

Gebruiksaanwijzing

Inductie kookplaat

EKI 1.5

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe inductie kookplaat.

Wij raden u aan om deze handleiding aandachtig door te lezen, zodat u goed geïnformeerd bent over de juiste installatie en het gebruik van deze kookplaat. Lees voor het installeren het hoofdstuk 'Installatie'. Lees alle veiligheidsvoorschriften goed door en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Inhoudsopgave

| | |
|--|-----------|
| 1. Inleiding | 4 |
| 1.1 Veiligheidsvoorschriften..... | 4 |
| 1.2 Installatie..... | 4 |
| 1.2.1 Gevaar voor elektrische schok..... | 4 |
| 1.2.2 Gevaar voor snijwonden..... | 4 |
| 1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies..... | 5 |
| 1.3 Gebruik en onderhoud..... | 6 |
| 1.3.1 Gevaar voor elektrische schok..... | 6 |
| 1.3.2 Gevaar voor de gezondheid..... | 6 |
| 1.3.3 Gevaar voor verbranding aan een heet oppervlak..... | 7 |
| 1.3.4 Gevaar voor snijwonden..... | 7 |
| 1.3.5 Belangrijke veiligheidsinstructies..... | 8 |
| 2. Productoverzicht | 12 |
| 2.1 Bovenaanzicht..... | 12 |
| 2.2 Bedieningspaneel..... | 12 |
| 2.3 Theorie werkwijze..... | 12 |
| 2.4 Voor gebruik van uw nieuwe inductie kookplaat..... | 13 |
| 2.5 Technische specificaties..... | 13 |
| 3. Gebruik van het product | 13 |
| 3.1 Tiptoetsen..... | 13 |
| 3.2 Het kiezen van het juiste kookgerei..... | 14 |
| 3.3 Gebruik van uw inductie kookplaat..... | 15 |
| 3.3.1 Beginnen met koken..... | 15 |
| 3.3.2 Wanneer u klaar bent met koken..... | 15 |
| 3.3.3 Bediening vergrendelen..... | 16 |
| 3.3.4 Gebruik van de timer..... | 16 |
| 3.3.5 Automatische uitschakeling..... | 18 |
| 4. Kookrichtlijnen | 18 |
| 4.1 Kooktips..... | 18 |
| 4.1.1 Sudderen, rijst koken..... | 19 |
| 4.1.2 Biefstuk bakken..... | 19 |
| 4.1.3 Roerbakken..... | 19 |
| 4.2 Detectie van kleine voorwerpen..... | 19 |
| 5. Warmte-instellingen | 19 |
| 6. Verzorging en reiniging | 20 |
| 7. Suggesties en tips | 21 |
| 8. Foutmelding scherm en inspectie | 22 |
| 9. Installatie | 24 |
| 9.1 Selecteren van installatiemateriaal..... | 24 |
| 9.2 Voordat u de kookplaat installeert, zorg ervoor dat..... | 25 |
| 9.3 Nadat u de kookplaat heeft geïnstalleerd, zorg ervoor dat..... | 25 |
| 9.4 Voordat u de bevestigingsklemmen vastmaakt..... | 25 |
| 9.5 De klempositie aanpassen..... | 25 |

| | |
|--|----|
| 9.6 Waarschuwingen..... | 26 |
| 9.7 De kookplaat aansluiten op het lichtnet..... | 26 |
| Garantie- en servicebepalingen..... | 28 |

1. Inleiding

1.1 Veiligheidsvoorschriften

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie alstublieft goed door voordat u uw inductie kookplaat in gebruik neemt.

1.2 Installatie

1.2.1 Gevaar voor elektrische schok

- Koppel de kookplaat af van het lichtnet voordat u eraan begint te werken of met onderhoud begint.
- Het is essentieel en verplicht om de kookplaat op een degelijk randaarde systeem aan te sluiten.
- Aanpassingen aan de elektrische bedrading van uw huis mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde electricien.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in een elektrische schok en kan dodelijk zijn.

1.2.2 Gevaar voor snijwonden

- Let op - de randen van de glasplaat zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent kunt u letsel of snijwonden oplopen.

1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies goed door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Plaats nooit brandbare materialen of producten op de kookplaat.
- Overhandig deze informatie aan de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van dit apparaat, aangezien dit uw installatiekosten kan reduceren.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen dient dit apparaat geïnstalleerd te worden zoals in deze instructies staat omschreven.
- Dit apparaat dient correct geïnstalleerd en geaard te worden door een hiervoor gekwalificeerde persoon.
- Dit apparaat dient op het lichtnet aangesloten te worden via een geïsoleerde schakelaar die de stroom volledig kan onderbreken.
- Het niet correct installeren van dit apparaat kan garanties en aansprakelijkheidsclaims ongeldig maken.

1.3 Gebruik en onderhoud

1.3.1 Gevaar voor elektrische schok

- Kook niet op een kookplaat die gebroken of gebarsten is. Mocht de kookplaat breken of barsten, schakel de kookplaat dan onmiddellijk uit (via de wandschakelaar) en neem contact op met een erkende monteur.
- Schakel de kookplaat uit via de wandschakelaar voordat u met schoonmaken of het onderhoud begint.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in een elektrische schok en kan dodelijk zijn.

1.3.2 Gevaar voor de gezondheid

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met een pacemaker of andere elektrische implantaten (bijvoorbeeld een insulinepomp) dienen echter hun dokter of de fabrikant van hun implantaat te raadplegen om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet door het elektromagnetisch veld worden beïnvloed.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in een elektrische schok en kan dodelijk zijn.

1.3.3 Gevaar voor verbranding aan een heet oppervlak

- Tijdens gebruik worden alle toegankelijke onderdelen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Raak de inductie kookplaat niet aan met uw lichaamsdelen, kleding of elk ander voorwerp wat geen geschikt kookgerei is totdat de kookplaat is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels nooit op de kookplaat leggen aangezien ze heet kunnen worden.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handvatten van steelpannen kunnen heet worden. Let op dat handvatten niet boven andere kookzones hangen die aan zijn. Houd handvatten uit de buurt van kinderen.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in ernstige brandwonden.

1.3.4 Gevaar voor snijwonden

- Het vlijmscherpe blad van een kookplaat schraper wordt blootgesteld wanneer de beschermkap er af is. Wees hier erg voorzichtig mee en berg het veilig op buiten het bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent kunt u letsel of snijwonden oplopen.

1.3.5 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Als er iets overkookt veroorzaakt dit rook en als iets vettigs overkookt kan het vlam vatten.
- Gebruik uw kookplaat nooit als werkblad of opbergplaats.
- Laat geen voorwerpen of keukengerei op de kookplaat liggen.
- Leg geen magnetiseerbare voorwerpen zoals een creditcard of USB-stick, of elektronische apparaten zoals een laptop of MP3-speler in de buurt van de kookplaat, omdat deze beïnvloed kunnen worden door het elektromagnetische veld van de kookplaat.
- Gebruik uw kookplaat nooit om de keuken of het huis op te warmen.
- Zet na gebruik de kookzones en de gehele kookplaat uit zoals in deze handleiding staat omschreven (door gebruik van de bedieningsknoppen). Vertrouw niet blindelings op de pan detectiefunctie die de kookzones uitzet nadat u de pannen van de plaat neemt.
- Laat kinderen niet met de kookplaat spelen, erop zitten, staan of klimmen.

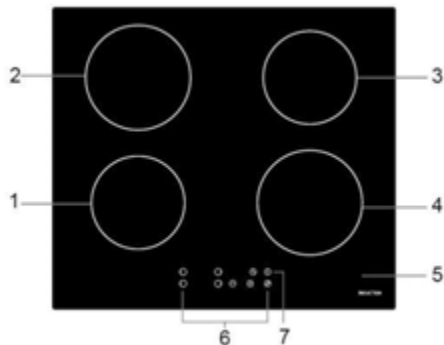
- Berg geen zaken waar kinderen bij willen kunnen op in de keukenkastjes boven de kookplaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen zich ernstig bezeeren.
- Laat kinderen niet zonder toezicht achter in de ruimte waar de kookplaat in gebruik is.
- Kinderen en personen met een handicap die dit apparaat niet goed kunnen gebruiken dienen uitleg en hulp te krijgen van een verantwoordelijke en bekwame persoon. De instructeur moet ervan overtuigd zijn dat ze dit apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor hunzelf of hun omgeving.
- Ga niet aan de slag met het repareren of vervangen van onderdelen van dit apparaat, tenzij dit uitdrukkelijk in deze handleiding wordt beschreven. Al het andere onderhoud moet door een gekwalificeerde monteur worden gedaan.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken.
- Laat geen zware voorwerpen op uw kookplaat vallen en zet geen zware voorwerpen op uw kookplaat neer.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met een ruwe of gekartelde rand of bodem en schuif geen pannen heen en weer over de kookplaat, aangezien dit krassen op de glasplaat kan veroorzaken.

- Gebruik geen schuursponsjes, schuurpoeder of schurende schoonmaakmiddelen om uw kookplaat schoon te maken, omdat deze uw glasplaat kunnen bekrassen.
- Als de stroomkabel is beschadigd mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, de dealer of overeenkomstig gekwalificeerde personen om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik, evenals gebruik in (kantine-)keukentjes op het werk, op landbouwbedrijven, door gasten in hotels, motels en bed & breakfastachtige omgeving.
- **WAARSCHUWING:** het apparaat en toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik.
- Zorg ervoor om geen verwarmingselementen aan te raken.
- Kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt houden van het apparaat, tenzij ze continue onder toezicht zijn.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud wordt niet gedaan door kinderen zonder toezicht.
- **WAARSCHUWING:** zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot een mogelijke brand. **NOOIT** proberen om een brand met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en vervolgens de vlam afdekken met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat wordt bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.

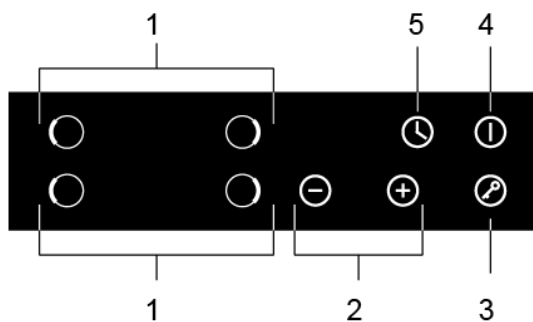
2. Productoverzicht

2.1 Bovenaanzicht



1. max. 1400 W zone
2. max. 1800 W zone
3. max. 1400 W zone
4. max. 1800 W zone
5. Glasplaat
6. Bedieningspaneel
7. AAN/UIT toets

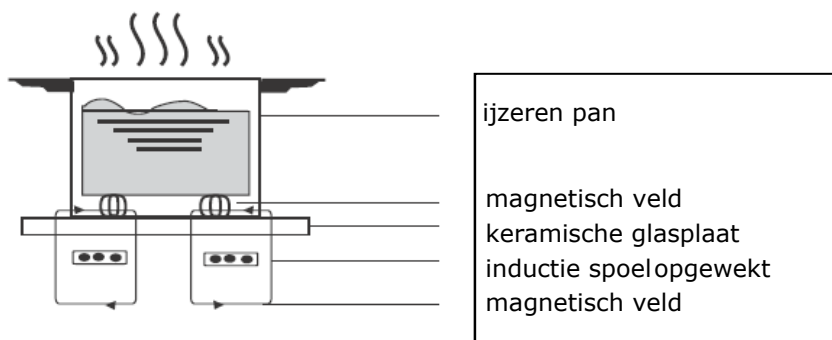
2.2 Bedieningspaneel



1. Keuzetoetsen inductie kookzones
2. Vermogen / timer regeltoets
3. Vergrendeltoets
4. AAN/UIT toets
5. Timer toets

2.3 Theorie werkwijze

Inductie koken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige manier van koken. Het werkt door elektromagnetische trillingen die de warmte direct opwekken in de pan, in plaats van indirect door het verwarmen van het glasoppervlak. Het glas wordt alleen heet omdat de pan het uiteindelijk opwarmt.



2.4 Voor gebruik van uw nieuwe inductie kookplaat

- Lees deze handleiding goed door en besteed extra aandacht aan het hoofdstuk "Veiligheidsvoorschriften"
- Verwijder alle beschermfolie die nog op de kookplaat kan zitten.

2.5 Technische specificaties

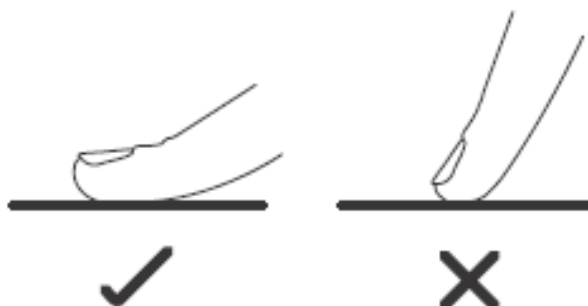
| | |
|---------------------------|------------|
| Kookplaat | EKI 1.5 |
| Kookzones | 4 zones |
| Voltage | 220-240V~ |
| Vermogen | 6400W |
| Afmetingen LxBxH(mm) | 590X520X60 |
| Inbouwafmetingen AxB (mm) | 560X490 |

Afmetingen zijn bij benadering. Wij streven er continu naar om onze producten te verbeteren en we behouden ons het recht voor om specificaties en het ontwerp aan te passen zonder voorafgaande kennisgeving.

3. Gebruik van het product


3.1 Tiptoetsen

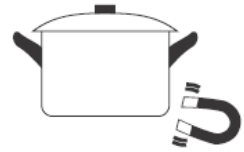
- De bedieningsknoppen zijn aanrakingsgevoelig; u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet het topje van uw vinger.
- U hoort een piep voor elke keer dat er een aanraking wordt waargenomen.
- Zorg ervoor dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en dat er niets (bijvoorbeeld een gebruiksvoorwerp of een doekje) op ligt. Zelfs een dun laagje water maken de tiptoetsen moeilijk te bedienen.



3.2 Het kiezen van het juiste kookgerei



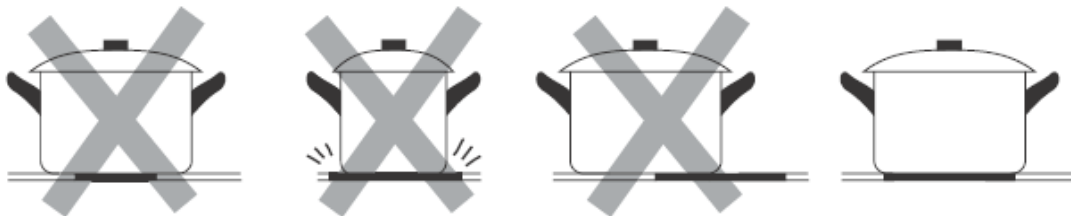
- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie koken. Let op het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.
- U kunt met een magneet controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie koken. Beweeg een magneet richting de bodem van de pan. Als een magneet wordt aangetrokken door de onderkant van uw pan is deze geschikt voor inductie koken.
- Als u geen magneet (bij de hand) heeft:
 1. Doe wat water in de pan die u wilt testen.
 2. Volg de richtlijnen als vermeld onder 'beginnen met koken'.
 3. Als  niet knippert en het water warmt op, is de pan geschikt.
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen zijn niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.



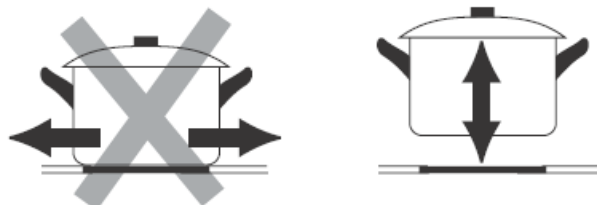
Gebruik geen pannen met scherpe randen of met een bolle bodem.



De bodem van uw pan dient glad te zijn, vlak op het glas te staan en dezelfde afmeting te hebben als de kookzone. Gebruik pannen die even groot zijn als de afbeelding van de geselecteerde zone. Met een pan die net iets breder is dan de geselecteerde zone haalt u een maximaal rendement uit de gebruikte energie. Een pan die iets kleiner is dan de gekozen kookzone is minder efficiënt dan kan worden verwacht. Een pan waarvan de bodem een doorsnede van minder dan 14 cm heeft kan mogelijk niet worden gedetecteerd door de kookplaat. Zet uw pan altijd in het midden van de kookzone.

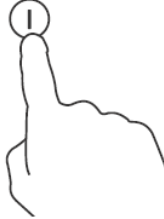
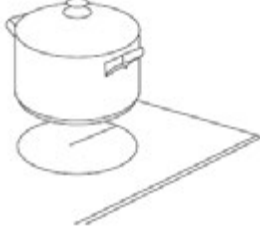
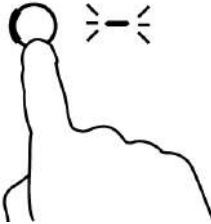
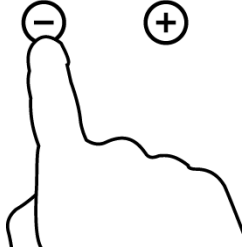


Til pannen altijd van de inductie kookplaat af. Glijden kan krassen op de glasplaat veroorzaken.



3.3 Gebruik van uw inductie kookplaat

3.3.1 Beginnen met koken

| | |
|---|---|
| <p>Druk op de AAN/UIT toets gedurende 3 seconden. Nadat u de kookplaat heeft aangezet klinkt de zoemer één keer en verschijnt " - " of " - - " bij alle keuzetoetsen van de kookzones, wat aangeeft dat de kookplaat nu stand-by is.</p> |  |
| <p>Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wenst te gebruiken.</p> <ul style="list-style-type: none">• Zorg dat de onderkant van de pan en de kookzone schoon en droog zijn. |  |
| <p>Raak de keuzetoets aan van de gewenste kookzone en het indicatielampje naast de toets begint te knipperen.</p> |  |
| <p>Kies een warmte-instelling door op de "-" of "+" toets te drukken.</p> <ul style="list-style-type: none">• Als u niet binnen 1 minuut een warmte-instelling kiest, schakelt de kookplaat zich vanzelf uit. U dient dan weer bij stap 1 te beginnen.• U kunt op elk moment tijdens het koken de warmte-instelling aanpassen. |  |

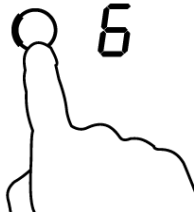
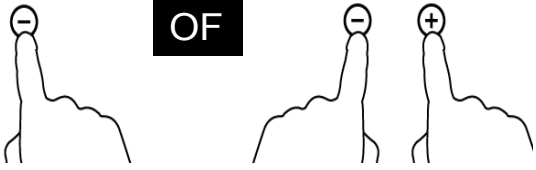


Als de weergave van de kookzone afwisselend knippert  met de warmte-instelling betekent dit dat:

- u geen pan op de correcte kookzone heeft geplaatst of,
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductie koken of,
- de pan te klein is of niet goed gecentreerd op de kookzone is geplaatst.

Er vindt geen verhitting plaats tenzij er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.

Het bedieningspaneel gaat na 1 minuut automatisch uit als er geen geschikte pan op de kookzone staat.




3.3.2 Wanneer u klaar bent met koken

| | |
|---|---|
| <p>Raak de keuzetoets aan van de kookzone die u wilt uitzetten.</p> |  |
| <p>Schakel de kookzone uit door op de “-” toets te drukken of door de toetsen “-” en “+” tegelijk in te drukken.</p> |  |
| <p>Schakel de gehele kookplaat uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.</p> |  |
| <p>Pas op voor hete oppervlakken "H" geeft aan welke kookzone heet is om aan te raken. De "H" verdwijnt wanneer de kookzone is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Dit kunt u ook als een energiebesparende functie gebruiken. Als u meer pannen wilt opwarmen, gebruik dan de kookzone die nog heet is.</p> |  |

3.3.3 Bediening vergrendelen

- U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld door kinderen die per ongeluk een kookzone aanzetten).
- Wanneer de bediening vergrendeld is zijn alle toetsen, behalve de AAN/UIT-toets, uitgeschakeld.

| Hoe te vergrendelen | |
|---|-------------------------------------|
| Raak de vergrendeltoets aan. | De timer indicator laat “ Lo ” zien |
| Hoe te ontgrendelen | |
| Raak de vergrendeltoets aan en hou de toets een tijdje vast | |

 Wanneer de kookplaat vergrendeld is zijn alle toetsen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets. 
In een noodgeval kunt u de kookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets , maar u dient de kookplaat de eerstvolgende keer dan wel eerst te ontgrendelen.

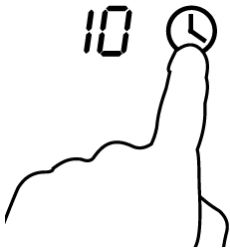
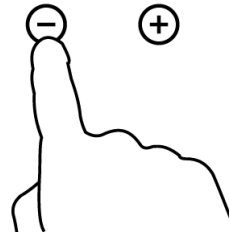
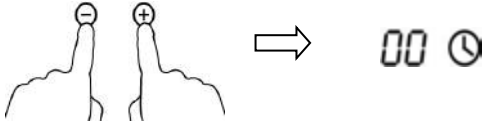

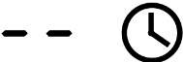
3.3.4 Gebruik van de timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

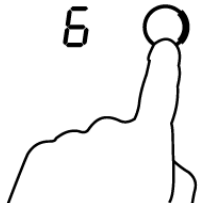
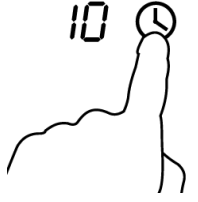
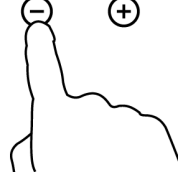
- U kunt de timer als een kookwekker gebruiken. De timer schakelt dan geen kookzone uit wanneer de tijd om is.
- U kunt de timer instellen om een of meerdere kookzones uit te schakelen als de tijd om is. U kunt de timer instellen tot maximaal 99 minuten.

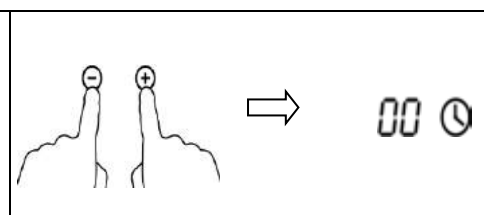
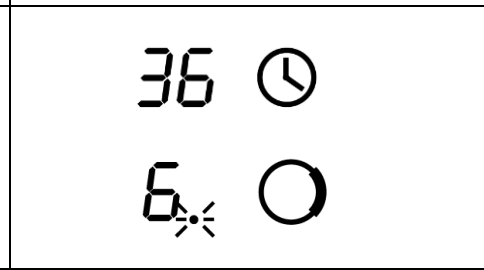

a) Timer als wekker gebruiken

Als u geen van de kookzones selecteert

| | |
|---|---|
| <p>Zorg dat de kookplaat aan staat. Opmerking: u kunt de wekker zelfs gebruiken als u geen enkele kookzone heeft geselecteerd.</p> |  |
| <p>Raak de "+" toets en de timertoets aan. De timer display begint te knipperen en in de display verschijnt "10".</p> |  |
| <p>Stel de tijd in door op de "-" of "+" toets van de timer functie te drukken. Let op: Raak de "-" of "+" toets van de timer functie één keer aan om de tijd met 1 minuut te laten verspringen. Raak de "-" of "+" toets aan en houd het ingedrukt om de timer functie 10 minuten omhoog of omlaag te laten verspringen.</p> |  |
| <p>Raak de "-" en "+" toetsen tegelijk aan en de timer is uitgeschakeld. In de minutenweergave verschijnt "00".</p> |  |
| <p>Wanneer u de tijd heeft ingesteld begint de timer meteen met aftellen. Het scherm laat de resterende tijd zien en de timer indicatie knippert gedurende 5 seconden.</p> |  |

b) Instellen van de timer om één kookzone uit te schakelen

| Een kookzone instellen | |
|---|---|
| <p>Raak de keuzetoets aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen (bijvoorbeeld kookzone 3).</p> |  |
| <p>Raak de timertoets aan. De timerfunctie begint te knipperen en "10" verschijnt in de timer display.</p> |  |
| <p>Stel de tijd in door op de "-" of "+" toets van de timer functie te drukken. Let op: Raak de "-" of "+" toets van de timer functie één keer aan om de tijd met 1 minuut te laten verspringen. Raak de "-" of "+" toets aan en houd het ingedrukt om de timer functie 10 minuten omhoog of omlaag te laten verspringen.</p> |  |

| | |
|--|--|
| <p>Raak de "-" en "+" toetsen tegelijk aan en de timer is uitgeschakeld. In de minutenweergave verschijnt "00".</p> |  |
| <p>Wanneer u de tijd heeft ingesteld begint de timer meteen met aftellen. Het scherm laat de resterende tijd zien en de timer indicatie knippert gedurende 5 seconden.</p> <p>Opmerking: Het rode puntje naast de indicatie van de warmte-instelling zal oplichten om weer te geven dat de kookzone is geselecteerd.</p> |  |
| <p>Als de kooktijd afloopt, zal de overeenkomstige kookzone automatisch worden uitgeschakeld.</p> |  |

⚠ Eerder aangezette andere kookzones blijven gewoon actief.

3.3.5 Automatische uitschakeling

Een van de veiligheidsfuncties van uw inductie kookplaat is automatische uitschakeling. Als u ooit vergeet om de kookplaat uit te zetten, schakelt deze zichzelf automatisch uit. De standaard instellingen voor uitschakeltijden bij de verschillende kookstanden vindt u in de tabel hieronder.

| Kookstand | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Auto-off timer (in uren) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Wanneer u de pan van de kookplaat haalt stopt de kookplaat onmiddellijk met verhitten en schakelt zichzelf automatisch na 2 minuten uit.

⚠ Personen met een pacemaker dienen hun dokter te raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

4. Kookrichtlijnen

⚠ Wees voorzichtig met bakken; olie en vet warmen snel op en zeker wanneer u de "Power Boost" gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan vlam vatten en dit vormt een serieus risico op brandgevaar.

4.1 Kooktips

- Zet de temperatuurinstelling lager wanneer het voedsel begint te koken.
- U kunt de kooktijd verminderen en energie besparen door een deksel te gebruiken en zo warmte vast te houden.
- Gebruik zo min mogelijk water of vet om de kooktijd te verminderen.
- Begin met koken op een hoge stand en 'draai' deze omlaag wanneer uw gerecht door en door verhit is.

4.1.1 Sudderer, rijst koken

- Sudderer gebeurt onder het kookpunt, rond 85°C, wanneer er slechts af en toe luchtbelletjes aan het oppervlak komen. Sudderer is onmisbaar voor heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat eten overgaar wordt. Sauzen met ei en op bloembasis dient u ook onder het kookpunt te verwarmen.
- Rijst en ander eten dat kookt door water te absorberen heeft wellicht een iets hogere dan de allerlaagste stand nodig om er zeker van te zijn dat het gerecht binnen de voorgeschreven kooktijd goed gaar kookt.

4.1.2 Biefstuk bakken

Zo kookt u heerlijk sappige malse biefstuk:

1. Laat het vlees 20 minuten voor het koken op kamertemperatuur komen.
2. Verhit een koekenpan met een goede zware bodem.
3. Smeer allebei de kanten van de biefstuk in met wat olie en doe een paar druppels olie in de pan. Leg de biefstuk in de hete pan.
4. Draai de biefstuk tijdens het koken slechts eenmaal om. De precieze kooktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe gaar u de biefstuk wilt hebben. Dit kan variëren tussen de 2 en 8 minuten per kant. Duw op de biefstuk om in te schatten hoe gaar deze is; hoe steviger de biefstuk aanvoelt, hoe beter goed doorbakken de biefstuk is.
5. Laat de biefstuk een paar minuten op een voorverwarmd bord liggen waardoor het kan rusten en zachter wordt voordat u de biefstuk opdient.

4.1.3 Roerbakken

1. Kies een wok met een platte bodem of een grote koekenpan.
2. Zorg dat u alle ingrediënten en kookgerei klaar heeft liggen. Roerbakken moet snel gebeuren. Als u grotere hoeveelheden wilt roerbakken, doe dit dan in een aantal kleinere porties.
3. De pan kort voorverwarmen en twee eetlepels olie toevoegen.
4. Kook het eventuele vlees eerst en zet het aan de kant en hou het warm.
5. Roerbak de groente. Wanneer deze heet, maar nog wel knapperig is zet u de temperatuur omlaag. Doe het vlees terug in de pan en voeg uw saus toe.
6. Roer alle ingrediënten rustig door elkaar om alles goed door en door te verhitten.
7. Direct serveren.

4.2 Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een pan (verkeerde maat of niet-magnetisch), bijvoorbeeld van aluminium, of een ander klein voorwerp (mes, vork of een sleutel) op de kookplaat is achter gelaten, gaat de kookplaat na 1 minuut vanzelf in de stand-by stand. De ventilator in de kookplaat blijft een extra minuut aan om de kookplaat verder te laten afkoelen.

5. Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van een aantal factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid eten die u kookt. Experimenteer met de kookplaat om uit te vinden welke instelling het best bij u past.

| Warmte-instelling | Geschiktheid |
|-------------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden eten• chocolade of boter smelten; eten koken dat gemakkelijk aanbrandt• laag sudderen• langzaam (op)warmen |

| | |
|-------|--|
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> • opwarmen • snel(ler) sudderen • rijst koken |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none"> • pannekoeken |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none"> • bruinen, bakken en braden • pasta koken |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> • roerbakken • aanbraden • soep aan de kook brengen • water aan de kook brengen |

6. Verzorging en reiniging

| Wat? | Hoe? | Belangrijk! |
|--|--|---|
| Alledaagse vettigheid op de glasplaat (vingerafdrukken, vlekken van gemorst eten of niet-suikerhoudende voedselresten op de glasplaat) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Gebruik een kookplaat reiniger terwijl de glasplaat nog warm is (maar niet heet!). 3. Veeg na met schoon water en droog af met keukenrol of een theedoek. 4. Schakel (eventueel) de kookplaat weer aan. | <ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de kookplaat uit is, is er geen 'heet oppervlak' indicator actief, maar de kookzone kan nog wel steeds heet zijn! Wees bijzonder voorzichtig hiermee. • Sommige schuursponsjes en schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op de glasplaat veroorzaken. Lees de label van uw schuursponsjes en schoonmaakmiddel om te zien of ze geschikt zijn voor deze glasplaten. • Zorg dat er geen resten schoonmaakmiddel op de plaat achterblijven. Hierdoor kunnen vlekken op het glas ontstaan. |
| Overgekookt eten, gesmolten vloeistoffen of heet overgekookt voedsel wat suikerhoudend is op de glasplaat | <p>Verwijder onmiddellijk met een vismes of een voor de inductie kookplaat geschikte schraper, maar wees voorzichtig met de hete kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stroom uitzetten via de wandschakelaar. 2. Houd de schraper onder een hoek van 30° en schraap de gemorste waar naar een koele plek van de kookplaat. 3. Verwijder het gemorste voedsel met een vaatdoekje of keukenrol. 4. Volg stap 2 t/m 4 voor 'Alledaagse vettigheid' (zie hierboven). | <ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken van suikerhoudend overkooksel zo snel mogelijk. Als u het op de glasplaat af laat koelen kan het een stuk lastiger zijn om te verwijderen en zelfs permanente schade aan de glasplaat opleveren. • Gevaarlijk: na verwijdering van de beschermhoes is het mes van de schraper vlijmscherp. Wees hier erg voorzichtig mee en houd het uit de buurt van kinderen. |
| Gemorst eten op de tiptoetsen | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom van de kookplaat uit. 2. Dep de gemorste waar op. 3. Veeg het tiptoetsen deel af met een vochtige spons of doek. 4. Goed afdrogen met keukenrol. 5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer aan. | <ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat kan gaan piepen en vanzelf uitgaan en de tiptoetsen kunnen het niet goed doen of helemaal niet werken als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u het gedeelte met de tiptoetsen helemaal droog veegt voordat u de kookplaat weer aan zet. |

7. Suggesties en tips

| Probleem | Mogelijke oorzaken | Wat te doen |
|--|---|---|
| De kookplaat gaat niet aan. | Geen stroom. | Controleer of de kookplaat is aangesloten op een stroombron en of de kookplaat aan staat. Kijk of de stroom in uw huis of uw buurt misschien is uitgevallen. Als u alles heeft gecontroleerd en de kookplaat doet nog steeds niets, bel dan een gekwalificeerde monteur. |
| De tiptoetsen reageren niet. | De toetsen zijn vergrendeld. | Ontgrendel de toetsen. Zie hoofdstuk 'Gebruik van uw inductie kookplaat' voor instructies. |
| De tiptoetsen werken niet zo goed. | Er ligt een dun laagje water op de toetsen of u probeert de toetsen met het topje van uw vinger in plaats van de bal van uw vinger te bedienen. | Zorg dat het tiptoetsengedeelte helemaal droog (en schoon) is en gebruik de bal van uw vinger om de toetsen te bedienen. |
| Er zitten krassen op de glasplaat. | Pannen met een scherpe/ruwe rand. Ongeschikte schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt. | Gebruik pannen met een platte en gladde bodem. Zie 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Zie 'Verzorging en reiniging'. |
| Sommige pannen maken kraak- of klikgeluiden. | Dit kan komen door de constructie van uw kookgerei (verschillende lagen metaal vibreren op verschillende golflengten). | Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een defect. |
| De inductie kookplaat maakt een laag bromgeluid in een hoge kookstand. | Dit wordt veroorzaakt door de inductie kooktechnologie | Dit is normaal, maar het geluid zou minder moeten worden of helemaal verdwijnen als u de kookstand lager zet. |
| Er komt een ventilator geluid uit de kookplaat. | De ingebouwde ventilator is aangeslagen om te zorgen dat de elektronica niet oververhit raakt. De ventilator kan eventueel nog een tijdje blijven werken nadat u de kookplaat heeft uitgezet. | Dit is normaal en u hoeft geen actie te ondernemen. Zet de kookplaat niet uit met de wandschakelaar als de ventilator nog draait. |
| Pannen worden niet heet en verschijnen in de display | De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan niet geschikt is voor inductie koken. De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan te klein voor de kookzone is of omdat de pan niet goed gecentreerd op de kookzone staat. | Gebruik kookgerei wat geschikt is voor inductie koken. Zie hoofdstuk 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Centreer de pan en zorg dat de bodem van de pan (ongeveer) even groot is als de kookzone. |

| | | |
|--|------------------|---|
| De gehele kookplaat of een van de kookzones heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een pieptoon en er verschijnt een foutmelding (doorgaans één of twee afwisselend knipperende getallen in de timer display). | Technische fout. | Noteer de cijfers en letters van de foutmelding, zet de kookplaat uit via de wandschakelaar en neem contact op met een gekwalificeerde monteur. |
|--|------------------|---|

8. Foutmelding scherm en inspectie

De inductie kookplaat is uitgerust met een zelfdiagnose functie. Met deze test kan de technicus de functie van verschillende onderdelen controleren zonder demontage of loskoppeling van de kookplaat van het werkblad.

Problemen en oplossingen

1) Foutcode zichtbaar tijdens gebruik door consument en oplossing;

| Foutcode | Probleem | Oplossing |
|-----------------------------|--|---|
| Zelf herstellen | | |
| E1 | Voedingsspanning is boven nominale spanning | Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Stroom aan als stroomtoevoer normaal is. |
| E2 | Voedingsspanning is onder nominale spanning | |
| E3 | Hoge temperatuur keramische plaat sensor. (1#) | Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Raak AAN/UIT-knop aan/start unit weer op. |
| E4 | Hoge temperatuur keramische plaat sensor. (2#) | |
| E5 | Hoge temperatuur van IGBT. (1#) | Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Raak AAN/UIT-knop aan, herstart de unit. Controleer of de ventilator regelmatig draait, zo niet, de ventilator vervangen. |
| E6 | Hoge temperatuur van IGBT. (2#) | |
| Niet zelf herstellen | | |
| F3/F6 | Fout - temperatuursensor keramische plaat Kortsluiting (F3 van 1#, F6 van 2#) | Controleer aansluiting of vervang de keramische plaat temperatuursensor. |
| F4/F7 | temperatuursensor keramische plaat fout - kortsluiting (F4 van 1#, F7 van 2#) | |
| F5/F8 | temperatuursensor keramische plaat fout - ongeldig (F5 van 1#, F8 van 2#) | |
| F9/FA | Probleem temperatuursensor van de IGBT (kortsluiting/onderbreking van 1#) | Vervang het voedingsboard. |
| FC /FD | Probleem temperatuursensor van de IGBT | |

| | | |
|--|-----------------------------------|--|
| | kortsluiting/onderbreking van 2#) | |
|--|-----------------------------------|--|

2) Specifieke problemen en oplossingen

| Storing | Probleem | Oplossing A | Oplossing B |
|--|---|--|--|
| De LED lampjes gaan niet branden als het apparaat is ingeschakeld. | Geen stroom geleverd. | Controleer of de stekker stevig vastzit in het stopcontact en of het stopcontact werkt. | |
| | Aansluitprobleem aanvullend voedingsboard en het display board. | Controleer de aansluiting. | |
| | Het aanvullend voedingsboard is beschadigd. | Vervang het aanvullend voedingsboard. | |
| | Het display board is beschadigd. | Vervang het display board. | |
| Sommige knoppen werken niet, of de LED-display is niet goed | Het display board is beschadigd. | Vervang het display board. | |
| De kookstandindicatie verschijnt, maar het apparaat warmt niet op. | Hoge temperatuur van de kookplaat. | Omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. Lucht in- of uitlaat kan zijn geblokkeerd. | |
| | Er is iets mis met de ventilator. | Controleer of de ventilator regelmatig draait, zo niet, de ventilator vervangen. | |
| | Het voedingsboard is beschadigd. | De voedingsboard vervangen. | |
| Het verwarmen stopt plotseling en de display knippert "u". | Verkeerd type pan. | Gebruik de correcte pan (zie informatie in de gebruiksaanwijzing) | Pandetectie schakeling is beschadigd, vervang het voedingsboard. |
| | Doorsnee pan is te klein | | |
| | De kookplaat is oververhit | De kookplaat is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Druk op "AAN/UIT" knop, zet unit weer aan. | |
| Kookzones aan dezelfde kant (zoals de 1e en de 2e zone) geven "u" aan. | Aansluitprobleem voedingsboard en display board. | Controleer de aansluiting. | |
| | Het display board van het communicatie deel is beschadigd. | Vervang het display board. | |
| | Het moederbord is beschadigd. | Vervang voedingsboard. | |
| De ventilatormotor klinkt vreemd. | De ventilatormotor is beschadigd. | Vervang de ventilator. | |

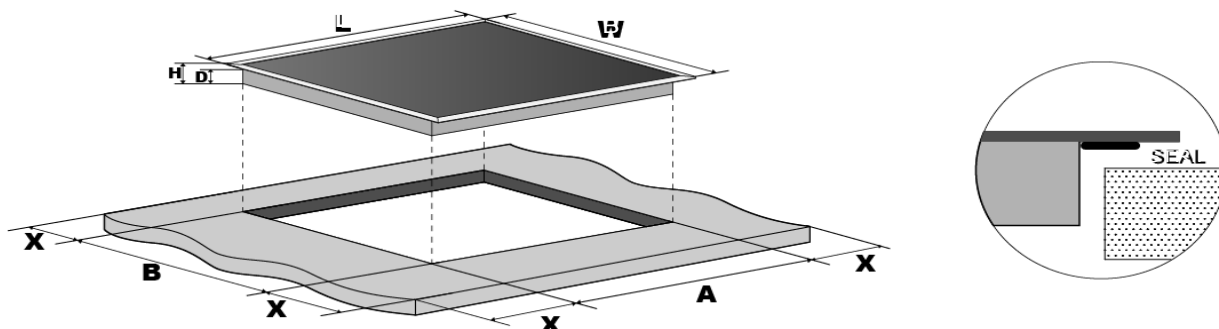
Bovenstaande lijst zijn de beoordelingen en inspecties van de meest voorkomende storingen. Probeer alstublieft niet zelf de kookplaat uit elkaar te halen om gevaarlijke situaties en schade aan de inductie kookplaat te voorkomen.

9. Installatie

9.1 Selecteren van installatiemateriaal

Maak een gat in het aanrechtblad ter grootte van de in de tekening aangegeven maten. Voor montage en gebruik is het nodig dat er een minimum van 5 cm rond het gat vrij blijft.

De dikte van het aanrechtblad dient op zijn minst 30 mm te zijn. Gebruik hittebestendig materiaal als aanrechtblad om te voorkomen dat stralingswarmte van de kookplaat het aanrechtblad vervormt. Zie hieronder:

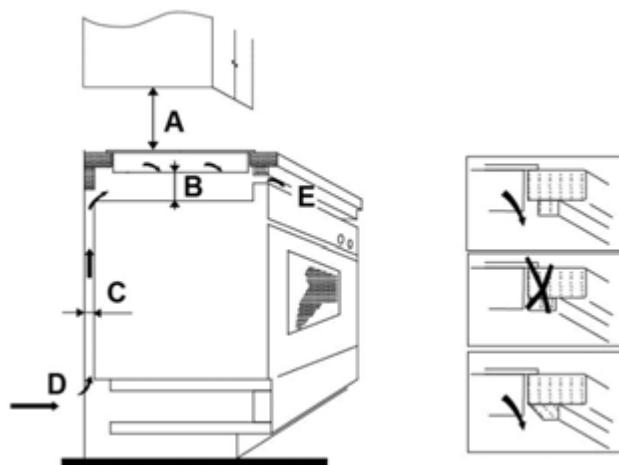


| Lengte(mm) | Breedte mm) | Hoogte(mm) | Diepte(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|------------|-------------|------------|------------|----------------|----------------|---------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560 + 4 + 1 | 490 + 4 + 1 | 50 mini |

Zorg ervoor dat de inductie kookplaat te allen tijde goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Controleer of alles aan de inductie kookplaat goed werkt. Zie tekening hieronder. Indien de ventilatie onvoldoende is kan dit leiden tot schade aan uw kookplaat.



Let op: Voor de veiligheid moet de afstand tussen de kookplaat en de keukenkast erboven minstens 760 mm bedragen.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|---------|---------|-------------|-------------------|
| 760 | 50 mini | 20 mini | luchtinlaat | lucht uitlaat 5mm |

9.2 Voordat u de kookplaat installeert, zorg ervoor dat

- het werkblad haaks en waterpas is en dat er geen structurele keukenonderdelen in de weg zitten in de benodigde ruimte
- het aanrechtblad van hittebestendig materiaal gemaakt is.
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, de oven een ingebouwde ventilator heeft.
- de installatie voldoet aan alle eisen en geldende regels en wetten.
- er een geschikte isolerende schakelknop, die de kookplaat volledig van het lichtnet kan afsluiten, is ingebouwd in de permanente bedrading en dat deze gemonteerd en gepositioneerd is in overeenstemming met lokale bekabelingsregels en de lokale wetgeving.
- deze schakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en moet een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten hebben voor alle polen (of in alle fasegeleiders als lokale wetten deze variatie toestaan).
- de schakelaar goed toegankelijk en makkelijk te bedienen is nadat de kookplaat is geïnstalleerd.
- u uw lokale bouw-autoriteiten en relevante regels en wetten raadpleegt als u twijfels heeft over de installatie.
- u hittebestendige en makkelijk schoon te maken afwerking gebruikt (zoals keramische tegels) op de muur rond de kookplaat.

9.3 Nadat u de kookplaat heeft geïnstalleerd, zorg ervoor dat

- de stroomkabel niet toegankelijk is door keukenkastjes of laden.
- er voldoende toevoer van verse lucht is van buiten de keukenkastjes naar de onderkant van de kookplaat.
- als de kookplaat boven een lade of keukenkastruimte is geïnstalleerd, een thermische beveiligingsplaat onder de kookplaat is gemonteerd.
- de wandschakelaar makkelijk toegankelijk is voor de gebruiker.

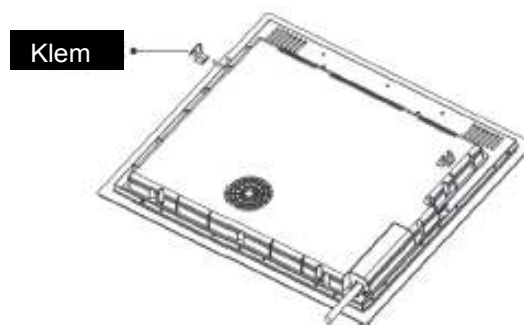
9.4 Voordat u de bevestigingsklemmen vastmaakt

Leg de kookplaat op een stabiele, vlakke ondergrond (gebruik de verpakking). Zet geen kracht op de knoppen die uitsteken.

9.5 De klempositie aanpassen

Maak de kookplaat aan het aanrechtblad vast door na de installatie 2 klemmen aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zie tekening).

Afhankelijk van de dikte van het aanrechtblad de klemmen aanpassen.



9.6 Waarschuwingen

1. De inductie kookplaat dient door gekwalificeerd personeel of techniciens te worden geïnstalleerd. Wij hebben specialisten die u hiermee van dienst kunnen zijn. Doe deze installatie a.u.b. niet zelf.
2. Installeer de kookplaat niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger, omdat de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductie kookplaat dient zo te worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling kan worden gewaarborgd om de betrouwbaarheid te vergroten.
4. De muur en de door de kookplaat verwarmde zone boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
5. Om schade te voorkomen moet de kit en het materiaal waar de rand van de kookplaat op het aanrechtblad rust hittebestendig zijn.

9.7 De kookplaat aansluiten op het lichtnet



Deze kookplaat dient door een gekwalificeerde monteur op het lichtnet te worden aangesloten.

Controleer voor u met installeren begint of:

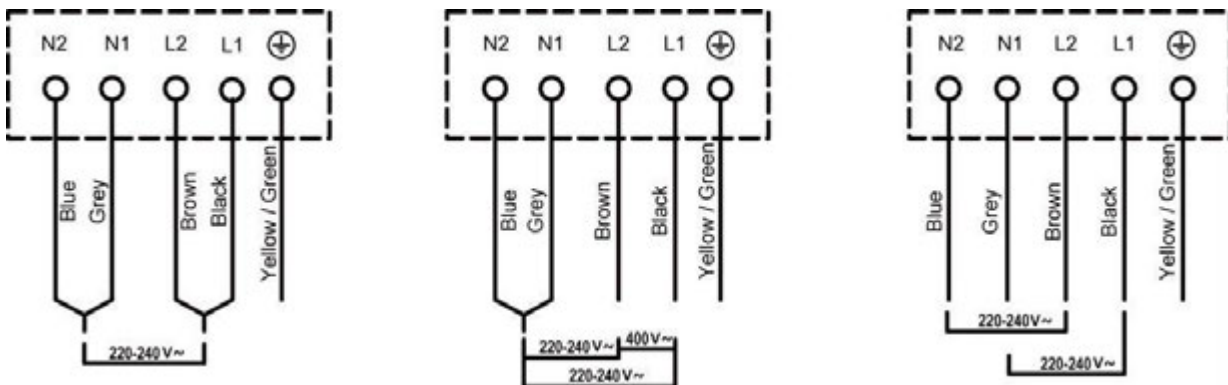
1. de aanwezige stroomvoorziening geschikt is voor de stroom die de kookplaat nodig heeft.
2. het aanwezige voltage overeenkomt met de voltage die op het typeplaatje staat.
3. de stroomtoevoerkabel de belasting aankan die op het typeplaatje staat aangegeven.

Gebruik bij het aansluiten van de kookplaat geen adapters, verloopstukken of verlengsnoeren, omdat deze kunnen leiden tot oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

De stroomkabel mag geen van de onderdelen die heet worden aanraken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur ervan nooit hoger dan 75°C kan worden.



Laat een elektricien controleren of de aanwezige stroomvoorziening in uw huis geschikt is voor het aansluiten van deze kookplaat, zonder aanpassingen te maken. Als er aanpassingen aan uw stroomvoorziening gedaan moeten worden, laat dit dan altijd doen door een gekwalificeerde elektricien.



- Als de kabel beschadigd is en/of vervangen dient te worden, laat dit dan doen door een gekwalificeerde monteur die over het juiste gereedschap beschikt om ongelukken te voorkomen.
- Als u de kookplaat direct op het lichtnet aansluit dient een meerpolige zekeringsautomaat met een minimum afstand van 3 mm tussen de contactpunten te worden geïnstalleerd.
- De installateur dient ervoor te zorgen dat de juiste elektrische verbinding gemaakt is en dat deze voldoet aan de veiligheidsregelgeving.
- De kabel mag niet verbogen of samengeperst worden.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een gekwalificeerd persoon worden vervangen.



VERWIJDERING: Gooi dit apparaat niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval. Dit soort afval dient afzonderlijk te worden ingezameld en vereist een speciale behandeling.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese Richtlijnen 2002/96/EC voor Elektrisch en Elektronisch Afval (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt verwijderd helpt u mee om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid te voorkomen, welke anders mogelijk veroorzaakt had kunnen worden als het niet op de juiste manier zou worden verwijderd.

Het symbool op dit product geeft aan dat het niet als gewoon huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de recycling en afvalverwerking van dit product contact op met uw lokale afvalverwerking, uw gemeente, of de winkel waar u het heeft aangeschaft.

GARANTIEBEPALINGEN

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor huishoudelijk gebruik van het apparaat in Nederland. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota.
3. Geen garantie zal van toepassing zijn op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning, of gebruik voor een ander doel dan waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie gedaan worden als het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer door ondeskundigen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas, gloeilampen, kunststof onderdelen of accessoires, draadmanden en/of separatie schotten, lak- en/of emaille beschadigingen.
5. De garantie vangt aan op de dag van plaatsing en houdt in:
Twee jaar garantie op het gehele koel-vriesmeubel en de elektrische apparatuur zoals thermostaat, thermische beveiliging, relais, ventilator, transformator, schakelaar enz, met uitzondering van de onder 4 genoemde onderdelen.
6. De garantie omvat uitsluitend het vervangen van defecte of beschadigde onderdelen voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Voorrijdkosten, arbeidsloon, transport- en/of verpakingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die slechts in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Zie ook onze 'servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en het arbeidsloon worden omschreven.
NB: Reparatiekosten moeten direct voldaan worden. Indien facturering van de monteurskosten wordt verlangd, zullen deze worden verhoogd met een bepaald bedrag aan administratiekosten.
8. Wij zijn niet verantwoordelijk voor werkzaamheden of reparatiekosten, niet in onze opdracht door derden uitgevoerd en evenmin voor kosten of gevolgen, hoe dan ook, direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat voortvloeiend.
9. Vervanging van onderdelen verlengt de garantietermijn niet.

EXQUISIT SERVICEBEPALINGEN

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen maar direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk.
2. De eerste 24 maanden na aankoopdatum wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, welke onder deze garantiebepalingen ressorteren, niets in rekening gebracht.
3. Vanaf twee jaar na de aankoopdatum worden in rekening gebracht:
 - a. de voorrijdkosten
 - b. het arbeidsloon
 - c. alle vervangen onderdelen.
4. Op werkdagen worden de kosten na 17.00 uur met 50% verhoogd.
5. De toeslag voor zaterdagdagen bedraagt tussen 08.00 en 16.00 uur 50 % en na 16.00 uur 100%. De toeslag voor zon- en feestdagen bedraagt tussen 08.00 en 16.00 uur 200% en na 16.00 uur 300%.
6. Bij klantenbezoek dienen alle kosten en gebruikte materialen à contant te worden voldaan met inachtnaam van het onder de punten 2-4 van de servicebepalingen genoemde, ongeacht de aard der werkzaamheden.
7. Eventuele toezending van onderdelen geschiedt onder rembours.

Voor service: Exquisit www.domest.nl – zie service
Tel. 0314 – 346646
Fax. 0314 – 378232
E-mail: service@domest.nl

Naam/adres/woonplaats koper:

.....
.....
.....
.....

Importeur: DOMEST import - export B.V.
J.F. Kennedylaan 101b NL - 7001 CZ Doetinchem
Tel. 0314 - 362244 Fax 0314 – 378232 E-mail: service@domest.nl