

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.

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.

Skrócony poradnik



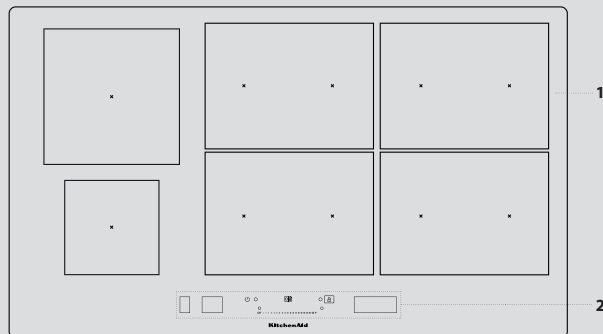
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU KITCHENAID

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



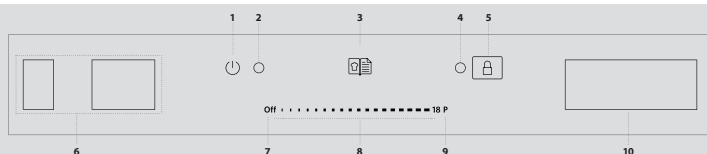
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać te instrukcje.

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 PATELNIIE



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.

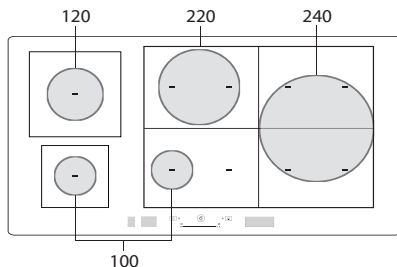
PUSTE NACZYNIA LUB NACZYNIA O CIENKIM SPODZIE

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 naczynia. 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.



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: 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW – 11 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.

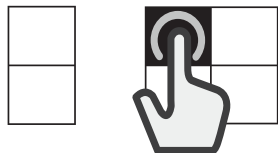
Płyta wyłączy się automatycznie po 30 sekundach, jeśli w tym czasie nie zostanie wybrana żadna funkcja.

Aby wyłączyć płytę, należy nacisnąć ten sam przycisk, aż wyświetlacz zostanie wyłączony. Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone. Płyta grzejna wyłączy się, jeśli dowolny przycisk pozostanie wciśnięty przez ponad 10 sekund.

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

WYBÓR POLA GRZEJNEGO

Pole grzejne można wybrać na wyświetlaczu po lewej stronie, naciskając na odpowiedni punkt. Wybrane strefy podświetlają się.

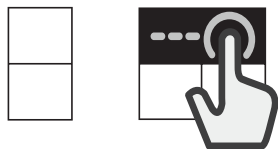


WYBÓR ELASTYCZNEJ STREFY GOTOWANIA


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:

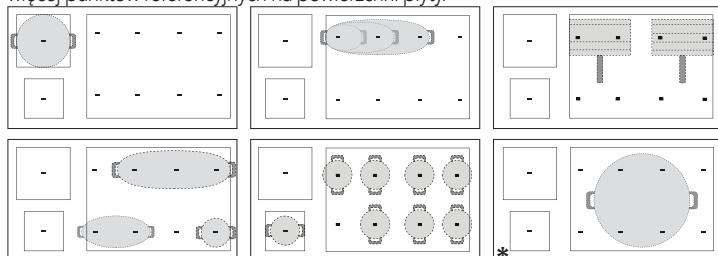
Nacisnąć i przytrzymać punkt na wyświetlaczu odpowiadający polu grzejnemu, które chcemy oddzielić, przez 3 sekundy. Można również nacisnąć przycisk „podział strefy” , który pojawia się na wyświetlaczu wyboru funkcji. Kiedy strefa elastyczna zostanie podzielona, ten sam poziom mocy zostaje utrzymany dla 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 „Dodaj naczynie”, 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.

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 znów 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.

Funkcje specjalne







GOURMET LIBRARY

Przycisk „Gourmet Library” pozwala użytkownikom na korzystanie z funkcji specjalnych:

- Sous Chef
- French Plaque
- Dynamic Surface

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

Za pomocą strzałek   można przeszukiwać dostępne opcje.

Wybór opcji zatwierdza się przyciskiem , a za pomocą podwójnej strzałki  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*:

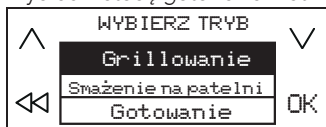
1. Nacisnąć przycisk „Gourmet Library”.
2. Wybrać funkcję „Sous Chef” na wyświetlaczu i zatwierdzić.



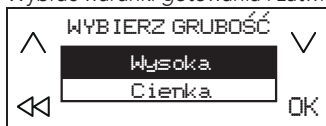
3. Wybrać kategorię dania i zatwierdzić.



4. Wybrać metodę gotowania i zatwierdzić.



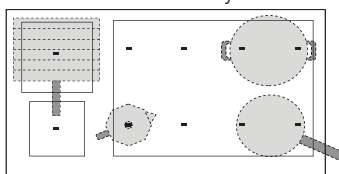
5. Wybrać warunki gotowania i zatwierdzić.



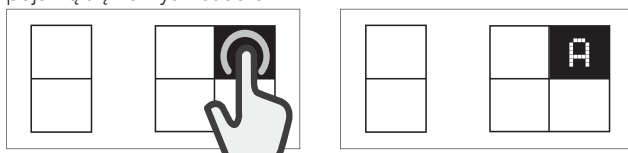
6. Będą dostępne cztery pola grzejne. Ustawić naczynie do gotowania na płycie, upewniając się, że przykrywa przynajmniej dwa punkty referencyjne na powierzchni płyty.

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

Poniżej przedstawiony jest przykład ustawienia kilku naczyń.

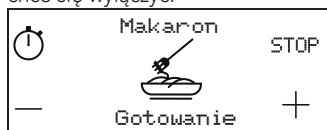


7. Należy wybrać żądane pole grzejne na wyświetlaczu po lewej stronie. W punkcie odpowiadającym wybranemu polu grzejnemu pojawi się symbol „A”. Strefy zalecane do umieszczenia naczynia pojawią się na wyświetlaczu.



8. Na wyświetlaczu po prawej stronie pojawią się instrukcje (np. „Dodaj olej” lub „Dodaj jedzenie”). Na końcu każdego etapu gotowania użytkownik musi nacisnąć przycisk zatwierdzania, 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: Można korzystać z opcji „Sous Chef” przy użyciu 6 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	

GŁÓWNE METODY GOTOWANIA

(Każda metoda może zawierać dodatkowe opcje)

ROZTAPIANIE

Polega na wytwarzaniu temperatury idealnej do roztopienia i utrzymaniu 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 naczyń.

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 umożliwi 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 umożliwi 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 patelni lub garnkiem podczas pierwszej minuty podgrzewania, aby umożliwić optymalne działanie płyty.

FRENCH PLAQUE

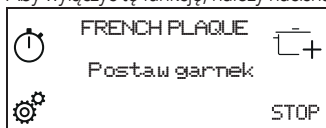
Funkcja ta dzieli płytę na cztery pola grzejne, aktywując je jednocześnie na uprzednio ustalonym poziomie mocy. Pozwala to na przenoszenie naczyń z jednego pola na inne i gotowanie w różnych temperaturach.

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 pojawią 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” $\overline{\text{C}}+$.
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.

Włączenie 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 „Dodaj naczynie” $\overline{\text{C}}+$.
6. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć przycisk „STOP”.

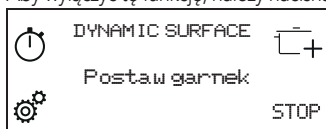


Tabela gotowania

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	Doskonały do zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania niewielkich porcji artykułów spożywczych.
		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.	Poczekać, 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 slychać 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.

NL

IT

PL



400011619081

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.