt het symbool PL weergegeven.
- Druk op de toets OK 3 Sec tot het laatst geselecteerde vermogen verschijnt.
- Gebruik de toetsen "+" en "–" om het gewenste vermogen in te stellen.
  De beschikbare vermogens zijn: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
- Bevestig met de toets OK 3 Sec.

Het geselecteerde vermogen blijft ook bij stroomuitval in het geheugen.
Trek de stekker minstens 60 seconden uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en herhaal bovenstaande stappen om het vermogen te wijzigen.

Als er zich tijdens het instellen een fout voordoet, verschijnt het symbool EE en hoort u een pieptoon. Herhaal de handeling als dit gebeurt.

Als dit ook niet helpt, adviseren wij u contact op te nemen met de klantenservice.

HET GELUIDSSIGNAAL IN-/UITSCHAKELEN

Het geluidssignaal inschakelen/uitschakelen:

- Schakel de kookplaat in.
- Druk 3 seconden op de toets P op de eerste linker schuifbediening.

Eventuele alarmen blijven actief.

Dagelijks gebruik

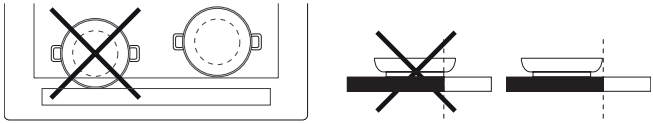
DE KOOKPLAAT IN-UITSCHAKELEN (AAN/UIT)

Druk ongeveer 1 seconden op de aan-toets om de kookplaat in te schakelen. Druk op dezelfde toets om de kookplaat uit te schakelen en alle kookzones worden uitgeschakeld.

PLAATSING

Bepaal de gewenste kookzone met behulp van de positiesymbolen onderaan elke schuifbediening. Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.

Let op: In de kookzones in de buurt van het bedieningspaneel is het raadzaam om pannen binnen de markeringen te houden. Dit geldt zowel voor de bodem als voor de bovenrand van de pannen, die vaak breder is.
Hierdoor wordt oververhitting van het touchpad voorkomen. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



KOOKZONES INSCHAKELEN/UITSCHAKELEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN

Off 18 P

De kookzones inschakelen:

Beweeg uw vinger horizontaal over de schuifbediening (SLIDER) van de kookzone die u heeft geselecteerd. Boven de schuifbediening verschijnt het bijbehorende vermogensniveau. Met de schuifbediening kunt u ook de snelopwarmfunctie (P) selecteren.

De kookzones uitschakelen:

Selecteer de uit-toets bovenaan de schuifbediening.

OK
3 Sec

TOETSENBLOKKERING

Om de kookplaat schoon te maken moeten de instellingen worden vergrendeld om te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld. Druk hiervoor 3 seconden op de OK/vergrendeltoets. Een geluidssignaal en een waarschuwingslampje boven het symbool geven aan dat de functie is ingeschakeld. Het bedieningspaneel is vergrendeld, met uitzondering van de uitschakelfunctie. Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure.

KOOKWEKKER

Er zijn twee kookwekkers - één controleert de linker kookzones, de ander controleert de rechter kookzones.

De kookwekker inschakelen:
Druk op de toets "+" of "–" om de gewenste tijd op de kookzone in gebruik in te stellen. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. *De tijd kan op elk willekeurig moment worden veranderd.*

De kookwekker uitschakelen:
Druk tegelijk op de toetsen "+" en "–" totdat de kookwekker is uitgeschakeld.

Functies

FLEXIBELE ZONE

De volledige linker zone kan als een afzonderlijke kookzone worden bediend met de toets 'Flexibele Zone'. Beide schuifbedieningen kunnen worden gebruikt. Ideaal om te koken met ovale of rechthoekige pannen of met pansteunen.

GOURMET LIBRARY

De "Gourmet Library"-toets schakelt de speciale functies in.
Plaats de pan en selecteer de kookzone.
Druk op de "Gourmet Library"-toets. Een 'A' verschijnt op het display.
Het lampje voor de eerste beschikbare speciale functie voor de kookzone gaat branden.
Selecteer de gewenste speciale functie door één of meerdere malen op de "Gourmet Library"-toets te drukken.
De functie is ingeschakeld zodra de toets OK 3 sec ter bevestiging is ingedrukt.

WARMHOUDEN

Met deze functie kunt u uw voedsel op een ideale temperatuur houden, doorgaans na de bereiding, of kunt u vloeistoffen langzaam in laten koken. Ideaal om het voedsel op een perfecte temperatuur te serveren.

LANGZAME BEREIDING

Deze functie is ideaal om een suddertemperatuur te handhaven, waarmee u voor een lange periode voedsel kunt bereiden zonder het risico dat het aanbrandt. Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken) met bijbehorend vocht.

KOKEN

Met deze functie kunt u water aan de kook brengen en laten doorkoken met minder energieverbruik. Vul een pan met minimaal 2 tot 3 liter water (bij voorkeur op kamertemperatuur) en sluit de pan niet af met een deksel. In alle gevallen worden gebruikers geadviseerd om het kokende water goed in het oog te houden en de resterende hoeveelheid water regelmatig te controleren.

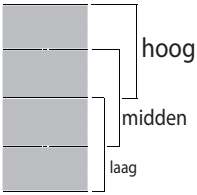
MOKA

Voor deze functie moeten speciale accessoires worden gebruikt: Moka-koffiepot, Bialetti MOKA INDUZIONE 6TZ ANTRACITE.
Plaats de Moka-koffiepot op één van de vier zones van de flexibele zone, zoals is afgebeeld. Schakel de functie in en wacht tot deze automatisch wordt uitgeschakeld.

SMELTEN

Met deze functie kunt u het voedsel op de ideale smelttemperatuur brengen en de toestand van het voedsel handhaven zonder het risico dat het aanbrandt. Deze methode is ideaal, omdat delicate voedingsmiddelen zoals chocolade niet worden aangetast en niet aan de pan blijven plakken.

CHEF CONTROL



Deze functie verdeelt de flexibele zone in drie zones (zie afbeelding) en schakelt een standaard vermogensinstelling in. Dit maakt het mogelijk om de pan van de ene naar de andere zone te verplaatsen, zodat u kunt koken met verschillende temperaturen.

Indicatoren

H RESTWARMTE

Als 'H' wordt weergegeven op het display is de kookzone nog heet. Wanneer de kookzone afkoelt, gaat het display uit.

INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

Deze indicator geeft aan dat de kookwekker voor een kookzone is ingesteld.

DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

Dit symbool verschijnt als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft voor de geselecteerde kookzone. Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pan wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.

Bereidingstabel

VERMOGENS-NIVEAU	**1 - 4**		**5 - 9**	**10 - 14**		**14 - 18**		Max. warmte-instelling (P)
BEREIDINGS-METHODE	Warmhouden, risotto smeuïg maken	Smelten, ontdooien	Koken, sudderen, inkoken, smeuïg maken	Koken, stoven, fruiten, grillen, koken tot het smeuïg is	Braden, koken, stomen, fruiten, grillen	Braden, fruiten, koken, grillen	Bakken, koken	Snel verwarmen

Onderhoud en schoonmaken

WAARSCHUWING
- **Gebruik geen stoomreinigers.**
- **Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie ("H") niet wordt weergegeven.**

Belangrijk:
- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

De kookplaat werd behandeld met een afwerking die hem gemakkelijk te reinigen maakt en het oppervlak lang glanzend houdt.

Volg onderstaande tips om Kitchenaid-kookplaten te reinigen:
- Gebruik een zachte doek (microvezel is het beste) die is bevochtigd met water of met dagelijks schoonmaakmiddel voor glas.
- Laat voor de beste resultaten een paar minuten een natte doek op het glazen oppervlak van de kookplaat liggen.

Probleemoplossing

- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.

Let op: De aanwezigheid van water, gemorste vloeistoffen uit pannen of eventuele objecten op de toetsen van de kookplaat kunnen leiden tot het per abuis activeren of deactiveren van de toetsenblokkeringsfunctie.

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
C81, C82	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F02, F04	Het aansluitvoltage is niet goed.	De sensor detecteert een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding.	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		

Geluiden die tijdens de werking worden geproduceerd

Een inductiekookplaat kan sissen of kraken tijdens de normale werking.
Deze geluiden zijn afkomstig van het kookgerei en houden verband met de kenmerken van de panbodems (bijvoorbeeld als de bodem uit verschillende lagen bestaat of onregelmatig is).
Deze geluiden kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek.

Raadpleeg onze website www.kitchenaid.eu voor complete gebruiksaanwijzingen.
Daar vindt u ook meer nuttige informatie over onze producten, zoals inspirerende recepten gecreëerd en getest door onze merkvertegenwoordigers of de dichtstbijgelegen kookschool van KitchenAid.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

NL

Gedrukt in Italië

400011204452

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.