PL

INDUCTION HOB
INVISIBLE

Instrukcja obsługi/Instrukcja instalacji

HC-INV- M4

OSTRZEŻENIA BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Prosimy o zapoznanie się z tymi informacjami przed rozpoczęciem korzystania z płyty kuchennej.

INSTALACJA

Ryzyko porażenia prądem

- Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Podłączenie urządzenia do sprawnej instalacji jest niezbędne i obowiązkowe.
- Wszelkie zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą zostać wykonane jedynie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym a nawet śmiercią.

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Przed instalacją lub rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Na urządzeniu nie należy nigdy umieszczać materiałów ani produktów łatwopalnych.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, gdyż może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i bez uziemienia wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną do tego osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik izolacyjny umożliwiający całkowite odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować utratę gwarancji urządzenia.

OBSŁUGA I KONSERWACJA

Ryzyko porażenia prądem

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. W przypadku pęknięcia lub rozbicia powierzchni płyty grzewczej, natychmiast odłącz urządzenie od źródła zasilania i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłącz płytę grzewczą od źródła zasilania.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym lub śmiercią.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie będą narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować śmiercią.

Ryzyko oparzenia

- Podczas użytkowania dostępne części urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie dopuszczaj do kontaktu nagrzanej powierzchni płyty indukcyjnej z ciałem, odzieżą ani żadnymi przedmiotami, które nie są odpowiednimi naczyniami kuchennymi, dopóki powierzchnia płyty nie ostygnie.
- Uwaga: metalowe przedmioty magnetyczne noszone na ciele mogą się nagrzać w pobliżu płyty grzewczej. Złota i srebrna biżuteria nie będzie narażona na działanie temperatury.
- Nie dopuszczaj dzieci do kontaktu z urządzeniem.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie znajdują się ponad innymi włączonymi polami grzewczymi. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować oparzenia.

Ryzyko przecięcia

- Ostrze skrobaka do płyty kuchennej odsłania się po zsunięciu osłony zabezpieczającej. Należy używać go z zachowaniem szczególnej ostrożności i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Instrukcja bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Wykipienie może powodować dymienie i rozlanie się tłuszczu, który może się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych na urządzeniu.
- Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów magnetycznych (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one podlegać oddziaływaniu pola elektromagnetycznego.

- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub nagrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzewcze oraz płytę zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie polegaj na funkcji wykrywania naczyń, aby wyłączyć pola grzewcze po ich zdjęciu.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać na nim, stawać ani wspinać się na nie.
- Nie przechowuj w szafkach nad urządzeniem przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci. Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych ani bez opieki w miejscu, w którym używane jest urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do korzystania z urządzenia, powinny mieć przy sobie odpowiedzialną
- i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Należy się upewnić, że dzieci mogą korzystać z urządzenia bez stanowienia zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj samodzielnie żadnej części urządzenia, chyba że zostało to wyraźnie zalecone w instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z ostrymi krawędziami ani nie przesuwaj garnków po szklanej powierzchni płyty indukcyjnej, ponieważ może to zarysować szkło.
- Nie używaj zmywaków ani innych ostrych środków czyszczących do czyszczenia płyty kuchennej, ponieważ mogą one zarysować szklaną powierzchnię płyty indukcyjnej.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, może go wymienić wyłącznie wykwalifikowany technik.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
  - kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - gospodarstwa rolne;
  - klienci w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
  - pensjonaty.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub odpowiedniego przeszkolenia dotyczącego bezpiecznego użytkowania urządzenia. Należy się upewnić, że rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Nie należy kłaść na powierzchni płyty grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzać.
- Po użyciu wyłącz płytę grzewczą za pomocą jej elementu sterującego - nie polegaj na czujniku wykrywającym obecność garnka.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.



UWAGA

- **Gotowanie musi być nadzorowane. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.**



WARNING

- **W celu zapobiegania przechylaniu się urządzenia, należy zamontować stabilizator. Postępuj zgodnie z instrukcją instalacji urządzenia.**



WARNING

- **Używaj osłon i zabezpieczeń dedykowanych do danego urządzenia. Stosowanie nieodpowiednich osłon płyty może doprowadzić do wypadku.**



WARNING

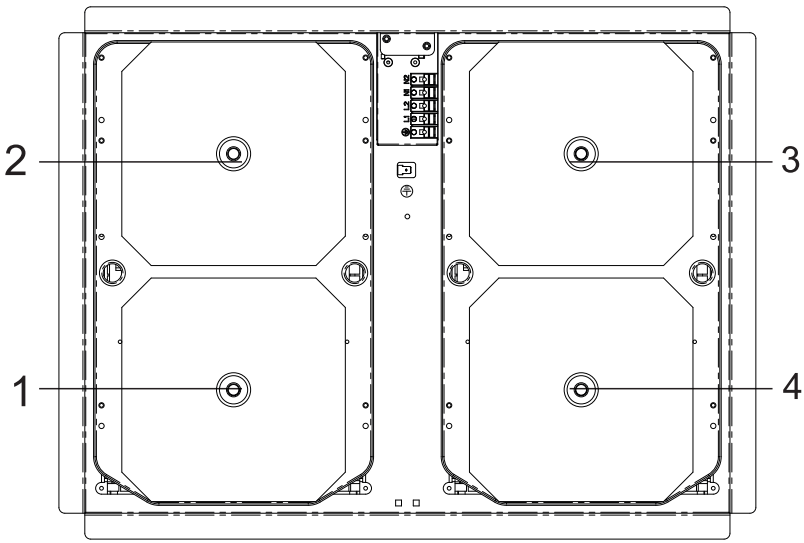
- **Jeśli powierzchnia jest uszkodzona, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem**

WSTĘP

Przy zakupie nowej płyty indukcyjnej, zalecamy poświęcenie chwili na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi/instalacji, w celu uzyskania informacji jak prawidłowo zainstalować płytę oraz jak ją obsługiwać. W przypadku instalacji prosimy o zapoznanie się z sekcją poświęconą instalacji. Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i zachować niniejszą instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

OPIS PRODUKTU

Widok z góry

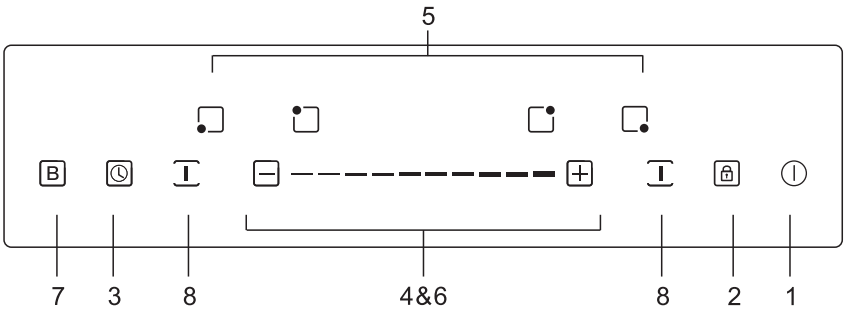


Model: HC-INV- M4
1.190* 190mm: 1800W boost 2000W 2.190*190mm: 1800W boost 2000W 3.190*190mm: 1800W boost 2000W 4.190*190mm: 1800W boost 2000W

OPIS PRODUKTU

Panel sterowania

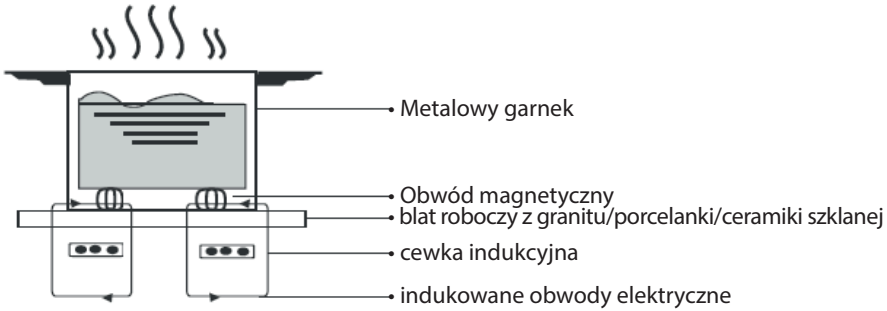
Model: HC-INV- M4



l. Przycisk włączenia/wyłączenia płyty ON/OFF	2. Blokada panelu sterującego/ zabezpieczenie przed dziećmi
3. Regulator czasowy/minutnik	4. Sterowanie minutnikiem
5. Wybór powierzchni grzewczej	6. Regulacja mocy
7. "Boost" – funkcja intensywnego grzania	8. Pole rozszerzone w płycie grzewczej

INFORMACJE O GOTOWANIU INDUKCYJNYM

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa ona poprzez fale elektromagnetyczne, które generują ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie poprzez podgrzewanie szklanej powierzchni płyty. Powierzchnia płyty nagrzewa się jedynie z powodu kontaktu z gorącym garnkiem/naczyniem znajdującym się na niej.

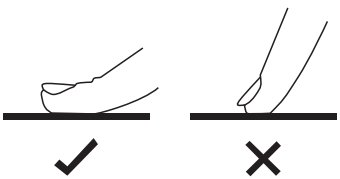


Przed użyciem nowej płyty grzewczej

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Instrukcja bezpieczeństwa".
- Usuń folię ochronną, która może pozostać na płycie indukcyjnej.

Korzystanie z dotykowych elementów sterujących

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Używaj opuszka palca, a nie jego czubka.
- Usłyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy dotyk jest zarejestrowany przez płytę.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie są przykryte żadnymi przedmiotami (np. naczyniem lub ściereczką). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.

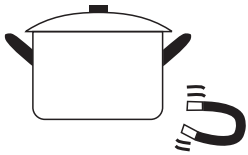


Wybór odpowiednich naczyń kuchennych

- Używaj wyłącznie naczyń kuchennych z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, przeprowadzając test magnetyczny. Przesuń magnes w kierunku dna naczynia - jeśli będzie przyciągany, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.

• Jeśli nie masz magnesu:

1. Nalej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga symbol, a woda się nagrzewa, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.



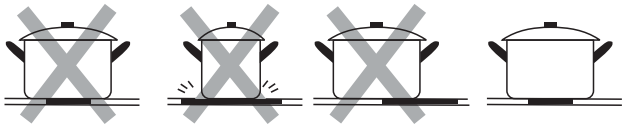
• Do gotowania indukcyjnego nie nadają się naczynia kuchenne wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź, które nie mają dna magnetycznego, a także szkło, drewno, porcelana, ceramika i fajans

---

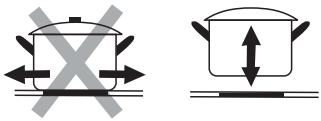
Nie należy używać naczyń kuchennych z ostrymi krawędziami lub zaokrąglonym dnem.



Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do powierzchni płyty i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj patelni o średnicy odpowiadającej rozmiarowi wybranej strefy. Używając większego garnka, energia będzie zużywana z nieco większą intensywnością. Używając mniejszego garnka, wydajność może być niższa niż oczekiwana. Zawsze ustawiaj patelnię/garnek w centralnym położeniu na strefie gotowania.



Zawsze podnoś garnki i unikaj przesuwania ich po powierzchni grzewczej, gdyż może to spowodować jej zarysowanie lub uszkodzenie.



WYMIARY NACZYŃ KUCHENNYCH

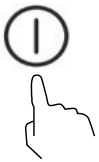
Strefy gotowania są ograniczone i automatycznie dopasowują się do średnicy naczynia. Należy pamiętać o tym, że dno naczynia musi mieć minimalną średnicę odpowiadającą danej strefie gotowania. Aby uzyskać najwyższą wydajność płyty grzewczej, należy umieścić naczynie w centralnej części strefy gotowania.

Średnica podstawy naczyń kuchennych

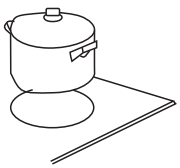
Srednica strefy grzewczej	Minimalna średnica naczynia (mm)
160	100
180	120
210	140
240	160
280	180
Strefa rozszerzana	200

UŻYWANIE PŁYTY GRZEWCZEJ

Rozpoczęcie gotowania



1. Dotknij przycisku WŁ/WYŁ (ON/OFF)
   Po włączeniu, urządzenie wyda jeden sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-", co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania.
   Ponieważ modele te są płytami indukcyjnymi ze standardowymi wtyczkami (umożliwiającymi bezpośrednie podłączenie urządzenie do gniazdka), ich całkowita moc będzie ograniczona. Gdy użytkownik uruchomi 2 lub więcej palników, płyta indukcyjna automatycznie dostosuje moc w granicach mocy całkowitej.
2. Umieść odpowiedni garnek na polu grzejnym, którego chcesz użyć. Upewnij się, że dno garnka oraz powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.



3. Sterowanie wyborem wszystkich stref grzewczych. Obok przycisku będzie migać wskaźnik „0”.



Jeśli wyświetlacz miga U naprzemiennie z ustawieniem grzania

Oznacza to:
- naczynie do gotowania nie znajduje się w prawidłowym miejscu
- naczynie nie jest odpowiednie do gotowania indukcyjnego
- naczynie jest zbyt małe lub nie jest ustawione w centralnym punkcie pola grzewczego

Gotowanie nie będzie możliwe do momentu ustawienia odpowiedniego naczynia we właściwym miejscu strefy grzania. Kontrolka na wyświetlaczu wygasi się automatycznie po upływie 2 minut.

4. Ustaw poziom mocy. Po wybraniu strefy grzewczej, wskaźnik obok tej strefy zacznie migać „0”. Przesuwając suwak z lewej do prawej, zwiększasz moc w zakresie 0–9 poziomów, a z prawej do lewej, zmniejszasz moc w zakresie 9–0.

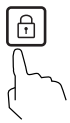


BLOKOWANIE ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

- Możesz zablokować elementy sterujące, aby zapobiec ich przypadkowemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu pól grzewczych przez dzieci).
- Po zablokowaniu elementów sterujących wszystkie elementy sterujące, z wyjątkiem przycisku WŁ/WYŁ (ON/OFF), są nieaktywne.

Zabkolowywanie elementów sterujących

Dotknij przycisku blokady. Na wskaźniku minutnika pojawi się komunikat „Lo”.



Odblokowywanie elementów sterujących

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady przez 3–5 sekund.
3. Możesz teraz rozpocząć korzystanie z płyty grzewczej.

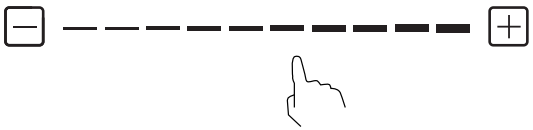
- **Kiedy płyta jest zablokowana, wszystkie przyciski sterowania są nieaktywne z wyjątkiem przycisku WŁ/WYŁ. (ON/OFF). W razie konieczności, zawsze można wyłączyć urządzenie przyciskiem**

PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Dotknij przycisk wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.



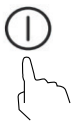
2. Wyłącz strefę grzewczą, przesuwając ją do pozycji „0". Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0".



3. Uważaj na gorące powierzchnie.
   Ikona „H" wskazuje, które pole grzewcze jest gorące w dotyku. Ikona zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Nagrzanej powierzchni można również używać w celu oszczędzania energii - jeśli chcesz podgrzać kolejne naczynia, ustaw je na jeszcze gorącej powierzchni pola grzewczego.



4. Wyłącz całą płytę grzewczą poprzez dotknięcie przycisku WŁ/WYŁ (ON/OFF).



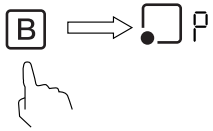
UŻYWANIE FUNCJI INTENSYWNEGO GRZANIA "BOOST"

Funkcja intensywnego grzania – „Boost" – pozwala nagrzać wybrany obszar ze zwiększoną mocą przez 5 minut. Dzięki temu gotowanie jest szybsze. Funkcja „Boost" jest odpowiednia do podgrzewania dużych ilości wody.

1. Naciśnij przycisk wyboru strefy grzewczej, w której chcesz włączyć funkcję „Boost". Ikona obok przycisku zacznie migać.



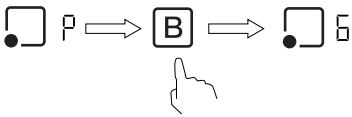
2. Naciśnij przycisk„Boost", a strefa gotowania zacznie działać w trybie intensywnego grzania (maksymalna moc). Na wyświetlaczu mocy pojawi się „P", co oznacza, że strefa jest w trybie „Boost".



3. Funkcja intensywnego grzania 'Boost" będzie aktywna przez 5 minut. Po tym czasie moc grzania zostanie zredukowana do poziomu 9.



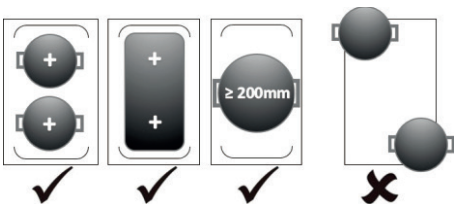
4. Jeśli chcesz wyłączyć funkcję "boost" przed upływem czasu 5 minut, najpierw wybierz strefę grzewczą, a następnie naciśnij przycisk„Boost". Moc grzania wróci do wcześniej ustawionego poziomu.



KORZYSTANIE ZE STREFY ROZSZERZONEJ (DLA WYBRANYCH MODELI)

Obszar strefy rozszerzonej może być używany jako duża powierzchnia lub jako dwa oddzielne pola grzewcze, w zależności od potrzeb.
Obszar strefy rozszerzonej składa się z dwóch niezależnych induktorów, którymi można oddzielnie sterować. W przypadku korzystania z pojedynczego obszaru, naczynie kuchenne można przenosić z jednego na drugi, zachowując poziom mocy poprzedniego obszaru. Nagrzewanie zostanie zatrzymane, gdy urządzenie przestanie wykrywać naczynie.
Ważne: Upewnij się, że garnek znajduje się na środku niezależnego obszaru gotowania. Jeśli używasz dużego garnka lub owalnych, prostokątnych lub szerokich patelni, upewnij się, że są one ustawione na powierzchni obydwu obszarów i zachodzą na ich centralny punkt.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego ustawienia naczyń podczas gotowania:



Duża powierzchnia

1. Aby włączyć strefę rozszerzoną należy nacisnąć ten przycisk
   Aby dostosować moc, użyj przycisków sterowania.
2. Naciśnij ponownie poniższy klawisz, aby użyć obszaru strefy rozszerzonej jako dwóch niezależnych pól grzewczych.
   Strefy gotowania będą działać niezależnie od siebie.



KORZYSTANIE Z MINUTNIKA

- Za pomocą minutnika można zaprogramować wyłączenie jednego lub więcej pól grzewczych po upływie ustawionego czasu.
- Minutnik można ustawić na maksymalnie 99 minut. Jeśli ustawiony czas przekroczy liczbę 99, wskazanie minutnika automatycznie powróci do 0.

Ustawianie minutnika w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Strefy grzewcze ustawione dla tej funkcji:

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.



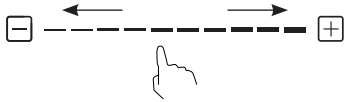
2. Dotknij przycisku minutnika, kontrolka zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się liczba „30".



3. Ustaw czas minutnika
   Przy pierwszym dotknięciu kontrolki minutnika, cyfra jednostki czasowej zacznie migać. Ustaw czas przesuwając wartości minutnika suwakiem z lewej do prawej (lub z prawej do lewej), wartość jednostki czasowej można zwiększyć (lub zmniejszyć).



3.2 Ponownie dotknij przycisk minutnika, cyfra pozycji dziesiątek zacznie migać. Ustaw czas, przesuwając suwak minutnika z lewej do prawej (lub z prawej do lewej). Wartość wyświetlanej cyfry jedności możesz zmieniać o 10 min (zwiększając ją lub zmniejszając). Naciśnik ikonę zegara ponownie by zakończysz proces ustawiania czasu minutnika.

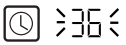


W niektórych modelach dotknięcie przycisków „-" i „+" umożliwia ustawienie minutnika.

4. Dotknięcie przycisku wyboru strefy grzewczej, a następnie dotknięcie przycisku minutnika spowoduje anulowanie ustawień, a na wyświetlaczu minut pojawi się symbol



5. Po ustawieniu minutnika natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz będzie pokazywał pozostały czas, a kontrolka minutnika będzie migać przez 5 sekund.



UWAGA: Czerwona dioda przy wskaźniku poziomu mocy będzie migać wskazując wybraną strefę



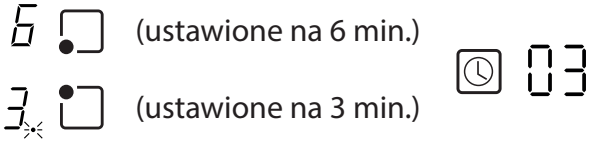
6. Po zakończeniu odliczania ustawionego czasu, urządzenie będzie wydawać sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -"



Ustawianie minutnika w celu wyłączenia więcej niż jednego pola grzewczego

1. Jeśli z tej funkcji korzysta więcej niż jedno pole grzewcze, wskaźnik minutnika będzie wskazywał najkrótszy czas.
   (np. Strefa grzewcza 2# ustawiony czas 3 minuty, strefa grzewcza 4# ustawiony czas 6 minut; wskaźnik minutnika pokazuje "3".)

UWAGA: Czerwona dioda przy wskaźniku poziomu mocy miga



Jeśli chcesz sprawdzić czas ustawiony dla innej strefy grzewczej, dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej. Minutnik wyświetli ustawiony czas.



2. Po upływie ustawionego czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie i wyświetli komunikat „H".



UWAGA: Jeśli chcesz zmienić czas minutnika po tym, jak już został ustawiony – musisz wykonać ponownie kroki od początku.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Zainstalowany czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. W przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie.

Wykrywanie małych przedmiotów

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca płytę grzewczą. Jeśli zapomnisz wyłączyć urządzenie, wyłączy się automatycznie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy podano w poniższej tabeli:

Poziom mocy grzania	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas pracy (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Osoby posiadające rozrusznik serca powinny skonsultować się z lekarzem przed rozpoczęciem korzystania z tego urządzenia.

TECHNIKI GOTOWANIA

Zachowaj ostrożność podczas smażenia, pamiętając o tym, żeolej i wszelkiego rodzaju tłuszcze podgrzewają się bardzoszybko, zwłaszcza jeśli korzystasz ze zwiększonej mocy podgrzewania. W wyjątkowo wysokich temperaturach olej oraz tłuszcz mogą się podpalić, co może grozić pożarem.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy przygotowywane jedzenie się zagotuje, zmniejsz temperaturę.
- Użycie pokrywki skróci czas gotowania i pozwoli zaoszczędzić energię, utrzymując ciepło.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokiej temperaturze i zmniejsz ją, gdy jedzenie będzie dobrze podgrzane.

Gotowanie na wolnym ogniu oraz gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, wówczas bąbelki powietrza pojawiają się sporadycznie na powierzchni gotującej się cieczy. Ten sposób przyrządzania potraw jest sekretem powstawania pysznych zup oraz delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania potraw. Sosy na bazie jajek oraz te zagęszczane mąką również należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre czynności, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia nieco wyższego poziomu grzania niż najniższe, tak aby zapewnić odpowiednie ugotowanie potrawy w zalecanym czasie.

Smażenie steków

Aby przygotować soczyste i aromatyczne steki:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed smażeniem.
2. Rozgrzej patelnię – użyj patelni z grubym dnem.
3. Posmaruj stek olejem z obu stron. Skrop niewielką ilością oleju rozgrzaną patelnię, a następnie połóż na niej mięso.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia zależy od grubości mięsa i pożądanego stopnia wysmażenia. Czas ten może się różnić i zazwyczaj mieści się w przedziale 2-8 minut smażenia z każdej strony. Naciśnij stek, aby ocenić stopień wysmażenia – im twardszy, tym bardziej wysmażony.
5. Pozostaw stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby odpoczął i stał się odpowiednio miękki przed podaniem.

Smażenie na patelni metodą stir-fry

1. Wybierz wok z płaskim dnem, kompatybilny z indukcją, lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i niezbędne przybory do gotowania. Smażenie na patelni powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, usmaż jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej patelnię na krótko i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, odłóż je na bok i zadbaj o to, aby nie wystygło.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz moc palnika, przełóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są dobrze podgrzane.
7. Podawaj natychmiast po przyrządzeniu.

USTAWIENIE MOCY GRZANIA

Poniższe ustawienia mają charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym od użytych naczyń kuchennych oraz ilości przygotowywanych potraw. Poeksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najlepiej Ci odpowiadają.

Poziom grzania	Potrawy i zastosowanie
1 - 2	• delikatne podgrzewanie małych ilości potraw • rozpuszczanie czekolady, masła oraz innych produktów, które łatwo przypalić • delikatne gotowanie 'na wolnym ogniu' • wolne podgrzewanie
3 - 4	• odgrzewanie potraw • szybkie gotowanie 'na wolnym ogniu' • gotowanie ryżu
5 - 6	• racuchy i naleśniki
7 - 8	• smażenie sauté (bez panierki) • gotowanie makaronu
9	• smażenie metodą stir-fry • smażenie • zagotowywanie zup • gotowanie wody

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub resztki niesłodzonego jedzenia)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Nałóż środek czyszczący na płytę grzewczą, gdy szyba jest jeszcze ciepła (ale nie gorąca!). 3. Opłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Ponownie włącz zasilanie płyty grzewczej.	• Po wyłączeniu zasilania płyty grzewczej nie pojawi się wskaźnik „gorącej powierzchni", ale pole grzewcze może być nadal gorące! Zachowaj szczególną ostrożność. • Twarde, drapiące zmywaki, niektóre zmywaki nylonowe i ostre/ścierne środki czyszczące mogą porysować powierzchnię. Zawsze czytaj etykietę, aby upewnić się, czy wybrany środek czyszczący lub zmywak jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie grzewczej: może to zostawić trwałe plamy na szkle.
Zacieki po wykipieniu, roztopieniu oraz gorące, słodkie plamy na szkle	Usuń je natychmiast za pomocą szpachelki lub skrobaka odpowiedniego do płyt ceramicznych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania: 1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej za pomocą gniazdka ściennego. 2. Trzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30' i zeskrob zabrudzenia w chłodne miejsce na płycie kuchennej. 3. Wyczyść zabrudzenia lub rozlaną ciecz ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 z sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkle".	• Plamy pozostawione przez roztopione, słodkie jedzenie lub rozlane płyny należy usuwać jak najszybciej. Pozostawione do ostygnięcia na szkle mogą być trudne do usunięcia, a nawet trwale uszkodzić jego powierzchnię. • Niebezpieczeństwo skaleczenia: po zdjęciu osłony zabezpieczającej ostrze skrobaka jest bardzo ostre. Należy zachować szczególną ostrożność i zawsze przechowywać je w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
Zalanie przycisków sterujących	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Wytrzyj rozlany płyn. 3. Wytrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Wytrzyj obszar do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Ponownie włącz zasilanie płyty grzewczej.	• Płyta grzewcza może wydać sygnał dźwiękowy i wyłączyć się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich ciecz. Przed ponownym włączeniem płyty należy wytrzeć do sucha obszar przycisków dotykowych.

PORADY

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić?
Płyta kuchenna nie włącza się.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta grzewcza jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli problem nadal występuje - wezwij wykwalifikowanego technika.
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Przyciski są zablokowane.	Odblokuj sterowanie przyciskami dotykowymi. Instrukcje znajdziesz w sekcji „ Używanie płyty grzewczej".
Sterowanie suwakiem jest trudne w obsłudze.	Możliwe, że na elementach sterujących znajduje się cienka warstwa wody lub dotykasz ich czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania suwakiem jest suchy, a do dotykania elementów sterujących używaj całego opuszka palca.
Szkło płyty się rysuje	Naczynia kuchenne o nierównych, ostrych krawędziach. Używanie nieodpowiednich, szorstkich środków czyszczących lub zmywaków.	Używaj naczyń kuchennych z płaskim i gładkim dnem. Zobacz„Wybór odpowiednich naczyń kuchennych". Zobacz: „Pielęgnacja i czyszczenie".
Niektóre patelnie wydają odgłosy trzaskania i klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstwy różnych metali drgają w różny sposób).	Jest to normalne zjawisko i nie świadczy o usterce.
Płyta indukcyjna wydaje cichy szum przy ustawieniu wysokiej temperatury.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Zjawisko to jest spowodowane technologią gotowania indukcyjnego. Szum ten jest normalny i powinien ucichnąć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	W płycie indukcyjnej włączył się wentylator chłodzący, aby zapobiec przegrzaniu się podzespołów elektronicznych. Może on nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	To normalne i nie wymaga żadnego działania. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się symbol U	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego.Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia, ponieważ jest ono zbyt małe dla danej strefy grzewczej lub nie jest ustawione we właściwym miejscu.	Używaj naczyń kuchennych odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz sekcja „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych". Ustaw garnek/patelnię na środku pola grzewczego i upewnij się, że dno naczynia pasuje do jego rozmiaru.

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić?
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze niespodziewanie się wyłączyło, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zazwyczaj naprzemiennie z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu minutnika).	Usterka techniczna.	Proszę zanotować kod błędu, odłączyć zasilanie płyty indukcyjnej od gniazdka ściennym i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Nigdy nie próbuj samodzielnie demontować urządzenia.

WYŚWIETLANIE BŁĘDÓW I AWARIE

Jeśli wystąpią jakiekolwiek nieprawidłowości, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan awaryjny i wyświetli odpowiednie kody:

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić?
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Skontaktuj się z dostawcą.
F9/FA	Czujnik temperatury awarii IGBT.	Skontaktuj się z dostawcą.
El/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie działa prawidłowo. Włącz urządzenie po przywróceniu prawidłowego zasilania.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Sprawdź czy nie dochodzi do przegrzewania się płyty. Jeśli problem nie ustępuje – skontaktuj się z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Uruchom ponownie płytę grzewczą po jej ostygnięciu.

Powyższe informacje służą ocenie i inspekcji typowych usterek. Nie należy samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

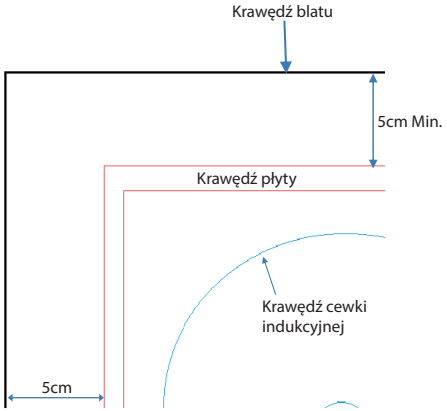
Model	HC-INV- M4
Cooking zones	4 strefy
Supply voltage/Frequency	220-240V~, 5O Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size LxWxH(mm)	592.4x452.4x57.5

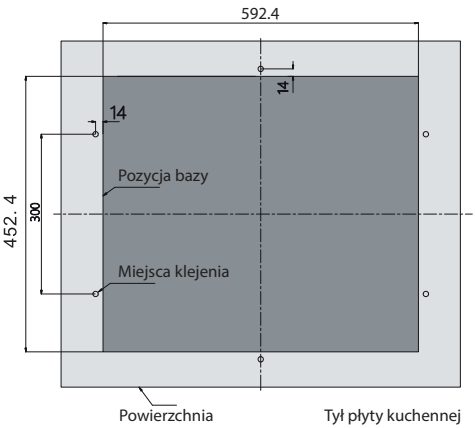
INSTALACJA

Dobór sprzętu instalacyjnego

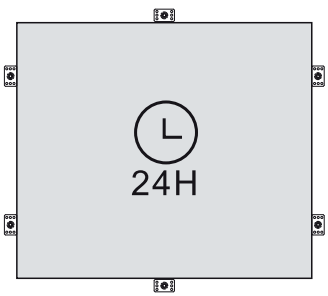
Wybierz materiał blatu roboczego odporny na ciepło (taki jak granit lub porcelana), aby uniknąć odkształceń spowodowanych nagrzewaniem się płyty grzewczej.

1. Odwróć płytę i zaznacz pozycje zgodnie z wymiarami (koła oznaczają miejsca klejenia).

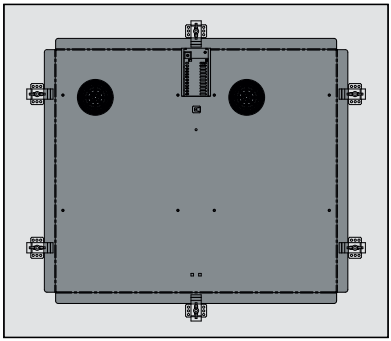




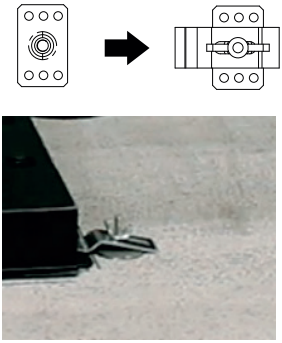
2. Nałóż równomiernie klej (żywica epoksydowa AB lub inny mocny klej odpowiedni do klejenia ceramiki i metali) na zaznaczonych powierzchniach, następnie umieść śruby i uszczelki w odpowiednich miejscach i pozostaw na 24 godziny.



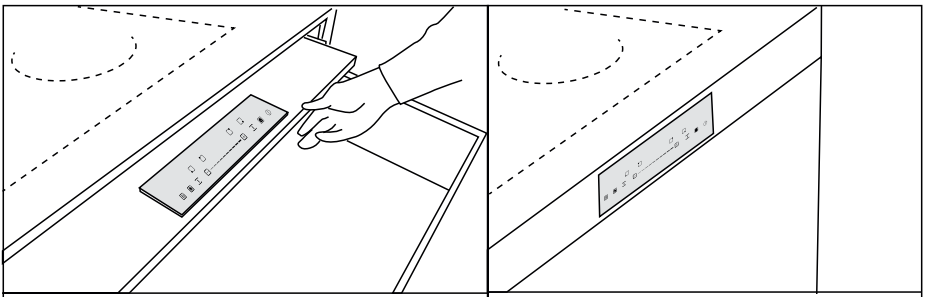




reverse side of the unit



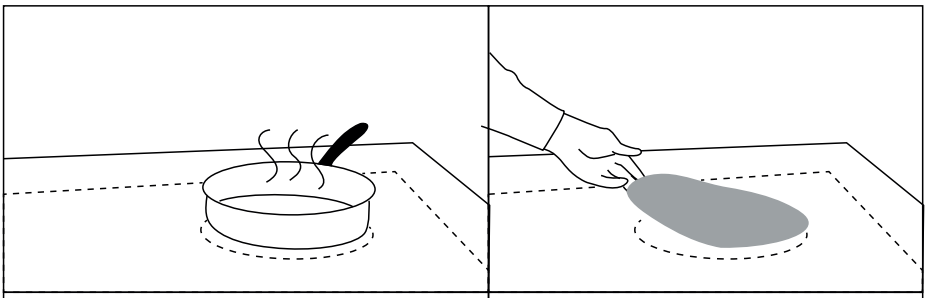
3. Wybierz odpowiednie miejsce do wywiercenia otworów, wsuń 3 kable do odpowiednich portów panelu wyświetlacza, a następnie zamocuj obudowę panelu wyświetlacza w wywierconym otworze lub w innym ustalonym miejscu.



Montaż w szufladzie

Montaż boczny

4. Umieść garnek o odpowiedniej wielkości napełniony wodą, a następnie włącz urządzenie, aby znaleźć strefę grzewczą. Umieść podkładkę silikonową, aby móc skorzystać z tego pola w przyszłości.



Zlokalizuj pole grzewcze

Połóż podkładkę silikonową
w wyznaczonym polu grzewczym

Przed zainstalowaniem płyty grzewczej należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest odpowiednio wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi przestrzeni;
- powierzchnia robocza jest wykonana z materiału żaroodpornego;
- jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem – upewnij się, że piekarnik posiada wbudowany wentylator chłodzący;
- instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi zachowania bezpiecznych odstępów oraz zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami;
- w stałym okablowaniu znajduje się odpowiedni wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od sieci elektrycznej oraz że jest on zamontowany zgodnie z przepisami. Wyłącznik izolacyjny musi być odpowiedniego typu i zapewniać 3 mm odstępu między stykami na wszystkich biegunach (lub na wszystkich czynnych przewodach fazowych, jeśli jest to zgodne z przepisami bezpieczeństwa);
- wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzewczej;
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy się zapoznać z odpowiednimi przepisami;
- do wykończenia ścian wokół płyty grzewczej zastosowano materiały odporne na ciepło oraz łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu płyty indukcyjnej należy upewnić się, że:

- przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki ani szuflady
- istnieje odpowiedni przepływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, upewni się, że pod podstawą płyty zainstalowana jest izolacja termiczna
- wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta

Przed umieszczeniem elementów mocujących

Ustaw urządzenie na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie przykładaj zbyt dużego nacisku na powierzchnię elementów sterujących wystające z płyty kuchennej.

Ostrzeżenia

1. Montaż płyty indukcyjnej musi zostać przeprowadzony przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie należy samodzielnie instalować urządzenia.
2. Płyta indukcyjna nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elementy elektroniczne urządzenia.
3. Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby możliwe było optymalne odprowadzanie ciepła, co zwiększy jej niezawodność.
4. Ściana i obszar nad płytą indukcyjną muszą być odporne na działanie wysokich temperatur.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa klejąca i klej muszą być odporne na działanie wysokich temperatur.

Przed instalacją płyty indukcyjnej



Płyta grzewcza może być podłączona do sieci elektrycznej wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje. Przed podłączeniem płyty grzewczej do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

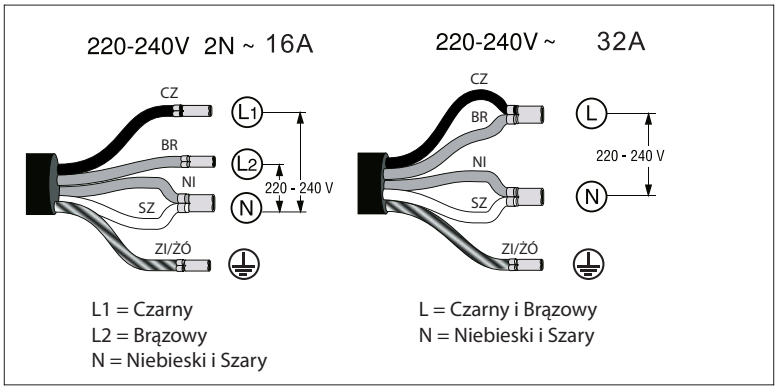
1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy pobieranej przez płytę grzewczą.
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. odcinki przewodu zasilającego wytrzymują obciążenie określone na tabliczce znamionowej.

W celu podłączenia płyty grzewczej do sieci elektrycznej nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ułożony tak, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekroczyła 75°C.



Skonsultuj się z elektrykiem, czy domowa instalacja elektryczna nie wymaga wprowadzenia zmian. Wszelkie zmiany mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednimi normami lub za pomocą bezpiecznika jednofazowego. Sposób podłączenia pokazano poniżej.



Recykling i utylizacja

Ochrona środowiska

Nie należy wyrzucać zużytych urządzeń elektrycznych razem z odpadami komunalnymi. Prosimy o recykling w przeznaczonych do tego miejscach. W celu uzyskania informacji na temat recyklingu należy skontaktować się ze sprzedawcą lub uzyskać informacje od lokalnymi władz.



Symbol umieszczony na produkcie oraz jego opakowaniu oznacza, że urządzenie należy przekazać do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu jego utylizacji.

Utylizując ten produkt prawidłowo, pomożesz uniknąć potencjalnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia publicznego. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami, zakładem utylizacji odpadów komunalnych lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

EN

INDUCTION HOB
INVISIBLE

Instruction Manual / Installaction Manual

HC-INV- M4

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carry ing out any work or maintenance on it.
- Connection to a good system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a quali fied electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appli ance.
- No combustible material or products should be placed on this appli ance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and without earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

OPERATION AND MAINTENANCE

II Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack,switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted.Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards)or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their
  surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction

concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover fiame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



CAUTION

- **The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.**



WARNING

- **In order to prevent tipping of the appliance,this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.**



WARNING

- **Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.**



WARNING

- **If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts**

INTRODUCTION

on the purchase of your new Induction Hob.

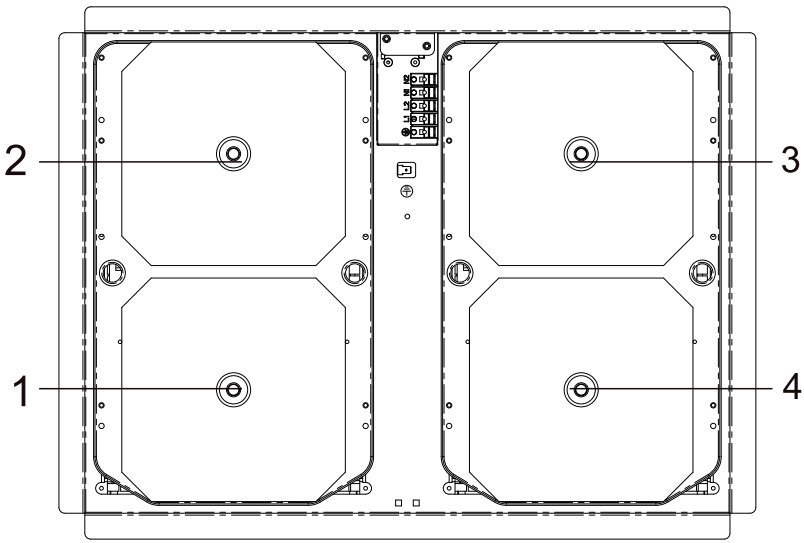
We recommend that you spend some time to read this Instruction/ Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction/ Installation Manual for future reference.

PRODUCT OVERVIEW

Top View

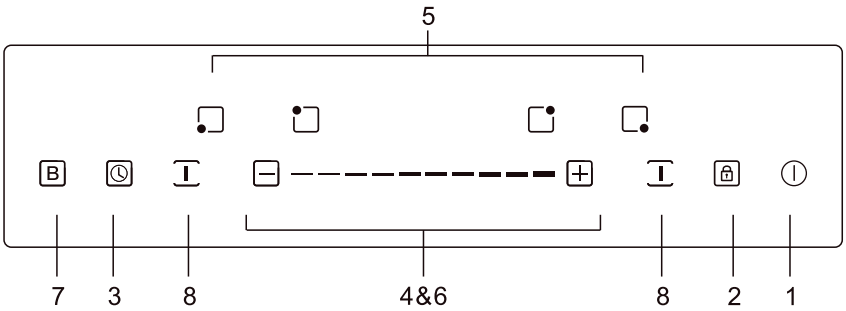


Model: HC-INV- M4
1.190* 190mm: 1800W boost 2000W 2.190*190mm: 1800W boost 2000W 3.190*190mm: 1800W boost 2000W 4.190*190mm: 1800W boost 2000W

PRODUCT OVERVIEW

Control Panel

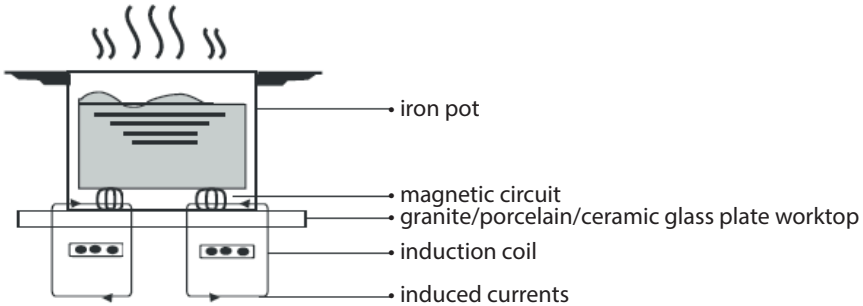
Model: HC-INV- M4



I. ON/OFF Control	2. Child Lock Control
3. Timer Control	4. Timer Regulating Control
5. Heating Zone Selection Control	6. Power Regulating Control
7. Boost Control	8. Extended Zone Control

A WORD ON INDUCTION COOKING

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

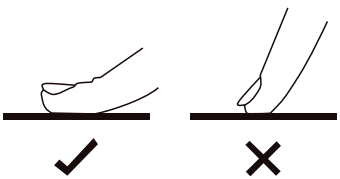


Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

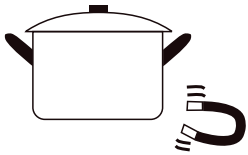
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a mag net:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

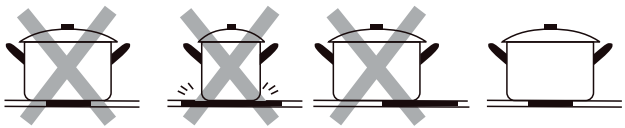


- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

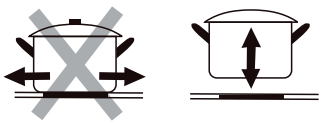
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



PAN DIMENSIONS

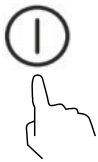
The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corres ponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

The base diameter of induction cookware

Cooking Zone	Minimum (mm)
160	100
180	120
210	140
240	160
280	180
Flexi zone	200

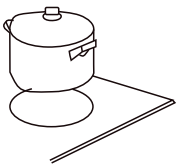
USING YOUR HOB

To start cooking



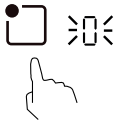
1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show" -", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

Because these models are induction hobs with plugs, so the total power will be limited. When the user starts the operation of 2 or more burners, the induction hob will automatically adjust the power within the limit of the total power.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

• Make sure the bottom of the pan and the surface Of the cooking zone are clean and dry.

• 3. All heating zone selection control ,and a indicator next to the key flash"0" 

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

4. Set the power level
After selecting the heating zone,the indicator next to the zone will flash "0",by sliding the slider from left to right to increase the power from 0-9 levels.,from right to left to decrease the power from 9-0 .



LOCKING THE CONTROLS

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the child lock control . The timer indicator will show" Lo".



To unlock the controls

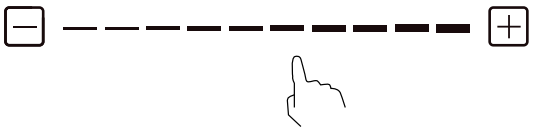
1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the child lock control for 3-5 second.
3. You can now start using your hob.

- **When the hob is in the lock mode,all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation**

WHEN YOU HAVE FINISHED COOKING

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off 

2. Turn the cooking zone off by sliding to "0", make sure the display shows "0"



3. Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot. 

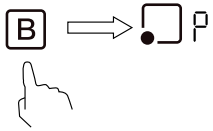
4. 3.Turn the whole cook top off by touching the ON/OFF control. 

USING THE BOOST (FOR AVAILABLE MODELS)

Boost is a function that can heat the selected area at a higher power for 5 minutes. So you can get a faster cooking. The Boost function is suitable for heating large volumes of water.

1. Press the select key of the cooking zone in the home that you want to use the Boost function. Next to the button blinks. 

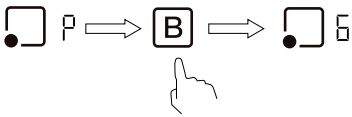
2. Press the Boost button, the cooking area will begin operating in Boost mode (maximum power). The power display shows "P" to indicate that the zone is in boost mode



3. The Boost function will be active for 5 minutes. Then the power will return to the power 9.



4. If you want to cancel the Boost during 5 minutes, First select the cooking zone and then press the Boost button. Power returns to the set initially.

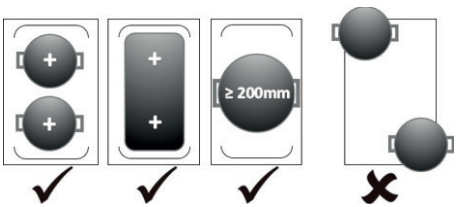


USING THE EXTENDED ZONE (FOR AVAILABLE MODELS)

This area can be used as a large area or as two separate areas, depending on the cooking needs at any time.

The flexible region consists of two independent inductors which can be controlled separately. When it comes to a single area, a cooking utensil can be moved from one home to another keeping the power level of the previous area. This will stop heating when it no longer detects the utensil. Important: Make sure the pan is centered on the independent cooking area. If you use a large pot, oval, rectangular, wide pans, make sure they are focused on the two areas and they cover both cross in the middle of homes.

Examples of good and bad investments :



Great area

1. To enable flexible area as one large area, just press this button 
2. To adjust the power, press the control buttons.
3. Press again the following against key to use
   the f1exible area as two independent areas.
   The cooking zones will operate independently of each other.

USING THE TIMER

- You can use the timer to set it to turn one cooking zone off or more than one after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to O minute.
  The cooking zones will operate independently of each other.

Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer control , The minder indicator will start f1ashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the timer
   When you first touch the timer control, the time unit digit will flash. Set the time by moving the timer slider from left to right (or right to left). You can increase (or decrease) the time unit value.

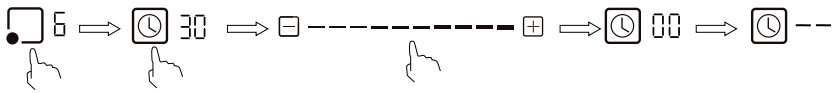


3.2 Touch the timer control again, and the tens digit will flash. Set the time by moving the timer slider from left to right (or right to left). You can adjust the displayed units digit in 10-minute increments (increasing it or decreasing). Tap the timer control icon again to complete the timer setting process.

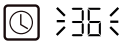


Some models by touching the button"-" and"+" to set the timer.

4. Touching the heating zone selection control, and then touch the Timer control, the timer is canceled, and the"--" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

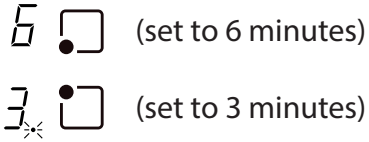


6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator  shows "- - " when the set time finished.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

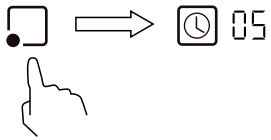
1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time.
   (e.g. zone2# setting time of 3 minutes, zone 4# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.





If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and show "H".



NOTE: if you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

Auto shut down is a safety protection function for your hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

COOKING GUIDELINES



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using high power. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

ll Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 - 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is - the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible f1at-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan brief1y and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

FOR STIR-FRYING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (finger-prints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cook-top is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot!Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	Everyday soiling on glass (finger-prints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)

HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot Be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The slider controls are difficult to operate. t	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the slide control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and !!. appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Never attempt to disassemble the unit by yourself.

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
EI/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please check if dry burning,if still haven't solve,pls contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

TECHNICAL SPECIFICATION

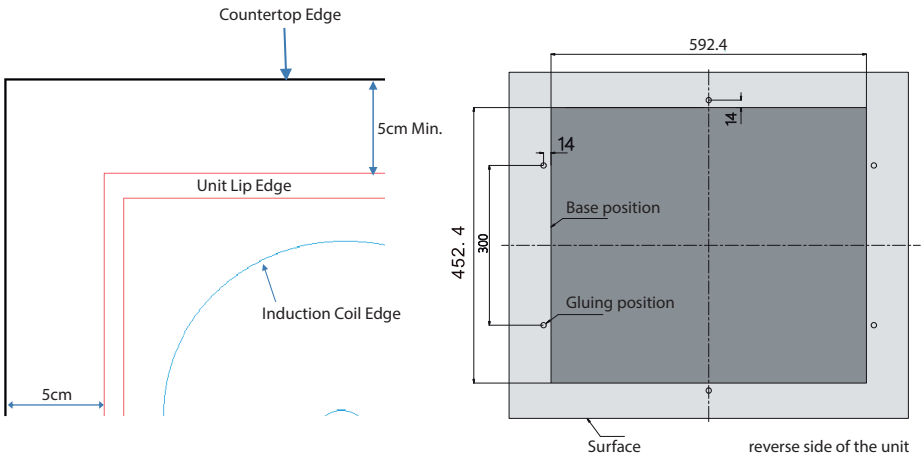
Model	HC-INV- M4
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage/Frequency	220-240V~, 5O Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size LxWxH(mm)	592.4x452.4x57.5

INSTALLATION

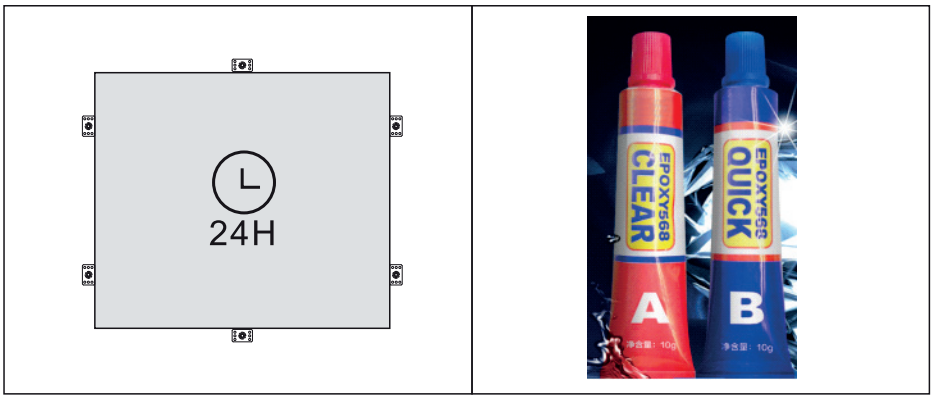
Selection of installation equipment

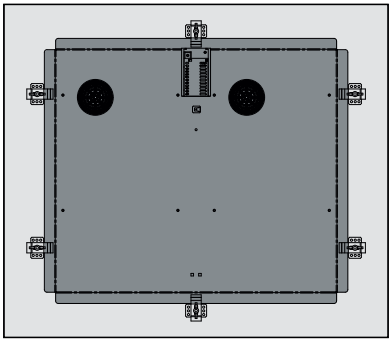
Choose the heat-resistant work surfa ce material (such as granite
and porcelain) to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

1. Turn the unit over and mark the positions accordi ng to the dimensions
   (the circles are the gluing positions).

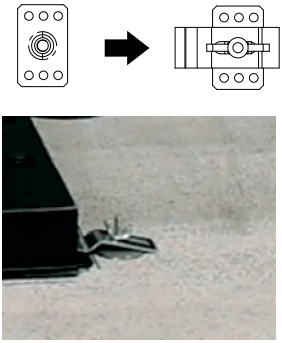


2. Apply glue (epoxy resin AB adhesive or other strong adhesive suitable for sticking
   ceramics and metals) evenly on the marked positions,
   then put the "screws and the gaskets "on the corresponding positions with adhesive,
   and leave it for 24 hours.

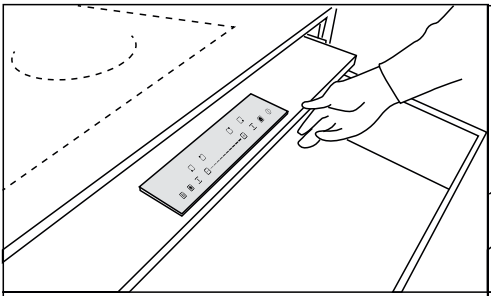




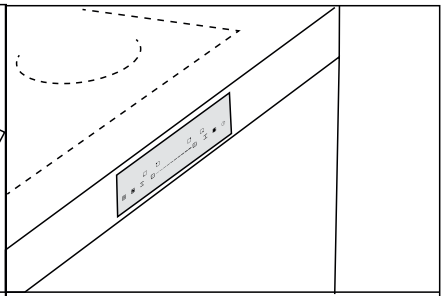
reverse side of the unit



3. Based on the actual situation of the table cabinet, select a suitable position to drill holes, insert the 3 cables into the corresponding ports of the display panel, and then fix the display panel box in the drilled hole or in another fixed position

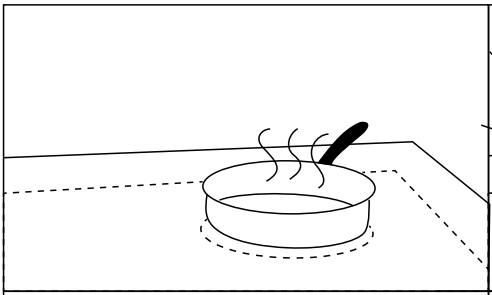


Drawer mounting

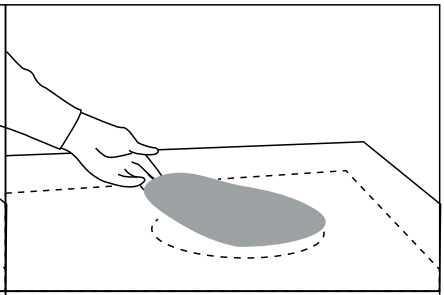


Side mounting

4. Place a suitable size pot filled with water, then power on to find the heating zone, and place the silicone pad in the heating area for future use.



Locate the heating zone



Place the silicone pad onthe marked cooking zone

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
  The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Before locating the fixing brackets



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

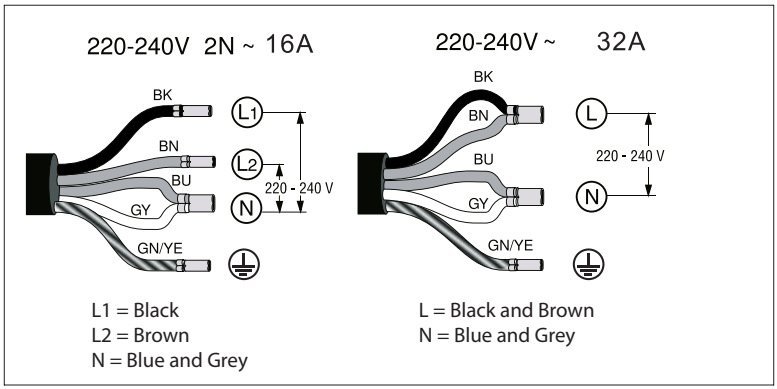
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

   To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 ° C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard,or a single-polet circuit breaker. The method of connection is shown below.



Recycling and Disposal

Environmental Protection

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.



The symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to an electric and electronic equipment collection point for recycling.

On ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to avoid possible negative consequences for the environment and public health, which could occur if this product is not handled correctly. To receive more detailed information about recycling this product, contact your local government, domestic waste disposal services or the outlet where the product was bought.