

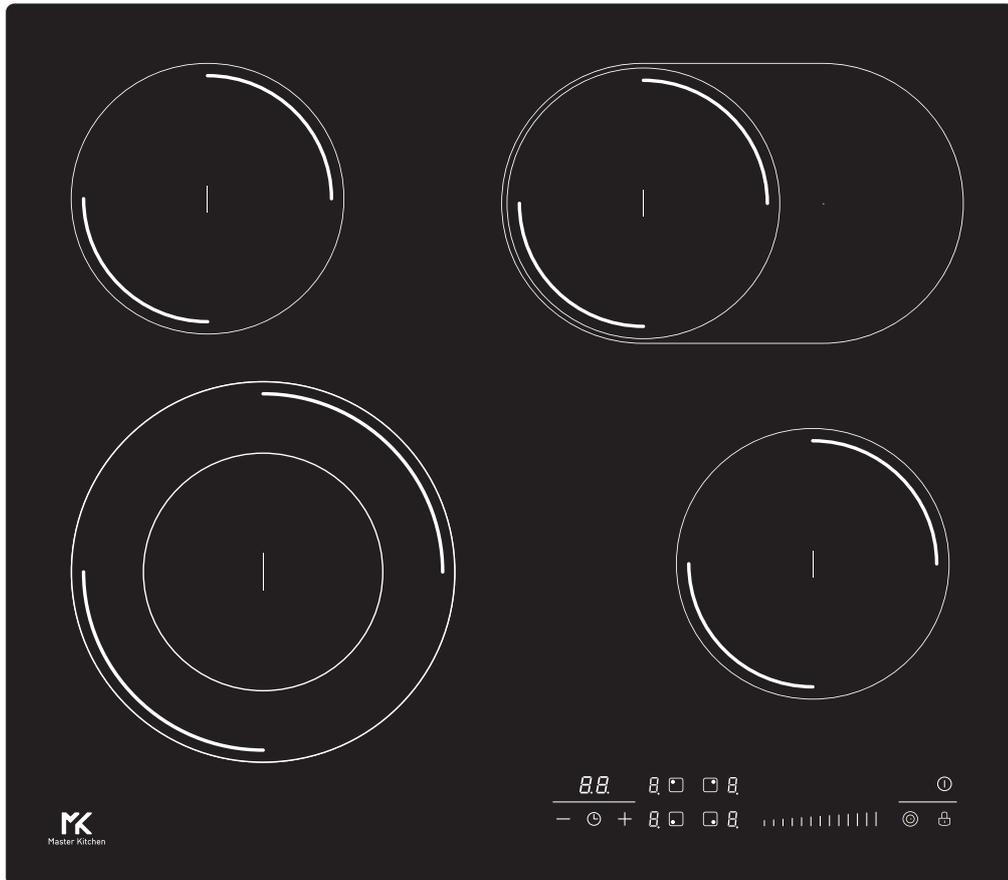


Master Kitchen

Piano in ceramica

Manuale d'Uso / Manuale di Installazione

MODELLO: MKHC 6042 D-O BK



Indice

| | |
|--|-----------|
| 1. Prefazione | 4 |
| 1.1 Avvertenze di Sicurezza | 4 |
| 1.2 Installazione | 4 |
| 1.2.1 Rischio di scosse elettriche..... | 4 |
| 1.2.2 Rischio di tagli | 4 |
| 1.2.3 Importanti indicazioni di sicurezza | 4 |
| 1.3 Funzionamento e manutenzione | 5 |
| 1.3.1 Rischi di scosse elettriche..... | 5 |
| 1.3.2 Rischio per la salute | 5 |
| 1.3.3 Rischio di superficie rovente | 5 |
| 1.3.4 Rischio di tagli | 5 |
| 1.3.5 Importanti indicazioni di sicurezza | 6 |
| 2. Presentazione del prodotto | 8 |
| 2.1 Vista dall'alto | 8 |
| 2.3 Informazioni sul prodotto | 8 |
| 2.4 Principio di funzionamento..... | 9 |
| 2.5 Prima di usare il Nuovo Piano in ceramica..... | 9 |
| 2.6 Specifiche tecniche..... | 9 |
| 3. Funzionamento del Prodotto | 9 |
| 3.1 Comandi tattili | 9 |
| 3.2 Scegliere la giusta pentola..... | 10 |
| 3.3 Modalità di utilizzo | 10 |
| 3.3.1 Inizio cottura | 10 |
| 3.3.2 Fine cottura | 11 |
| 3.3.3 Utilizzo della funzione di Zona doppia | 11 |
| 3.3.4 Blocco dei comandi | 12 |
| 3.3.5 Comando del Timer | 13 |
| 3.3.6 Protezione da Surriscaldamento..... | 15 |
| 3.3.7 Avviso di Calore residuo | 15 |
| 3.3.8 Tempi di funzionamento predefiniti | 15 |
| 4. Indicazioni di cottura | 15 |
| 4.1 Suggerimenti di cottura..... | 15 |
| 4.1.1 Sobbollire, cucinare il riso | 15 |
| 4.1.2 Cuocere le bistecche..... | 16 |
| 4.1.3 Per friggere..... | 16 |
| 5. Impostazione del Calore | 16 |
| 6. Cura e pulizia | 17 |
| 7. Suggerimenti | 17 |
| 8. Installazione | 18 |
| 8.1 Selezione dei dispositivi di installazione..... | 18 |
| 8.2 Prima di collocare le staffe di fissaggio | 20 |
| 8.3 Precauzioni | 21 |
| 8.4 Collegare il piano all'alimentazione elettrica | 21 |

1. Prefazione

1.1 Avvertenze di Sicurezza

La tua sicurezza è molto importante per noi. Ti preghiamo di leggere queste informazioni prima di usare il piano cottura.

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di scosse elettriche

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi lavoro o manutenzione.
- La connessione a un buon sistema di messa a terra è fondamentale e obbligatorio.
- Qualsiasi modifica al sistema di cablaggio domestico devono essere fatte solo da un elettricista qualificato.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe provocare scosse elettriche o morte.

1.2.2 Rischio di tagli

- Prestare attenzione – I bordi del pannello sono affilati.
- Mancata attenzione potrebbe causare lesioni o tagli.

1.2.3 Importanti indicazioni di sicurezza

- Leggere queste istruzioni con attenzione prima di installare o usare l'apparecchio.
- Non collocare sull'apparecchio alcun materiale o prodotto combustibile in nessuna circostanza.
- Far consultare queste istruzioni alla persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare ogni rischio, l'apparecchio deve essere installato in modo conforme a queste indicazioni di installazione.
- L'apparecchio deve essere correttamente installato e munito di messa a terra solo da persone adeguatamente qualificate.
- L'apparecchio dovrebbe essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore isolante che fornisca completa disconnessione dall'alimentazione.

- L'installazione non corretta dell'apparecchio potrebbe invalidare ogni richiesta di garanzia o responsabilità.

1.3 Funzionamento e manutenzione

1.3.1 Rischi di scosse elettriche

- Non cuocere su un piano cottura rotto o con crepe. Se la superficie del piano cottura si dovesse rompere o incrinare, spegnere immediatamente l'apparecchio staccandolo dall'alimentazione (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura mediante l'interruttore a parete prima di eseguire pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare scosse elettriche o morte.

1.3.2 Rischio per la salute

- Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, persone con pacemaker cardiaci o altre apparecchiature mediche (come, ad es., pompe insuliniche) devono consultare il proprio medico o il produttore o medico prima di utilizzare l'apparecchio per assicurarsi che il proprio dispositivo non venga influenzato dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare la morte.

1.3.3 Rischio di superficie rovente

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventerà abbastanza rovente da causare bruciature.
- Evitare che parti del corpo, abiti o qualsiasi oggetto altro da pentole adatte vengano a contatto con il vetro del piano in ceramica finché la superficie non si sia raffreddata.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle padelle potrebbero essere troppo roventi per essere toccati. Verificare che i manici della padella non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare bruciature e scottature.

1.3.4 Rischio di tagli

- La lama affilata del raschietto per piano di cottura rimane esposta quando il coperchio di sicurezza viene rimosso. Usare con estrema cautela e conservarlo sempre fuori dalla portata dei bambini.
- Mancata cautela potrebbe causare lesioni o tagli.

1.3.5 Importanti indicazioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio privo di sorveglianza quando è in uso. Liquidi in ebollizione causano fumo e traboccamenti oleosi che potrebbero prendere fuoco.
- Non usare l'apparecchio come superficie di lavoro o di deposito.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non mettere né lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, carte di memoria magnetici) o apparecchi elettrici (ad es. computer, riproduttori MP3) vicino all'apparecchio, in quanto potrebbero venire influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non usare l'apparecchio per intiepidire o riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto in questo manuale (cioè, utilizzando i comandi tattili). Non fidarsi della funzione di rilevamento pentola per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio né di sedervi, starvi in piedi o salirvi sopra.
- Non riporre oggetti che potrebbero interessare ai bambini in armadietti collocati sopra l'apparecchio. Qualora i bambini si arrampicassero sull'apparecchio, potrebbero riportare gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o privi di sorveglianza nella zona in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- Bambini o persone con una disabilità che ne limiti la capacità di utilizzare l'apparecchio dovrebbero avere una persona responsabile e competente che li istruisca circa il suo utilizzo. L'istruttore dovrebbe accertarsi che sappiano usare l'apparecchio senza provocare danni a se stessi o all'ambiente circostante.
- Non riparare né sostituire alcuna componente dell'apparecchio se non specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi dovrebbero essere fatti da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Non mettere né lasciar cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non mettersi in piedi sul piano di cottura.

- Non usare padelle con bordi frastagliati e non trascinare le pentole lungo la superficie in vetro del piano in ceramica in quanto ciò potrebbe graffiare il vetro.
- Non usare abrasivi o altri detergenti aggressivi per pulire il piano di cottura, in quanto potrebbero graffiare il vetro del piano in ceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo rappresentante o una persona altrettanto qualificata al fine di evitare rischi.
- Questo apparecchio è progettato per essere usato in ambiente domestico o simile, come: - cucina per il personale in negozi, uffici o altri ambienti di lavoro; - fattorie; - clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; - ambienti tipo bed & breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano roventi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare gli elementi che si riscaldano.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni dovrebbero essere tenuti lontani, a meno che non siano tenuti sotto costante supervisione.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 o più anni di età, e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza o conoscenza purché vengano garantite supervisione o indicazioni utili circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e purché tali persone comprendano i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini privi di supervisione.
- **AVVERTENZA:** Cucinare senza sorveglianza su un piano cottura con olio o grasso può essere pericoloso perché potrebbe causare un incendio. MAI cercare di spegnere un fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e quindi coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **Avvertenza:** Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche, poiché le superfici di vetro-ceramica o materiali simili proteggono le parti vive.
- Non dovrebbe venire utilizzato un pulitore a vapore.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un sistema di timer esterno o di telecomando separato.

Congratulazioni per l'acquisto del tuo Nuovo Piano in Ceramica.

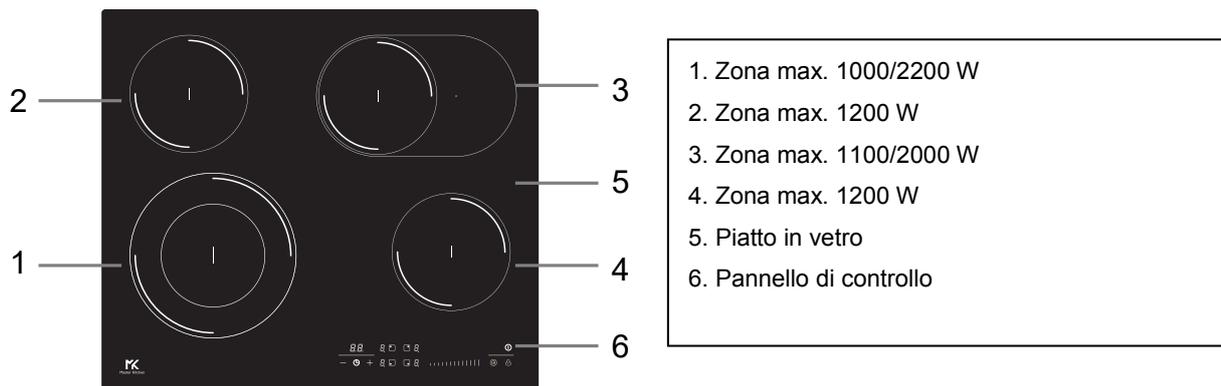
Raccomandiamo vivamente di leggere con cura questo Manuale d'Uso / di Installazione, al fine di comprendere bene come installare e utilizzare correttamente l'apparecchio.

Per l'installazione, leggere la sezione riguardante l'installazione.

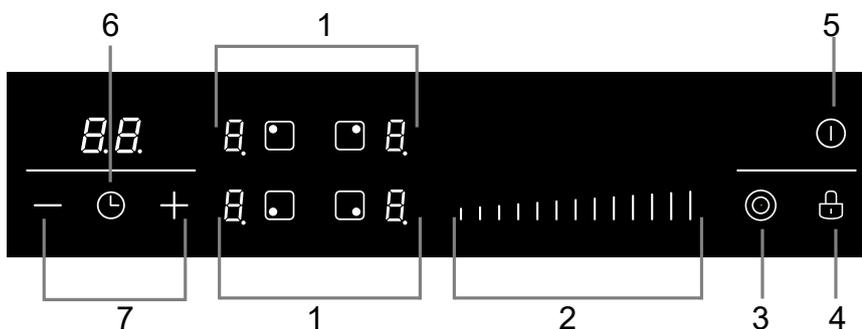
Leggere con cura tutte le indicazioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo Manuale d'Uso/ di installazione per future consultazioni.

2. Presentazione del prodotto

2.1 Vista dall'alto



2.2 Pannello di Controllo



1. Comandi di selezione zona di Riscaldamento
2. Comando a scorrimento tattile di Alimentazione
3. Comando della zona duale
4. Comando di Blocco
5. Comando ON/OFF
6. Comando del timer
7. Comandi di regolazione del timer

2.3 Informazioni sul prodotto

Il piano di cottura in ceramica con microcomputer può supportare diversi tipi di esigenze di cucina a motivo del riscaldamento a filo di resistenza, al comando micro-computerizzato e della selezione di potenza multipla, e costituisce pertanto la scelta ottimale per le famiglie moderne.

Il piano cottura in ceramica è centrato sul consumatore e adotta un design personalizzato. Il piano ha prestazioni sicure e affidabili, e rende così la tua vita confortevole e ti permette di godere pienamente dei piaceri della vita.

2.4 Principio di funzionamento

Questo piano di cottura in ceramica utilizza direttamente il riscaldamento a filo di resistenza, e regola la potenza in uscita mediante la regolazione di potenza con i comandi tattili.

2.5 Prima di usare il Nuovo Piano in ceramica

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione 'Avvertenze di sicurezza'.
- Togliere ogni pellicola protettiva che possa essere rimasta sul piano in ceramica.

2.6 Specifiche tecniche

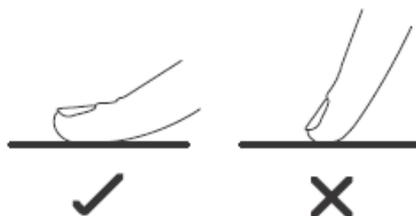
| | |
|--|-----------------------|
| Piano di cottura | MKHC 6042 D-O BK |
| Zone di cottura | 4 Zone |
| Voltaggio di Alimentazione | 220-240V~ 50Hz o 60Hz |
| Potenza elettrica installata | 6000-7200W |
| Dimensioni del prodotto Lun×Lar×Alt (mm) | 590X520X55 |
| Dimensioni di incasso A×B (mm) | 560X490 |

Peso e dimensioni sono approssimati. Poiché cerchiamo continuamente di migliorare i nostri prodotti potremmo modificare specifiche e design senza preavviso.

3. Funzionamento del Prodotto

3.1 Comandi tattili

- I comandi rispondono al tocco, pertanto non c'è bisogno di applicare alcuna pressione.
- Usare il polpastrello del dito, non la punta.
- Sentirete un beep ogni volta che un tocco viene registrato.
- Assicurarsi sempre che i comandi siano puliti, asciutti, e che non ci siano oggetti (ad es. utensili o panni) che li coprano. Anche una minima traccia di acqua potrebbe rendere il funzionamento dei comandi difficoltoso.

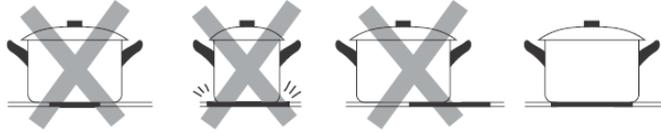


3.2 Scegliere la giusta pentola

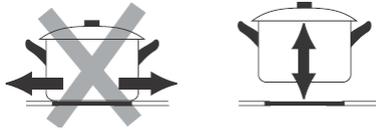
Non usare pentolame con bordi dentellati o base curva.



Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, poggia aderente al vetro, e sia della stessa dimensione della zona di cottura.



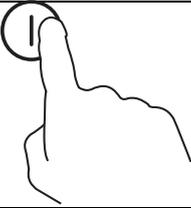
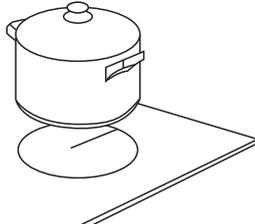
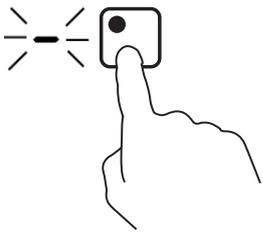
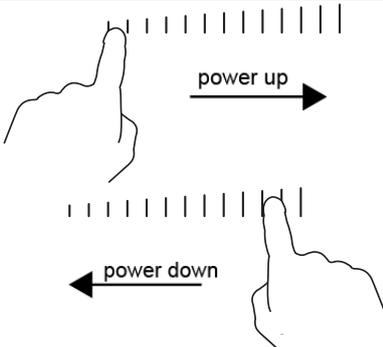
Sollevarle sempre le pentole per toglierle dal piano in ceramica – non farle scivolare: potrebbero graffiare il vetro.



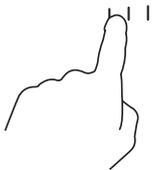
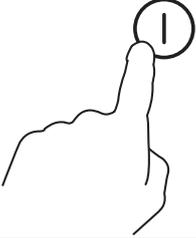
3.3 Modalità di utilizzo

3.3.1 Inizio cottura

Dopo l'accensione, il segnale sonoro emette un solo beep, tutti gli indicatori luminosi si accendono per 1 secondo quindi si spegne, a indicare che il piano in ceramica è entrato in modalità di standby.

| | |
|---|---|
| <p>Toccare il comando ON/OFF  . Su tutti gli indicatori appare “-“</p> |  |
| <p>Collocare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte. |  |
| <p>Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento e l'indicatore toccato comincerà a lampeggiare.</p> |  |
| <p>Regolare l'impostazione del calore facendo scivolare il dito sul comando a cursore verso destra.</p> <ul style="list-style-type: none"> • E non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano in ceramica si spegnerà automaticamente. Bisognerà ricominciare dal passo 1. • È possibile modificare l'impostazione di calore durante la cottura. • È possibile modificare il livello di potenza da 0 a 9 mediante il comando a cursore. |  |

3.3.2 Fine cottura

| | |
|--|---|
| Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere. |  |
| Spegnere la zona di cottura facendo scorrere il dito sul comando a cursore verso sinistra "0". Assicurarsi che sul cursore appaia "0". |  |
| Spegnere tutto il piano di cottura toccando il comando ON/OFF (I) . |  |



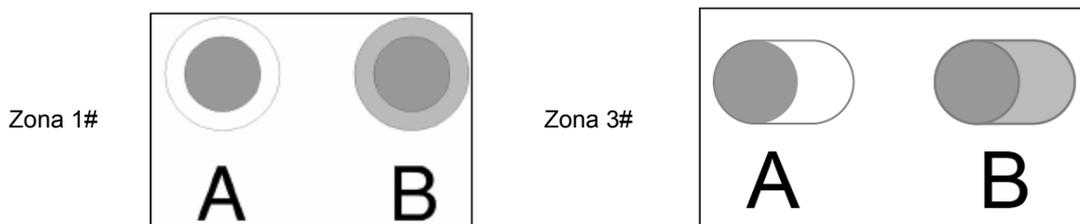
Fare attenzione alle superfici roventi

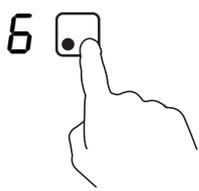
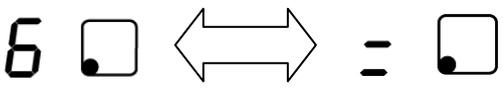
Una H indicherà quale zona di cottura è rovente al tatto. Il simbolo scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura di sicurezza. Se si vogliono riscaldare altre pentole, l'utilizzo di una zona di cottura che sia ancora calda può anche essere una strategia di risparmio energetico.



3.3.3 Utilizzo della funzione di Zona doppia

- La funzione è valida solo nelle zone di cottura 1# e 3#
- La zona di cottura doppia ha due aree di cottura che possono utilizzare una sezione centrale e una sezione esterna. È possibile usare la zona centrale (**A**) in modo indipendente o entrambe le sezioni (**B**) insieme.



| Attivare la Zona doppia | |
|--|---|
| Premere il comando di selezione della zona di cottura della zona di riscaldamento a doppio loop (ad es. il livello di potenza è 6) |  |
| Quando l'indicatore di livello di potenza lampeggia, premere  |  |
| Dopo 5 secondi, l'indicatore smette di lampeggiare, la funzione di doppio loop è attivata, e il livello di Potenza visualizza "6" e "=" alternativamente. |  |
| Disattivare la Zona doppia | |
| Premere il comando di selezione della zona di riscaldamento della zona a doppio loop, l'indicatore di livello di potenza lampeggia, quindi premere  , la funzione di doppio loop verrà annullata e il livello di potenza ritornerà a "6". | |

Nota:

- 1、 Il doppio loop è disponibile solo nelle zone di cottura 1# e 3#.
- 2、 È possibile selezionare la funzione dal livello 1 al livello 9.

3.3.4 Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare un utilizzo indesiderato (ad es. bambini che accidentalmente accendano le zone di cottura).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi sono disabilitati, eccetto il comando ON/OFF.

| Per bloccare i comandi | |
|---|---|
| Toccare il comando di blocco  | Sull'indicatore del timer apparirà "Lo" |
| Per sbloccare i comandi | |
| Assicurarsi che il piano in ceramica sia acceso | |
| Toccare e tenere premuto sul comando di blocco  per un po'. | |



Quando il piano è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati eccetto ON/OFF , così che si possa sempre spegnere l'interruttore ON/OFF  in caso di emergenza, ma si debba prima sbloccare il piano per effettuare l'operazione successiva.

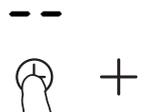
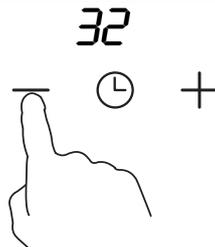
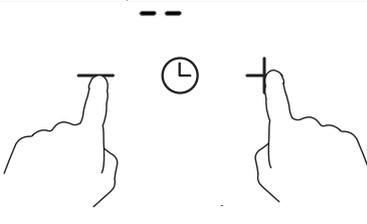
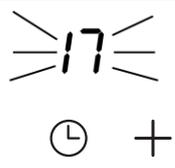
3.3.5 Comando del Timer

È possibile usare il timer in due modi diversi:

- a) È possibile utilizzarlo come Contaminuti. In tal caso, nessuna zona di cottura si spegnerà finché il timer non raggiunge il tempo impostato.
- b) È possibile impostarlo per spegnere una o più zone di cottura quando scade il tempo impostato. Il tempo Massimo impostabile sul timer è di 99 min.

a) Usare il Timer come Contaminuti

Se non si è selezionata nessuna zona di cottura

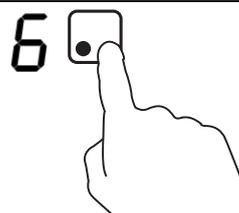
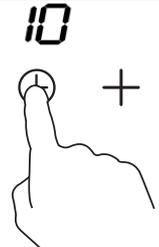
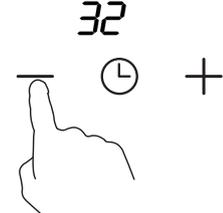
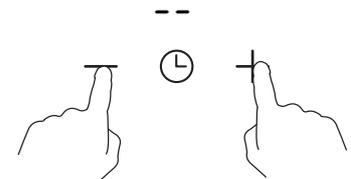
| | |
|---|---|
| <p>Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso. Nota: è possibile usare il contaminuti anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.</p> |  |
| <p>Toccare il comando del timer, nel display del timer apparirà "--".</p> |  |
| <p>Regolare l'impostazione del timer toccando il comando "-" o "+". L'indicatore dei minuti comincerà a lampeggiare e apparirà nel display del timer.</p> |  |
| <p>Toccano "-" e "+" insieme, il timer viene annullato, e sul display dei minuti apparirà "--".</p> |  |
| <p>Quando il tempo è impostato, comincerà immediatamente il conto alla rovescia. Il display visualizzerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi</p> |  |
| <p>Il segnale sonoro funzionerà per 30 secondi e sull'indicatore del timer apparirà "--" quando il tempo impostato giungerà al termine.</p> |  |

Suggerimento:

- Toccare il comando "-" o "+" del timer una volta per ridurre o aumentare di 1 minuto.
- Toccare e tenere toccato il comando "-" o "+" del timer per ridurre o aumentare di 10 minuti.
- Se il tempo impostato supera i 99 minuti, il timer torna automaticamente a 0 minuti.

b) Impostare il timer per spegnere una o più zone di cottura

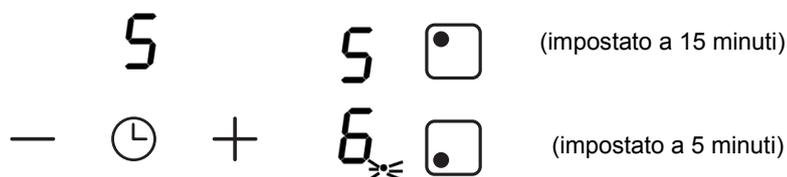
Per impostare le zone di cottura con questa funzione:

| Impostare una zona | |
|--|---|
| Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento |  |
| Toccare il comando del timer, sull'indicatore del timer apparirà "10" |  |
| Regolare l'impostazione del timer mediante i comandi "-" o "+". L'indicatore del contaminuti inizierà a lampeggiare e verrà visualizzato sul display del timer. |  |
| Toccano "-" e "+" insieme, il timer viene annullato e sul contaminuti verrà visualizzato "--". |  |
| Impostato il tempo, il timer inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Sul display apparirà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi. |  |

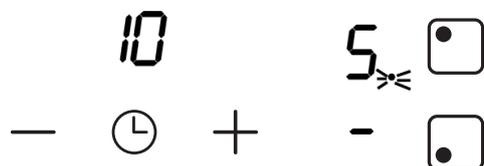
Impostare il timer per spegnere più di una zona di cottura

a). Se più di una zona di cottura usa questa funzione, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più basso (ad es. zona 1# tempo impostato 5 minuti, zona 2# tempo impostato 15 minuti, l'indicatore del timer visualizza "5".)

NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore di livello di potenza comincia a lampeggiare.



b). Terminato il conto alla rovescia del timer, la zona corrispondente si spegnerà. Allora apparirà il nuovo contaminuti del timer and the de il punto della zona corrispondente comincerà a lampeggiare.



c). Terminato il tempo di cottura, la zona di cottura corrispondente verrà spenta automaticamente.



Nota:

- a) Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà per indicare che la zona è stata selezionata.



- b) Se si desidera modificare il tempo dopo che il timer è stato impostato, bisogna ricominciare dal punto 1.

3.3.6 Protezione da Surriscaldamento

Un sensore di temperatura incorporato è in grado di monitorare la temperatura all'interno del piano di ceramica. Quando viene monitorato un eccessivo carico di temperatura, il funzionamento del piano in ceramica verrà automaticamente spento.

3.3.7 Avviso di Calore residuo

Quando il piano è rimasto in funzione per diverso tempo, resterà del calore residuo. Apparirà la lettera " H " per avvisare di tenersi lontano.

3.3.8 Tempi di funzionamento predefiniti

L'autospegnimento è una protezione di sicurezza del tuo piano. Si spegne automaticamente anche se ci si dimentica di spegnere il fornello. I tempi di funzionamento di default per i diversi livelli di potenza sono indicati nella seguente tabella:

| | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Livello di potenza | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Tempo di funzionamento predefinito (ore) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

4. Indicazioni di cottura



Fare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si riscaldano velocemente, soprattutto se si usa il Potenziatore. A temperature molto alte l'olio e il grasso prendono fuoco spontaneamente e ciò rappresenta un serio pericolo di incendio.

4.1 Suggerimenti di cottura

- Quando il cibo giunge a ebollizione, ridurre le impostazioni di temperatura.
- L'uso del coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Cominciare a cuocere a elevate impostazioni e ridurle quando il cibo si è riscaldato.

4.1.1 Sobbollire, cucinare il riso

- A circa 85°C, quando le bolle cominciano a salire di tanto in tanto in superficie, il liquido di cottura comincia a sobbollire. Questa è la chiave per zuppe deliziose e teneri stufati, poiché il sapore si diffonde senza scuocere il cibo. Cibi a base di uova e salse addensate con la farina dovrebbero essere cotti al di sotto del livello di ebollizione.
- Alcune ricette, compresa la cottura del riso mediante assorbimento, possono richiedere un'impostazione più alta di quella minima per assicurare che il cibo si cuocia adeguatamente nel tempo consigliato.

4.1.2 Cuocere le bistecche

Per cucinare succulente bistecche:

1. Tenere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima di cucinarla.
2. Scaldare una padella dai bordi alti.
3. Spennellare di olio entrambi i lati della bistecca. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e quindi mettere la carne nella padella calda.
4. Girare la bistecca una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e da quanto ben cotta la si desidera. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per sondare il livello di cottura – più compatta risulta, più sarà 'ben cotta'.
5. Lasciar riposare la bistecca su un piatto caldo per pochi minuti per permetterle di riposare e ammorbidirsi prima di servire.

4.1.3 Per friggere

1. Scegliere una padella in ceramica dai bordi bassi o un'ampia padella per friggere.
2. Tenere a portata di mano tutti gli ingredienti e gli attrezzi necessari. Friggere dovrebbe essere un processo veloce. Se si devono friggere grandi quantità, cucinare il cibo in tante piccole porzioni.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cucinare prima la carne, mettere da parte e tenere al caldo.
5. Far saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, portare la zona di cottura su impostazioni più basse, rimettere la carne in padella e aggiungere la propria salsa.
6. mescolare con delicatezza gli ingredienti per assicurarsi che vengano riscaldati.
7. Servire immediatamente.

5. Impostazione del Calore

Se seguenti impostazioni sono puramente indicative. L'esatta impostazione dipende da diversi fattori, compreso il tipo di pentola e la quantità di cibo cucinato. Fare delle prove per trovare le impostazioni più adatte al proprio modo di cucinare.

| Impostazioni | Adeguate per |
|--------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• scaldare delicatamente piccole porzioni di cibo• sciogliere cioccolato, burro, cibi che bruciano velocemente• sobbollire delicatamente• riscaldare lentamente |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• riscaldare• sobbollire rapidamente• cuocere il riso |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• pancake / frittelle / crêpes |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• far saltare le verdure• cuocere la pasta |
| 9/P | <ul style="list-style-type: none">• friggere• scottare• portare la zuppa a ebollizione• portare l'acqua a ebollizione |

6. Cura e pulizia

| Che cosa? | Come? | Importante! |
|--|---|---|
| <p>La sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dal cibo o da riversamenti non zuccherini sul vetro)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare il piano in ceramica dall'alimentazione. 2. Applicare un detergente per piani di cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non rovente!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o con panno carta. 4. Riattaccare il piano in ceramica all'alimentazione. | <ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano di cottura è staccato dall'alimentazione, non c'è indicazione di 'superficie rovente', ma la zona di cottura può ancora essere rovente! Fare molta attenzione. • Spugne resistenti, alcuni spugne di nylon e detergenti aggressivi / abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna sono adatti. • Non lasciare mai residui di detergenti sul piano: il vetro potrebbe macchiarsi. |
| <p>Traboccamenti, cibo fuso, e riversamenti di zucchero bollente sul vetro</p> | <p>Rimuoverli immediatamente con una spatola, una paletta o un raschietto adatti a piani di cottura in ceramica, ma fare attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare il piano di cottura dall'alimentazione a parete. 2. Tenere l'utensile ad una angolazione di 30° e spingere il riversamento verso un'area fredda del piano di cottura. 3. pulire il cibo riversatosi con un panno o un panno-carta. 4. Seguire i passi 2 a 4 di 'Sporcizia quotidiana sul vetro' sopra. | <ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate da fusioni e alimenti zuccherini o traboccamenti il prima possibile. Se lasciati a raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o anche danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando viene tolta la copertura di protezione, la lama del raschietto è molto affilata. Usare con estrema cautela e tenere fuori dalla portata dei bambini. |
| <p>Travasamenti sui comandi tattili</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare il piano in ceramica dall'alimentazione. 2. Asciugare il travasamento. 3. Pulire l'area dei comandi tattili con una spugna o un panno pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un panno-carta. 5. Riattaccare il piano in ceramica all'alimentazione. | <ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi tattili potrebbero non funzionare quando hanno del liquido sopra. Assicurarsi di asciugare bene l'area dei comandi tattili prima di riaccendere il piano di cottura. |

7. Suggerimenti

| Problema | Possibili cause | Cosa fare |
|---|--|---|
| Il piano in ceramica non si accende. | Alimentazione assente. | Assicurarsi che il piano in ceramica sia connesso all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella propria casa o zona. Se si è verificato tutto e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato. |
| I comandi tattili non rispondono. | I comandi sono bloccati. | Sbloccare i comandi. Vd. sezione 'Uso del piano di cottura a ceramica' per le istruzioni. |
| I comandi tattili sono difficili da utilizzare. | Potrebbe esserci un sottile velo di acqua sopra i comandi o forse avete usato la punta e non i polpastrelli per toccare i comandi. | Assicurarsi che l'area dei comandi tattili sia asciutta e usare il polpastrello per toccare i comandi. |
| Il vetro si graffia. | Pentolame con i bordi seghettati. Detersivi, spugne abrasive o prodotti usati non adatti. | Usare pentolame con basi piatte e lisce. Vd. 'Scelta della pentola giusta'. Vd. 'Cura e manutenzione'. |
| Alcune pentole emettono scricchiolii o cigolii. | Ciò potrebbe essere provocato dalla costruzione del tuo pentolame (strati di differenti metalli che vibrano diversamente). | Ciò è normale per il pentolame e non indica un guasto. |

8. Installazione

8.1 Selezione dei dispositivi di installazione

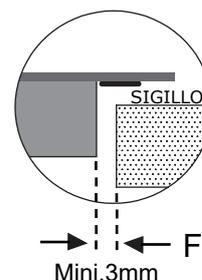
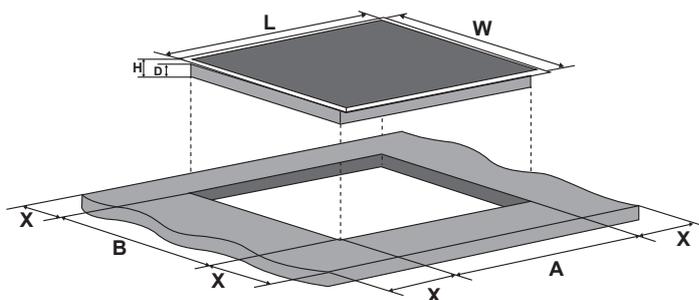
Ritagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni mostrate nel disegno.

Per l'installazione e l'utilizzo, occorre salvare un minimo di 5 cm di spazio attorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30mm. Scegliere un materiale per la superficie di lavoro che sia resistente al calore e isolante (legno e simile materiale fibroso igroscopico non devono essere utilizzati come superficie di lavoro a meno che non impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni più ampie causate dalle radiazioni di calore provenienti dalla piastra rovente. Come mostrato sotto:



Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano e le superfici interne del piano di lavoro dovrebbero essere di almeno 3mm.

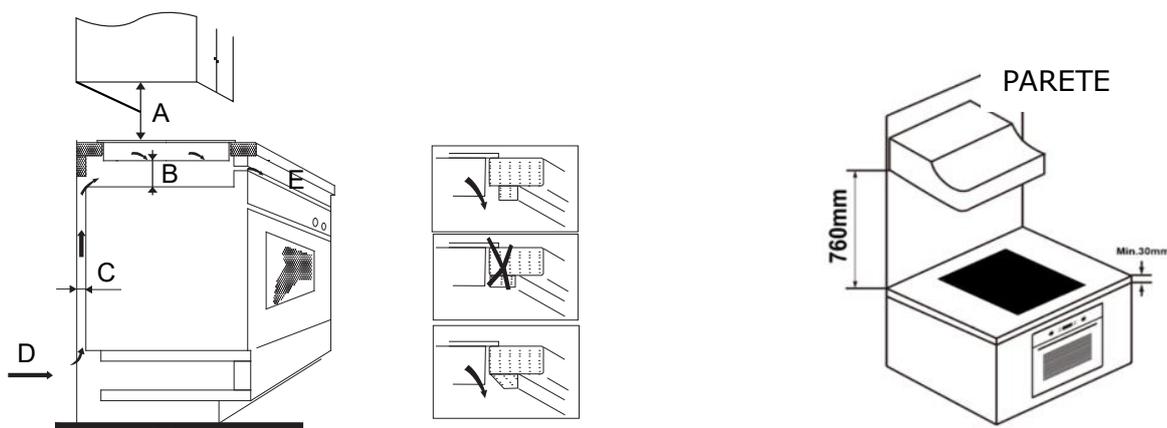


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | F(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|--------|
| 590 | 520 | 55 | 51 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 mini | 3 mini |

In qualsiasi circostanza, assicurarsi che il piano di cottura sia ben ventilato e che le aperture di entrata e uscita dell'aria non siano bloccate. Accertarsi che il piano di cottura in ceramica sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato sotto



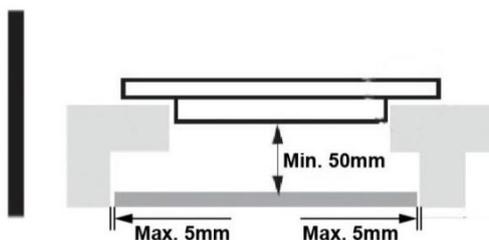
Nota: La distanza di sicurezza tra il piano di cottura e l'armadietto soprastante il piano deve essere di almeno 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|---------|---------|--------------------|----------------------|
| 760 | 50 mini | 20 mini | Ingresso dell'aria | Uscita dell'aria 5mm |

AVVERTENZA: Garantire una Ventilazione adeguata

Assicurarsi che il piano in ceramica sia ben ventilato e che le aperture di ingresso e di uscita dell'aria non siano bloccate. Per evitare contatto accidentale con il fondo surriscaldato del piano o ricevere inaspettate scosse elettriche durante il lavoro, è necessario mettere un inserto in legno, fissato da viti, alla distanza minima di 50mm dal fondo del piano. Rispettare i seguenti requisiti.



Ci sono fori di ventilazione attorno alla parte esterna del piano. BISOGNA assicurarsi che tali aperture non siano bloccate dal piano di lavoro quando lo si posiziona.

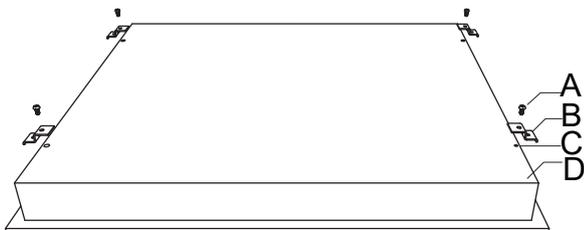


- Fare attenzione che la colla che unisce il materiale di plastica o di legno al mobile, abbia la capacità di resistere a temperature non inferiori a 150°C, per evitare il distacco del pannello.
- La parete posteriore, adiacente e attorno alle superfici deve pertanto essere in grado di sopportare una temperatura di 90°C.

8.2 Prima di collocare le staffe di fissaggio

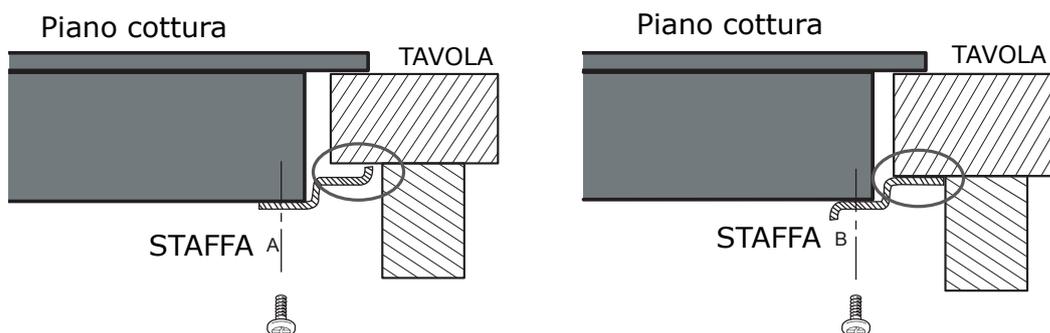
L'unità dovrebbe essere collocata su una superficie stabile, liscia (usare la confezione). Non fare forza sui comandi che sporgono dal piano.

Fissare il piano alla superficie di lavoro avvitando le 4 staffe sul fondo del piano (vd. immagine) dopo l'installazione.



| A | B | C | D |
|------|--------|-----------------|------|
| vite | staffa | foro della vite | base |

Regolare la posizione delle staffe in modo da adattarle al diverso spessore della tavola.



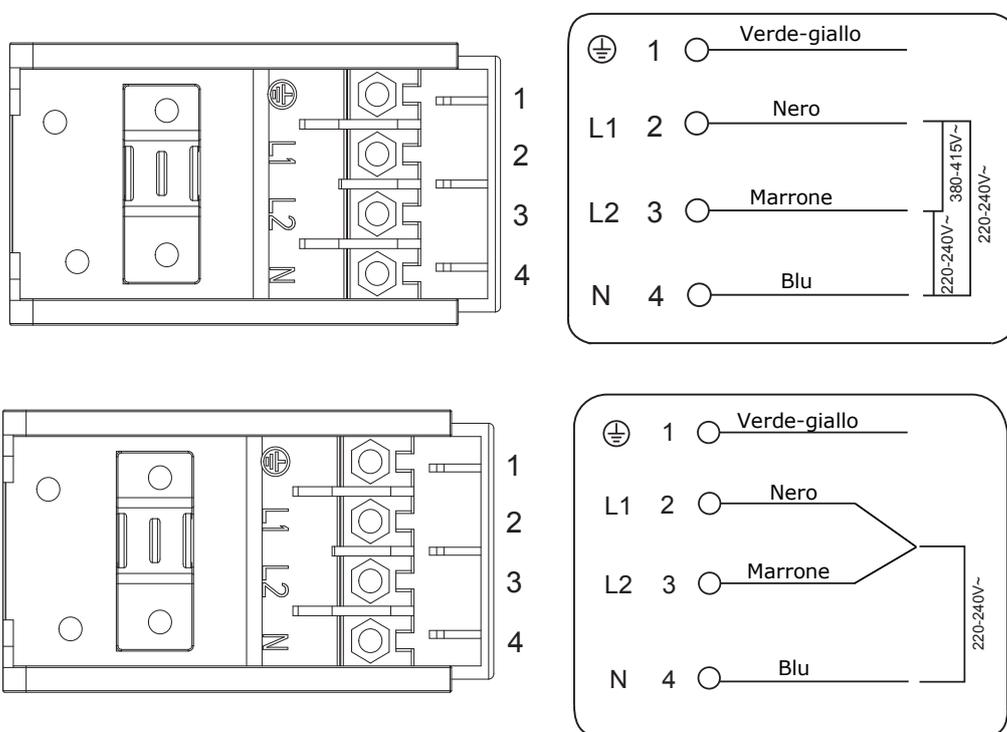
In qualsiasi circostanza, le staffe non devono venire in contatto con le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vd. immagine).

8.3 Precauzioni

1. Il piano in ceramica deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo professionisti al vostro servizio. Non eseguire questa operazione da soli.
2. Il piano non dovrebbe essere installato direttamente sopra lavastoviglie, frigorifero, congelatore o lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare le parti elettroniche del piano.
3. Il piano in ceramica deve essere installato in modo tale che da garantire il migliore irraggiamento del calore per favorirne le prestazioni.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono sopportare il calore.
5. Per evitare qualsiasi danno, lo strato inserito e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non usare apparecchi di pulizia a vapore.

8.4 Collegare il piano all'alimentazione elettrica

L'alimentazione deve essere collegata nel rispetto delle norme vigenti, o mediante un interruttore di circuito a una sola polarità. Il metodo della connessione è mostrato qui di seguito.



1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere condotta dal proprio servizio di assistenza con appositi strumenti per evitare qualsiasi inconveniente.
2. Se l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione, deve essere installato un interruttore di circuito omni-polare con un minimo di apertura di 3mm tra i contatti.
3. L'installatore deve assicurarsi che sia stata fatta una connessione elettrica corretta e nel rispetto delle relative norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve venire piegato o schiacciato.
5. Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito da tecnici autorizzati.



La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano non sono accessibili dopo l'installazione.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati municipali. È necessaria una raccolta differenziata per uno speciale trattamento di questo tipo di rifiuti.

Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/EU per Smaltimento di Apparecchiature Elettriche e Elettroniche (WEEE). Garantendo che questo apparecchio venga smaltito correttamente, aiuterete a preservare l'ambiente e la salute delle persone da ogni possibile danno, che potrebbe altrimenti essere causato se l'apparecchio fosse smaltito nel modo sbagliato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Dovrebbe essere portato presso un punto di raccolta per il riciclaggio di beni elettrici e elettronici.

Questo apparecchio richiede uno speciale trattamento di smaltimento. Per ulteriori informazioni a proposito del trattamento, del recupero o del riciclaggio di questo prodotto, contattare le autorità locali, il centro di raccolta differenziata più vicino o il negozio presso cui avete effettuato l'acquisto.

Per ulteriori informazioni circa il trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare le autorità locali, il centro di raccolta differenziata più vicino o il negozio presso cui avete effettuato l'acquisto.



Master Kitchen
Midea Italia srl
Made in P.R.C.

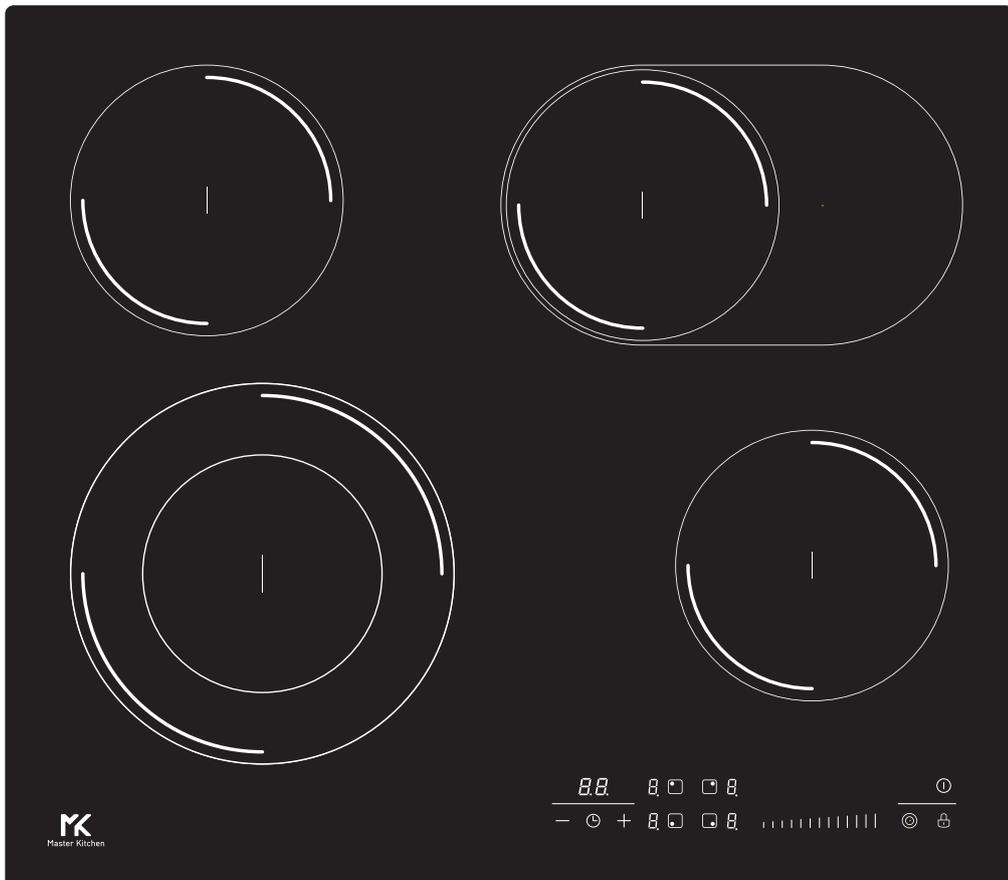


Master Kitchen

Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: MKHC 6042 D-O BK



Content

| | |
|--|-----------|
| 1. Foreword | 4 |
| 1.1 Safety Warnings..... | 4 |
| 1.2 Installation..... | 4 |
| 1.2.1 Electrical Shock Hazard | 4 |
| 1.2.2 Cut Hazard | 4 |
| 1.2.3 Important safety instructions | 4 |
| 1.3 Operation and maintenance | 5 |
| 1.3.1 Electrical Shock Hazard | 5 |
| 1.3.2 Health Hazard | 5 |
| 1.3.3 Hot Surface Hazard..... | 5 |
| 1.3.4 Cut Hazard | 5 |
| 1.3.5 Important safety instructions | 6 |
| 2. Product Introduction | 8 |
| 2.1 Top View..... | 8 |
| 2.2 Control Panel | 8 |
| 2.3 Product Information | 8 |
| 2.4 Working Principle | 9 |
| 2.5 Before using your New Ceramic Hob | 9 |
| 2.6 Technical Specification | 9 |
| 3. Operation of Product | 9 |
| 3.1 Touch Controls | 9 |
| 3.2 Choosing the right Cookware | 10 |
| 3.3 How to use | 10 |
| 3.3.1 Start cooking | 10 |
| 3.3.2 Finish cooking | 11 |
| 3.3.3 Using the Double zone function | 11 |
| 3.3.4 Locking the Controls | 12 |
| 3.3.5 Timer control..... | 13 |
| 3.3.6 Over-Temperature Protection..... | 15 |
| 3.3.7 Residual Heat Warning | 15 |
| 3.3.8 Default working times..... | 15 |
| 4. Cooking Guidelines | 15 |
| 4.1 Cooking Tips | 15 |
| 4.1.1 Simmering, cooking rice..... | 15 |
| 4.1.2 Searing steak | 16 |
| 4.1.3 For stir-frying | 16 |
| 5. Heat Settings | 16 |
| 6. Care and Cleaning | 17 |
| 7. Hints and Tips | 18 |
| 8. Installation | 18 |
| 8.1 Selection of installation equipment..... | 18 |
| 8.2 Before locating the fixing brackets..... | 20 |
| 8.3 Cautions..... | 21 |
| 8.4 Connecting the hob to the mains power supply | 21 |

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance 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 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.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 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.

1.3.2 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.

1.3.3 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 Ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- 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.

1.3.4 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.

1.3.5 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 Ceramic 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 Ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- 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.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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 flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **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
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations

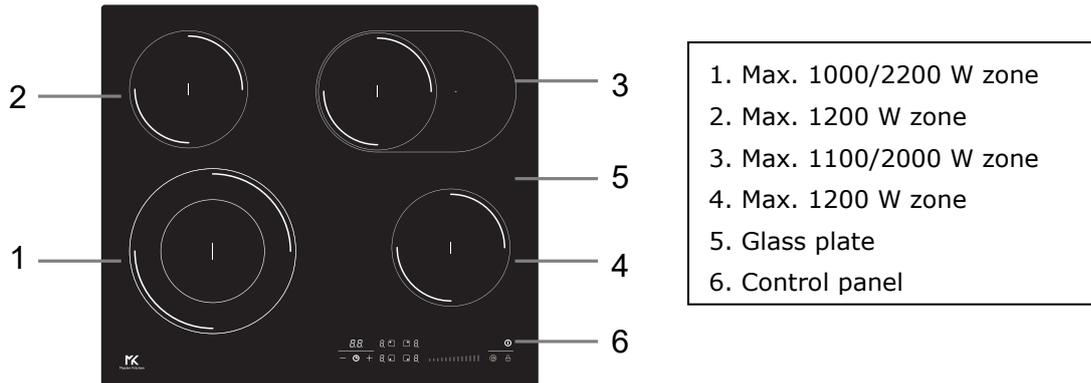
on the purchase of your new Ceramic Hob.

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.

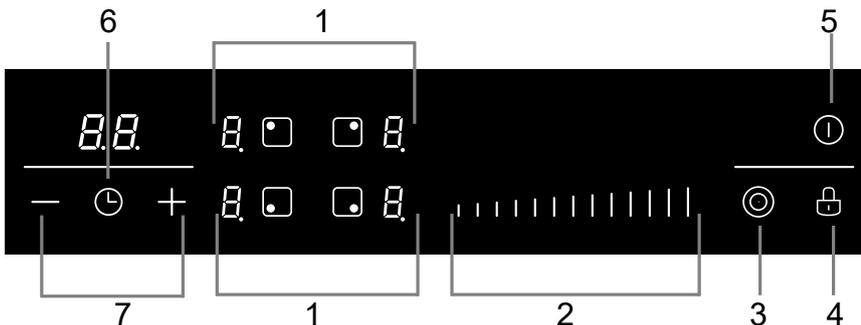
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

2.1 Top View



2.2 Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Power slider touch control
3. Dual zone control
4. Keylock control
5. ON/OFF control
6. Timer control
7. Timer regulating controls

2.3 Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

2.4 Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

2.5 Before using your New Ceramic Hob

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

2.6 Technical Specification

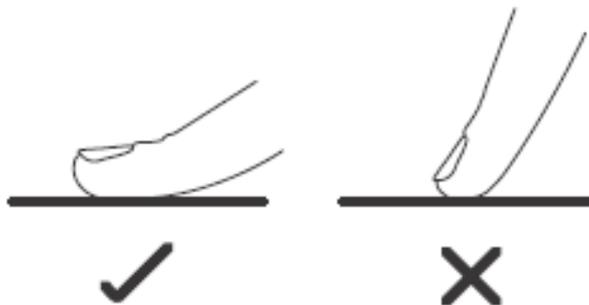
| | |
|---------------------------------|------------------------|
| Cooking Hob | MKHC 6042 D-O BK |
| Cooking Zones | 4 Zones |
| Supply Voltage | 220-240V~ 50Hz or 60Hz |
| Installed Electric Power | 6000-7200W |
| Product Size D×W×H(mm) | 590X520X55 |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 560X490 |

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3. Operation of Product

3.1 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.

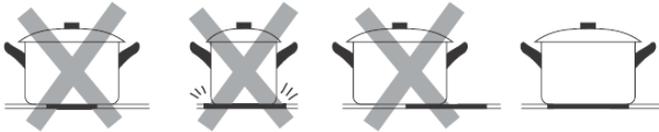


3.2 Choosing the right Cookware

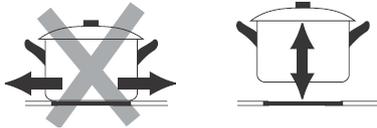
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



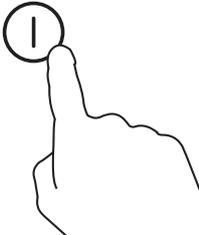
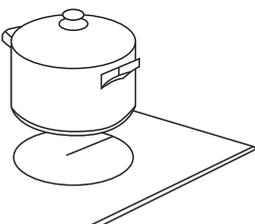
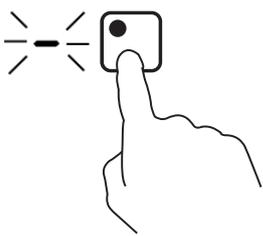
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

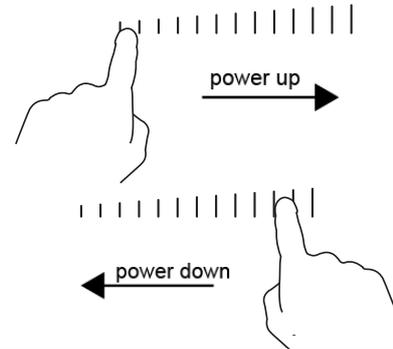
3.3.1 Start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the stat of standby mode.

| | |
|--|---|
| <p>Touch the ON/OFF  control. all the indicators show “-“</p> |  |
| <p>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.</p> |  |
| <p>Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.</p> |  |

Adjust heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- You can modify the power level from 0 to 9 By the slide control.

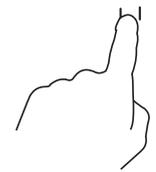


3.3.2 Finish cooking

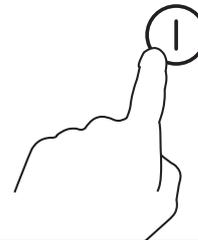
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



Turn the cooking zone off by touching the slider to "0". Make sure the display shows "0"



Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



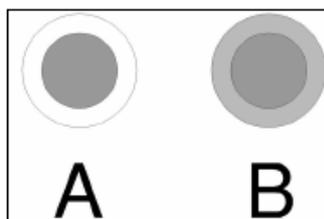
Beware of hot surfaces

"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.

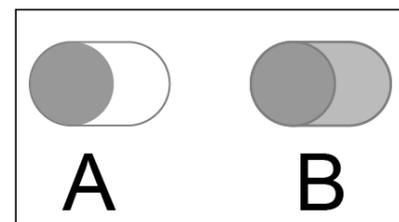


3.3.3 Using the Double zone function

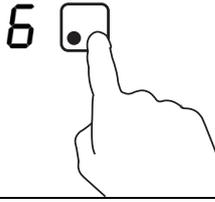
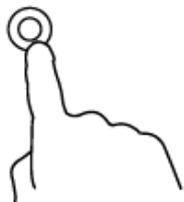
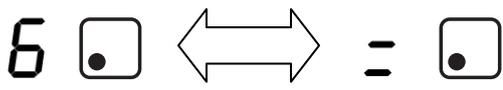
- The function only work in 1# and 3# cooking zone
- The dual cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) at once.



Zone 1#



Zone 3#

| Activate the Double zone | |
|--|---|
| Press the heating zone selection control of the double loop heating zone (e.g. power level is 6) |  |
| When the power level indicator flash, then press “⊙” |  |
| After 5 seconds, the indicator stop flash, the double loop function is activate, and power level shows “6” and “=” alternately. |  |
| Deactivate the Double zone | |
| Press the heating zone selection control of the double loop heating zone, the power level indicator flash, then press “⊙”, the double loop function will be cancelled, and power level return to “6” . | |

Note:

- 1、 The double loop is available only in the 1# and 3# cooking zone.
- 2、 You can select the function from level 1 to level 9.

3.3.4 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 lock  control | The timer indicator will show “Lo” |
| To unlock the controls | |
| Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control  for a while. | |



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

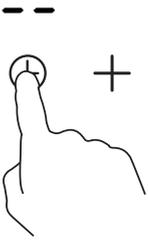
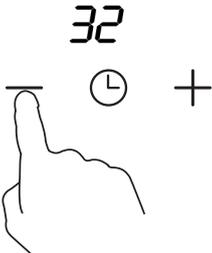
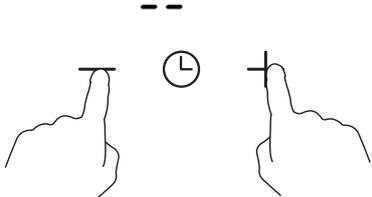
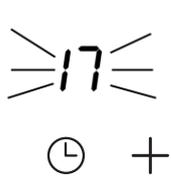
3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer of maximum is 99 minutes

a) Using the Timer as a Minute Minder

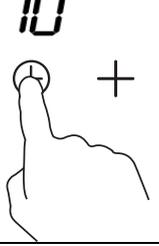
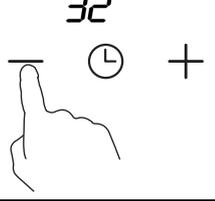
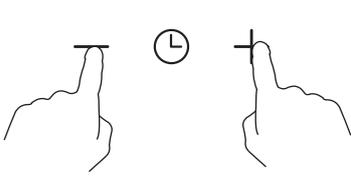
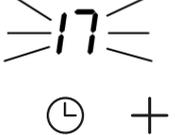
If you are not selecting any cooking zone

| | |
|---|---|
| <p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p> |  |
| <p>Touch the timer control, the timer indicator will show "--" ;</p> |  |
| <p>Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.</p> |  |
| <p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.</p> |  |
| <p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds</p> |  |
| <p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p> |  |

Hint:

- a) Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- b) Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- c) If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

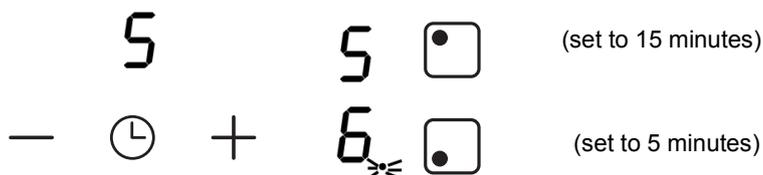
b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

| Set one zone | |
|--|---|
| Touching the heating zone selection control |  |
| Touch the timer control, the timer indicator show "10" |  |
| Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display. |  |
| Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display. |  |
| When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds |  |

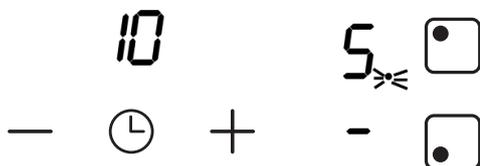
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

- a). If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time.
(e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

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



- b). Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



- c). When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Note:

- a) The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



- b) If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

3.3.6 Over-Temperature Protection

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

3.3.7 Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ”appears to warn you to keep away from it.

3.3.8 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 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.
- Minimize 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.

4.1.1 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 flour thickened 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.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome 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.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-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 briefly 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.

5. 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 Ceramic hob to find the settings that best suit you.

| Heat setting | Suitability |
|--------------|---|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• pancakes |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water |

6. Care and Cleaning

| What? | How? | Important! |
|---|--|---|
| <p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop 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. |
| <p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p> | <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| <p>Spillovers on the touch controls</p> | <ol style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on. |

7. Hints and Tips

| Problem | Possible causes | What to do |
|--|--|--|
| The cooktop cannot be turned on. | No power. | Make sure the ceramic hob 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 touch controls are difficult to operate. | 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 touch 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. |

8. Installation

8.1 Selection of installation equipment

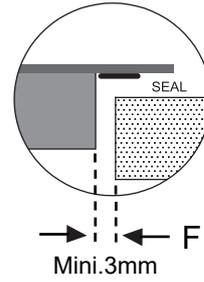
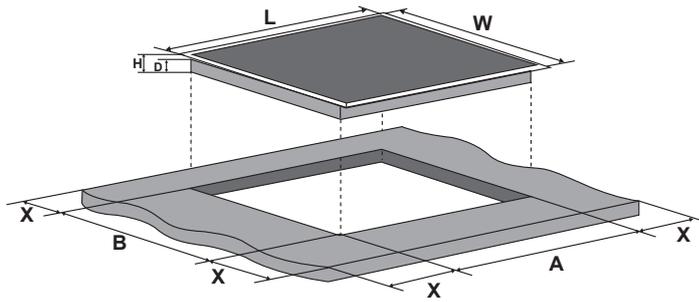
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

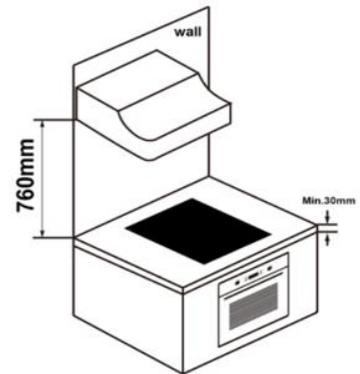
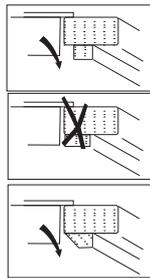
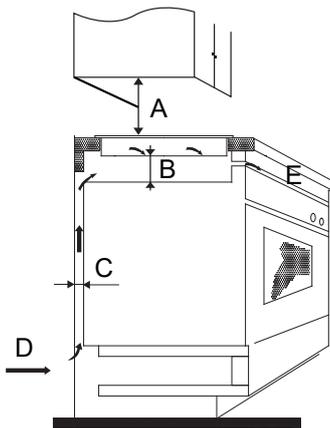


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | F(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|--------|
| 590 | 520 | 55 | 51 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 mini | 3 mini |

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below



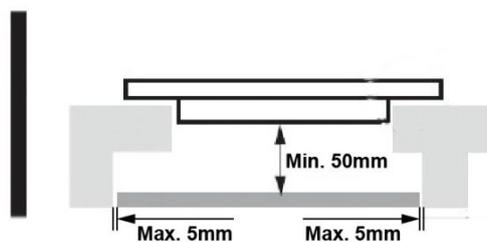
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|---------|---------|------------|--------------|
| 760 | 50 mini | 20 mini | Air intake | Air exit 5mm |

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.





There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

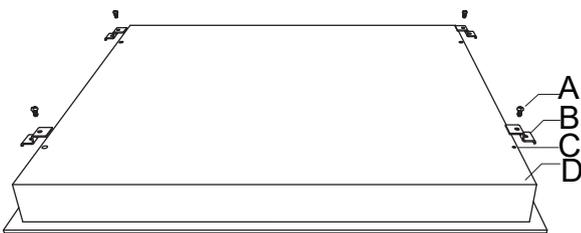


- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
 - The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.
-

8.2 Before locating the fixing brackets

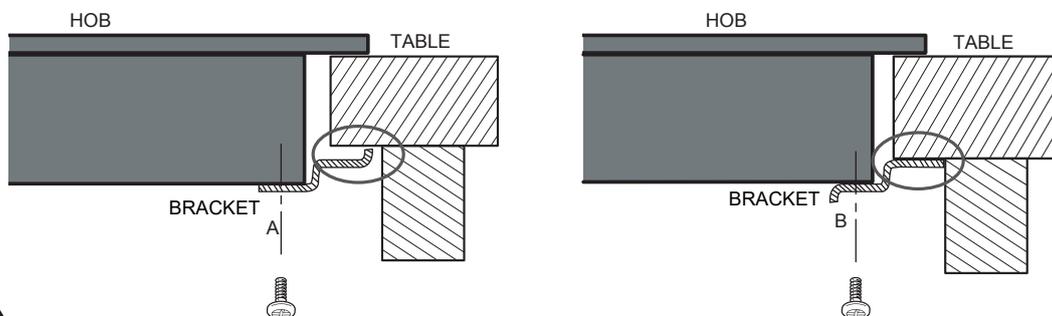
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



| A | B | C | D |
|-------|---------|------------|------|
| screw | bracket | Screw hole | base |

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



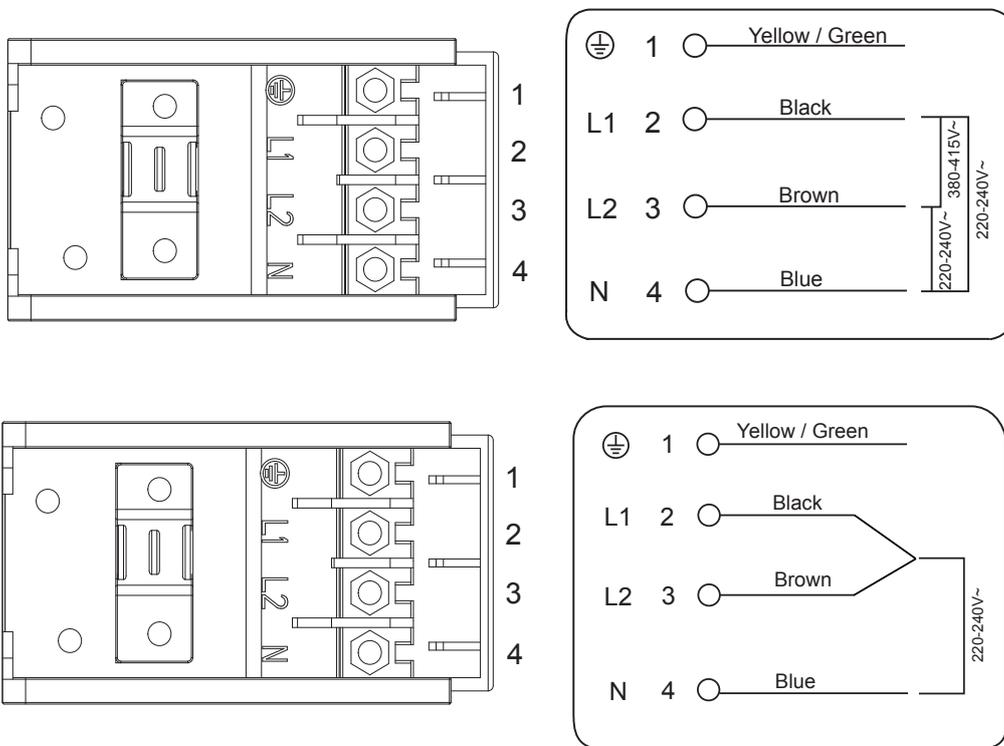
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

8.3 Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

8.4 Connecting the hob to the mains power supply

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



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Master Kitchen
Midea Italia srl
Made in P.R.C.