

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.

PL strona 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.



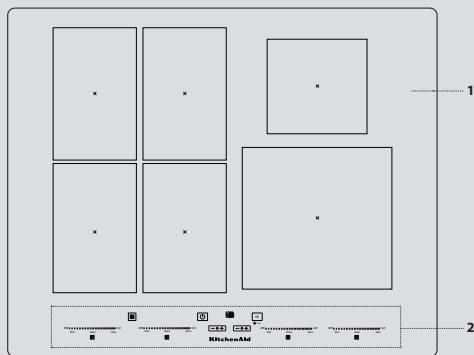
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU KITCHENAID

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



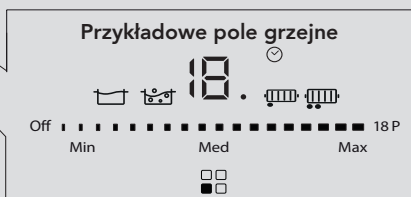
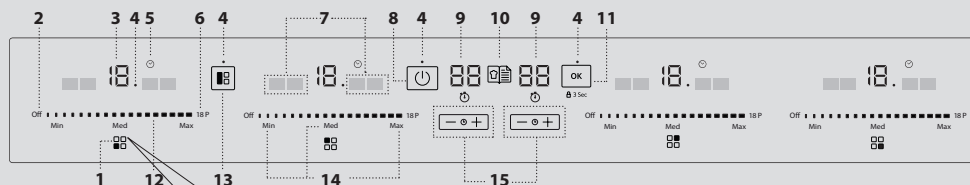
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać te instrukcje.

Opis produktu



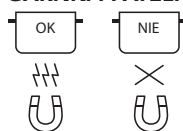
1. Płyta
2. Panel sterowania


Panel sterowania



1. Określenie pola grzejnego
2. Przycisk wyłączenia danego pola grzejnego
3. Wybrany poziom gotowania
4. Kontrolka – funkcja aktywna
5. Wskaźnik timera
6. Przycisk szybkiego rozgrzewania
7. Wskaźniki funkcji specjalnych
8. Przycisk ON/OFF
9. Wskaźnik czasu/funkcji
10. Przycisk „Gourmet Library” (funkcje specjalne)
11. Przycisk OK / blokada klawiszy – 3 sekundy
12. Ekran dotykowy z suwakiem
13. Przycisk pionowej strefy elastycznej
14. Przyciski ustawień wstępnych i regulacji
15. Timer (zegar sterujący)

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.

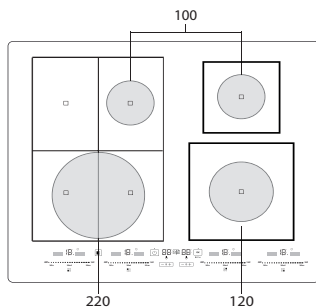
PUSTE NACZYNIA LUB NACZYNIA O CIENKIM SPODZIE

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 naczynia. Jeśli tak się stanie, nie należy niczego dotykać i zaczekać, aż wszystkie elementy ostygną.

Jeśli pojawi się komunikat błędny, należy skontaktować się z serwisem.

MINIMALNA ŚREDNICA PODSTAWY GARNKA/PATELNI DLA RÓŻNYCH PÓL GRZEJNYCH



Pierwsze użycie

KONTROLA MOCY

Korzystając z funkcji „Kontrola mocy”, można ustawić maksymalną wartość mocy płyty w zależności od potrzeb lub parametrów sieci zasilającej.




Po ustawieniu maksymalnej mocy, płyta automatycznie dostosowuje rozkład ładunku na poszczególnych polach grzejnych, a w razie osiągnięcia wartości granicznej emituje sygnał dźwiękowy.

Z ustawienia można korzystać w dowolnym momencie. Wartość pozostaje zapisana w pamięci urządzenia do kolejnej zmiany.

Fabrycznie moc nowej płyty ustawiona jest na maksymalną możliwą wartość (nL). Maksymalny poziom mocy (nL) widnieje na tabliczce znamionowej na spodzie płyty.

Abby ustawić moc płyty:

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, przez 60 sekund można ustawić poziom mocy.

- Nacisnąć i przytrzymać „+” przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się .
- Przytrzymać przycisk  do pojawienia się ostatniego ustawienia mocy.
- Przyciskami „+” i „-” wybrać żądaną moc.
- Dostępne wartości mocy: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Nacisnąć , aby potwierdzić.

Wybrana wartość mocy pozostanie zapisana w pamięci urządzenia, nawet w razie przerwy w zasilaniu.

Aby dokonać zmiany tej wartości, należy odłączyć urządzenie od zasilania na co najmniej 60 sekund, a następnie podłączyć je ponownie i powtórzyć wyżej opisane kroki.

W razie wystąpienia błędu ustawień, na wyświetlaczu pojawi się symbol **EE** i zabrmi sygnał dźwiękowy. W takim przypadku należy powtórzyć czynność.

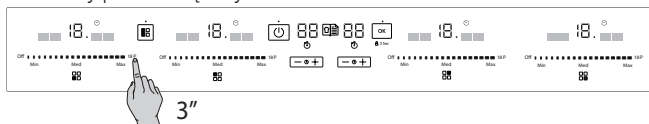
Jeśli błąd nie znika, należy skontaktować się z działem pomocy producenta.

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Począkać na sekwencję włączania,
- Przytrzymać przycisk **P** na pierwszym suwaku po lewej przez 3 sekundy.

Wszelkie ustawione alarmy pozostaną aktywne.



Codzienna eksploatacja



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

Aby włączyć płytę, nacisnąć przycisk zasilania i przytrzymać przez ok. 1 sek., dopóki nie zaświeci się wyświetlacz pola grzejnego.

Aby wyłączyć płytę, nacisnąć ponownie ten sam przycisk. Nastąpi wówczas dezaktywacja wszystkich pól grzejnych.

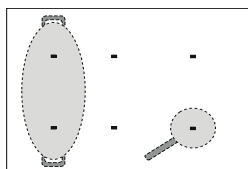
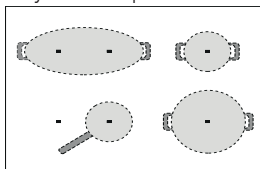
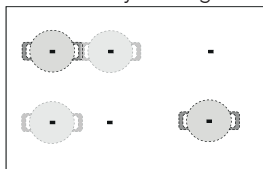
Jeśli nie wybrano żadnej funkcji, płyta wyłączy się automatycznie po 10 sekundach.

Jeśli płyta jest użytkowana, jej wyłączenie spowoduje wyłączenie wszystkich pól grzejnych, zaś wskaźnik ciepła resztkowego „H” pozostanie włączony, dopóki pola grzejne nie ostygną.



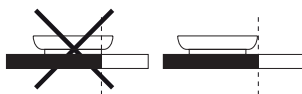
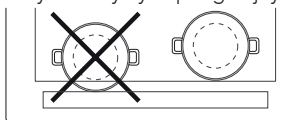
■ USTAWIANIE NACZYŃ

1. Wybrać odpowiednie pole grzejne, korzystając z symboli ustawienia naczyń u dołu każdego ekranu dotykowego z suwakiem.
2. Umieścić naczynie na wybranym polu, upewniając się, że przykrywa ono jeden lub więcej punktów referencyjnych na powierzchni płyty.
3. Nie stawiać naczyń do gotowania na symbolach panelu sterowania.



Uwaga: W przypadku pól 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 nagraniu panelu dotykowego. Podczas grillowania lub smażenia należy korzystać z tylnych pól grzejnych, gdy tylko to możliwe.



AKTYWACJA/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

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

Off  18 P


Aby włączyć pole grzejne:

1. Włączyć płytę.
2. Ustawić żądany poziom mocy, przesuwając palcami po SUWAKU wybranego pola grzejnego. Nad suwakiem wyświetli się poziom mocy. Do każdego pola grzejnego przypisane są inne poziomy mocy w zakresie od „1” (minimalna) do „18” (maksymalna). Suwakiem można również wybrać funkcję szybkiego rozgrzewania **P** – wówczas na wyświetlaczu pojawi się „P”.

Aby wyłączyć pole grzejne:

Użyć przycisku „OFF” znajdującego się na początku suwaka. Jeśli pole grzejne nadal będzie gorące, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego „H”.

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 polach grzejnych nie zostaną umieszczone garnki, to po lewej stronie wyświetlacza pojawi się gruby pasek. Można ponownie aktywować tę strefę za pomocą polecenia „postaw garnek”, znajdującego się po prawej stronie wyświetlacza.



OK

3 3 sec

BLOKADA PANELU STEROWANIA

Aby uniknąć przypadkowego włączenia płyty, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk OK/ blokada-3 sek. Zabrzmi sygnał dźwiękowy i zaświeci się kontrolka nad symbolem, potwierdzając włączenie blokady.

Cały panel sterowania zostanie zablokowany z wyjątkiem przycisku wyłączenia.

Aby wyłączyć blokadę panelu sterowania, powtórzyć proces jej aktywacji. Kontrolka zgaśnie, a przyciski płyty staną się ponownie aktywne.

⊖ ⊕

ZEGAR STERUJĄCY (TIMER)

Timer (zegar sterujący) służy do ustawiania maksymalnego czasu gotowania do 99 minut.

Timer można ustawić dla każdej z pól grzejnych, postępując zgodnie z tą samą procedurą. Timer zawsze wyświetla czas ustawiony dla wybranego pola albo najkrótszy czas pozostały do końca gotowania

Aby uruchomić timer:

1. Włączyć żądane pole grzejne, naciskając dowolne miejsce suwaka.
2. Nacisnąć przycisk „+” albo „-”, aby ustawić żądany czas. Na wyświetlaczu pojawi się „00”. Gdy ustawiony czas upłynie, zabrzmie sygnał dźwiękowy, a pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Aby zmienić ustawienia timera:

1. Nacisnąć suwak danego pola grzejnego.
2. Nacisnąć przycisk „+” albo „-”, aby zmienić żądany czas.

Aby wyłączyć timer:

Nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przycisk „+” i przycisk „-”, dopóki timer nie wyłączy się.

STREFA ELASTYCZNA

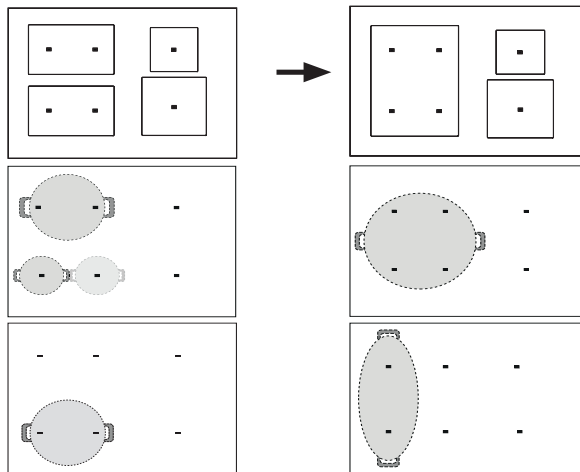
Wybrać funkcję „Strefa elastyczna” w celu sterowania dwoma polami grzejnymi jednocześnie. Można użyć dwóch suwaków jednocześnie, aby ustawić moc.

Funkcja stanowi idealne rozwiązanie, gdy chcemy zwiększyć powierzchnię pola grzejnego i umożliwić postawienie naczynia w dowolnym miejscu wybranego pola. Świetnie sprawdza się w przypadku stosowania naczyń owalnych lub prostokątnych oraz patelni grillowych.



PIONOWA STREFA ELASTYCZNA

Służy do jednoczesnego sterowania dwoma polami grzejnymi znajdującymi się po lewej stronie płyty.



Aby włączyć funkcję strefy elastycznej:

1. Włączyć płytę.
2. Nacisnąć przycisk pionowej strefy elastycznej . Oba pola zostaną połączone, a na wyświetlaczu pojawi się „0”.
3. Suwakiem wybrać żądany poziom mocy.

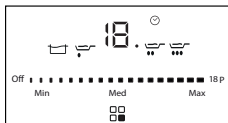
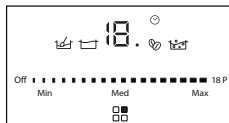
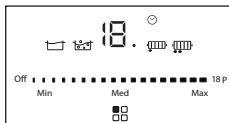
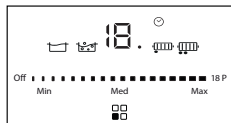
Aby wyłączyć funkcję strefy elastycznej:

Nacisnąć przycisk uruchomionej strefy elastycznej: pola grzejne powrócą do odrębnej pracy.

Funkcja strefy elastycznej ulegnie wyłączeniu również wówczas, gdy płyta wyłączy się po zakończeniu gotowania.


Dla uzyskania najlepszych rezultatów należy postawić naczynie na co najmniej jednym z punktów zaznaczonych na szklanej powierzchni lub wewnątrz strefy elastycznej.

Funkcje specjalne



GOURMET LIBRARY

Przyciskiem „Gourmet Library” uruchamia się funkcje specjalne.

1. Ustawić naczynie, włączyć płytę i wybrać odpowiednie pole grzejne, dotykając suwaka.
2. Nacisnąć przycisk „Gourmet Library”. Na wyświetlaczu pól grzejnych pojawi się „A” (automatycznie).
3. Włączy się wskaźnik pierwszej funkcji specjalnej dostępnej dla wybranego pola grzejnego.
4. Wybrać żądaną funkcję specjalną, naciskając przycisk „Gourmet Library”.
5. Nacisnąć przycisk, aby potwierdzić żądaną funkcję .

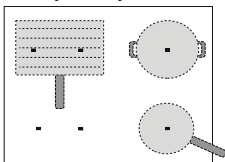
Po uruchomieniu każda funkcja specjalna może posłużyć do ustawienia optymalnego poziomu gotowania – wystarczy wybrać ustawienia wstępne i regulację (MIN-MED-MAX, czyli minimalna-średnia-maksymalna).



Funkcja automatycznie sugeruje domyślne ustawienie poziomu średniego.

W razie potrzeby podczas przygotowywania potrawy i w zależności od sposobu gotowania można wybrać niższy/wyższy poziom, aby zoptymalizować czas i warunki gotowania (np. poziom wrzenia wody).

WAŻNE: Umieszczać naczynia, jak przedstawiono na poniższej ilustracji. Naczynia należy ustawiać pośrodku zgodnie z lokalizacją punktów zaznaczonych na szklanej powierzchni (przedstawiona kombinacja naczyń ma charakter przykładowy; naczynia można stawiać w różnych polach grzejnych).



GOTOWANIE „NA WOLNYM OGNIU”

Funkcja specjalna polegająca na wytwarzaniu temperatury idealnej do gotowania „na wolnym ogniu” i utrzymaniu zawartości naczynia w odpowiedniej konsystencji bez ryzyka przypalenia.

Nie wpływa ona negatywnie na żywność i zapobiega jej przyleganiu do naczynia.

Zarówno jakość i rodzaj, jak i ustawienie naczynia, mogą wpływać na rezultat oraz na czas gotowania (należy zawsze ustawiać naczynie pośrodku aktywnego pola grzejnego).



GOTOWANIE*

Funkcja wydajnego podgrzewania wody; gdy woda zaczyna wrzeć, włącza się sygnał dźwiękowy lub wizualny. Aby uruchomić funkcję gotowania, należy włączyć do naczynia co najmniej litr wody. W razie potrzeby dodać sól po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

System utrzymuje wodę w temperaturze spokojnego wrzenia, co zapobiega rozpryskiwaniu się wody i stratom energii.


Jeśli włączono tę funkcję, sygnał dźwiękowy poinformuje, że naczynie jest puste lub woda wyparowała.





MOKA*


Dzięki tej funkcji można szybko zrobić kawę, bez ryzyka kipienia. System kontroluje wszystkie etapy i podtrzymuje ciepło napoju aż do momentu wyłączenia funkcji.

SMAŻENIE NA PATELNI*

 Idealna funkcja wstępnego ogrzania patelni pustej lub z niewielką ilością tłuszczu. Osiągnięta temperatura nadaje się idealnie do przyrządzania potraw o grubości powyżej 2–3 cm, które trzeba przygotowywać dłużej albo z wykorzystaniem masła lub smalcu.

 Idealna funkcja wstępnego ogrzania patelni pustej lub z niewielką ilością tłuszczu. Osiągnięta temperatura nadaje się idealnie do przyrządzania potraw o grubości poniżej 3 cm, które trzeba przygotowywać krócej.

 Idealna funkcja wstępnego ogrzania patelni z warstwą tłuszczu (oleju lub oliwy) o maksymalnej grubości wynoszącej 1 cm.

We wszystkich trzech przypadkach po zakończeniu etapu ogrzewania patelni lub tłuszczu włącza się przycisk  i rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Płyta stabilizuje temperaturę i utrzymuje ją na niezmiennym poziomie.

Naciśnięciem przycisku  potwierdza się, że na patelnię zostanie położony produkt. Wówczas funkcja specjalna przechodzi do etapu smażenia.

Zalecamy przygotowanie żywności podczas podgrzewania naczynia/tłuszczu i położenia jej na patelni niezwłocznie po naciśnięciu OK.

Optymalnym warunkiem przygotowania potrawy jest rozpoczęcie smażenia, gdy patelnia i tłuszcz osiągną temperaturę pokojową.





ROZTAPIANIE

Funkcja ta polega na wytwarzaniu temperatury idealnej do roztopienia i utrzymaniu zawartości naczynia w odpowiedniej konsystencji bez ryzyka przypalenia.


Nie wpływa ona negatywnie na żywność o delikatnej strukturze (np. czekoladę) i zapobiega jej przyleganiu do naczynia.


GRILL*

 Funkcja idealna do grillowania. Można wybrać spośród dwóch rodzajów funkcji grillowania (1 kropka lub 2 kropki) w zależności odżądanego stopnia przygotowania potrawy.

 Jeśli przygotowywana potrawa ma większą grubość (>1 cm), zaleca się skorzystanie z grillowania lżejszego (1 kropka), zajmującego więcej czasu.

Jeśli przygotowywana potrawa ma mniejszą grubość lub chcemy uzyskać mocniejsze przypieczenie, zaleca się skorzystanie z grillowania z 2 kropkami.

Gdy zostanie osiągnięta temperatura idealna do nałożenia potrawy na patelnię, włącza się przycisk  i rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Płyta stabilizuje temperaturę i utrzymuje ją na niezmiennym poziomie.

Naciśnięciem przycisku  potwierdza się, że na patelnię zostanie położony produkt. Wówczas funkcja specjalna przechodzi do etapu smażenia.

Zalecamy przygotowanie żywności podczas podgrzewania naczynia/tłuszczu i położenia jej na patelni niezwłocznie po naciśnięciu OK.


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

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

CIEPŁO RESZTKOWE

Jeśli wyświetlacz pokazuje „H”, oznacza to, że strefa grzania jest jeszcze ciepła. Kiedy strefa grzania ostygnie, wyświetlacz zgaśnie.


NIEWŁAŚCIWY GARNEK LUB JEGO BRAK

Jeśli garnek jest niewłaściwy do gotowania indukcyjnego, nie jest prawidłowo ustawiony lub nie ma prawidłowych wymiarów do wybranej strefy grzania, na wyświetlaczu pojawiać się będą symbole . Jeśli w ciągu 30 sekund od wyboru nie zostanie wykryty żaden garnek, strefa grzania wyłączy się.

WSKAŹNIK TIMERA

Wskaźnik pokazuje czas timera ustawiony dla pola grzejnego.

Tabela gotowania

POZIOM MOCY		TYP GOTOWANIA	ZALECANE UŻYCIE Często przygotowywane lub zwyczajowe potrawy
Maksymalna moc	P	Szybkie podgrzewanie	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

- Sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeżeli po użyciu płyty nie można jej wyłączyć, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.
- Jeśli płyta grzewcza jest włączona a na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, sprawdź poniższą tabelę, by uzyskać instrukcje działania.

UWAGA: Występowanie wody, płynu kipiącego z garnków lub przedmiotów jakiegokolwiek rodzaju na którymkolwiek z przycisków płyty, może spowodować przypadkową aktywację lub dezaktywację blokady 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.		

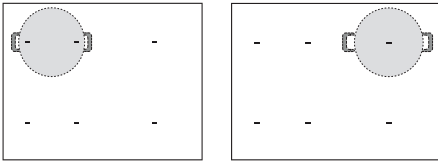
Odgłosy pracy urządzenia

Płyty indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy. Dźwięki te pochodzą w rzeczywistości z naczyń i są związane z cechami dna (np. gdy dno wykonane jest z kilku warstw materiału lub jest nierówne).

Dźwięki te mogą różnić się w zależności od rodzaju używanego naczynia oraz ilości zawartej w nim żywności i nie stanowią niepokojącego objawu.

Sprawdzone działanie

Poniżej znajduje się tabela opracowana specjalnie dla ułatwienia inspekcji naszych produktów przez podmioty zajmujące się kontrolą.

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.

PL



400011585863

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.