

# INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA HODER INDUCTION KM 6401



HODER INDUCTION

## **SZANOWNI KLIENCI,**

*Staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji indukcyjnej płyty kuchennej.*

*Płyta ta została zaprojektowana i wykonana specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań i z pewnością będzie stanowić integralną część granitowego blatu kuchennego w nowocześnie wyposażonej kuchni. Zastosowane w niej nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne i użycie najnowszej technologii produkcji zapewniają jej wysoką funkcjonalność i estetykę.*

*W celu jak najlepszego wykorzystania swojego urządzenia, radzimy uważnie przeczytać poniższe informacje i zachować je na później do wglądu.*

*Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru płyty marki Hoder.*

## SPIS TREŚCI

<i>Spis treści</i> .....	3
<i>Bezpieczeństwo</i> .....	4
<i>Obsługa urządzenia</i> .....	5
<i>Środki ostrożności</i> .....	6
<i>Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia</i> .....	7
<i>Opis urządzenia</i> .....	8
<i>Panel kontrolny</i> .....	8
<i>Obsługa urządzenia</i> .....	9
<i>Uruchomienie urządzenia</i> .....	9
<i>Porady dotyczące gotowania</i> .....	17
<i>Konserwacja i czyszczenie</i> .....	19
<i>Co robić w przypadku problemów?</i> .....	20
<i>Instrukcje dotyczące instalacji</i> .....	23
<i>Montaż – Instalacja</i> .....	26
<i>Podłączenie elektryczne</i> .....	27
<i>Podłączenie płyty</i> .....	28
<i>Usuwanie zużytych urządzeń</i> .....	29

## BEZPIECZEŃSTWO

- Rozpakuj wszystkie materiały.
- Instalację i podłączenie urządzenia należy zlecić wyłącznie wykwalifikowanemu specjalście. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane błędami zabudowy lub podłączenia.
- Przed użyciem urządzenie należy odpowiednio wyposażyć i zainstalować w segmencie kuchennym oraz na zaadaptowanej i zatwierdzonej powierzchni roboczej.
- Niniejsze urządzenie gospodarstwa domowego jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności, i nie może służyć do innych zastosowań domowych, handlowych i przemysłowych.
- Usuń z powierzchni szkła ceramicznego wszelkie etykiety i naklejki.
- Nie wolno poddawać urządzenia żadnym zmianom ani modyfikacjom.
- Płyty kuchennej nie należy używać, jako urządzenia wolnostojącego ani jako powierzchni roboczej.
- Urządzenie musi zostać uziemione i podłączone zgodnie z obowiązującymi normami.
- Do podłączenia nie wolno stosować przedłużacza.
- Urządzenia nie można instalować nad zmywarką do naczyń ani nad suszarką do prania: para wodna może uszkodzić urządzenia elektroniczne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego stopera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

## OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Po użyciu płyty wyłącz pola grzewcze.
- Należy szczególnie uważać podczas gotowani z zastosowaniem tłuszczu lub oleju, gdyż są one łatwopalne.
- Zachowaj ostrożność, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia, gdyż nagrzewa się ono podczas pracy.
- Upewnij się, że żaden kabel ani inne urządzenie stałe lub ruchome nie dotyka powierzchni szklanej lub gorącego naczynia.
- W pobliżu podłączonego urządzenia, nie wolno umieszczać przedmiotów magnetycznych (np. kart kredytowych, dyskietek, kalkulatorów).
- Na powierzchni płyty nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów metalowych (noże, widelce, łyżki, pokrywki itp.) z wyjątkiem naczyń do gotowania. W razie przypadkowego włączenia lub pod wpływem ciepła reszkowego mogą się one rozgrzać, stopić lub nawet spalić.
- Nigdy nie należy przykrywać urządzenia ścierką lub folią ochronną. Może stać się ona bardzo gorąca i zapalić się.
- Urządzenie to może być użytkowane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej, lub o braku doświadczenia i wiedzy w użytkowaniu urządzenia, pod warunkiem, że znajdują się one pod opieką lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją one ryzyko korzystania z urządzenia.
- Należy zadbać o to, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Szorstkie powierzchnie spodu patelni lub uszkodzone garnki (nieemaliowane garnki żeliwne) mogą spowodować uszkodzenie szkła ceramicznego.
- Piasek lub inne materiały o właściwościach ściernych mogą spowodować uszkodzenie szkła ceramicznego.
- Unikaj upuszczenia nawet niewielkich przedmiotów na powierzchnię vitroceramiczną.
- Nie wolno uderzać szklanych krawędzi naczyniami.
- Upewnij się, że wentylacja urządzenia działa zgodnie z instrukcją producenta.
- Nie umieszczaj i nie pozostawiaj pustych naczyń na płycie vitroceramicznej.
- Cukier, tworzywa sztuczne lub folie aluminiowe nie mogą zetknąć się z polami grzewczymi, gdyż podczas schładzania mogą powodować pęknięcia lub inne zmiany szkła vitroceramicznego. W takim wypadku należy wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z gorącego pola grzewczego (zachowaj ostrożność, aby się nie poparzyć).
- **Ostrzeżenie:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj na powierzchni płyty żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie umieszczaj gorących naczyń na panelu kontrolnym.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że przestrzeń pomiędzy zawartością szuflady, a dolną częścią urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia prawidłowej wentylacji.
- Nigdy nie umieszczaj żadnych przedmiotów łatwopalnych (np. środków w sprayu) w szufladach znajdujących się pod płytą vitroceramiczną. Ewentualne szuflady na sztućce muszą być odporne na ciepło.
- Upewnij się, że naczynie jest zawsze umieszczone na środku pola grzewczego. Spód naczynia musi zakrywać jak największy obszar pola grzewczego.
- W przypadku osób z wszczepionym rozrusznikiem serca, pole magnetyczne urządzenia może mieć wpływ na funkcjonowanie rozrusznika. Zalecamy zasięgnięcie informacji u sprzedawcy lub

konsultacji u lekarza.

- Nie należy stosować naczyń z aluminium lub tworzywa sztucznego, bowiem mogą one stopić się na gorących polach grzewczych.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na kabel lub zestaw specjalny, dostępny u producenta lub w jego dziale obsługi posprzedażnej.
- **NIGDY** nie gaś ognia na płycie za pomocą wody. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Urządzenie to może być użytkowane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej, lub o braku doświadczenia i wiedzy w użytkowaniu urządzenia, pod warunkiem, że znajdują się one pod opieką lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją one ryzyko korzystania z urządzenia.

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA

- W przypadku zauważenia usterki należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie oraz odciąć zasilanie.
- Jeśli szkło ceramiczne jest pęknięte, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z serwisem.
- Naprawa musi być wykonana przez specjalistów. Nie należy otwierać urządzenia samodzielnie.
- **Ostrzeżenie:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

### Uwaga

Krzysztanie z naczyń o nieodpowiedniej jakości lub jakichkolwiek płyt indukcyjnych dla naczyń niemagnetycznych powoduje naruszenie gwarancji. W takim wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia płyty kuchennej i/lub jej otoczenia.

## OPIS URZĄDZENIA

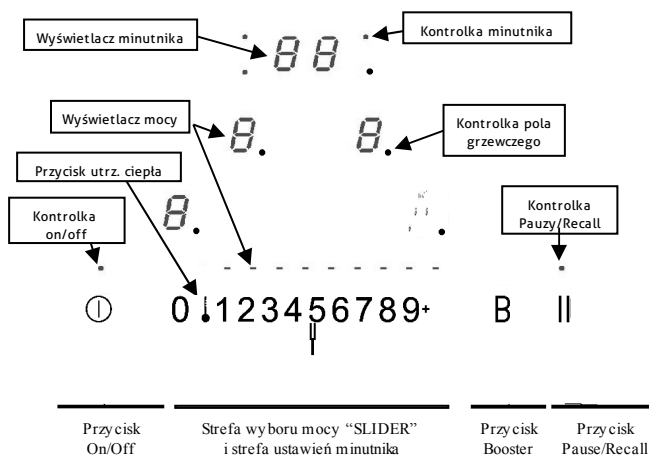
## Dane techniczne:

Typ	KM 6401
Moc całkowita	7400 W
Zużycie energii EC <sub>hob</sub> *	170.6 Wh/kg
<b>Pole grzewcze</b>	Ø 180 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 100 mm
Moc nominalna*	1400 W
Moc funkcji Booster*	1850 W
Kategoria naczynia pomiarowego*	B (x2)
Zużycie energii EC <sub>cw</sub> *	164 Wh/kg
Kategoria naczynia pomiarowego*	C
Zużycie energii EC <sub>cw</sub> *	172.7 Wh/kg
Kategoria naczynia pomiarowego*	A
Zużycie energii EC <sub>cw</sub> *	181.6 Wh/kg

\* Podana moc może się zmienić w zależności od wymiarów i materiału naczynia.

\*\* Obliczone zgodnie z metodą pomiaru zużycia energii (EN 60350-2).

## PANEL KONTROLNY





## OBSŁUGA URZĄDZENIA

### Przyciski dotykowe

Twoja płyta ceramiczna wyposażona jest w sterowanie elektroniczne z przyciskami dotykowymi. Gdy palec naciska przycisk, staje się aktywne odpowiednie polecenie. Aktywacja ta zostaje potwierdzona przez lampkę kontrolną, literę lub liczbę na wyświetlaczu i/lub dźwięk "beep".

Należy przytrzymywać jednocześnie tylko jedną ikonę na panelu sterowania.

### Wyświetlacz

Wyświetlacz	Oznaczenie	Funkcja
0	Zero	Pole grzewcze jest aktywne.
1...9	Poziom mocy	Wybór poziomu mocy gotowania.
<u>U</u>	Detekcja braku naczynia	Brak naczynia lub jest ono nieodpowiednie.
E	Komunikat o błędzie	Usterka układów elektronicznych.
H	Ciepło resztkowe	Pole grzewcze jest gorące.
P=B	Booster	Funkcja Booster jest aktywna.
L	Blokowanie	Panel kontrolny jest zablokowany

## URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

### Przed pierwszym użyciem

Należy przeczyszczyć płytę wilgotną szmatką i następnie dokładnie osuszyć powierzchnię. Nie stosować detergentów, bowiem mogą one spowodować pojawienie się niebieskawykh smug na szklanej powierzchni.

### Zasada indukcji

Cewka indukcyjna umieszczona jest pod każdym polem grzewczym. Po włączeniu, wytwarza ona zmienne pole elektromagnetyczne, które powoduje powstawanie prądów indukcyjnych w ferromagnetycznym dnie naczynia umieszczonego na danym polu. Rezultatem jest ogrzewanie naczynia umieszczonego na polu grzewczym.

Oczywiście, naczynie musi być do tego dostosowane:

- Zalecane są wszystkie naczynia ferromagnetyczne (proszę to sprawdzić przy pomocy niewielkiego magnesu): naczynia żeliwne i stalowe, naczynia emaliowane, naczynia ze stali nierdzewnej z ferromagnetycznym dnem.
- Wykluczone są: naczynia miedziane, z czystej stali nierdzewnej, aluminiowe, szklane, drewniane, ceramiczne, z kamionki.

Indukcyjne pole grzewcze dostosowuje się automatycznie do wielkości naczynia. Nie działa to przy naczyniach o zbyt małej średnicy. Średnica ta zależy od średnicy danego pola grzewczego. Jeśli naczynie nie jest dostosowane do płyty indukcyjnej, to na wyświetlaczu pojawi się symbol [ U ].

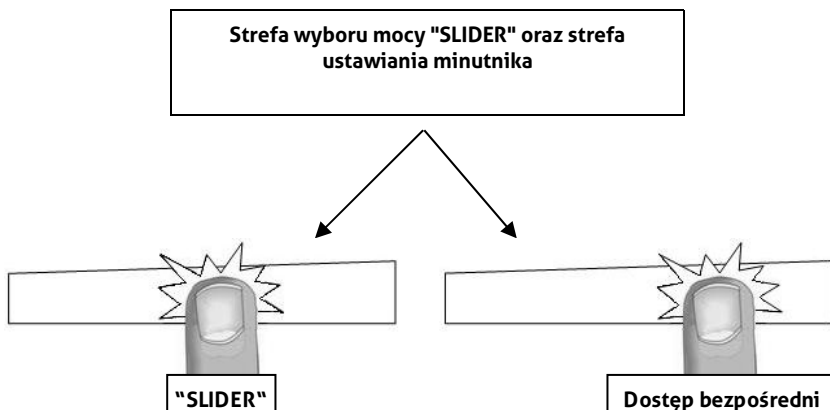
## Przyciski dotykowe

Twoja płyta ceramiczna wyposażona jest w sterowanie elektroniczne z przyciskami dotykowymi. Gdy palec naciska przycisk, staje się aktywne odpowiednie polecenie. Aktywacja ta zostaje potwierdzona przez lampkę kontrolną, literę lub liczbę na wyświetlaczu i/lub dźwięk "beep".

**W przypadku ogólnego zastosowania, w tym samym czasie naciskać tylko jeden przycisk.**

## Strefa wyboru mocy "SLIDER" oraz strefa ustawiania minutnika

Aby dokonać wyboru mocy przy pomocy "suwaka", należy przesunąć palcem po strefie "SLIDER". Można uzyskać bezpośredni dostęp, jeśli umieścimy palec bezpośrednio na wybranym poziomie.



## Włączenie

- Włączenie / wyłączenie płyty kuchennej

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Włączenie	nacisnąć przycisk [ ① ]	4 x [ 0 ]
Wyłączenie	nacisnąć przycisk [ ① ]	nic lub [ H ]

- Włączenie / wyłączenie pola grzewczego

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk wyboru	Włączenie wyświetlacza
Ustawianie mocy	przesunąć palcem po „SLIDER” w prawo lub w lewo	[ 0 ] do [ 9 ]
Wyłączenie	przesunąć palcem po „SLIDER” lub nacisnąć przycisk [ 0 ]	[ 0 ] lub [ H ]

Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, to urządzenie przejdzie w stan czuwania.

## Wykrywanie naczynia kuchennego

- Wykrywanie obecności naczynia zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:  
Jeśli na polu grzewczym nie ma żadnego naczynia, lub jeśli naczynie nie jest dostosowane do indukcji. W tym przypadku nie ma możliwości zwiększenia mocy, a wyświetlacz pokazuje [ U ]. Symbol ten zniknie, gdy na polu grzewczym zostanie postawione naczynie.
- Jeśli naczynie zostanie usunięte z pola grzewczego, to jego działanie zostanie przerwane. Wyświetlacz pokazuje [ U ]. Symbol [ U ] zniknie, gdy naczynie zostanie postawione na polu grzewczym. Gotowanie będzie kontynuowane przy ustawionym wcześniej poziomie mocy.

Po użyciu, wyłączyć element grzewczy: nie pozwolić na aktywowanie funkcji wykrywania naczynia [ U ].

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu pola grzewczego lub całkowitym wyłączeniu płyty, pola grzewcze są nadal gorące, a wyświetlacz pokazuje [ H ].

Symbol [ H ] znika, gdy pola grzewcze mogą być dotykane bez zagrożenia.

Tak długo jak wskaźnik ciepła resztkowego jest włączony, nie dotykać pól grzewczych ani nie umieszczać na nich żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło.

Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia i pożaru.

## Funkcja Booster

Funkcja Booster [ P=B ] umożliwia zwiększenie mocy wybranego pola grzewczego. Jeżeli funkcja ta jest włączona, to pole grzewcze przez 5 minut działa przy bardzo wysokiej mocy. Jest to przewidziane na przykład do szybkiego podgrzewania duże ilości wody, jak np. do gotowania makaronu.

- **Włączenie / wyłączenie funkcji Booster:**

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	Nacisnąć przycisk [ 0 ]	[ 0 ]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć przycisk [ + ]	[ 1 ] do [ 9 ]
Włączenie funkcji Booster	Nacisnąć przycisk [ + ]	[ P=B ] przez 5 minut
Wyłączenie funkcji Booster	Nacisnąć przycisk [ - ]	[ 9 ] do [ 0 ]

- **Regulacja poziomu mocy:**

Cała płyta kuchenna posiada swój maksymalny zakres mocy. Gdy funkcja Booster jest włączona, aby zapobiec przekroczeniu maksymalnego zakresu mocy, układ elektroniczny automatycznie zmniejsza poziom mocy pozostałych pól grzewczych. Na wyświetlaczu przez kilka sekund miga [ 9 ], a następnie pokazuje się maksymalny dozwolony poziom mocy ( [ 6 ] lub [ 8 ]):

Wybrane pole grzewcze                      Inne pole grzewcze:                      (na przykład: poziom mocy 9)  
Wyświetlane jest [ P=B ]                      [ 9 ] zmienia się na [ 7 ] w  
zależności od rodzaju pola

## Funkcja Bridge

Funkcja ta pozwala na używanie 2 pól grzewczych w tym samym czasie z tymi samymi ustawieniami, jako jedno pole grzewcze.

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Włączenie płyty	nacisnąć przycisk [ ⓪ ]	[ 0 ] lub [ H ] na 4 wyświetlaczach
Włączenie funkcji Bridge	nacisnąć jednocześnie lewy przycisk na przednim polu 2 pól grzewczych	Pojawia się [ 0 ] na tylnym polu [ II ]
Zwiększenie mocy	przesunąć palcem po „SLIDER”	[ 1 ] do [ 9 ] lub [ U ]
Wyłączenie funkcji Bridge	nacisnąć przycisk [ - ]	[ 0 ] lub [ H ] na 2 polach

## Funkcja "Keep warm" (utrzymywania ciepła)

Funkcja ta pozwala osiągnąć i utrzymać automatycznie temperaturę 70°C. Pozwoli to uniknąć przelewania się płynów i szybkiego przypalania się przy dnie naczynia.

- Aktywowanie, włączenie funkcji << Keep Warm >>:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk [ 0 ] pola	[ 0 ] do [ 9 ] lub [ H ]
Włączenie	nacisnąć przycisk [ ↓ ] na "SLIDER"	[ U ]
Wyłączenie	nacisnąć wybrany [ ↓ ] przesunąć palcem po "SLIDER"	[ U ] [ 0 ] do [ 9 ] lub [ H ]

Ta funkcja może być uruchomiona niezależnie na wszystkich polach grzewczych.

Po zdjęciu naczynia z pola gotowania, funkcja "utrzymania ciepła" pozostaje aktywna przez około 10 minut.

Maksymalny czas trwania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

## Minutnik

Minutnik może być używany jednocześnie z wszystkimi polami grzewczymi, przy różnych ustawieniach czasowych (od 0 do 99 minut) dla każdego pola.

- Ustawianie i zmiana czasu gotowania  
<Przykład dla 16 minut przy poziomie mocy 7>:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk [ 0 ] pola	[ 0 ] i kontrolka
Wybór poziomu mocy	przesunąć palcem po "SLIDER" na [ 7 ]	[ 7 ]
Wybór Minutnika	nacisnąć przycisk [ CL ]	[ 00 ]
Ustawienie jednostek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [ 6 ]	[ 0 ciągłe ] [ 6 migające ]
Potwierdzenie jednostek	nacisnąć przycisk [ 06 ]	[ 0 migające ] [ 6 ciągłe ]
Ustawienie dziesiątek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [ 1 ]	[ 1 migające ] [ 6 ciągłe ]
Potwierdzenie dziesiątek	nacisnąć przycisk [ 16 ]	[ 16 ]
Czas zostaje potwierdzony i rozpoczyna się gotowanie.		

- **Zatrzymanie czasu gotowania**  
 <Przykład dla 13 minut przy poziomie mocy 7>:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk [ 0 ] pola	[ 0 ] i kontrolka
Wybór Minutnika	nacisnąć przycisk [ 13 ]	[ 13 ]
Wyłączenie jednostek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [ 0 ]	[ 1 ciągłe ] [ 0 migające ]
Potwierdzenie jednostek	nacisnąć przycisk [ 10 ]	[ 1 migające ] [ 0 ciągłe ]
Wyłączenie dziesiątek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [ 0 ]	[ 0 migające ] [ 0 ciągłe ]
Potwierdzenie dziesiątek	nacisnąć przycisk [ 00 ]	[ 00 ]

- **Automatyczne zatrzymanie przy końcu czasu gotowania:**

Jak tylko wybrany czas gotowania dobiega końca, minutnik wyświetla migający symbol [ 00 ] i słychać sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć sygnał i miganie, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

- **Funkcja minutnika jajek**  
 <Przykład dla 29 minut>:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Włączenie płyty	nacisnąć przycisk [ Ⓢ ]	Zapalają się lampki kontrolne pola
Wybór Minutnika	nacisnąć przycisk [ CL ]	[ 00 ]
Wyłączenie jednostek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [ 9 ]	[ 0 ciągłe ] [ 9 migające ]
Potwierdzenie jednostek	nacisnąć przycisk [ 09 ]	[ 0 migające ] [ 9 ciągłe ]
Wyłączenie dziesiątek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [ 2 ]	[ 2 migające ] [ 9 ciągłe ]
Potwierdzenie dziesiątek	nacisnąć przycisk [ 29 ]	[ 29 ]

Po kilku sekundach, światelko kontrolne gaśnie migając.

Jak tylko wybrany czas gotowania dobiega końca, minutnik wyświetla migający symbol [ 00 ] i słychać sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć sygnał i miganie, wystarczy nacisnąć przycisk [ 00 ]. Płyta zostaje wyłączona.

## Gotowanie automatyczne

Wszystkie pola grzewcze wyposażone są w automatyczne urządzenie gotujące. Pole grzewcze uruchamiają się na pewien czas przy pełnym zakresie mocy, następnie moc automatycznie zmniejsza się do wstępnie wybranego poziomu.

- Włączenie:**

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk [ 0 ] pola	[ 0 ] i kontrolka
Ustawienie pełnej mocy	przesunąć palcem po "SLIDER" na [ 9 ]	przejście od [ 0 ] do [ 9 ]
Gotowanie automatyczne	ponownie nacisnąć "SLIDER" [ 9 ]	[ 9 ] miga razem z [ A ]
Wybór poziomu mocy	przesunąć palcem po "SLIDER" na np. [ 6 ]	[ 9 ] przechodzi do [ 8 ] [ 7 ], [ 6 ]

- Włączenie gotowania automatycznego:**

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk [ 7 ] pola	[ 7 ] migające z [ A ]
Wybór poziomu mocy	przesunąć palcem po "SLIDER"	[ 1 ] do [ 9 ]

## Funkcja pauzy

Funkcja ta przerywa chwilowo działanie całej płyty i pozwala na wznowienie pracy z tymi samymi ustawieniami.

- Włączenie/ wyłączenie funkcji pauzy:**

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Włączenie pauzy	Nacisnąć [ II ] przez 2 s	[ II ] na wyświetlaczu pól grzewczych, migająca lampka kontrolna pauzy
Wyłączenie pauzy	Nacisnąć dowolny inny przycisk lub przesunąć palcem po "SLIDER"	lampka kontrolna gaśnie

## Funkcja Recall

Po wyłączeniu płyty [ ① ], możliwe jest przywołania jej ostatnich ustawień:

- etapy gotowania wszystkich pól grzewczych (moc)
- minuty i sekundy zaprogramowanych minutników dla poszczególnych pól grzewczych
- funkcja utrzymania ciepła

Procedura przywołania jest następująca:

- Nacisnąć przycisk [ ① ]
- Następnie, nacisnąć [ II ] w ciągu 6 sekund.

Poprzednie ustawienia są znów aktywne.

## Blokada panelu kontrolnego

Aby uniknąć zmian w ustawieniach pól grzewczych, w szczególności podczas czyszczenia, panel kontrolny może zostać zablokowany (z wyjątkiem przycisku On/Off [ ① ]).

### • Blokowanie

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Rozpoczęcie	nacisnąć przycisk [ ① ]	[ 0 ]
Blokowanie płyty	nacisnąć jednocześnie przycisk [ P ] i [ 0 ], na wyświetlaczu prawego przedniego pola nacisnąć ponownie przycisk [ 0 ]	Bez zmian [ L ]

### • Odblokowanie

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Rozpoczęcie	nacisnąć przycisk [ ① ]	[ L ]
W ciągu 5 sekund od rozpoczęcia:		
Odblokowanie płyty	nacisnąć jednocześnie [ P ] i [ L ] pola przedniego prawego ponownie nacisnąć przycisk [ P ]	[ 0 ] lub [ H ] Brak kontrolki na wyświetlaczach



## PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

### Jakość naczyń :

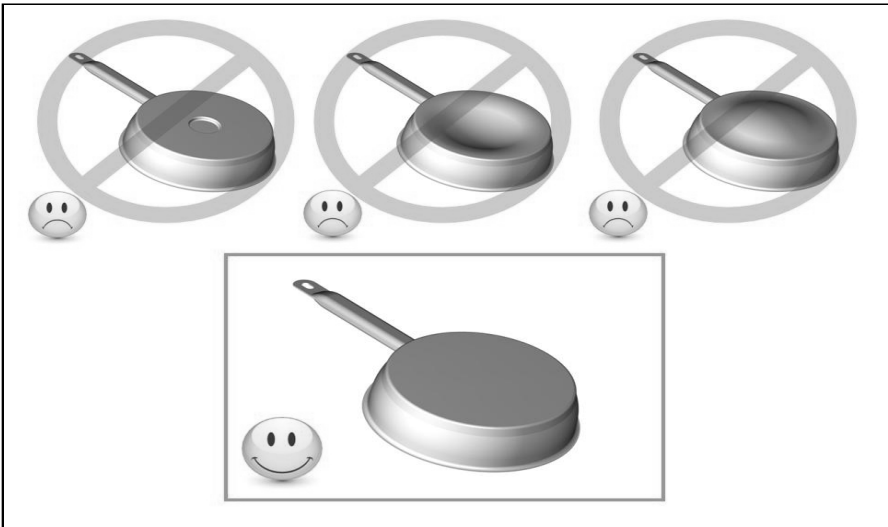
**Odpowiednie materiały:** stal, stal emaliowana, żeliwo, ferromagnetyczna stal nierdzewna, aluminium z dnem ferromagnetycznym,

**Nieodpowiednie materiały:** aluminium i stal nierdzewna bez ferromagnetycznego spodu, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Producenci podają informację, czy ich produkt jest kompatybilny z technologią indukcji. Aby sprawdzić, czy naczynie jest kompatybilne:

- Wlać niewielką ilość wody do naczynia umieszczonego na indukcyjnym polu grzewczym ustawionym na poziomie [ 9 ]. Woda musi zagotować się w ciągu kilku sekund.
- Magnes jest przyciągany do dna naczynia

Niektóre naczynia postawione na indukcyjnym polu grzewczym wytwarzają hałas. Nie oznacza to usterki urządzenia i nie ma wpływu na czynność gotowania.



## Wymiary naczynia

Pola grzewcze, do pewnych granic, automatycznie dostosowują się do średnicy naczynia. Jednakże, średnica dna naczynia musi mieć minimalną wielkość odpowiednio do danego pola grzewczego.

Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić naczynie pośrodku pola grzewczego.

## Przykłady ustawień mocy (poniższe wartości są orientacyjne)

1 do 2	Topienie, odgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Potrawy przygotowane wcześniej
2 do 3	Podgotowywanie, odmrażanie	Ryż, budyń, syrop cukrowy Suszone warzywa, ryby, mrożonki
3 do 4	Gotowanie na parze	Warzywa, ryby, mięso
4 do 5	Gotowanie w wodzie	Ziemniaki, zupy, makarony, świeże warzywa
6 do 7	Gotowanie średnio intensywne, duszenie	Mięso, wątróbka, jajka, parówki
7 do 8	Gotowanie	Ziemniaki, placki ziemniaczane, wafle
9	Smażenie, prażenie, gotowanie wody	Steki, omlety, dania smażone, woda
P	Smażenie, prażenie Gotowanie wody	Małże, steki Gotowanie dużych ilości wody

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie.**

**Nie należy myć płyty, jeśli szkło jest gorące, gdyż istnieje ryzyko poparzenia się.**

- Usunąć niewielkie zabrudzenia wilgotną ściereczką z dodatkiem płynu do mycia naczyń rozpuszczonego w niewielkiej ilości wody. Następnie przemyć powierzchnię zimną wodą i dokładnie osuszyć powierzchnię.
- Należy zdecydowanie unikać detergentów i przyborów do czyszczenia o silnych właściwościach żrących i ściernych, które mogą powodować zarysowania.
- Nie stosować nigdy urządzeń parowych lub ciśnieniowych.
- Nie używać żadnych przedmiotów, które mogą zarysować szkło ceramiczne.
- Upewnić się, że naczynie jest suche i czyste. Upewnić się, że żadne drobinki lub pył nie znajdują się na powierzchni płyty lub na naczyniu. Przesuwanie szorstkich rondli spowoduje zarysowanie powierzchni.
- Należy natychmiast usuwać plamy z cukru, dżemu, galarety itp. Pomoże to zapobiegać uszkodzeniom powierzchni.

## CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?

### **Płyta lub pole grzewcze nie włączają się:**

- Płyta jest nieprawidłowo podłączona do sieci elektrycznej.
- Zadziałanie bezpiecznika.
- Aktywna jest funkcja blokady.
- Przyciski dotykowe pokryte są tłuszczem lub wodą.
- Na przycisku umieszczony jest jakiś przedmiot.

### **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ U ]:**

- Na polu grzewczym nie ma żadnego naczynia.
- Naczynie nie jest kompatybilne z technologią indukcji.
- Średnica dna naczynia jest zbyt mała.

### **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ E ]:**

- Wezwać serwis.

### **Jedno lub wszystkie pola grzewcze są wyłączone:**

- Zadziałał system bezpieczeństwa.
- Zapomniano wyłączyć pole grzewcze przez długi okres czasu.
- Zastąpiono jeden lub więcej przycisków dotykowych.
- Naczynie jest puste i jego dno jest nadmiernie nagrzane.
- Płyta posiada również automatyczną redukcję poziomu mocy i automatyczną blokadę przed przegrzaniem.

### **Wentylacja działa nadal po wyłączeniu płyty:**

- To nie jest usterka, wentylator pracuje nadal, aby chronić urządzenie
- elektroniczne.
- Wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie.

### **System automatycznego gotowania nie włącza się:**

- Pole grzewcze jest nadal gorące [ H ].
- Ustawiony jest najwyższy poziom mocy Booster [ 9 ].

### **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ L ]:**

- Patrz rozdział dotyczący blokowania panelu kontrolnego.

### **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ U ]:**

- Patrz rozdział "Utrzymywanie ciepła".

### **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ II ]:**

- Patrz rozdział "Pauza".

**Kiedy pojawi się symbol [ E 4 ]:**

- Płyta musi zostać ponownie skonfigurowana. Proszę wykonać poniższe kroki:

I) Ważne: przed rozpoczęciem upewnić się czy nie ma już żadnego naczynia kuchennego na płycie kuchennej

II) Odłączyć urządzenie od sieci zasilającej przez wyjęcie bezpiecznika lub wykręcenie wyłącznika obwodu

III) Podłączyć ponownie płytę do sieci zasilającej.

IV) Procedura:

wziąć garnek z ferromagnetycznym dnem i o minimalnej średnicy 16 cm rozpocząć procedurę w ciągu 2 minut od ponownego podłączenia płyty kuchennej do sieci zasilającej nie używać przycisku [ O/I ].

V) Krok pierwszy: skasowanie istniejącej konfiguracji.

1) Nacisnąć i przytrzymać [ - ]

2) Za pomocą drugiej ręki, nacisnąć jednocześnie i szybko (w ciągu 2s) każdy z przycisków [ O ].

Rozpocząć od prawej przedniej strony i poruszać się przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, zgodnie z opisem na rysunku (od a do d).

Podwójny dźwięk "beep" oznacza wystąpienie błędu.

Jeśli tak się stanie, to zacząć od nowa od pozycji 1).

3) Zdjąć palce z panelu kontrolnego, nacisnąć jednocześnie [ + ] i [ - ] w ciągu kilku sekund, dopóki wyświetlane są migające symbole [ E ].

4) Poczekać, aż symbole [ E ] przestaną migać.

5) Po kilku sekundach, [ E ] zmieniają się automatycznie w [ C ]. Istniejące ustawienia zostają skasowane.

VI) Krok drugi: nowe ustawienia.

1) Wziąć garnek ferromagnetyczny o średnicy minimum 16 cm.

2) Wybrać pole grzewcze przez naciśnięcie na odpowiadający mu przycisk [ O ].

3) Umieścić garnek w polu, dla którego chcemy wykonać konfigurację.

4) Poczekać aż na wyświetlaczu [ C ] zmieni się na [ - ]. Wybrane pole jest już skonfigurowane.

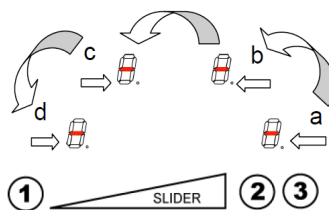
5) Wykonać taką samą procedurę dla każdego z pól grzewczych z wyświetlanym symbolem [ C ].

6) Wszystkie pola grzewcze zostają skonfigurowane z chwilą wyłączenia się wszystkich wyświetlaczy.

W ciągu całej procedury, proszę korzystać z tego samego garnka.

Podczas procesu wykonywania ustawień, nie stawiać nigdy kilku garnków jednocześnie na polach grzewczych.

- **Jeżeli [ E4 ] jest w dalszym ciągu wyświetlane, proszę skontaktować się z działem obsługi klienta.**



**Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [  ] lub [Er03]:**

- Na przyciskach znajduje się jakiś przedmiot lub ciecz. Symbol zniknie jak tylko przycisk zostanie zwolniony lub oczyszczony.

**Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ E2 ] lub [EH]:**

- Płyta jest przegrzana, należy poczekać na jej ostygnięcie, a następnie włączyć ją ponownie.

**Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ E3 ]:**

- Naczynie nie jest odpowiednie, zmienić naczynie.

**Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ E6 ]:**

- Wadliwe zasilanie. Sprawdzić częstotliwość sieci elektrycznej.

**Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ E8 ]:**

- Zatkany wlot powietrza wentylatora, usunąć przeszkodę.

**Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ E C ]:**

- Błąd konfiguracji. Wykonać ponownie konfigurację płyty, patrz rozdział „Kiedy pojawi się symbol [ E 4 ]”.

**Jeżeli któryś z powyższych symboli nadal jest wyświetlany, należy wezwać serwis.**

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

### **Instalacja jest w wyłącznej gestii specjalistów ze strony firmy Hoder.**

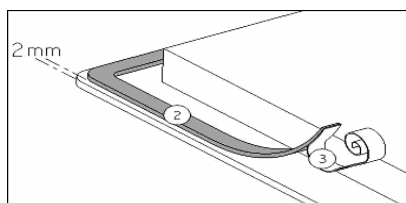
Instalator zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych i norm obowiązujących w danym kraju.

### **Sposób przyklejania uszczelki:**

#### **Uszczelka dotyczy tylko wybranych modeli.**

Uszczelka dostarczona razem z płytą płyty pozwala na uniknięcie przeciekania płynów do szafki.

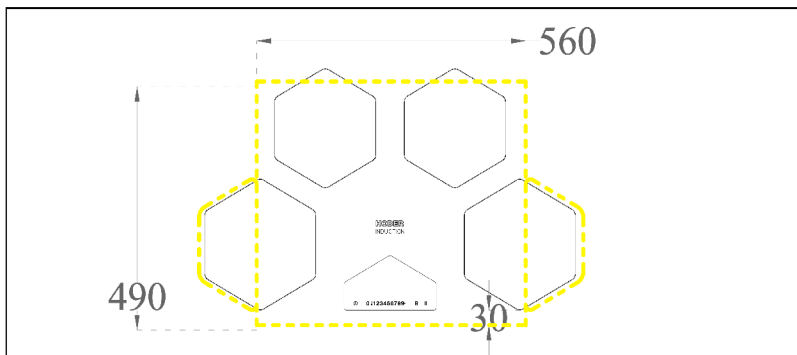
Jej instalację należy wykonać starannie i zgodnie z poniższym rysunkiem.



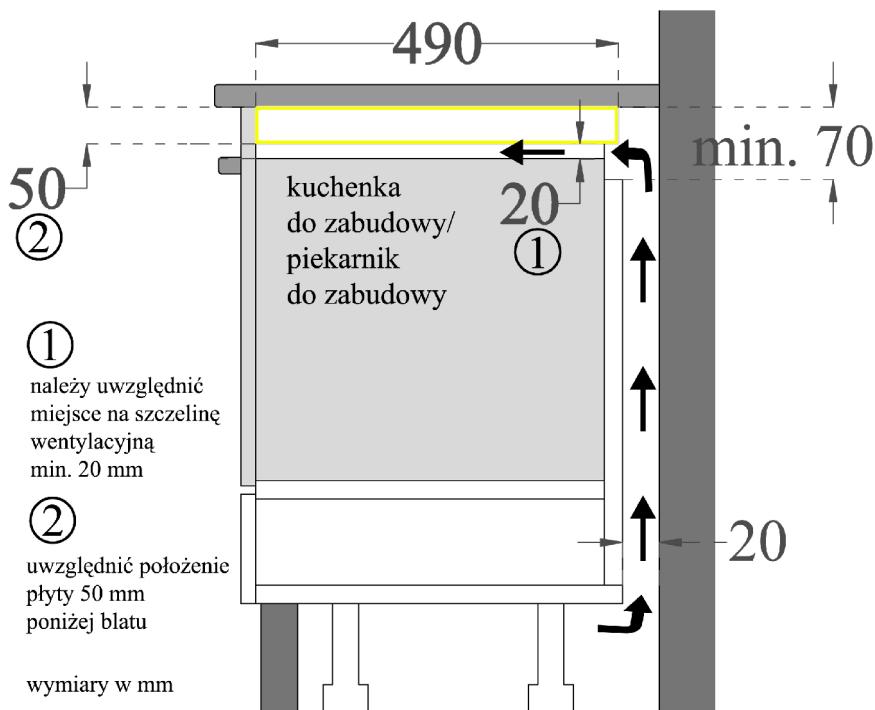
Po usunięciu warstwy ochronnej (3), przykleić uszczelkę (2) dwa milimetry od zewnętrznej krawędzi szkła.

Wskazówki techniczne:

• Wymiary części podblatowej płyty:

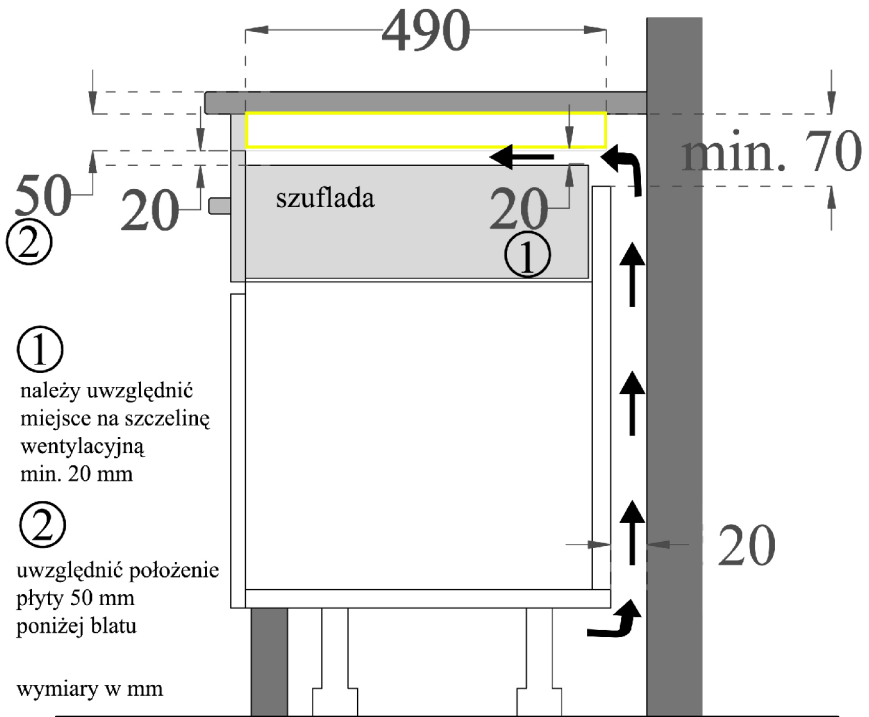


• Szafka z kuchenką/ piekarnikiem do zabudowy:





- Szafka z szufladą:



## MONTAŻ - INSTALACJA

- **Upewnij się, że odległość między płytą kuchenną a ścianą lub bokami wynosi 50 mm.**
- Płyty posiadają klasyfikację "Y" odnośnie ochrony cieplnej. Idealnie płyta powinna być zainstalowana z dużą ilością miejsca po obu bokach. Z tyłu płyty może znajdować się ściana, a z boku wysoki element zabudowy lub ściana, ale z drugiej strony płyty element obudowy lub przegroda nie mogą być wyższe niż kuchenka.
- Mebel lub obudowa, na której płyta ma być zamontowana, jak również krawędzie mebli, powłoki laminowane i klej stosowany do przytwierdzenia, muszą być odporne na działanie temperatur do 100°C.
- Listwy ścienne na krawędziach muszą być termoodporne.
- Nie instalować płyty kuchennej nad piekarnikiem bez wentylacji lub nad zmywarką do naczyń.
- Zapewnić odstęp 20 mm pod dolną częścią obudowy płyty, aby umożliwić właściwy przepływ powietrza dla urządzenia elektronicznego.
- Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, należy unikać wkładania do niej łatwopalnych przedmiotów (np. substancji w sprayu) lub przedmiotów nie odpornych na wysokie temperatury.
- Materiały, które są często używane do wykonania blatów kuchennych rozszerzają się pod wpływem działania wody. Aby zabezpieczyć krawędź wycięcia, należy nałożyć warstwę lakieru lub specjalnego uszczelniacza. Ze szczególną starannością należy założyć samoprzylepne złącze dostarczone wraz z płytą, aby zapobiec jakimkolwiek wyciekom do wnętrza mebla stanowiącego podparcie. Uszczelka ta gwarantuje prawidłowe uszczelnienie, jeśli stosowana będzie w połączeniu z gładką powierzchnią blatu.
- Bezpieczna odległość między płytą a okapem kuchennym umieszczonym powyżej musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować minimalną odległość 760 mm.
- Do montażu tylko w granitowych blatach.

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Instalację niniejszego urządzenia oraz podłączenie go do sieci elektrycznej powinny być powierzone wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Po zainstalowaniu urządzenia należy zabezpieczyć części będące pod napięciem.
- Dane niezbędne dla wykonania podłączenia znajdują się na naklejkach umieszczonych na obudowie płyty w pobliżu listwy przyłączeniowej.
- Podłączenie do sieci musi być wykonane przy użyciu gniazdka z uziemieniem lub poprzez wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków 3 mm.
- Obwód elektryczny musi być oddzielony od sieci przy pomocy odpowiednich urządzeń, na przykład: wyłączników, bezpieczników lub styczników.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w łatwo dostępną wtyczkę, to zgodnie z przepisami w instalacji muszą być zamontowane wyłączniki.
- Przewód doprowadzający musi być umieszczony tak, aby nie dotykał gorących części płyty.
- Zawsze podłączyć przewód uziemiający.
- Stosować się do schematu połączeń.
- Listwa przyłączeniowa umieszczona jest pod spodem w tylnej części obudowy płyty. Aby otworzyć pokrywę użyć średniej wielkości śrubokręta. Umieścić w szczelinie i otworzyć pokrywę.

### Uwaga

Niniejsze urządzenie musi być podłączone wyłącznie do sieci 230 V-50/60 Hz.

Zasilanie	Podłączenie	Średnica kabla	Kabel	Bezpiecznik
230V~ 50/60Hz	1 faza + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fazy + N	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

( \*) obliczono przy współczynniku jednoczesności zgodnie z normą EN 60335-2-6

## PODŁĄCZENIE PŁYTY

Płyta indukcyjna może zostać podłączona na różne sposoby (230 V- 1P + N lub 400- 2P + N, należy użyć mosiężnych podłączeń, które znajdują się w skrzynce obok zespołu zacisków.

### **Jednofazowe 230V~1P+N**

Wstawić łącznik pomiędzy zaciski L1 i L2 oraz pomiędzy zaciski N1 i N2.

Podłączyć uziemienie do zacisku "earth", punkt neutralny N do jednego z zacisków N1 lub N2, fazę L do jednego z zacisków L1 lub L2.

### **Dwufazowe 400V~2P+N**

Podłączyć uziemienie do zacisku "earth", punkt neutralny N do zacisku N1 lub N2, fazę L1 do zacisku L1 i fazę L2 do zacisku L2.

### **Ostrzeżenie**

Częste odkręcania i przykręcania śrub w listwie przyłączeniowej powoduje ryzyko pogorszenia szczelności po przykręceniu. W związku z tym zaleca się ograniczać przykręcanie i odkręcania do minimum.

Należy sprawdzić, czy kable są prawidłowo podłączone i dokręcone.

**Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek zdarzenia powstałe w efekcie nieprawidłowego podłączenia ani skutki używania nieuziemionego lub wadliwie uziemionego urządzenia.**

## USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno wyrzucać produktu do odpadów komunalnych. Należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu.

Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń, wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę środowiska.

**Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń udzieli Państwu administracja gminna.**





HODER INDUCTION

**CENTRUM OBRÓBKI KAMIENI NATURALNYCH HODER**  
**ul. Mickiewicza 58**  
**43- 331 Dankowice**