

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.

Spis treści

PL	str. 3
-----------------	--------

KitchenAid
Płyta
indukcyjna
Skrócona instrukcja obsługi

PL

“ 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. ”

Dziękujemy za wybór

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



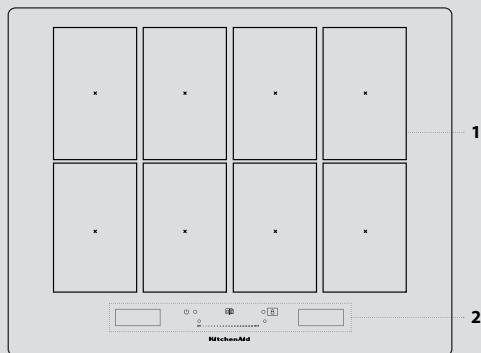
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU KITCHENAID

Aby uzyskać kompleksową pomoc, prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.kitchenaid.eu/register



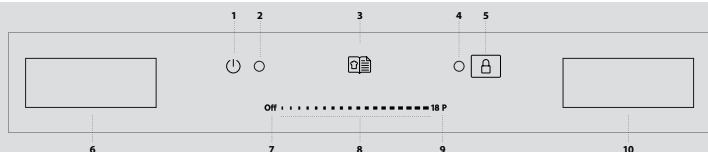
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać te instrukcje.

Opis Produktu



1. Płyta
2. Panel sterowania

Panel sterowania




1. Przycisk ON/OFF
2. Kontrolka sygnalizująca, że płyta jest włączona
3. Przycisk „Gourmet Library” (funkcje specjalne)
4. Kontrolka sygnalizująca, że blokada przycisków jest aktywna
5. Blokada przycisków
6. Wyświetlacz wyboru pola grzejnego
7. Przycisk wyłączenia danego pola grzejnego
8. Ekran dotykowy z suwakiem
9. Przycisk szybkiego rozgrzewania
10. Wyświetlacz „Wybór funkcji”

Akcesoria

GARNKI I PATELNI



Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych. Aby określić, czy garnek jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy posiada on symbol  (zazwyczaj wybity na spodzie). Do sprawdzenia, czy dany garnek jest ferromagnetyczny, można też użyć magnesu.

Jakość i struktura podstawy naczynia mogą mieć wpływ na wydajność gotowania.

Niektóre oznaczenia średnicy podstawy nie odpowiadają rzeczywistej średnicy powierzchni ferromagnetycznej.

PUSTE NACZYNIA LUB NACZYNIA O CIENKIM SPODZIE

Nie należy umieszczać pustych naczyń na płycie, kiedy płyta jest włączona.


Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system zabezpieczający, który stale monitoruje temperaturę i aktywuje funkcję „automatyczne wyłączenie”, kiedy temperatura jest zbyt wysoka. W przypadku użycia pustych naczyń lub naczyń o cienkim spodzie temperatura może wzrosnąć bardzo szybko, a funkcja „automatyczne wyłączenie” może się uruchomić z niewielkim opóźnieniem, co z kolei może doprowadzić do uszkodzenia naczyń. Jeśli tak się stanie, nie należy niczego dotykać, ale poczekać, aż wszystkie elementy ostygną. Jeśli pojawi się komunikat błędny, należy skontaktować się z serwisem.

MINIMALNA ŚREDNICA PODSTAWY GARNKA/PATELNI DLA RÓŻNYCH PÓL GRZEWCZYCH

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty, naczynie musi zakrywać jeden lub więcej punktów referencyjnych wskazanych na powierzchni płyty i musi posiadać odpowiednią średnicę podstawy.

Ustawianie naczynia	Minimalna średnica
wyśrodkowane na 1 punkcie	10 cm
przykryte 2 punkty	19 cm
przykryte 3 punkty	garnek do gotowania ryb/ kratka do grillowania
przykryte 4 punkty (poziomo)	garnek do gotowania ryb/ kratka do grillowania
przykryte 4 punkty (2 + 2) (pionowo)	24 cm

Pierwsze użycie

Ustawienia płyty mogą zostać zmienione w dowolnym momencie. Aby zmienić ustawienia, należy nacisnąć na symbol , który pojawia się na wyświetlaczu wyboru funkcji.

W menu ustawień można:

- wybrać język;
- dostosować jasność;
- dostosować głośność alarmów dźwiękowych;
- dostosować dźwięki przycisków;
- dostosować moc płyty;
- przywrócić ustawienia fabryczne płyty;
- sprawdzić, która wersja oprogramowania jest zainstalowana.

W przypadku odcięcia zasilania ustawienia są zachowywane.

DOSTOSOWYWANIE MOCY PŁYTY

Maksymalny poziom mocy płyty można wybrać w menu ustawień, według zapotrzebowania lub ustawionego czasu.

Dostępne są następujące poziomy mocy: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.

Codzienna eksploatacja



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

Aby włączyć płytę, należy nacisnąć przycisk „ON” i przytrzymać przez ok. 1 sekundę, aż do momentu aktywowania się wyświetlacza.

Płyta wyłączy się automatycznie po 30 sekundach, jeśli w tym czasie nie zostanie wybrana żadna funkcja.

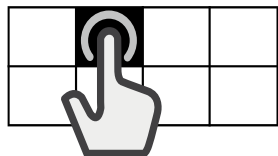
Płyta grzejna wyłączy się, jeśli dowolny przycisk pozostanie wciśnięty przez ponad 10 sekund.

Aby wyłączyć płytę, należy nacisnąć ten sam przycisk, aż wyświetlacz zostanie wyłączony. Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone.

Jeśli płyta była użytkowana, po wyłączeniu, wszystkie pola grzejne będą nieaktywne, a wskaźnik ciepła resztkowego „H” pozostanie włączony, aż pola grzejne ostygną.

WYBÓR POLA GRZEJNEGO

Pole grzejne można wybrać na wyświetlaczu po lewej stronie, naciskając na odpowiedni punkt. Na niewybranych strefach płyty pojawi się cienki pasek.

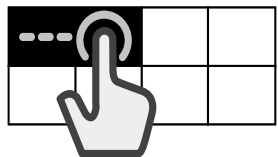


WYBÓR ELASTYCZNEJ STREFY GOTOWANIA


Elastyczna strefa gotowania to obszar, gdzie nakłada się kilka pól grzejnych, a który może być używany jako jedno pole grzejne.

Aby utworzyć strefę elastyczną:

Wybrać kilka punktów na wyświetlaczu lub przesunąć wzdłuż nich palcem, stopniowo je łącząc.



Aby podzielić strefę elastyczną:

Nacisnąć i przytrzymać punkt na wyświetlaczu odpowiadający polu grzejnemu, które chcemy oddzielić, przez 3 sekundy. Można również nacisnąć przycisk „podział strefy” , który pojawia się na wyświetlaczu wyboru funkcji.

Kiedy strefa elastyczna zostanie podzielona, ten sam poziom mocy zostaje utrzymany dla każdego pola grzejnego.

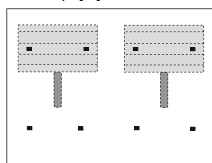
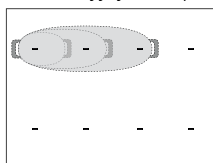
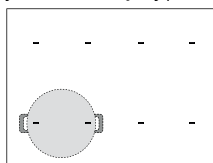
Jeśli w ciągu 30 sekund na wszystkich wybranych strefach grzewczych nie zostaną umieszczone garnki, to po lewej stronie wyświetlacza pojawi się gruby pasek. Można ponownie aktywować tę strefę za pomocą polecenia „umieść naczynie do gotowania na płycie”, znajdującego się po prawej stronie wyświetlacza.

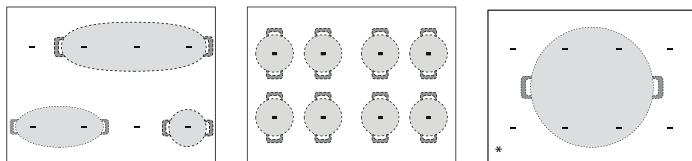


AKTYWACJA/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

Aktywacja pól grzejnych:

1. Włączyć płytę. Jeżeli naczynie zostało już umieszczone na miejscu, płyta wykryje je automatycznie. Wybrać sugerowaną strefę, aby móc wybrać moc.
2. Umieścić naczynie do gotowania na wybranym polu grzejnym, upewniając się, że przykrywa ono jeden lub więcej punktów referencyjnych na powierzchni płyty.





* Użycie tej pozycji umożliwi wykorzystanie maksymalnego poziomu mocy.

Uwaga: Nie należy stawiać naczyń na wyświetlaczu ani na ekranie dotykowym z suwakiem. W przypadku, gdy jeden z wyświetlaczy zostanie zakryty naczyniem lub innym objektem, płyta grzejna może nie działać prawidłowo. Na prawym wyświetlaczu pojawi się wtedy komunikat « SPRAWDŹ OBSZAR DOTYKOWY, usuń obiekt w ciągu minuty». Należy usunąć obiekt i odczekać, aż komunikat zniknie. Jeśli problem nie ustępuje, odłączyć płytę kuchenną od zasilania i podłączyć ją ponownie.

W przypadku stref grzejnych znajdujących przy panelu sterowania, zaleca się utrzymywanie garnków i patelni wewnątrz oznaczonej powierzchni (biorąc pod uwagę zarówno spód naczynia, jak i jego górną krawędź, która może być szersza).

W ten sposób zapobiega się nadmiernemu nagrzeniu panelu dotykowego. Podczas grillowania lub smażenia, należy korzystać z tylnych stref grzejnych, gdy tylko to możliwe.



3. Wybrać pole grzejne lub strefę elastyczną na ekranie po lewej stronie.

4. Ustawić żądany poziom mocy, naciskając lub przesuwając palec poziomo po suwaku na ekranie dotykowym.

Off 18 P

Wybrany poziom mocy wyświetli się w punkcie wyświetlacza odpowiadającym danemu polu grzalnemu.

	12		

Każde pole grzejne posiada kilka poziomów mocy, które można regulować w zakresie od „1” (minimum) do „18” (maksimum).

Na ekranie dotykowym można również wybrać funkcję szybkiego podgrzewania, oznaczoną literą „P”.

Uwaga: Jeśli naczynie nie jest dostosowane do gotowania indukcyjnego, nie jest prawidłowo umiejscowione lub ma nieodpowiedni rozmiar, odpowiadający mu punkt na wyświetlaczu będzie migał. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru, dane pole grzejne wyłączy się.

Wyłączenie pól grzejnych:


Wybrać pole grzejne na wyświetlaczu po lewej stronie i nacisnąć przycisk „OFF” na górze ekranu dotykowego z suwakiem. Jeśli pole grzejne nadal będzie gorące, wskaźnik ciepła resztkowego „H” pojawi się w odpowiednim punkcie wyświetlacza.






POSTAW GARNEK

Jeśli wykorzystywana jest strefa grzejna złożona z kilku pól, garnek można ustawić w dowolnym miejscu w obrębie tej strefy. Płyta automatycznie rozpozna rzeczywistą pozycję naczynia.


Aby dodać kolejne naczynie do aktywnej strefy grzejnej, należy użyć polecenia „Postaw garnek” , aby płyta mogła je wykryć.



BLOKADA PRZYCISKÓW

Aby uniknąć przypadkowej aktywacji płyty podczas czyszczenia lub przypadkowej zmiany ustawień w trakcie gotowania, należy nacisnąć przycisk „Blokada przycisków”  i przytrzymać go przez 3 sekundy: sygnał dźwiękowy i zapalenie się kontrolki ostrzegawczej wskazują, że funkcja została aktywowana.

Panel sterowania jest zablokowany, z wyjątkiem przycisku WYŁĄCZ.


Aby aktywować przyciski, należy ponownie nacisnąć przycisk „Blokada przycisków”  i przytrzymać go przez 3 sekundy. Kontrolka ostrzegawcza gaśnie, a płyta jest znowu aktywna.




ZEGAR STERUJĄCY (TIMER)

Kiedy płyta jest wyłączona, można użyć wyświetlacza po prawej stronie do kontroli czasu gotowania.

Aktywowanie timera:

1. Włączyć płytę.
2. Nacisnąć na symbol klepsydry  pojawiający się na wyświetlaczu.
3. Ustawić żądany czas za pomocą przycisków „+”/ „-”.
4. Po upływie ustalonego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Zmiana ustawień lub wyłączenie timera:


1. Nacisnąć na symbol klepsydry  pojawiający się na wyświetlaczu.
2. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas lub nacisnąć przycisk „STOP”, aby wyłączyć timer.




USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA

Pola grzejne można zaprogramować tak, aby wyłączały się automatycznie.

Aby ustawić czas gotowania:

1. Wybrać pole grzejne i ustawić żądany poziom mocy.
2. Nacisnąć na symbol stopera  pojawiający się na wyświetlaczu.
3. Ustawić żądany czas za pomocą przycisków „+”/ „-”.
4. Po upływie ustalonego czasu rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i pole grzejne automatycznie się wyłącza.

Zmiana ustawień lub wyłączenie timera:

1. Wybrać aktywne pole grzejne.
2. Nacisnąć na symbol stopera  pojawiający się na wyświetlaczu.
3. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas lub nacisnąć przycisk „STOP”, aby skasować ustawiony czas gotowania.

Czas gotowania ustawia się dla każdego pola i strefy elastycznej w ten sam sposób.



WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

Jeśli na jednym z punktów wyświetlacza, odpowiadającym polom grzejnym, wyświetla się litera „H”, oznacza to, że dane pole grzejne jest wciąż gorące. Kiedy pole grzejne ostygnie, litera „H” zniknie.



GOURMET LIBRARY

Przycisk "Gourmet Library" pozwala użytkownikom na korzystanie z funkcji specjalnych:

- Sous Chef
- Tryb French Plaque
- Dynamic Surface

Wyświetlacz, umieszczony po prawej stronie, umożliwi przeglądanie i wybór żądanych funkcji specjalnych.

Za pomocą strzałek \wedge / \vee można przeszukiwać dostępne opcje.

Wybór opcji zatwierdza się przyciskiem OK, a za pomocą podwójnej strzałki \ll powraca się do poprzedniego menu.

SOUS CHEF

Funkcja ta pozwala na wybór jednej z opcji, ułatwiających gotowanie różnych typów potraw w optymalny sposób.

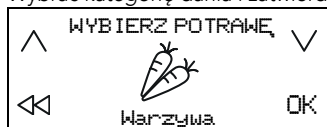
Płyta pomaga użytkownikowi, zapewniając idealne warunki do podgrzewania i pokrywania wnętrza naczynia tłuszczem. Dostarcza również wskazówek, których należy przestrzegać na różnych etapach gotowania, aby osiągnąć optymalne rezultaty.

Aby włączyć funkcję Sous Chef:

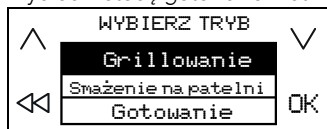
1. Nacisnąć przycisk „Gourmet Library”.
2. Wybrać funkcję „Sous Chef” na wyświetlaczu i zatwierdzić.



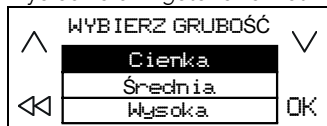
3. Wybrać kategorię dania i zatwierdzić.



4. Wybrać metodę gotowania i zatwierdzić.



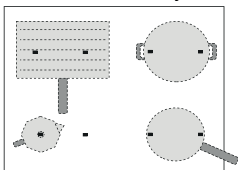
5. Wybrać warunki gotowania i zatwierdzić.



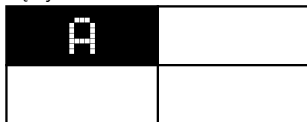
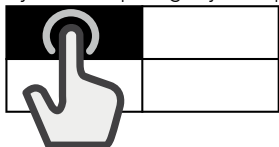
6. Będą dostępne cztery pola grzejne. Ustawić naczynie do gotowania na płycie, upewniając się, że przykrywa przynajmniej dwa punkty referencyjne na powierzchni płyty.

Tryb gotowania „Moka” to jedyny tryb, w którym może być przykryty tylko jeden punkt referencyjny.

Poniżej przedstawiony jest przykład ustawienia kilku naczyń.



7. Należy wybrać żądane pole grzejne na wyświetlaczu po lewej stronie. W punkcie odpowiadającym wybranemu polu grzejnemu pojawi się symbol „A”.



8. Na wyświetlaczu po prawej stronie pojawią się instrukcje (np. „Dolać oleju” lub „Dodać produkty”). Na końcu każdego etapu gotowania użytkownik musi nacisnąć przycisk zatwierdzenia, aby przejść dalej.
9. W razie konieczności, wcześniej ustalony poziom mocy można w każdej chwili zmienić za pomocą przycisków „+” i „-”.
10. Kiedy gotowanie zostanie zakończone, należy nacisnąć przycisk „STOP” wyłączający pole grzejne. Jeśli podczas gotowania użytkowanych było kilka pól grzejnych, należy najpierw wybrać pole, które chce się wyłączyć.



Uwaga: Funkcja „Sous Chef” może być aktywowana nawet wtedy, kiedy co najmniej jedno z pól grzejnych jest już aktywne.

Aktywacja funkcji *Sous Chef* dla więcej niż jednego pola grzejnego:

Po aktywowaniu funkcji „Sous Chef” dla pierwszego pola grzejnego należy ponownie nacisnąć przycisk “Gourmet Library” i powtórzyć proces aktywacji dla kolejnego pola grzejnego. Pola, które już są aktywne, nie mogą zostać ponownie wybrane.

Uwaga: Funkcję „Sous Chef” można wybrać dla czterech pól grzejnych pod warunkiem, że ustawiony poziom mocy na to pozwala.





Pól nie można łączyć w większe obszary.

Standardowe gotowanie przy aktywnej funkcji „Sous Chef”:

Kiedy funkcja „Sous Chef” jest aktywna, można wybrać pole grzejne, które chce się uruchomić, za pomocą wyświetlacza po lewej stronie i ustawić jego poziom mocy, zanim zaczniesz się go używać normalnie.

Opcje do wyboru

KATEGORIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH		METODA GOTOWANIA
	Mięso	Grillowanie, Smażenie na patelni, Gotowanie
	Ryby	Grillowanie, Smażenie na patelni, Gotowanie
	Warzywa	Grillowanie, Smażenie na patelni, Gotowanie
	Zupa i Sos	Sos (Pomidor, Sos beszamelowy) Zupa (Obsmażanie, Powolne gotowanie, Zupa kremowa)
	Deser	Budyń, Panna cotta, Rozpuszczona czekolada, Naleśnik, Pudding ryżowy
	Jaja	Smażone jajko, Omlet, Gotowanie (Gotowane jajko, A La Coque), Frittata, Jajecznica

	Ser	Grillowanie, Smażenie na patelni, Fondue
	Makaron	Gotowanie, Smażenie na patelni, Risotto, Pudding ryżowy
	Napoje	Mleko, Woda, Moka
	Osobiste	Gotowanie, Grillowanie, Smażenie na patelni, Powolne gotowanie, Roztapianie

GLÓWNE METODY GOTOWANIA

(Każda metoda może zawierać dodatkowe opcje)

ROZTAPIANIE

Polega na wytwarzaniu temperatury idealnej do roztopienia i utrzymania potrawy w odpowiedniej postaci, bez ryzyka przypalenia.

Ta metoda nie wpływa negatywnie na produkty o delikatnej strukturze, takie jak czekolada i zapobiega ich przyleganiu do naczynia.

Tempo gotowania może zostać w każdej chwili dostosowane, przy użyciu przycisków „+” i „-” na wyświetlaczu po prawej stronie.

POWOLNE GOTOWANIE

Do dań wymagających powolnego gotowania i wolno parujących płynów. Utrzymuje potrawę w odpowiedniej postaci, bez ryzyka przypalenia. Ta metoda nie niszczy struktury potraw i zapobiega ich przywieraniu do naczynia.

Jakość i rodzaj naczynia mogą mieć wpływ na rezultaty lub czas gotowania.

Tempo gotowania może zostać w każdej chwili dostosowane, przy użyciu przycisków „+” i „-” na wyświetlaczu po prawej stronie.

GOTOWANIE*

Do wydajnego podgrzewania wody. Informuje użytkownika, kiedy woda zaczyna wrzeć, poprzez sygnał dźwiękowy i wizualny.

Podczas oczekiwania na potwierdzenie przez użytkownika, system utrzymuje kontrolowane, wolne gotowanie wody, co zapobiega jej wylewaniu się i stratom energii. Kiedy funkcja jest aktywna, alarm dźwiękowy ostrzega użytkownika, że naczynie jest puste (brak wody) lub że woda się wygotowała.

Sól należy dodawać po usłyszeniu sygnału informującego o wrzeniu.

SMAŻENIE NA PATELNI*

Podgrzewanie lub rozprowadzanie tłuszczów do gotowania w pustym naczyniu. Sygnał dźwiękowy i wizualny wskazuje, że osiągnięta została idealna temperatura do włożenia produktów do naczynia. Podczas oczekiwania na potwierdzenie przez użytkownika, system utrzymuje naczynie w kontrolowanej temperaturze, co zapobiega uszkodzeniu naczynia i stratom energii.

Optymalne warunki dla tej funkcji to używanie naczyń i tłuszczów w temperaturze pokojowej.

Funkcja ta wymaga użycia specjalnych naczyń.

Nie należy używać pokrywek. Do ochrony przed rozpryskiwaniem zalecane jest używanie specjalnych osłon.

Podczas korzystania z tej funkcji, zaleca się używanie tłuszczów odpowiednich do smażenia, takich jak różne rodzaje olejów z pestek. Należy nadzorować pierwsze gotowanie na nowym rodzaju tłuszczu.

GRILLIOWANIE*

Funkcja ta umożliwia optymalne grillowanie różnych rodzajów produktów, w zależności od ich grubości. Kiedy zostanie osiągnięta idealna temperatura do dodania produktu, płyta emituje sygnał dźwiękowy. Następnie, płyta stabilizuje temperaturę podczas gotowania, utrzymując ją na stałym poziomie. Kiedy użytkownik potwierdzi, że dodano produkt, rozpoczyna się gotowanie.

Zaleca się odpowiednio przygotować produkty już podczas fazy podgrzewania się płyty i dodawać je bezpośrednio po usłyszeniu sygnału.

Optymalne warunki dla tej funkcji to używanie naczyń i tłuszczów w temperaturze pokojowej. Jeśli nie korzysta się ze specjalnej kratki, zaprojektowanej do tego celu, należy szczególnie uważać podczas pierwszego grillowania przy użyciu tej funkcji, gdyż jakość naczynia może mieć wpływ na długość podgrzewania. Naczynia o bardzo cienkich podstawach mogą osiągać bardzo wysokie temperatury w krótkim czasie.



MOKA*

Funkcja ta umożliwia automatyczne podgrzewanie kawiarek typu „moka”. Cykl grzania może być aktywowany poprzez wybór odpowiedniej funkcji w menu, a sygnał dźwiękowy poinformuje, że kawa jest gotowa. Funkcja ta jest zaprogramowana tak, aby wyłączać się automatycznie, co zapobiega rozlewaniu kawy. Podczas pierwszego użycia należy sprawdzić, czy opisane warunki są spełnione. Optymalne warunki dla tej funkcji to używanie kawiarki i wody w temperaturze pokojowej.

*** Przy korzystaniu z tych funkcji, zalecane jest użycie przeznaczonych do tego naczyń:**

- do gotowania: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- do smażenia na patelni: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- do grillowania: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- do Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Uwaga: Nie należy poruszać patelnię lub garnkiem podczas pierwszej minuty podgrzewania, aby umożliwić optymalne działanie płyty.


FRENCH PLAQUE

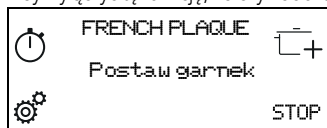
Funkcja ta dzieli płytę na cztery pola grzejne, aktywując je jednocześnie na uprzednio ustalonym poziomie mocy. Pozwala to na przenoszenie naczyń z jednego pola na inne i gotowanie w różnych temperaturach.

Aby włączyć French Plaque:

1. Ustawić naczynie do gotowania na płycie.
2. Nacisnąć przycisk „Gourmet Library”.
3. Wybrać funkcję „French Plaque” na wyświetlaczu i zatwierdzić.



4. Punkty odpowiadające czterem polom grzejnym pojawiają się na wyświetlaczu po lewej stronie wraz ze wskazaniem odpowiedniego poziomu mocy (niski, średni, wysoki).
5. Aby dodać kolejne naczynia, należy użyć polecenia „Dodaj naczynie” .
6. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć przycisk „STOP”.



Zmiana mocy pola grzejnego:

1. Wybrać pole grzejne.
2. Wybrać żądany poziom mocy, przeciągając palcem po suwaku ekranu dotykowego, który pozostanie widoczny przez 1 sekundę.
3. Ponownie pojawi się opis wybranego poziomu mocy (niski, średni lub wysoki).

Uwaga: Zmienione ustawienia są zapisywane, aż do momentu, kiedy zostaną ponownie zmienione lub skasowane.


DYNAMIC SURFACE

Funkcja ta pozwala na używanie całej płyty jako jednego pola grzejnego.

Włączanie funkcji Dynamic Surface:

1. Ustawić naczynie do gotowania na płycie.
2. Nacisnąć przycisk „Gourmet Library”.
3. Wybrać funkcję „Dynamic Surface” na wyświetlaczu i zatwierdzić.



4. Ustawić żądany poziom mocy za pomocą suwaka ekranu dotykowego. Ustawiony poziom mocy pojawia się na wyświetlaczu po lewej stronie.
5. Aby dodać kolejne naczynia, należy użyć polecenia „Postaw garnek” .
6. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć przycisk „STOP”.

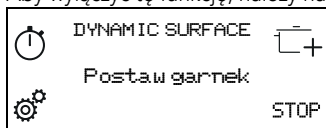



Tabela gotowania

POZIOM MOCY		TYP GOTOWANIA	ZALECANE UŻYCIE
Maksymalna moc	P	Szybkie podgrzewanie	Często przygotowywane lub zwyczajowe potrawy Doskonały do szybkiego podgrzewania potraw lub gotowania wody i innych płynów.
	14 - 18	Smażenie, gotowanie	Doskonały do przyrumieniania, podgotowywania, smażenia produktów głęboko zamrożonych, szybkiego doprowadzania płynów do wrzenia.
		Przyrumienianie, smażenie w małej ilości tłuszczu, gotowanie, grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania.
	10 - 14	Przyrumienianie, gotowanie, duszenie, smażenie w małej ilości tłuszczu, grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania, grillowania i wstępnego podgrzewania naczyń.
		Gotowanie, duszenie, smażenie w małej ilości tłuszczu, grillowanie, gotowanie kremowych potraw	Doskonały do duszenia, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania i grillowania (przez dłuższy czas).
	5 - 9	Gotowanie i gotowanie na wolnym ogniu, zagęszczanie, gotowanie kremowych potraw	Doskonały do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem) i do zagęszczania potraw z makaronu. Idealny do potraw wymagających długiego gotowania (ilość poniżej 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem).
		1 - 4	Roztapianie, rozmrażanie
utrzymywania potraw w ciepłe, gotowania kremowego risotto	Doskonały do utrzymywania temperatury niewielkich porcji świeżo przygotowanego jedzenia lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania, a także do gotowania kremowego risotto.		
Zerowy poziom mocy	Off	-	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego, pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje symbol „H”).



OSTRZEŻENIE

- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że pola grzewcze są wyłączone oraz że nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego („H”).

Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
- Należy używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na pola grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub wibrowanie naczyń do gotowania.
- Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie osuszyć.

Płyta posiada wykończenie powierzchni, które ułatwia czyszczenie i sprawia, że jest ona lśniąca przez długi czas.

Przy czyszczeniu płyt Kitchenaid należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać miękkiej ściereczki (najlepiej z mikrofibry) nawilżonej wodą lub płynem do czyszczenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy pozostawić mokrą ściereczkę na powierzchni płyty na kilka minut.

Usuwanie usterek

- Należy sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeżeli po użyciu płyty nie można jej wyłączyć, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.
- Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, należy postępować według instrukcji podanych w poniższej tabeli.

Uwaga: Woda lub płyny wyciekające z naczyń oraz wszelkie przedmioty postawione na przyciskach płyty mogą spowodować przypadkowe włączenie lub wyłączenie funkcji blokowania panelu sterowania.

Kod błędu	Opis	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
C81, C82	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Począekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F02, F04	Napięcie przyłącza jest nieprawidłowe.	Czujnik wykrywa rozbieżność pomiędzy napięciem urządzenia oraz napięciem zasilania sieciowego.	Odłączyć płytę od zasilania sieciowego i sprawdzić połączenie elektryczne.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76			Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.

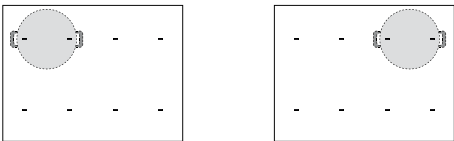
Odgłosy pracy urządzenia

W trakcie normalnego działania płyty mogą być słyszalne różne odgłosy.

Na etapie rozpoznawania naczynia płyta emituje odgłosy klikania, a podczas gotowania może być słychać syk lub trzaskanie. Dźwięki te są wywoływane przez używane naczynia i powstają za sprawą poszczególnych cech ich podstawy (na przykład, kiedy jest ona wykonana z kilku warstw materiału lub jest nieregularna). Dźwięki te mogą się różnić, w zależności od używanych naczyń i ilości produktów spożywczych, które zawierają. Nie oznaczają one żadnego defektu.

Sprawdzone działanie

Poniżej znajduje się tabela stworzona w celu ułatwienia korzystania z naszych produktów.

Sprawdzone działanie	Sprawdzone pozycje działania
Dystrybucja ciepła, „Naleśniki” test według EN 60350-2 §7.3	
Moc nagrzewania, „Frytki” test według EN 60350-2 §7.4	
Roztapianie i podtrzymywanie ciepła, „Czekolada”	
Gotowanie na wolnym ogniu, „Pudding ryżowy”	

EKOLOGICZNE PROJEKTOWANIE: Test przeprowadzono zgodnie z regulacjami, łącząc wszystkie pola grzejne na płycie w jedno lub aktywując funkcję Dynamic Surface.

Szczegółowe instrukcje użytkowania dostępne są na stronie internetowej: www.kitchenaid.eu.

Znajduje się tam również dużo więcej przydatnych informacji związanych z użytkowaniem zakupionych produktów, na przykład inspirujące przepisy kulinarne, tworzone i testowane przez ambasadorów naszej marki lub informacje dotyczące najbliższej szkoły gotowania KitchenAid.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

PL

Wydrukowano we Włoszech



400011286584

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.