

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.

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.



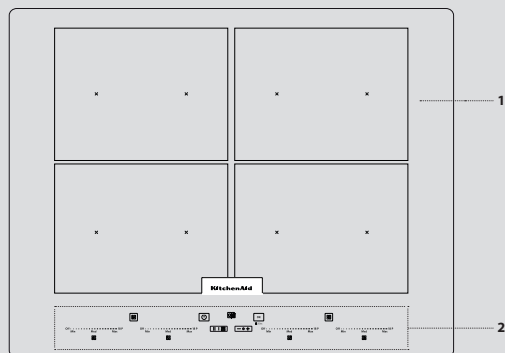
WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN KITCHENAID PRODUCT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.kitchenaid.eu/register



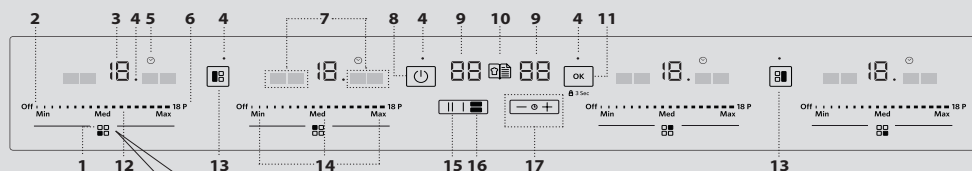
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

Productbeschrijving

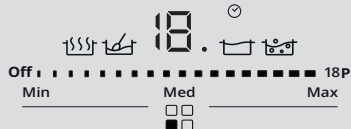


1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



Voorbeeld van een kookzone



- | | | |
|--------------------------------------|--|--|
| 1. Bepaling van de kookzone | 6. Quick Heat toets | - 3 sec |
| 2. Toets voor uitschakeling kookzone | 7. Indicatielampjes speciale functies | 12. Touchscreen |
| 3. Geselecteerd bereidingsniveau | 8. Aan/Uit-knop | 13. Toets verticale flexibele kookzone |
| 4. Indicatielampje - actieve functie | 9. Indicator tijd / functies | 14. Instel- en regeltoetsen |
| 5. Indicator van de kookwekker | 10. "Gourmet Library" -toets (speciale functies) | 15. Pauzetoets |
| | 11. OK/ Toetsvergrendelingstoets | 16. Toets "Dynamic Surface" zone |
| | | 17. Onafhankelijke timer |

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.

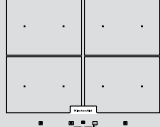
LEGE PANNEN OF PANNEN MET EEN DUNNE BODEM

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 gebruikt 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

	gecentreerd op 1 punt	2 punten bedekt	3 punten bedekt	4 horizontale punten bedekt	4 verticale punten bedekt
	10 cm	19 cm	vispan/grillpan	vispan/grillpan	24 cm

Eerste gebruik

VERMOGENSREGELING

Met de 'Vermogensregelingfunctie' kunt u het maximale vermogensniveau voor de kookplaat instellen op basis van uw behoeften of van de capaciteit van uw netvoeding.

Zodra het maximale vermogen is ingesteld, regelt de kookplaat automatisch de ladingsverdeling naar de verschillende kookzones en er klinkt een geluidssignaal als de limiet is bereikt.

Deze instelling kan op elk moment worden gebruikt en blijft geldig totdat hij wordt veranderd.

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:

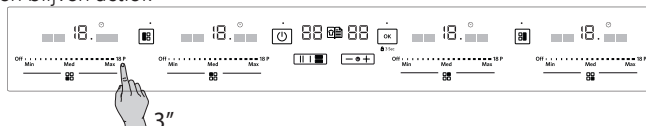
Als het toestel op het elektriciteitsnet is aangesloten, kan het vermogensniveau binnen 60 seconden worden ingesteld.

- Druk 3 seconden op de "+"-toets. Op het display verschijnt **PL**.
- Houd de toets  ingedrukt totdat de laatste vermogensinstelling wordt getoond.
- Gebruik de toetsen "+" en "-" om het gewenste vermogen te selecteren.
De volgende vermogensinstellingen zijn beschikbaar: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Druk op  om te bevestigen.

Het geselecteerde vermogen blijft in het geheugen, zelfs bij stroomuitval.

Als de fout aanhoudt, adviseren wij u contact op te nemen met de klantenservice.

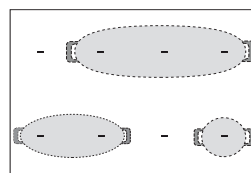
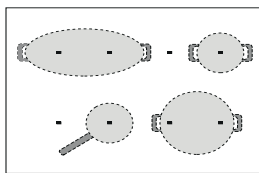
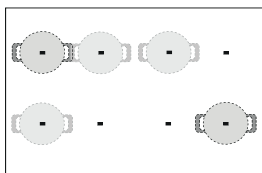
- Schakel de kookplaat in.
- Druk 3 seconden op de toets **P** op de eerste linker schuifbediening. Eventuele alarmen blijven actief.



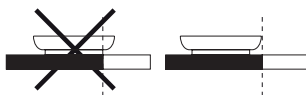
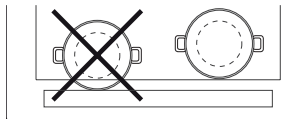
Als de kookplaat in gebruik is en wordt uitgeschakeld, worden alle kookzones uitgeschakeld en blijft de restwarmte-indicator, 'H', branden tot alle kookzones zijn afgekoeld.



1. Bepaal de gewenste kookzone met behulp van de positiesymbolen onderaan elke schuifbediening.
2. Zet de pan in de gekozen zone en ga na of het één of meerdere referentietekens op het oppervlak van de kookplaat bedekt.
3. Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.



Hierdoor wordt oververhitting van het touchpad voorkomen. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



KOOKZONES IN-/UITSCHAKELEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN VERMOGENSNIVEAUS

Off  18P

Een kookzone inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in.
2. Stel het gewenste vermogensniveau in door uw vinger over de schuifbediening (SLIDER) van de door u gekozen kookzone te schuiven.

Het vermogensniveau verschijnt boven de schuifbediening. Elke kookzone heeft verschillende vermogensniveaus van '1' (minimum) tot '18' (maximum). Met de schuifbediening kan ook de snelopwarmfunctie **P** worden gekozen, die met 'P' wordt aangegeven op het display.

De kookzones uitschakelen:

Gebruik de 'uit'-toets aan het begin van de schuifbediening. Als de kookzone nog warm is, verschijnt de restwarmte-indicator 'H' op het display.



TOETSENBLOKKERING

Om te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld, drukt u 3 seconden op de OK/vergrendel-3 sec-toets. Er klinkt een geluidssignaal en een lampje boven het symbool gaat branden om aan te geven dat de vergrendeling heeft plaatsgevonden.

Het bedieningspaneel wordt helemaal geblokkeerd, behalve de uitschakelfunctie.

Om de toetsenvergrendeling uit te schakelen, herhaalt u de procedure voor het inschakelen. Het lampje gaat uit en de toetsen van de kookplaat worden weer actief.



PAUZE

De pauzefunctie onderbreekt de werking van de kookplaat gedurende ongeveer 30 seconden. Gedurende deze tijd kan het oppervlak rondom de toetsen worden schoongemaakt zonder dat enige instelling wordt veranderd. Na deze tijd zal de kookplaat weer normaal werken.



KOOKWEKKER

De timer is een tijdschakelaar die de mogelijkheid biedt om voor één kookzone een tijdsduur in te stellen van maximaal 99 minuten.

De instelling van de kookwekker kan voor elke kookzone volgens dezelfde procedure worden gebruikt. De kookwekker toont altijd de ingestelde tijd voor de geselecteerde zone of de kortste overige tijd.

De kookwekker starten:

1. Schakel de gewenste kookzone in door op een willekeurig deel van de schuifbediening te drukken.
 2. Druk op de toets "+" of "-" om de gewenste tijd in te stellen. Op het display verschijnt '00'.
- Als de tijd verstreken is, klinkt een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De instelling van de kookwekker wijzigen:

1. Druk op de schuifbediening voor de kookzone.
2. Druk op de toets "+" of "-" om de gewenste tijd te wijzigen.

De kookwekker uitschakelen:

Druk tegelijk op de toetsen "+" en "-" tot de kookwekker wordt uitgeschakeld.

Functions

FLEXIBELE ZONE

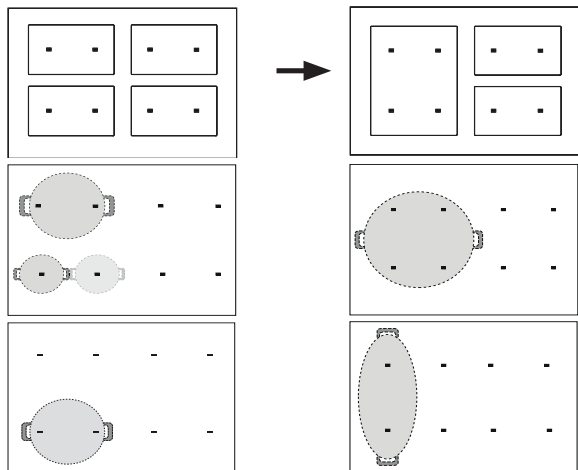
Selecteer de toets 'Flexibele zone' om twee kookzones tegelijk te bedienen. Beide schuifbedieningen kunnen tegelijk worden gebruikt om het vermogen te regelen.

Met deze functie is het ideaal om de kookzone groter te maken met het voordeel dat het kookgerei naar wens binnen de geselecteerde zone kan worden geplaatst. Ideaal voor het gebruik van ovale of rechthoekige pannen of grillpannen.



VERTICALE FLEXIBELE ZONE

Deze kan worden gebruikt om de twee kookzones aan de linker- en rechterkant tegelijk te gebruiken.



De flexibele zonefunctie inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op de toets voor het type flexibele zone dat gebruikt moet worden (verticaal links, verticaal rechts). Beide zones worden gekoppeld en de displays tonen '0'.
3. Selecteer met de schuifbediening het gewenste vermogensniveau.

De flexibele zonefunctie uitschakelen:

Druk op de toets voor de flexibele zone die in werking is: de kookzones gaan weer onafhankelijk van elkaar werken.

De flexibele zonefunctie wordt ook uitgeschakeld als de kookplaat na het koken wordt uitgeschakeld. Bedek voor de beste resultaten altijd minstens één of meerdere punten die op het glazen oppervlak of in de flexibele zone zijn gemarkeerd.

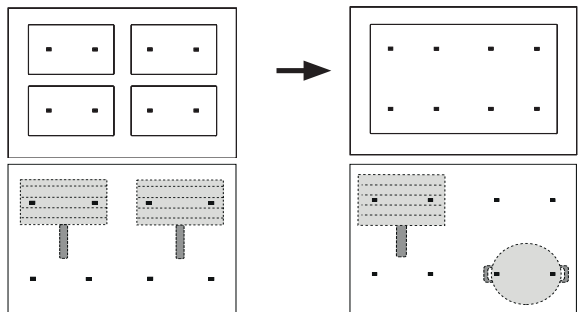


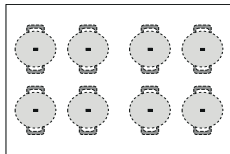
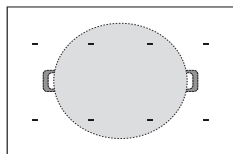
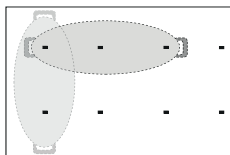
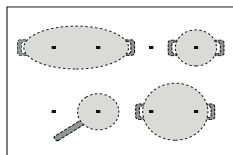
DYNAMIC SURFACE ZONE

Als u de "Dynamic Surface"-zone selecteert, kunt u het hele oppervlak van de kookplaat op één vermogensniveau regelen.

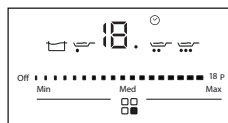
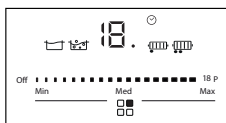
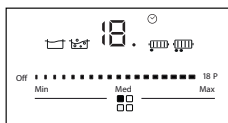
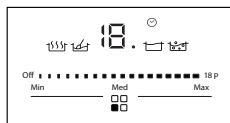
Elke willekeurige schuifbediening kan worden gebruikt om het vermogen te bedienen. Met deze functie is het ideaal om de kookzone uit te breiden met het voordeel dat u de pannen kunt plaatsen waar u maar wilt binnen het hele gebied. Deze functie is ook uitstekend voor grote, ovale of rechthoekige pannen of grillpannen.

Als de hele geactiveerde zone wordt bedekt, wordt het maximaal haalbare vermogen bereikt.





Speciale functies



GOURMET LIBRARY

Met de "Gourmet Library"-toets kunt u de speciale functies starten.

1. Zet de pan op zijn plaats, schakel de kookplaat in en selecteer de gekozen kookzone door de schuifbediening aan te raken.
2. Druk op de "Gourmet Library"-toets. Het display van de kookzone toont 'A' (automatisch).
3. Het lampje voor de eerste beschikbare speciale functie voor de geselecteerde kookzone gaat branden.
4. Selecteer de gewenste speciale functie door de "Gourmet Library"-toets in te drukken.
5. Druk op de toets om de gewenste functie  te bevestigen.

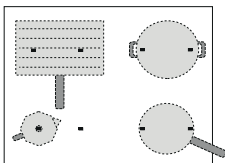
Zodra de functie is geactiveerd kan elke speciale functie worden gebruikt om het optimale kookniveau in te stellen door de instellingen en regelingen te selecteren (MIN-MED-MAX).



De functie adviseert standaard automatisch een medium niveau.

Tijdens het gebruik kan zo nodig naar een lager/hoger niveau worden gegaan afhankelijk van het kookproces, om de tijd en de conditie te optimaliseren (bijv. kookniveau van water).

BELANGRIJK: Plaats de accessoires zoals in de onderstaande afbeelding is getoond. Hier ziet u hoe het accessoire moet worden gecentreerd volgens de punten op het glazen oppervlak (de afgebeelde combinatie is slechts een voorbeeld; accessoires kunnen ook in verschillende kookzones worden gebruikt).



WARMHOUDEN

Deze functie zorgt ervoor dat u uw voedsel op een ideale temperatuur kunt brengen om het langzaam te laten garen en om vloeistoffen in te laten koken, en om deze condities te behouden zonder het risico om het voedsel te laten aanbranden.

Dit is ideaal omdat het voedsel hierdoor niet wordt aangetast en niet aan de pan plakt.

De kwaliteit en het type kookgerei kunnen de resultaten of de bereidingstijd beïnvloeden.



LANGZAME BEREIDING

Een specifieke functie om voedsel op de ideale sudder- en bereidingstemperatuur te brengen en om deze condities te behouden zonder het risico om het voedsel te laten aanbranden.

Dit is ideaal omdat het voedsel hierdoor niet wordt aangetast en ook niet aan de pan plakt.

De kwaliteit en het type kookgerei, evenals de positie, kunnen de resultaten of de bereidingstijd beïnvloeden (centreer de pan altijd op de ingeschakelde kookzone).



KOKEN*

Met deze functie kan water op efficiënte wijze worden opgewarmd en kan een geluids- of visueel signaal worden afgegeven wanneer het begint te koken. Om de kookfunctie te starten moet de pan minstens een halve liter water bevatten. Voeg zo nodig alleen zout toe, nadat u het geluidssignaal heeft gehoord. Het systeem het water langzaam koken, zodat het niet overkookt en er geen energie wordt verspild.

Tijdens deze functie informeert een geluidssignaal u of de pan leeg is dan wel of het water verdampt is.

BAKKEN IN DE PAN*



De ideale functie voor het voorverwarmen van een pan als deze leeg is of een kleine hoeveelheid vet bevat. De bereikte temperatuur is ideaal voor het bereiden van voedsel met een dikte van meer dan 2-3 cm en dat een langere bereidingstijd vereist, of als boter of reuzel wordt gebruikt.



De ideale functie voor het voorverwarmen van een pan als deze leeg is of een kleine hoeveelheid vet bevat. De bereikte temperatuur is ideaal voor het bereiden van voedsel met een dikte van minder dan 3 cm en dat een korte bereidingstijd vereist.



De ideale functie voor het voorverwarmen van een pan met vet (olie) tot een maximale hoogte van 1 cm.

In alle drie gevallen zal de -toets na het verwarmen van de pan of de olie worden ingeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. De kookplaat stabiliseert de temperatuur en houdt deze constant.

Een druk op de -toets bevestigt dat het voedsel in de pan wordt gelegd en de speciale functie schakelt dan over op de bereidingsfase.

We adviseren om het voedsel tijdens het verwarmen voor te bereiden en om de pan te plaatsen zodra het ok-teken is gegeven.

De optimale conditie om de functie te gebruiken is om te starten met een pan en vet op kamertemperatuur.



SMELTEN

Met deze functie kunt u het voedsel op de ideale smelttemperatuur brengen en deze toestand handhaven zonder het risico dat het aanbrandt.

Dit is ideaal, omdat delicate voedingsmiddelen, zoals chocolade, hierdoor niet worden aangetast en niet aan de pan plakken.

GRIL*



Ideale grillfunctie. Er kan tussen twee soorten grillfuncties (1 of 2 stippen) worden gekozen afhankelijk van het vereiste bereidingsniveau.



Voor dik voedsel (>1 cm) adviseren wij om een lichtere grillinstelling (1 stip) te gebruiken voor een langere bereiding.

Voor dunner voedsel of voor een hogere grill-instelling adviseren wij om de instelling met 2 stippen te gebruiken.

Zodra de ideale temperatuur voor het toevoegen van voedsel is bereikt, wordt de -toets ingeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. De kookplaat stabiliseert de temperatuur en houdt deze constant.

Een druk op de -toets bevestigt dat het voedsel in de pan wordt gelegd en de speciale functie schakelt dan over op de bereidingsfase.

We adviseren om het voedsel tijdens het verwarmen voor te bereiden en om de pan te plaatsen zodra het ok-teken is gegeven.

*** 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**
- voor grillen: **WMF SKU: 05.7650.4291**

Indicatoren

RESTWARMTE

Als 'H' wordt weergegeven op het display is de kookzone nog heet.
Het display wordt uitgeschakeld als de kookzone is afgekoeld.

DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

Als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat of als de pan niet correct geplaatst is of niet de goede maat heeft voor de kookzone, toont het display de volgende symbolen  . 30 seconden na de selectie wordt de desbetreffende kookzone uitgeschakeld als er geen pan is gedetecteerd.

INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

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

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 smeugig is	Ideaal om te stoven, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
	5 - 9	Koken, sudderen, inkoken, smeugig maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk) en pasta smeugig 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 smeugig maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeugig te maken.
Geen vermogen	Off	-	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H).



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

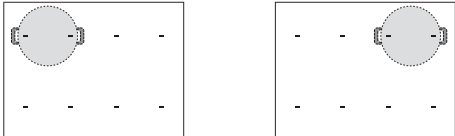
Een inductiekookplaat kan sissen of kraken tijdens de normale werking.

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.

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 50304/EN 60350 §7.3	
Warmteprestatie, 'Fritestest' volgens EN 60350/50304 §7.4	
Smelten en warmhouden, 'chocolade'	
Suddereren, '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

Gedruckt in Italië



400011204456

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.