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..... pag. 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

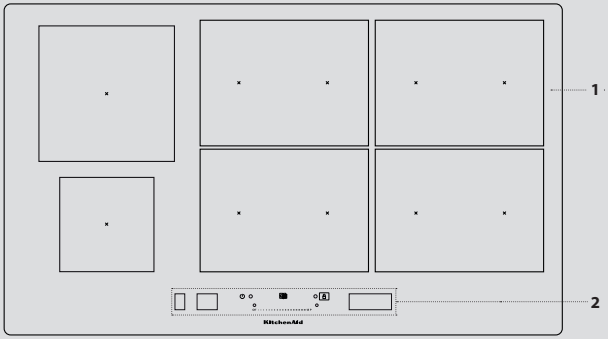
KitchenAid
FOR THE WAY IT’S MADE.

Snelgids

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

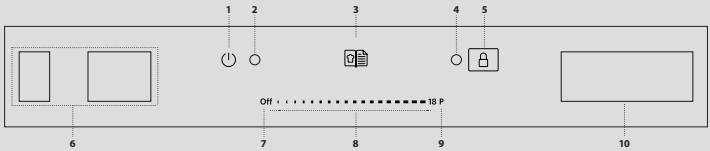
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

Productbeschrijving



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

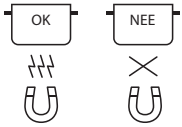
Bedieningspaneel



1. **Aan/Uit-knop**
2. **Controlelampje - kookplaat ingeschakeld**
3. **"Gourmet Library" toets (speciale functies)**
4. **Controlelampje - toetsvergrendeling actief**
5. **Vergrendeling**
6. **Display van keuze van kookzone**
7. **Toets voor uitschakeling kookzone**
8. **Touchscreen**
9. **Quick Heat toets**
10. **"Functiebeheer" display**

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

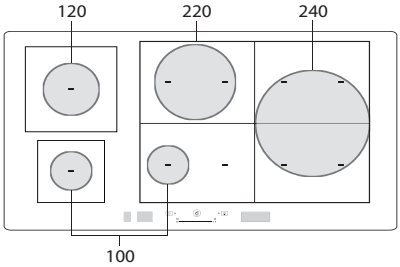
Gebruik geen lege pannen op een ingeschakelde kookplaat.

De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat constant de temperatuur controleert en dat de "automatische uitschakelfunctie" 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

Om de kookplaat goed te doen werken moet de kookpot een of meer van de referentiepunten, aangegeven op het oppervlak van de kookplaat, bedekken en een gepaste minimumdiameter hebben.



Eerste gebruik

De instellingen van de kookplaat kunnen op elk willekeurig moment worden veranderd. Om de instellingen te veranderen klikt u op het symbool ⚙ dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.

Op het menu van de instellingen kan u:

- de taal kiezen;
- de helderheid afstellen;
- de geluidssterkte van de alarmsignalen afstellen;
- de toetstonen afstellen;
- het vermogen van de kookplaat afstellen;
- de fabrieksinstellingen van de kookplaat herstellen;
- de versie van de geïnstalleerde software controleren.

Als er zich een storing voordoet in de stroomtoevoer, blijven de instellingen behouden.

HET VERMOGEN VAN DE KOOKPLAAT AFSTELLEN

Het maximale vermogensniveau van de kookplaat kan ingesteld worden op het menu van de instellingen in overeenstemming met de vereisten, of met de kookwekkerduur.

De beschikbare vermogens zijn: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11kW.

Dagelijks gebruik

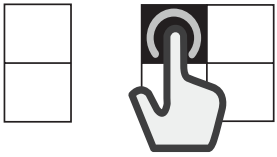
DE KOOKPLAAT IN-UITSCHAKELEN (AAN/UIT)

Om de kookplaat in te schakelen houdt u de inschakeltoets circa 1 seconde ingedrukt, tot de displays oplichten. De kookplaat wordt na 10 seconden automatisch uitgeschakeld als u binnen die tijdspanne geen functie selecteert.

Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde knop tot de displays uitgaan. Alle kookzones worden uitgeschakeld. Het kookelement wordt uitgeschakeld als u langer dan 10 seconden op eender welke toets

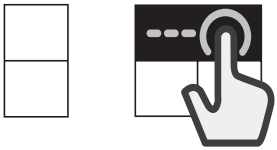
drukt.
Als de kookplaat eerder gebruikt werd wanneer u hem uitschakelt, worden alle kookzones uitgeschakeld en de restwarmte-indicator "H" blijft actief tot de kookzones zijn afgekoeld.

BEREIDINGSZONE SELECTEREN
De gewenste bereidingszone wordt geselecteerd op het linkerdisplay door op het betreffende paneel te drukken. De geselecteerde zones worden opgelicht.

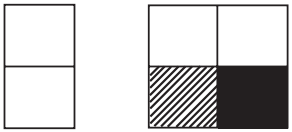


DE FLEXIBELE ZONE KIEZEN
De flexibele zone is de zone waar verschillende bereidingszones elkaar overlappen en kunnen worden gebruikt als een enkele bereidingszone.

Om een flexibele zone te creëren:
Selecteer verschillende panelen tegelijkertijd of verschuif ze met uw vinger, om de panelen samen te voegen.

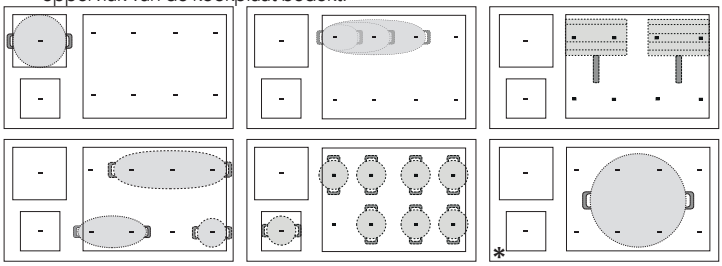


Om een flexibele zone te scheiden:
Druk op het paneel van de zone die u wilt scheiden en blijf 3 seconden lang drukken. Of druk anders op de toets voor "zonescheiding" dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.
Wanneer de bereidingszone verdeeld is, wordt hetzelfde vermogensniveau ingesteld voor elke afzonderlijke zone. Als alle geselecteerde bereidingszones niet binnen 30 seconden met een kookpot worden bedekt, verschijnt een dikke streep op het linkerdisplay. Die zone kan opnieuw geactiveerd worden met het ommando "Voeg pan toe" op het rechterdisplay



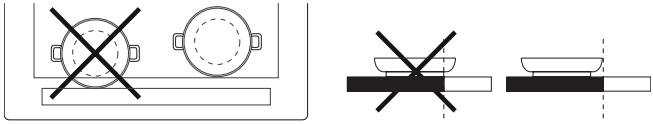
BEREIDINGSZONE IN/UITSCHAKELEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN
De kookzones inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in. Als een recipiënt al op zijn plaats staat, detecteert het kookelement het automatisch. Selecteer de aangeduide zone en kies het vermogen.
2. Zet de kookpot in de gekozen bereidingszone en ga na of het één of meerdere referentietekens op het oppervlak van de kookplaat bedekt.



* Als u deze positie gebruikt, verzekert u dat het voordeel van de maximale vermogenoutput.

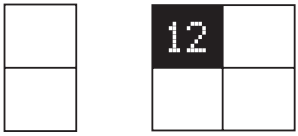
Let op: Bedek het display of de schuifbediening niet met accessoires . Als er gereedschap op een van de displays ligt, werkt het kookelement mogelijk niet goed. Op het rechterdisplay wordt de melding «CONTROLEER AANRAAKZONE, verwijder het voorwerp binnen de minuut» weergegeven. Verwijder het voorwerp en wacht tot de melding verdwijnt. Als de melding blijft weergegeven, zet dan het kookelement uit en vervolgens terug aan, of koppel het 20 seconden lang los.
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.



3. Selecteer de bereidingszone of flexibele zone op het linkerdisplay.
4. Stel het gewenste vermogensniveau in door met uw vinger te drukken op of horizontaal te schuiven over de schuifbediening.

Off ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ 18 P

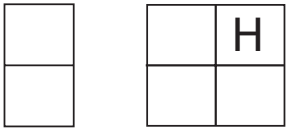
Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven op het paneel van de geselecteerde bereidingszone.



Elke kookzone heeft verschillende verwarmingsinstellingen, die gaan van "1" (minimaal vermogen) tot "18" (maximaal vermogen).
Met de schuifbediening kan ook de snelopwarmfunctie worden gekozen, die met de letter "P" wordt aangegeven op het display.

Let op: Het paneel van de bereidingszone begint te knipperen als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pan wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.

De kookzones uitschakelen:
Selecteer de bereidingszone op het linkerdisplay en druk op de "UIT"-toets bovenaan de schuifbediening. Als de kookzone nog warm is, verschijnt de restwarmte-indicator "H" op het betreffende paneel.



VOEG PAN TOE

Wanneer een bereidingszone wordt gebruikt die uit verschillende zones bestaat, kan de kookpot op eender welk punt van de actieve zone geplaatst worden. De kookplaat herkent automatisch de positie van de kookpot. Als u nog een kookpot op de geactiveerde bereidingszone wenst toe te voegen, gebruikt u het commando "Voeg pan toe" zodat de kookplaat de nieuwe pot detecteert.

VERGRENDELING

Om te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld tijdens het reinigen of dat de bedieningselementen onbedoeld veranderd worden, drukt u 3 seconden op de toets "Toetsvergrendeling" : een geluidssignaal en een waarschuwingslampje geven aan dat de functie is ingeschakeld.

Het bedieningspaneel wordt vergrendeld, met uitzondering van de uitschakeltoets.
Om de bedieningselementen opnieuw te activeren drukt u opnieuw 3 seconden op de toets "Toetsvergrendeling" . Het waarschuwingslampje gaat uit en de kookplaat is weer actief.

KOOKWEKKER

Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, kan de rechterdisplay gebruikt worden als kookwekker.

De kookwekker inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op het pictogram van de zandloper dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.
3. Gebruik de "+"/"–" toetsen om de tijd in te stellen.
4. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal.

De kookwekker wijzigen of uitschakelen:

1. Druk op het pictogram van de zandloper dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.
2. Gebruik de "+" en "–" toetsen om de gewenste tijd opnieuw in te stellen of druk op de "STOP"-toets om de kookwekker uit te zetten.

DE BEREIDINGSDUUR INSTELLEN

De kookzones kunnen geprogrammeerd worden om automatisch te worden uitgeschakeld.

De bereidingstijd instellen:

1. Selecteer de bereidingszone en stel het vereiste vermogensniveau in.
2. Druk op het pictogram van de stopwatch at op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.
3. Gebruik de "+"/"–" toetsen om de tijd in te stellen.
4. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De kookwekker wijzigen of uitschakelen:

1. Selecteer de actieve bereidingszone.
2. Druk op het pictogram van de stopwatch at op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.
3. Gebruik de "+" en "–" toetsen om de gewenste tijd opnieuw in te stellen of druk op de "STOP"-toets om de ingestelde bereidingstijd te wissen.

Er kan een bereidingstijd ingesteld worden voor elke zone of flexibele zone met dezelfde procedure.

RESTWARMTE-INDICATOR

Wanneer de letter "H" wordt weergegeven op een van de panelen van het selectiedisplay van de bereidingszone, betekent dit dat de bereidingszone nog heet is. Wanneer de bereidingszone is afgekoeld, verdwijnt de "H".

Speciale functies

GOURMET LIBRARY

De "Gourmet Library"-toets dient om toegang te krijgen tot speciale functies:

- Sous Chef
- Chef Control
- Dynamic Surface

Het rechterdisplay van het functiebeheer dient om te navigeren tussen de speciale functies en de gewenste optie te selecteren.
Met de pijltjes verschuift u de beschikbare opties.
Gebruik de toets om uw keuze te bevestigen en de dubbele pijl om naar het vorige menu terug te gaan.

SOUS CHEF

Deze functie dient om een van vooraf ingestelde functies te selecteren die u helpen om verschillende types voedingsmiddelen zo goed mogelijk te bereiden.

De kookplaat staat de gebruiker bij door de ideale condities voor verwarmen en voorbereiden van de kookpot te leveren. Hij geeft ook richtlijnen voor de verschillende bereidingsfasen zodat optimale resultaten worden bereikt.

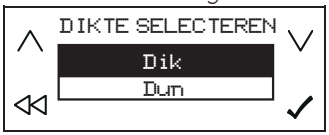
De functie Sous Chef inschakelen:

1. Druk op de "Gourmet Library"-toets.
2. Selecteer "Sous Chef" op het functiebeheerdisplay en bevestig.

3. Selecteer de *voedselcategorie* die u wilt bereiden en bevestig.

4. Selecteer de *bereidingsmethode* en bevestig.

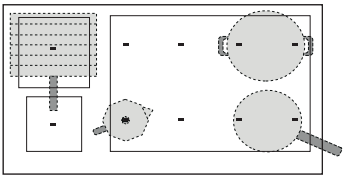
5. Selecteer de *bereidingscondities* en bevestig.



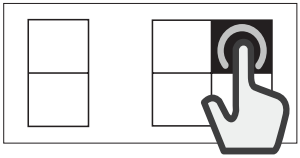
6. U heeft nu vier bereidingszones ter beschikking. Plaats de pan op de juiste plaats en zorg ervoor dat hij tenminste twee van de referentiepunten op het oppervlak van de kookplaat bedekt.

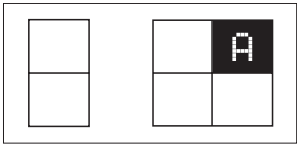
Alleen de "Mokka"-bereidingswijze heeft een enkel referentiepunt dat moet worden bedekt.

Wat volgt is een voorbeeld van de positionering van een aantal accessoires.



7. Selecteer de gewenste bereidingszone op het linkerdisplay. Er verschijnt een "A" in de geselecteerde zone. De beschikbare zones die worden aanbevolen voor de positionering van het keukengerei worden op het display weergegeven.





8. Op het rechterdisplay verschijnen instructies die u moet volgen (bijv."Olie toevoegen" of "Voedsel

toevoegen"). Na elke fase moet de gebruiker bevestigen om verder te gaan met de bereiding.

9. Het vooraf ingestelde vermogensniveau kan zo nodig op elk ogenblik veranderd worden met de "+" en "–" toetsen.
10. Wanneer de bereiding klaar is, drukt u op de "STOP"-toets om de bereidingszone uit te schakelen. Als er verschillende zones werden gebruikt voor de bereiding, moet u eerst de bereidingszone selecteren die u wilt uitschakelen.

Let op: De functie "Sous Chef" kan ook geactiveerd worden wanneer een of meer bereidingszones al actief zijn.

De functie Sous Chef inschakelen voor meer dan een bereidingszone:

Na de inschakeling van de functie "Sous Chef" voor de eerste bereidingszone, drukt u opnieuw op de "Gourmet Library"-toets en herhaalt u de inschakelprocedure voor een nieuwe bereidingszone. Zones die al actief zijn kunnen niet geselecteerd worden.

Let op: U kan tot 6 zones gebruiken met de functie "Sous Chef", mits de geselecteerde instelling van het vermogensniveau dat toelaat.
De zones kunnen niet gecombineerd worden om een grotere zone te vormen.

Traditioneel bereiden wanneer de functie Sous Chef ingeschakeld is:

Wanneer de functie "Sous Chef" is ingeschakeld, kan u de bereidingszone, die u wilt inschakelen, selecteren op het linkerdisplay, en het vermogensniveau voor deze zone instellen alvorens deze op normale wijze te gebruiken.

Extra functies

VOEDINGSGROEP		BEREIDINGSMETHODE
	Gebraden vlees	Grillen, bakken in de pan, koken
	Vis	Grillen, bakken in de pan, koken
	Groenten	Grillen, bakken in de pan, koken
	Sauzen, vleessauzen, soepen	Sauzen (tomaat, roomsoep, bechamelsaus) Soepen (schroeien, geen voorverwarming)
	Dessert	Custardpudding, panna cotta, gesmolten chocolade, pannenkoeken, rijstebrij
	Eieren	Gebakken eieren, omelet, koken (gekookte eieren, zachtgekookt), frittata, roereieren
	Kaas	Grillen, bakken in de pan, fondue
	Pasta en rijst	Koken, bakken in de pan, rijst
	Dranken	Sudderen (melk), water (koken, sudderen), mokka
	Overig	Koken, grillen, bakken in de pan, sudderen, smelten

BELANGRIJKSTE BEREIDINGSMETHODES

(Elke methode kan bijkomende opties hebben)

SMELTEN

Om het voedsel op de ideale smelttemperatuur te brengen en de toestand van het voedsel te handhaven zonder het risico dat het aanbrandt.
Deze methode tast delicate voedingsmiddelen zoals chocolade niet aan en voorkomt dat ze aan de

pan blijven plakken.
De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "–" toetsen op het rechterdisplay.

SUDDEREN

Voor langere bereidingen en langzaam verdampende vloeistoffen, en om de toestand van het voedsel te handhaven zonder het risico dat het aanbrandt. Deze methode tast het voedsel niet aan en voorkomt dat het aan de pan blijft plakken.
De kwaliteit en het type van de gebruikte potten en pannen kan van invloed zijn op de prestatie en de kookresultaten.
De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "–" toetsen op het rechterdisplay.

KOKEN*

Om efficiënt water te verwarmen en de gebruiker te waarschuwen wanneer het begint te koken, met een hoorbaar en zichtbaar signaal.
Terwijl hij wacht op de bevestiging van de gebruiker, laat het systeem het water gecontroleerd sudderen om spatten en energieverspilling te voorkomen. Wanneer deze functie ingeschakeld is, laat een hoorbaar alarm de gebruiker weten dat de kookpot leeg is (geen water) of drooggekookt is.
De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "–" toetsen op het rechterdisplay.
Voeg eerst zout toe nadat het kookalarm is afgegaan.

BAKKEN IN DE PAN*

Om een lege kookpot of braadpan op te warmen of klaar te maken. Een hoorbaar en zichtbaar signaal geeft aan dat de ideale temperatuur is bereikt om voedsel in de kookpot of braadpan te doen. Terwijl hij wacht op de bevestiging van de gebruiker, houdt het systeem de temperatuur van het accessoire onder controle om schadelijke temperaturen voor de braadpan en energieverspilling te voorkomen.
Gebruik voor optimale condities deze functie met potten en pannen en kruiden aan kamertemperatuur.
De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "–" toetsen op het rechterdisplay.
Voor deze functie moeten speciale accessoires worden gebruikt.
Gebruik geen deksel - om te beschermen tegen spatten wordt een antispatzeef aanbevolen.
Het valt aan te raden om olie te gebruiken die geschikt is voor bakken wanneer u deze functie gebruikt, zoals verschillende soorten zaadolie. Wanneer u verschillende olies gebruikt, let dan heel goed op en houd toezicht tijdens het eerste gebruik.

GRILLEN*

Deze functie dient voor het optimaal grillen van een variëteit aan voedsel, op basis van hun dikte. Wanneer de ideale temperatuur is bereikt om voedsel toe te voegen, laat de kookplaat een biep horen. De kookplaat stabiliseert de temperatuur tijdens het koken en houdt hem constant. Zodra de gebruiker bevestigt dat voedsel werd toegevoegd, begint het bereiden.
Het valt aan te raden het voedsel voor te bereiden tijdens het opwarmen zodat u het onmiddellijk kan toevoegen zodra u de biep hoort.
Gebruik voor optimale condities deze functie met potten en pannen en kruiden aan kamertemperatuur.
De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "–" toetsen op het rechterdisplay.
Voor deze functie moeten speciale accessoires worden gebruikt.
Als u het draadrek, dat voor dit doel is ontworpen, niet gebruikt, let dan heel goed wanneer u de grillfunctie de eerste maal gebruikt, aangezien de kwaliteit van de bodem de verwarmingstijd kan beïnvloeden. Accessoires met een zeer dunne bodem kunnen op korte tijd zeer hoge temperaturen bereiken.

MOKA*

Deze functie dient om de "mokka"-koffiepotten voor fornuizen automatisch te verwarmen. De verwarmingscyclus wordt ingeschakeld door de functie in het menu te selecteren en er gaat een biep af wanneer de koffie klaar is. De functie is geprogrammeerd om automatisch te worden uitgeschakeld om spatten te voorkomen. Controleer altijd of de beschreven voorwaarden in acht worden genomen wanneer u hem de eerste maal gebruikt. Gebruik voor optimale condities deze functie met koffiepotten en water aan kamertemperatuur.

**** Voor deze functies is het gebruik van speciale accessoires aanbevolen:***

- voor koken: ***WMF SKU: 07.7524.6380***
- voor bakken in de pan: ***WMF SKU: 05.7528.4021***
- grillen: ***WMF SKU: 05.7650.4291***
- voor Moka-koffiepot, Bialetti: ***MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE***

Let op: Verplaats de potten en pannen nooit tijdens de eerste minuut van het verwarmen zodat de kookplaat optimaal kan functioneren.

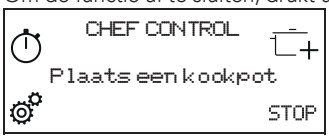
CHEF CONTROL

Deze functie verdeelt de kookplaat in vier bereidingszones, die tegelijkertijd worden ingeschakeld aan een vooraf ingesteld vermogensniveau. Dit maakt het mogelijk om potten en pannen van de ene naar de andere zone te verplaatsen, zodat u kunt koken met verschillende temperaturen.

De functie Chef Control inschakelen:

1. Plaats de pan op de juiste plaats.
2. Druk op de "Gourmet Library"-toets.
3. Selecteer "Chef Control" op het functiebeheerdisplay en bevestig.

4. De vier bereidingszonepanelen worden weergegeven op het linkerdisplay, met het overeenkomende vermogensniveau (laag, gemiddeld, hoog).
5. Als u pannen wilt toevoegen, gebruikt u het "Voeg pan toe"-commando +.
6. Om de functie af te sluiten, drukt u op "STOP".



Het vermogen van een bereidingszone veranderen:

1. Selecteer de bereidingszone.
2. Selecteer het gewenste vermogensniveau door met uw vingers over de schuifbediening te gaan, die 30 seconden lang zichtbaar blijft.
3. Het woord dat het geselecteerde vermogensniveau aangeeft (laag, gemiddeld, hoog) wordt opnieuw weergegeven.

Let op: De veranderde instellingen worden opgeslagen totdat u ze opnieuw verandert of reset.

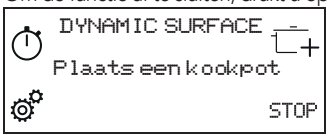
DYNAMIC SURFACE

Met deze functie kan u de gehele kookplaat als een enkele kookzone gebruiken.

De functie Dynamic Surface inschakelen:

1. Plaats de pan op de juiste plaats.
2. Druk op de "Gourmet Library"-toets.
3. Selecteer "Dynamic Surface" op het functiebeheerdisplay en bevestig.

4. Stel het gewenste vermogensniveau in op de schuifbediening. Het ingestelde vermogensniveau wordt op het linkerdisplay weergegeven.
5. Als u pannen wilt toevoegen, gebruikt u het "Voeg pan toe"-commando +.
6. Om de functie af te sluiten, drukt u op "STOP".



Bereidingstabel

VERMOGENSNIVEAU		**BEREIDINGSTYPE**	**AANBEVOLEN GEBRUIK** Met aanduiding van kookervaring en -gewoonten
Max. warmte-instelling	P	Snel verwarmen	Ideaal om gauw de temperatuur te verhogen om snel water aan de kook te brengen of om snel vocht te verwarmen.
⋮	14 - 18	Bakken, koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
		Braden, fruiten, koken, grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen.
	10 - 14	Braden, koken, stomen, fruiten, grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen, en accessoires voor te verwarmen.
		Koken, stoven, fruiten, grillen, koken tot het smeuïg is	Ideaal om te stoven, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
	5 - 9	Koken, sudderen, inkoken, smeuïg maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk) en pasta smeuïg maken.
			Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
	1 - 4	Smelten, ontdooien	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien.
		Warmhouden, risotto smeuïg maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die nèt bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeuïg te maken.
Geen vermogen	Uit	-	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door "H").

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.

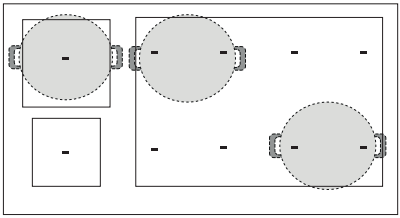
Foutcode	Beschrijving	MOGELIJKE OORZAAK	Oplossing
C81, C82	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F02, F04	Het aansluitvoltage is niet goed.	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

Kookplaten kunnen geluiden veroorzaken tijdens de normale werking.
Tijdens de potherkenningsfase maakt de kookplaat een klikgeluid, en tijdens het koken kunnen sissende of knetterende geluiden gehoord worden. Sissende of knetterende geluiden komen echter van de pannen en worden veroorzaakt door de specifieke kenmerken van de bodem van de gebruikte pan (bijvoorbeeld wanneer de bodem uit verschillende lagen bestaat, of onregelmatig is). Deze geluiden variëren afhankelijk van de gebruikte accessoires en de hoeveelheid voedsel die ze bevatten, en zijn niet indicatief voor een gebrek van welke aard dan ook.

Gecontroleerd koken

Onderstaande tabel is speciaal opgesteld om het voor inspectiediensten mogelijk te maken om onze producten te gebruiken.

Gecontroleerde bereidingen	**Gecontroleerde bereidingsposities**
Warmteverdeling, "Pannenkoekentest" volgens EN 60350-2 §7.3	
Warmteprestatie, "Fritestest" volgens EN 60350-2 §7.4	
Smelten en warmhouden, "chocolade"	
Sudderen, "rijstebrij"	

ECO-DESIGN: De test is uitgevoerd in overeenstemming met de reglementen door alle kookzones van de kookplaat te selecteren en één zone te vormen of door de Dynamic Surface-functie te gebruiken.

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

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.