

MK

Master Kitchen

Piani di Cottura a Gas - Manuale d'uso

IT



Leggere attentamente questo manuale prima di usare il vostro piano cottura da incasso in quanto contiene i suggerimenti e le informazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Prefazione

Grazie per aver scelto un piano cottura a gas Master Kitchen.

Per utilizzare questo prodotto correttamente e prevenire ogni potenziale pericolo, si prega di leggere con cura queste istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico.

Conservare queste istruzioni in un luogo dove possano essere facilmente trovate.

Se sussistono delle incertezze riguardo alle informazioni contenute in queste istruzioni, si prega cortesemente di contattare il centro di assistenza clienti.

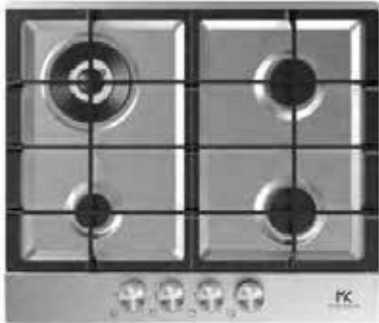
Il produttore non si ritiene responsabile per qualsivoglia danno a persone o cose di proprietà derivanti dalla non corretta installazione o da un utilizzo sbagliato del prodotto.

L'elettrodomestico è stato certificato per essere utilizzato anche in altri paesi oltre a quelli segnalati.

Il produttore si riserva inoltre il diritto di applicare delle modifiche ai prodotti, nel caso siano considerate necessarie o utili, anche nell'interesse del consumatore, senza compromettere il funzionamento principale e le caratteristiche di sicurezza dei prodotti stessi.

Il prodotto è destinato ad uso in ambiente domestico e non ad uso commerciale.

Modelli



Serie Prime
MKHG 603101-PR TC XS



Serie Prime
MKHG 60401-PR E XS



Serie Prime
MKHG 603101-PR TC BK



Serie Prime
MKHG 603101-PR TC WH

Modelli



Serie Prime
MKHG 754101-PR TC XS



Serie Prime
MKHG 754101-PR TC BK



Serie Prime
MKHG 754101-PR TC WH



Serie Prime
MKHG 904101-PR LTC XS



Serie Prime
MKHG 904101-PR LTC BK

Modelli



Serie Edge
MKHG 603101-ED TC XS



Serie Edge
MKHG 603101-ED TC BK



Serie Edge
MKHG 754101-ED LTC XS



Serie Edge
MKHG 754101-ED LTC BK

Modelli combinati



Serie Prime
MKMC 603C101-PR C BK



Serie Edge
MKMC 603E101-ED E XS

Contenuti

Avvertenze di Sicurezza

7	Avvertenze generali di Sicurezza
8	Installazione
9	Sicurezza di Bambini e Persone
10	Durante l'Utilizzo
12	Pulizia e Riparazione
12	Tutela dell'Ambiente

Istruzioni per l'utilizzo e la manutenzione

13	Descrizione del prodotto
17	Come utilizzare il prodotto
20	Sicurezza e Risparmio di energia
21	Pulizia e Manutenzione

Istruzioni tecniche

24	Istruzioni di utilizzo
25	Installazione del prodotto
28	Allacciamento del gas
30	Allacciamento elettrico
31	Conversione del gas / regolazione minimo
32	Risoluzione dei problemi



CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE :


- **2014/35** (LVD)
- **2014/30** (EMC)
- **2016/426** (GAR)

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchiatura.

Avvertenze generali di Sicurezza

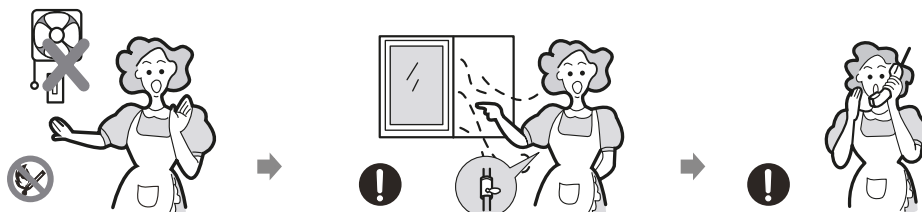
- Si prega di prendersi il tempo di leggere questo Manuale di Istruzioni prima dell'installazione o dell'uso del prodotto.
- Questo libretto di istruzioni deve essere conservato insieme al prodotto per qualsiasi consultazione futura. Se il prodotto viene venduto o passato ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga consegnato al nuovo utente.
- Il produttore declina qualsiasi responsabilità nel caso in cui queste avvertenze di sicurezza non vengano rispettate.
- I seguenti simboli sono stati creati per essere facilmente compresi così che sia possibile prevenire qualsiasi incidente causato da uso improprio, e utilizzare il prodotto nel modo migliore.
- Leggere per intero il contenuto e assicurarsi di averlo compreso prima di leggere le successive istruzioni.
- **I seguenti simboli vengono utilizzati nel Manuale d'Uso come segue:**

 Pericolo /Avvertenza	Non rispettare questo simbolo potrebbe provocare seri danni fisici o la morte.
 Attenzione	Non rispettare questo simbolo potrebbe provocare danni alle persone o alle cose.

 Obbligo di osservanza

Pericolo

- **In caso di fughe di gas, prestare attenzione a quanto segue:**
 - Non accendere la luce.
 - Non accendere alcun apparecchio elettrico e non toccare alcuna presa di corrente.
 - Non utilizzare il telefono.
 - 1 Smettere di utilizzare il prodotto e chiudere la valvola di collegamento.
 - 2 Aprire la finestra per arieggiare la stanza.
 - 3 Contattare il centro di assistenza utilizzando un telefono esterno.

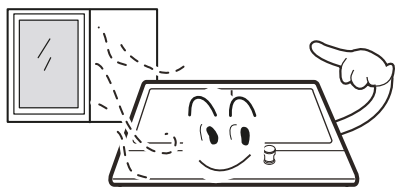


* Il gas di alimentazione contiene mercaptano, e pertanto è possibile rilevare le perdite di gas dall'odore (puzza di aglio o uova marce) anche alla presenza di 1/1000 di gas nell'aria.

Installazione

⚠ Avvertenza

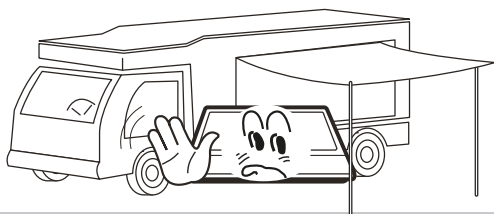
- Questo apparecchio deve essere installato nel rispetto della normativa in vigore e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.



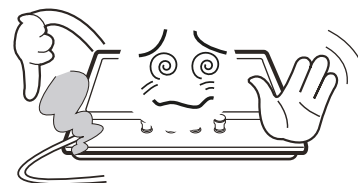
- Prima dell'installazione, assicurarsi che l'impianto gas ed elettrico siano conformi al tipo indicato sulla targa caratteristiche.



- Questo apparecchio non deve essere installato su yacht, caravan o roulotte.



- Il tubo del gas e il cavo elettrico devono essere installati in modo tale da non venire a contatto con nessuna parte dell'apparecchio.



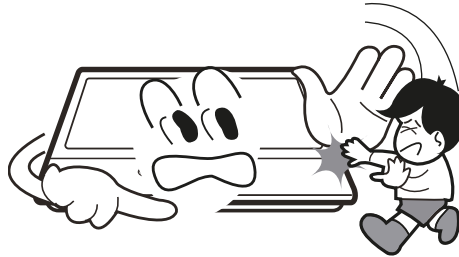
⚠ Attenzione

- Questo prodotto deve essere installato da un tecnico o da un professionista qualificato.
- Le condizioni di regolazione di questo prodotto sono indicate sull'etichetta o sulla targa caratteristiche applicata sull'apparecchio.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio prima di utilizzare il prodotto.
- Dopo aver disimballato il prodotto, assicurarsi che non sia danneggiato e che il cavo di connessione sia in condizioni perfette. In caso contrario, contattare l'installatore prima dell'installazione dell'apparecchio.
- Il mobilio adiacente e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 85°C superiore a quella dell'ambiente in cui il prodotto è collocato.
- Nel caso in cui le fiamme del bruciatore si spengano accidentalmente, chiudere la manopola e non cercare di riaccendere il bruciatore per almeno un minuto.
- L'uso del piano cottura a gas produce calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che l'angolo cottura sia ben ventilato: tenere aperte le bocche di ventilazione oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di aerazione).
- L'utilizzo prolungato e sostenuto del prodotto potrebbe richiedere una ventilazione aggiuntiva, come per esempio l'apertura di una finestra, o di una ventilazione più efficace, per esempio l'incremento della ventilazione meccanica, se presente.
- Durante la prima ora di funzionamento del prodotto potrebbe presentarsi un leggero odore sgradevole in quanto vengono bruciati eventuali residui oleosi di lavorazione. Accertarsi di dare ventilazione sufficiente alla stanza.

Sicurezza di bambini e persone

Avvertenza

- Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto o nelle sue immediate vicinanze. Il prodotto diventa rovente durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani dal piano cottura finchè non si è completamente raffreddato.



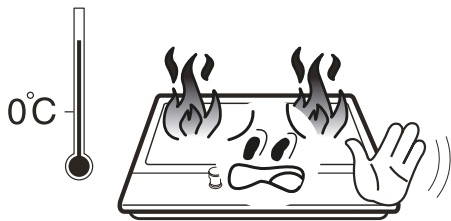
Attenzione

- Questo prodotto è destinato all'utilizzo da parte di persone adulte.
- I bambini potrebbero farsi del male tirandosi addosso padelle o pentole bollenti.
- Questo prodotto non è destinato all'utilizzo da parte di bambini o altre persone le cui caratteristiche fisiche, sensoriali o mentali o la cui mancanza di esperienza e conoscenza impedisca loro di utilizzarlo in sicurezza senza la supervisione o le indicazioni di una persona responsabile che si assicuri che il prodotto venga utilizzato correttamente.

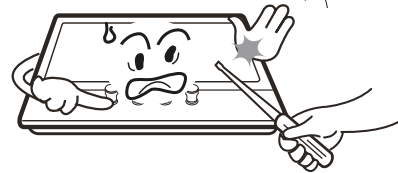
Durante l'Utilizzo

⚠ Avvertenza

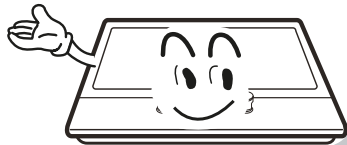
- Utilizzare l'apparecchio solo per preparare cibo.



- Non modificare l'apparecchio. Il piano cottura non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un separato sistema di controllo remoto.



- L'utilizzo di piani cottura a gas produce calore e umidità nella stanza in cui l'apparecchio è installato. Assicurarsi che l'angolo cottura sia ben ventilato, tenere aperte le bocche di ventilazione o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di aerazione).



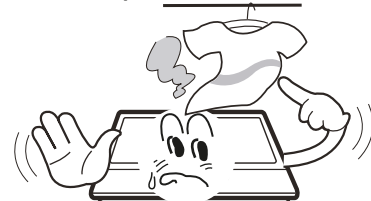
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o nel caso sia venuto a contatto con l'acqua.



- Le superfici di riscaldamento e di cottura dell'apparecchio diventano roventi quando vengono utilizzate: prendere pertanto tutte le dovute precauzioni.



- Non utilizzare panni larghi, tovaglette da tè o tessuti simili in quanto le loro estremità potrebbero venire a contatto con le fiamme e prendere fuoco.



- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante la cottura.



- Padelle instabili o deformate non dovrebbero essere utilizzate in quanto potrebbero accidentalmente rovesciarsi o versare il contenuto. Non trascinare le pentole sulla superficie del vetro onde evitare di graffiarlo.



Durante l'Utilizzo

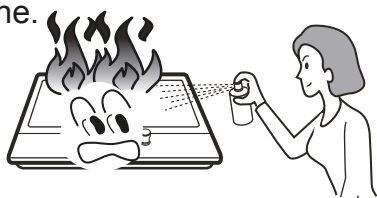
- Non utilizzare o immagazzinare materiali infiammabili in cassetti o armadietti vicini all'apparecchio.



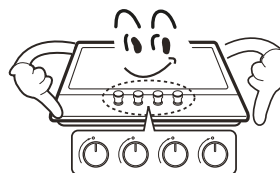
- Cibo deteriorabile, oggetti di plastica e bombolette spray potrebbero venir danneggiate dal calore e non dovrebbero essere conservate sopra o sotto l'apparecchio.



- Non spruzzare bombolette spray in prossimità dell'apparecchio mentre è in funzione.



- Assicurarsi che le manopole di controllo siano nella posizione ● quando il prodotto non viene utilizzato.



⚠ Attenzione

- Questo prodotto è destinato al solo uso domestico. Non è stato realizzato per l'uso commerciale o industriale.
- L'uso prolungato e intensivo del prodotto può richiedere ulteriore ventilazione, per es. l'apertura di una finestra o l'incremento del livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Utilizzare manopole o guanti resistenti al calore quando si maneggiano contenitori roventi.
- Non lasciare che le manopole vengano a contatto con le fiamme nel sollevare le pentole.
- Assicurarsi che manopole o guanti non siano umidi o bagnati, in quanto ciò potrebbe far sì che il calore si diffonda più velocemente, con il rischio di provocare ustioni.
- Utilizzare sempre i fornelli solo dopo avervi posato sopra pentole o padelle. Non mettere sul fuoco padelle o pentole vuote.
- Non utilizzare mai contenitori in plastica o fogli di alluminio sul prodotto.
- Quando si utilizzano altre apparecchiature elettriche, assicurarsi che i cavi non vengano a contatto con la superficie del prodotto in cottura.
- Se si hanno parti meccaniche all'interno del proprio corpo, come per esempio un pace-maker, consultare il proprio medico prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare tovaglette da té o altro materiale simile in sostituzione delle manopole. Tali parti in stoffa possono prendere fuoco.
- Quando si utilizzano recipienti di cottura in vetro, assicurarsi che siano realizzate per la cottura su fornello.
- Se la superficie del vetro presenta crepe, spegnere l'apparecchio per evitare il verificarsi di un corto-circuito.
- Per ridurre la possibilità di eventuali scottature, infiammabilità di materiali e riversamenti, ruotare le maniglie delle pentole di cottura verso le parti laterali o lontane dai bruciatori adiacenti.
- Spegnere sempre il bruciatore prima di togliere la pentola dal fuoco.
- Sorvegliare attentamente il cibo durante la cottura a fiamma elevata.
- Riscaldare sempre olii e grassi in modo lento e controllare mentre si scaldano.
- I cibi da friggere devono essere sempre il più asciutti possibile. Cibi congelati o surgelati o cibi freschi ancora umidi possono far bollire l'olio e farlo traboccare dalla padella.
- Non tentare mai di togliere dal fuoco una padella di grasso bollente, specialmente se si tratta di una friggitrice a immersione. Attendere che il grasso si sia raffreddato.

Pulizia e Riparazione

⚠ Avvertenza

- Non utilizzare mai sostanze chimiche abrasive o caustiche.



- La riparazione e manutenzione di questo apparecchio deve essere fatta da tecnici autorizzati e le parti devono essere sostituite solo da pezzi di ricambio autorizzati.



⚠ Attenzione

- Prima di cercare di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete di alimentazione e che si sia raffreddato.
- Non utilizzare getti di vapore o altri apparecchi di pulitura ad alta pressione per pulire il prodotto.
- Tenete ben pulita l'apparecchiatura, i residui di cibo possono causare rischi di incendio

Tutela dell'Ambiente

- Dopo l'installazione, si prega di gettare i materiali di imballaggio con la dovuta attenzione alla salvaguardia dell'ambiente.
- Prima dello smaltimento di vecchie applicazioni, si prega di renderle inutilizzabili, tagliandone il cavo di alimentazione.



Corretto smaltimento di Questo Prodotto

Smaltimento di Apparecchiature Elettriche & Elettroniche

- Questo simbolo, apposto sul prodotto o sul libretto di istruzioni, indica che l'elettrodomestico, una volta esausto, non dovrebbe essere smaltito insieme agli abituali rifiuti domestici. Per [prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti a un incontrollato smaltimento, si prega di separarlo dagli altri rifiuti e di riciclarlo in modo responsabile al fine di favorirne il riutilizzo del materiale riciclabile.
- Gli utenti del prodotto dovrebbero contattare il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato, oppure il servizio di smaltimento rifiuti locale, per informazioni circa il luogo e le modalità di smaltimento corretto e riciclaggio delle parti dell'apparecchio.
- Gli utenti commerciali dovrebbero contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere mescolato ad altri rifiuti di tipo commerciale.

Descrizione del prodotto



Modello	MKHG 904101 - PR LTC XS
Tipo di piano cottura	piano di cottura a gas da incasso
Materiale griglie	Ghisa
Materiale piano	Acciaio inossidabile
Dimensione (L*P*A)	860 mm * 510 mm * 90 mm
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Brucciatori	Tripla Corona (1) , Rapido (1) Semi-rapido (2), Ausiliario (1)
ΣQn	11.1kW



Modello	MKHG 754101 - PR TC XS
Tipo di piano cottura	piano di cottura a gas da incasso
Materiale griglie	Ghisa
Materiale piano	Acciaio Inossidabile
Dimensione (L*P*A)	750 mm * 510 mm * 90 mm
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Brucciatori	Tripla Corona (1) , Rapido (1) Semi-rapido (2), Ausiliario (1)
ΣQn	11.1kW



Modello	MKHG 603101 - PR TC XS
Tipo di piano cottura	piano di cottura a gas da incasso
Materiale griglie	Ghisa
Materiale piano	Acciaio inossidabile
Dimensione (L*P*A)	590 mm * 510 mm * 90 mm
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Brucciatori	Rapido (1) Semi-rapido (2), Ausiliario (1)
ΣQn	8.1kW





Modello	MKHG 60401 - PR E XS
Tipo di piano cottura	piano di cottura a gas da incasso
Materiale griglie	Piattina FE smaltata
Materiale piano	Acciaio inossidabile
Dimensione (L*P*A)	590 mm * 510 mm * 90 mm
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Brucciatori	Rapido (1) Semi-rapido (2), Ausiliario (1)
ΣQn	7.5kW





Modello	MKHG 904101 - PR LTC BK
Tipo di piano cottura	piano di cottura a gas da incasso
Materiale griglie	Ghisa
Materiale piano	Vetro temperato
Dimensione (L*P*A)	900 mm * 510 mm * 97 mm
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Brucciatori	Tripla corona (1), Rapido (1) Semi-rapido (2), Ausiliario (1)
ΣQn	11.1kW


Descrizione del prodotto


	
Modello	MKHG 754101 - PR TC BK MKHG 754101 - PR TC WH
Tipo di piano cottura	piano di cottura a gas da incasso
Materiale griglie	Ghisa
Materiale piano	Vetro temperato
Dimensione (L*P*A)	750 mm * 510 mm * 97 mm
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Bruciatori	Tripla corona (1), Rapido (1) Semi-rapido (2), Ausiliario (1)
ΣQn	11.1kW

	
Modello	MKHG 603101 - PR TC BK MKHG 603101 - PR TC WH
Tipo di piano cottura	piano di cottura a gas da incasso
Materiale griglie	Ghisa
Materiale piano	Vetro temperato
Dimensione (L*P*A)	600 mm * 510 mm * 97 mm
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Bruciatori	Tripla corona (1), Semi-rapido (2), Ausiliario (1)
ΣQn	8.1kW

	
Modello	MKHG 754101 - ED LTC XS
Tipo di piano cottura	piano di cottura a gas da incasso
Materiale griglie	Ghisa
Materiale piano	Acciaio inossidabile
Dimensione (L*P*A)	750 mm * 510 mm * 101 mm
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Bruciatori	Tripla corona (1), Rapido (1) Semi-rapido (2), Ausiliario (1)
ΣQn	11.1kW

	
Modello	MKHG 603101 - ED TC XS
Tipo di piano cottura	piano di cottura a gas da incasso
Materiale griglie	Ghisa
Materiale piano	Acciaio inossidabile
Dimensione (L*P*A)	600 mm * 510 mm * 101 mm
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Bruciatori	Tripla corona (1), Semi-rapido (2), Ausiliario (1)
ΣQn	8.1kW

	
Modello	MKHG 754101 - ED LTC BK
Tipo di piano cottura	piano di cottura a gas da incasso
Materiale griglie	Ghisa
Materiale piano	Vetro temperato
Dimensione (L*P*A)	750 mm * 510 mm * 99 mm
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Bruciatori	Tripla corona (1), Rapido (1) Semi-rapido (2), Ausiliario (1)
ΣQn	11.1kW

	
Modello	MKHG 603101 - ED TC BK
Tipo di piano cottura	piano di cottura a gas da incasso
Materiale griglie	Ghisa
Materiale piano	Vetro temperato
Dimensione (L*P*A)	600 mm * 510 mm * 99 mm
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Bruciatori	Tripla corona (1), Semi-rapido (2), Ausiliario (1)
ΣQn	8.1kW



Modello	MKMC 603C101 - PR C BK
Tipo di piano cottura	Misto Gas + elettrico da incasso
Materiale griglie	Ghisa
Materiale piano	Vetro ceramico
Dimensione (L*P*A)	600 mm * 510 mm * 97 mm
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz-60Hz
Bruciatori	Rapido (1) Semi-rapido (1), Ausiliario (1)
Piastra elettrica	Ceramica diametro 180 mm (1)
ΣQn	5.75kW
Massima potenza elettrica	1.8kW



Modello	MKMG 603E101 - ED E XS
Tipo di piano cottura	Misto Gas + Elettrico da incasso
Materiale griglie	Piattina
Materiale piano	Acciaio inossidabile
Dimensione (L*P*A)	600 mm * 510 mm * 97 mm
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz-60Hz
Bruciatori	Rapido (1), Semi-rapido (1), Ausiliario (1)
Piastra elettrica	Ghisa diametro 145 mm (1)
ΣQn	5.75kW
Massima potenza elettrica	1.5kW

Descrizione del prodotto

TABELLA CARATTERISTICHE BRUCIATORI ED UGELLI

Categoria	Tipo di gas	Bruciatore	Tripla Corona	Rapido	Semirapido	Ausiliario
		Potenza nominale (kW)	3.6	3.0	1.75	1.0
I3+	G30/G31 29/37 mbar	Flusso nominale max (g/h)	263	219	127	73
		Diametro dell'iniettore (mm)	0.97	0.87	0.66	0.50
I2H/I2E/I2E+	Gas naturale 20 mbar	Flusso nominale max (l/h)	343	286	167	95
		Diametro dell'iniettore (mm)	1.41	1.30	1.00	0.78
II2H3+	G30/G31 29/37 mbar	Flusso nominale max (g/h)	263	219	127	73
		Diametro dell'iniettore (mm)	0.97	0.87	0.66	0.50
	Gas naturale 20 mbar	Flusso nominale max (l/h)	343	286	167	95
		Diametro dell'iniettore (mm)	1.41	1.30	1.00	0.78
II2E3B/P, II2H3B/P	L.P.G(G30, G31) (28-30)mbar	Flusso nominale max (g/h)	263	219	127	73
		Diametro dell'iniettore (mm)	0.97	0.87	0.66	0.50
	Gas naturale 20 mbar	Flusso nominale max (l/h)	343	286	167	95
		Diametro dell'iniettore (mm)	1.41	1.30	1.00	0.78

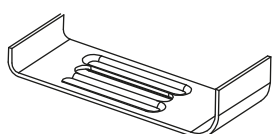


■ Se si desidera eseguire il processo di conversione del gas, tutti i lavori devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

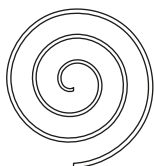
■ La sostituzione di tutti gli iniettori deve essere eseguita secondo la tabella di cui sopra ; per maggiore chiarezza dopo la conversione del gas si consiglia vivamente di segnalarlo nella targhetta dati.

Descrizione del prodotto

Accessori



Staffa (4)



Guarnizione perimetrale (4)Y



Vite (4)



Guarnizione (1)



Iniettore
(5 per Piani 75/90 cm)
(4 per Piani 60 cm)
(3 per Piani 60 cm combinati)



Manuale
d'Uso (1)

Come utilizzare il prodotto

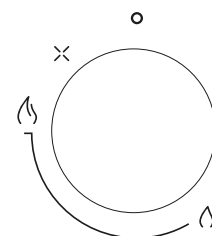
Significato dei simboli presenti sul pannello di controllo:

● Cerchio nero: gas chiuso

▲ Fiamma grande: impostazione al massimo

▲ Fiamma piccola: impostazione al minimo

- L'impostazione al minimo è alla fine della rotazione in senso anti-orario della manopola.
- Tutte le posizioni operative devono essere selezionate tra l'impostazione al massimo e quella al minimo.
- Il simbolo sul pannello di controllo, vicino alla manopola indicherà quale dei bruciatori controlla.
- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronica. È sufficiente premere e ruotare in senso antiorario la manopola sul simbolo di fiamma massima fino ad accensione avvenuta.



Se il bruciatore non si accende nei primi 15 secondi portare la manopola su ● e non tentare la riaccensione per 60 secondi.

Ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per qualche secondo per consentire alla termocoppia di riscaldarsi.

Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola, significa che la termocoppia non si è riscaldata abbastanza.

Attendere qualche istante e ripetere l'operazione; mantenere premuta la manopola più a lungo.

- In caso di spegnimento accidentale, un dispositivo di sicurezza provvede a bloccare l'uscita del gas anche a rubinetto aperto.

Riportare la manopola su ● e non tentare la riaccensione per 60 secondi.

LIVELLO DI POTENZA per la ZONA di COTTURA ELETTRICA

O Posizione di spegnimento

1-6 Valori di potenza

Ruotare la manopola fino ad impostare il livello di potenza desiderato.

Di seguito alcuni esempi puramente indicativi per l'uso delle piastre elettriche.

Livello di potenza 1 : Intensità di calore tenue. Per sciogliere burro, cioccolato, ecc.. ; per scaldare piccola quantità di cibo.

Livello di potenza 2 : Intensità di calore dolce. Per scaldare maggiori quantità di liquido ; per preparare creme e salse a lunga cottura.

Livello di potenza 3 : Intensità di calore lento. Per disgelare alimenti surgelati e preparare stufati, cuocere alla temperatura di ebollizione o appena al di sotto.

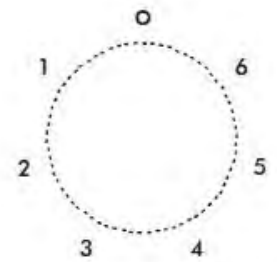
Livello di potenza 4 : Intensità di calore medio. Per cuocere alimenti che debbono essere portati all'ebollizione, per arrostiti di carni delicate e pesce.

Livello di potenza 5 : Intensità di calore forte. Per arrostiti e per grandi lessi.

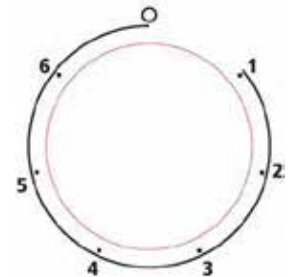
Livello di potenza 6 : Intensità di calore vivo. Per portare all'ebollizione grandi quantità di liquido, per friggere.

Per porre fine al processo di cottura, ruotare la manopola e riportarla in posizione O.

Piastra in Ghisa

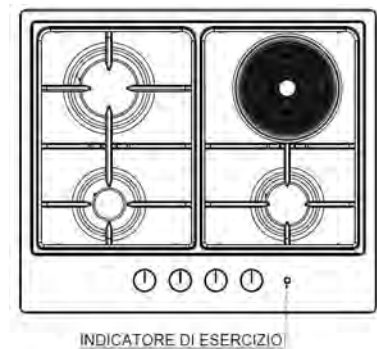


Piastra Ceramica



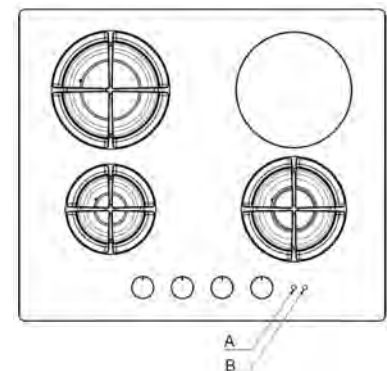
Servirsi del calore residuo per diminuire il consumo energetico. Spegnerne la zona di cottura per 5-10 minuti circa prima che il processo di cottura venga completato.

Nei piani con piastra in ghisa, l'indicatore di esercizio luminoso presente nella zona comandi vi avvisa che la zona di cottura elettrica è in funzione. Si spegne automaticamente riportando la manopola in posizione O.



Nei piani con piastra ceramica invece, sono presenti due indicatori luminosi nella zona comandi :

- A) Si illumina nel momento in cui viene ruotata la manopola di comando della piastra elettrica e rimane acceso fino a quando la temperatura nella zona di cottura elettrica non scende fino a un valore di sicurezza per evitare scottature accidentali.
- B) Si illumina nel momento in cui viene ruotata la manopola di comando della piastra elettrica e vi avvisa che la zona di cottura elettrica è in funzione. Una volta riportata la manopola in posizione O si spegne.



Avvertenze

Prima di utilizzare l'elettrodomestico, sistemare una pentola contenente acqua sulla piastra elettrica, impostare la potenza massima (6) e lasciare funzionare il piano di cottura per 10 minuti.

Successivamente far funzionare il piano di cottura sulla potenza minima (1) per 20 minuti.

Tale operazione è necessaria per bruciare gli eventuali residui oleosi di lavorazione o al fine di eliminare eventuale umidità assorbita dall'impasto isolante, durante questo periodo di funzionamento l'apparecchiatura può produrre odore sgradevole e fumo (non si tratta di una anomalia di funzionamento).

Accertarsi di dare ventilazione sufficiente alla stanza.

Sicurezza e Risparmio di energia

- Il diametro del fondo della pentola dovrebbe corrispondere a quello indicato in tabella

Valori per Piani 75 cm e 90 cm

BRUCIATORI	PENTOLE	
	min.	max.
Tripla-corona	220mm	260mm
Rapido	200mm	260mm
Semi-rapido	180mm	240mm
Ausiliario	120mm	180mm

Valori per Piani 60 cm

BRUCIATORI	PENTOLE	
	min.	max.
Tripla-corona	220mm	260mm
Rapido	200mm	260mm
Semi-rapido post.	180mm	240mm
Semi-rapido ant.	160mm	180mm
Ausiliario	120mm	180mm



Non utilizzare pentole che superano i bordi dell'apparecchio

Piastra ghisa	140mm	160mm
Piastra ceramica	180mm	200mm



TRIPLA CORONA



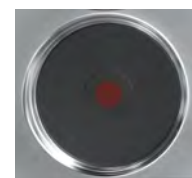
RAPIDO



SEMI-RAPIDO



AUSILIARIO





PIASTRA GHISA



PIASTRA CERAMICA

NO		SI	
	Non utilizzare pentole di piccolo diametro su bruciatori grandi. La fiamma non dovrebbe mai salire lungo i bordi della pentola.	Utilizzare sempre pentole che corrispondono alle dimensioni del bruciatore, per evitare spreco di gas e alterazione del colore della pentola.	
	Evitare di cucinare senza coperchio o con il coperchio non correttamente posizionato. In quanto così si spreca energia.	Coprire la pentola con un coperchio.	
	Non utilizzare pentole con fondo convesso o concavo.	Utilizzare solo pentole e padelle che abbiano il fondo piatto e spesso.	
	Non collocare mai pentole sul bordo del bruciatore, in quanto potrebbero rovesciarsi. Non collocare le pentole con un diametro più largo del bruciatore vicino alle manopole, in quanto possono provocare il surriscaldamento di questa zona e causarne il danneggiamento. Questo vale anche se la pentola viene posizionata al centro del bruciatore ma tocca le manopole.	Collocare sempre le pentole esattamente sopra il bruciatore, non a lato.	
	Non collocare mai pentole direttamente sopra al bruciatore.	Collocare le pentole sopra la griglia di supporto.	
	Non collocare nulla, come ad es. diffusori di fiamma tra la pentola e la griglia di supporto, in quanto ne potrebbero derivare seri danni al prodotto.		
	Non utilizzare pesi eccessivi e non urtare la piastra di cottura con oggetti pesanti.	Maneggiare con cura le pentole quando sono sopra i fornelli.	

	NO		SI
	<ul style="list-style-type: none"> - Non utilizzare pentole con fondo non piano. - Non utilizzare pentole con diametro inferiore o molto superiore al diametro della piastra elettrica. - Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla piastra. - Anche dopo l'uso, la piastra elettrica resta calda per lungo tempo, non appoggiare le mani o altri oggetti onde evitare bruciate. - Non appena si nota una incrinatura sulla superficie della piastra in ghisa, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete. - Si sconsiglia l'utilizzo di recipienti che escano dai bordi del piano. - Durante l'uso, non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. - Non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori. - Fare il possibile per non versare liquidi sopra le piastre quando queste sono calde. - Evitare assolutamente il funzionamento a vuoto. 	<p>Utilizzare sempre pentole con fondo piano e di alto spessore.</p>	

Uso della bistecchiera

Qualora si volesse utilizzare una bistecchiera occorre tenere presente alcuni accorgimenti:

- È possibile pre-riscaldare la bistecchiera sulla potenza massima del bruciatore per non più di 10 minuti.
- Si consiglia di impostare la cottura degli alimenti su una potenza ridotta.
- Fare attenzione che le fiamme del bruciatore non escano dal bordo della bistecchiera.
- Mantenere dalla parete laterale una distanza minima di 150 mm dal bordo della bistecchiera.
- Non posizionare la bistecchiera su più bruciatori contemporaneamente.

Sicurezza e Risparmio di energia



- **Si raccomanda di non utilizzare contemporaneamente pentole per arrostiti, padelle per friggere e bistecchiere su diversi fornelli, in quanto il calore potrebbe danneggiare l'apparecchio.**
- **Non toccare il piano cottura e i supporti utilizzati per un certo tempo dopo l'uso.**
- **L'acciaio inox, se sottoposto ad eccessivo riscaldamento, può brunire. Pertanto si sconsiglia la cottura prolungata con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa. E' da evitare anche l'impiego di fogli di alluminio a protezione del piano durante il funzionamento.**



- **Quando un liquido comincia a bollire, abbassare la fiamma per evitare che il liquido trabocchi.**
- **Durante le cotture in cui vengono impiegati grassi ed olii, sorvegliate attentamente le Vostre pietanze, perchè queste sostanze, portate ad alte temperature possono incendiarsi.**

Pulizia e Manutenzione



- Le operazioni di pulizia devono essere eseguite solo quando l'apparecchio si è raffreddato.
- L'apparecchio dovrebbe essere scollegato dalla rete di alimentazione elettrica prima di iniziare qualsiasi procedimento di pulizia.
- Pulire l'apparecchio regolarmente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Spugne in acciaio oppure oggetti appuntiti potrebbero danneggiare la superficie dell'apparecchio; si consiglia di pulire con acqua e un po' di detergente non abrasivo.

Utilizzabile	Non utilizzabile	
 Panno morbido	 Spazzola di nylon	 Spazzola metallica
 Detergente neutro	 Olio da cucina	 Detergenti acidi/alcalini
	 Abrasivo	 Diluente / Benzene

Griglie, Manopole di controllo

Durante l'utilizzo del piano cottura, tutti i suoi componenti accessori sono soggetti ad usura, come ad esempio le griglie di appoggio delle pentole. Queste possono macchiarsi a causa dei residui grassi depositati nel tempo durante le cotture, oppure a causa del trascinamento delle pentole.

- Rimuovere le griglie dal piano di cottura.
- Immergerle per alcuni minuti in una soluzione di acqua calda e detergente neutro.
- Strofinare con una spugna non abrasiva e asciugare con un panno morbido.

N.B. Per evitare il peggioramento estetico delle griglie è consigliabile pulirle accuratamente subito dopo ogni utilizzo.

Attenzione, non lavare le griglie in lavastoviglie.

Residui bianchi sulle griglie sono dovuti al normale sfregamento con le pentole e non pregiudicano la qualità e le performance del manufatto.

Anche per la pulizia delle manopole utilizzare un panno morbido e una miscela di acqua calda e detergente neutro.

Pulizia e Manutenzione

Superficie del piano

Attenzione, e' sconsigliato versare acqua sul piano lavoro per evitare che possa penetrare all'interno del prodotto e causare danni.

- Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.
- Detergere regolarmente la superficie del piano utilizzando un panno inzuppato di acqua calda cui sia stato aggiunto del detersivo neutro non abrasivo (per i piani inox strofinare seguendo il verso della spazzolatura dell'acciaio).
- Asciugare il piano con cura dopo averlo pulito.
- Le parti di acciaio inossidabile dell'apparecchio possono scolorirsi con il passare del tempo. Ciò è normale a causa delle temperature elevate. Ogni volta che l'apparecchio viene utilizzato queste parti dovrebbero essere pulite con un prodotto specifico per l'acciaio inossidabile.

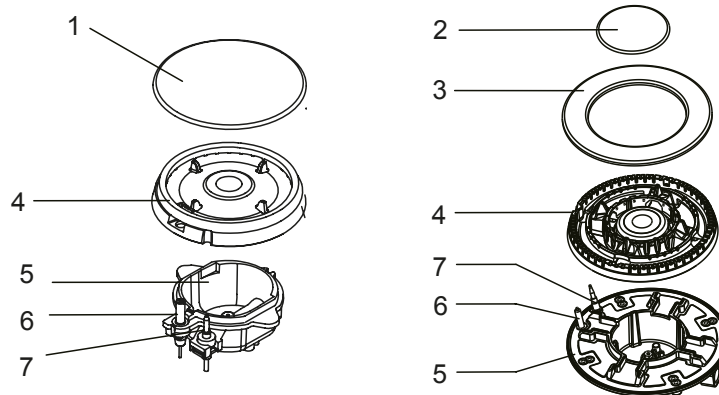
BRUCIATORI

Spartifiamma e coperchi smaltati sono inevitabilmente soggetti ad usura e possono macchiarsi durante l'utilizzo del vostro elettrodomestico. Queste macchie sono generalmente dovute a depositi di grassi e zuccheri derivanti dalle cotture dei cibi.

- Rimuovere i coperchi dei bruciatori e gli spartifiamma sollevandoli verso l'alto.
- Immergerli in acqua bollente con un po' di detersivo neutro.
- Dopo averli puliti e lavati, asciugarli strofinandoli con cura. Assicurarsi che i fori/scanalature da cui fuoriesce la fiamma siano puliti e completamente asciutti.
- Pulire le parti fisse della coppa del bruciatore con un panno umido e quindi asciugarle.
- Strofinare delicatamente il dispositivo di accensione e di controllo della fiamma (termocoppia) con un panno ben strizzato e asciugarli con un panno pulito.
- Prima di riposizionare coperchi smaltati e spartifiamma sulla relativa coppa bruciatore, assicurarsi che l'iniettore non sia ostruito onde evitare problemi di funzionamento del bruciatore stesso.

Pulizia e Manutenzione

- Ri-assemblare i bruciatori Ausiliari, Semi-rapidi, Rapidi e Tripla-corona come segue:



1. Posizionare lo spartifiamma (4) sulla coppa del bruciatore (5) così che il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma si infilino dentro i rispettivi fori dello spartifiamma. Lo spartifiamma dovrebbe posizionarsi correttamente con uno scatto.
2. Posizionare il coperchio del bruciatore (1,2,3) sullo spartifiamma (4) così che i ganci si collochino dentro i rispettivi vani.



Riposizionare le parti nel corretto ordine dopo la pulizia.

- Non scambiare i coperchi dei bruciatori.

- I ganci devono entrare esattamente dentro le scanalature.

- **MANUTENZIONE PERIODICA** : fate controllare periodicamente lo stato di conservazione e di efficacia del tubo del gas e se presente, del regolatore di pressione. Qualora venissero riscontrate anomalie, non richiedete riparazioni , ma sostituite la parte difettosa.

PIASTRA ELETTRICA IN GHISA



Attenzione : prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica di alimentazione.

- Dopo l'uso, per una buona conservazione, ogni piastra elettrica deve essere trattata con gli appositi prodotti reperibili in commercio in modo che la superficie sia sempre pulita e lucente. Questa necessaria operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).
- L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di un panno.
- Non usare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Gli alimenti bruciati sulla piastra elettrica devono essere puliti a secco.
- Dopo l'uso versare sulla piastra tiepida un pò di olio e passare con un panno.

Istruzioni di Utilizzo

Avvertenze

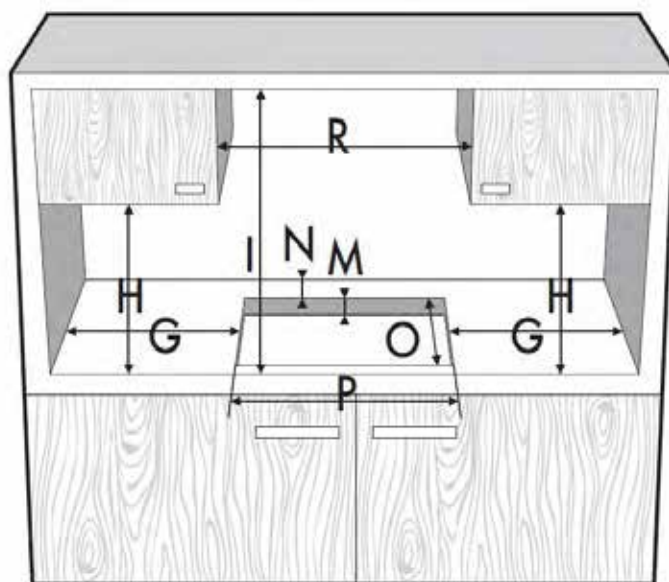
- Non modificare questo apparecchio.
- Tutte le operazioni di installazione, connessione, regolazione e adattamento ad altri tipi di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità. Fare particolare attenzione alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.
- Le caratteristiche di funzionamento dell'apparecchio sono dichiarate sull'etichetta (o sulla piastrina dati).
- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di scarico di prodotti di combustione. Deve essere installato e collegato nel rispetto delle vigenti normative. Particolare attenzione deve essere data alle vigenti disposizioni riguardanti la ventilazione.
- Prima dell'installazione, chiudere la connessione alla fornitura di gas e di corrente elettrica all'apparecchio.
- Tutte le applicazioni contenenti componenti elettriche devono avere la messa a terra.
- Assicurarsi che il tubo del gas e il cavo di alimentazione elettrica siano installati in modo da non venire a contatto con alcuna parte dell'apparecchio che potrebbe diventare rovente.
- Il tubo o la valvola di connessione del gas non dovrebbero essere piegati o bloccati da nessun altro dispositivo.
- Verificare le dimensioni dell'apparecchio così come le dimensioni dello spazio che deve essere realizzato nel piano della cucina.
- I pannelli collocati sopra la superficie di lavoro, direttamente a contatto con l'apparecchio, devono essere di materiale non infiammabile. Sia le superfici stratificate che la colla utilizzata per legarle devono essere resistenti al calore, per prevenirne il deterioramento.
- Ruotare le manopole e accendere tutti i bruciatori.
Verificare che la fiamma sia blu e chiara, senza punte di giallo.
Se il bruciatore evidenzia delle anomalie, verificare quanto segue:
 - Che il coperchio sia posizionato correttamente
 - Che lo spartifiamma sia posizionato correttamente
 - Che il bruciatore sia verticalmente allineato con l'ugello di iniezione
- Un completo test di funzionamento e un test per possibili perdite deve essere compiuto dall'installatore, dopo l'installazione.
- I tugi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.

Installazione del prodotto

L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici purchè resistenti al calore (>90°C).

Installare l'apparecchiatura esclusivamente su un piano di lavoro dalla superficie piatta.

Nella immagine e nella tabella sottostanti sono riportate le dimensioni necessarie per una corretto posizionamento del piano di cottura.



DIMENSIONE	MODELLO PIANO	Dimensione P	Dimensione O	Dimensione N	Dimensione G	Dimensione M	Dimensione H	Dimensione I	Dimensione R
90 cm	MKHG 904101-PR LTC BK	830 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 900 mm
90 cm	MKHG 904101-PR LTC XS	815 mm (+3/0)	490 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 900 mm
75 cm	MKHG 754101-PR TC XS	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 200 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 750 mm
75 cm	MKHG 754101-PR TC BK	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 200 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 750 mm
75 cm	MKHG 754101-PR TC WH	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 200 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 750 mm
75 cm	MKHG 754101-ED LTC XS	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 200 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 750 mm
75 cm	MKHG 754101-ED LTC BK	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 200 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 750 mm
60 cm	MKHG 60401-PR E XS	560 mm (+3/0)	490 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKHG 603101-PR TC XS	560 mm (+3/0)	490 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKHG 603101-PR TC BK	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKHG 603101-PR TC WH	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKHG 603101-ED TC XS	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKHG 603101-ED TC BK	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKMG 603E101-ED E XS	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKMC 603C101-PR C BK	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 70 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm

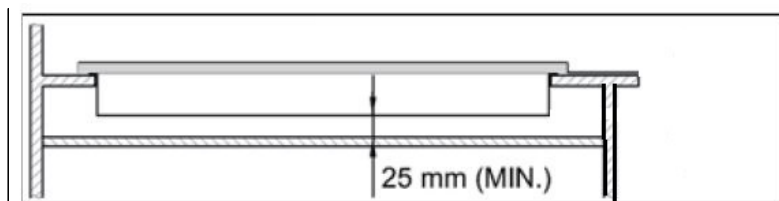
INSTALLAZIONE DEL PIANO DI COTTURA SOTTO LA CAPPA

La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.

Installazione del prodotto

Installazione su vano neutro o cassetto

- Qualora si trovino altri mobili sotto il piano cottura deve essere installato un doppio fondo ad una distanza minima di 25 mm dal lato inferiore del piano cottura per evitare contatti accidentali.
- Il pannello installato deve essere facilmente removibile e altrettanto facilmente deve consentire l'accesso in caso di interventi da parte dell'assistenza tecnica.

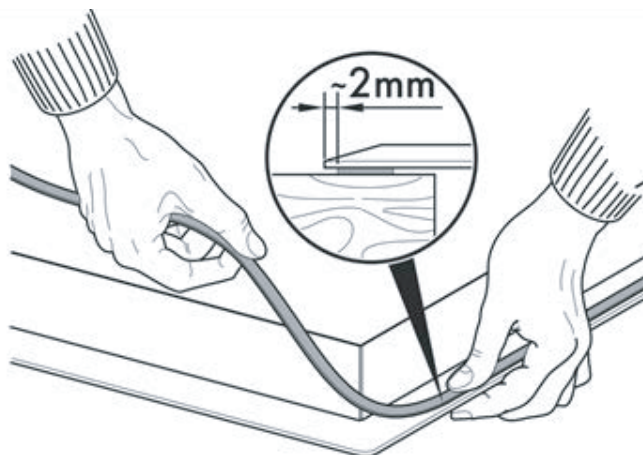


Installazione su vano incasso forno

- Se il piano cottura viene installato sopra a un forno, questo deve essere dotato di ventilazione di raffreddamento.
- Prima di procedere all'installazione verificare le dimensioni del forno nel manuale di installazione.
- La distanza tra il piano cottura e gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Se installato sopra a un forno è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte del prodotto installata sotto.

Con piano cottura in vetro

Per evitare perdite di liquido tra il telaio del piano cottura e il piano da lavoro, posizionare la guarnizione adesiva in dotazione lungo l'intero bordo esterno del piano cottura prima del montaggio.

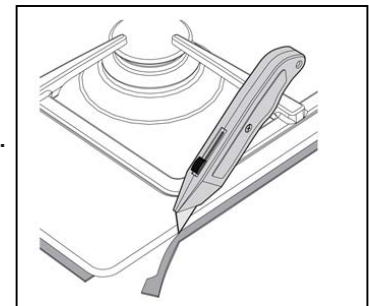
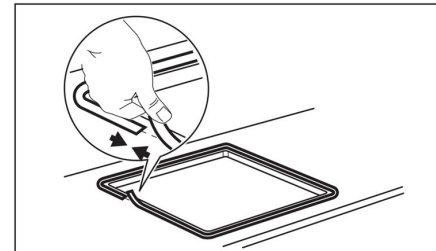
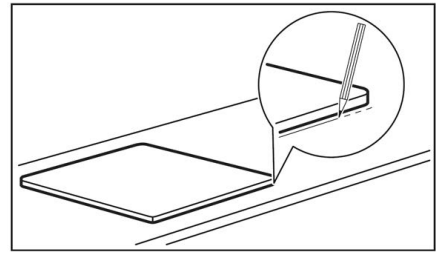


Installazione del prodotto

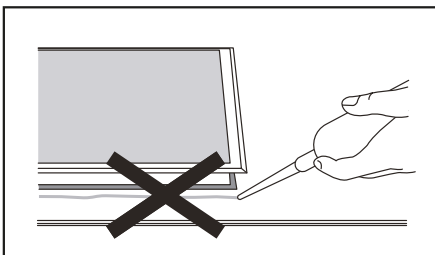
Con piano cottura in acciaio

Per evitare perdite di liquido tra il telaio del piano cottura e il piano da lavoro, fissare la guarnizione isolante in posizione prima del montaggio.

1. Inserire il prodotto nel piano da lavoro e utilizzare una matita per disegnare una linea lungo i bordi esterni dello stesso.
2. Estrarre il prodotto e posizionare la guarnizione adesiva in dotazione lungo la linea disegnata nel passaggio 1. Esercitare una leggera pressione per far aderire la guarnizione al piano di lavoro.
3. Installare nuovamente il prodotto. Esercitare una leggera pressione per far aderire la guarnizione al bordo del prodotto.
4. Rimuovere con attenzione il bordo in eccesso della guarnizione.
5. Pulizia.



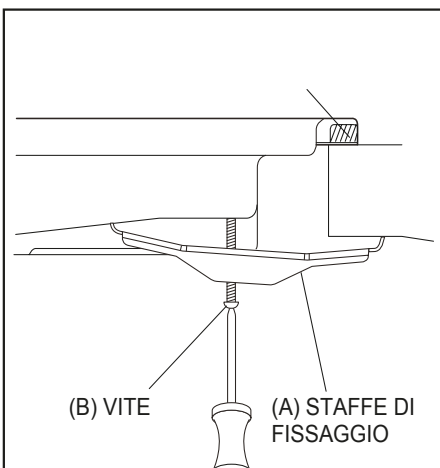
Per fissare il piano cottura in acciaio o in vetro al top della cucina, utilizzare le staffe in dotazione e seguire le seguenti indicazioni.



Non utilizzare sigillante al silicone per sigillare l'apparecchio all'apertura.

Ciò renderebbe difficile la rimozione dell'apparecchio in futuro, in particolare qualora fosse necessaria una riparazione.

Avvitare le staffe di fissaggio (A) mediante le apposite viti (B) negli appositi fori posti sui lati del carter inferiore per fissare correttamente il piano cottura alla struttura.



Allacciamento del gas



- Questo apparecchio deve essere installato e allacciato nel rispetto della normativa di installazione in vigore nel paese in cui l'apparecchio viene utilizzata.
 - Questo elettrodomestico è fornito per funzionare con GPL o gas naturale. La conversione per l'uso con GPL e gas naturali deve essere eseguita da una persona qualificata.
-
- Per il massimo rendimento ed il minor consumo, assicurateVi che la pressione di alimentazione del gas rispetti i valori indicati nella tabella delle "Caratteristiche dei Bruciatori". Qualora la pressione del gas impiegato sia diversa (o variabile) rispetto a quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione in ingresso, un appropriato regolatore di pressione per gas canalizzati (NON GPL) conforme alla normativa vigente.
L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (GPL) è consentito purchè questi siano conformi alla normativa vigente.
 - È obbligatorio per legge che tutti gli elettrodomestici a gas siano installati da persone competenti in conformità con la corrente edizione delle Norme sull'installazione e l'uso sicuro del gas
 - È necessario garantire il rispetto della legge per il proprio interesse e per motivi di sicurezza

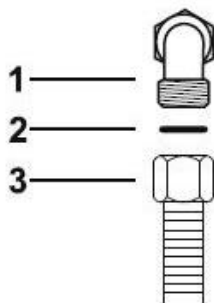
Informazioni generali

Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato con un tubo rigido in rame o con un tubo flessibile in acciaio a parete continua nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla norma vigente.

Allacciamento con tubo flessibile in acciaio

Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.
Avvitare il raccordo 3 al raccordo gas 1 dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione 2 in dotazione.

Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.

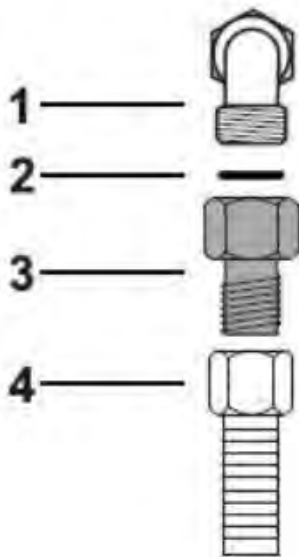


Allacciamento del gas

Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con raccordo conico

Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

Avvitare accuratamente il raccordo 3 al raccordo gas 1 (filetto 1/2" ISO 228 -1) dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione 2 in dotazione. Applicare del materiale isolante sul filetto del raccordo 3, dopodichè avvitare il tubo flessibile in acciaio 4 al raccordo 3. Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.



Ventilazione nei locali

L'apparecchio deve essere installato in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme vigenti (l'installatore deve seguire le norme in vigore e successivi aggiornamenti).

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas.

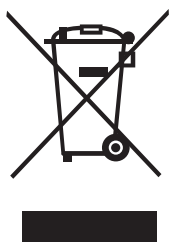
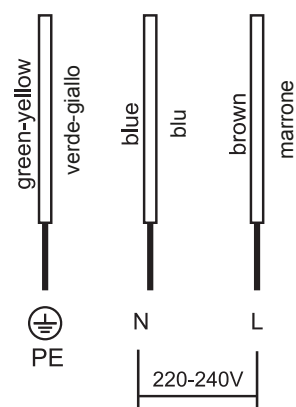
L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne. Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm² se l'apparecchiatura è dotata di dispositivo di sicurezza o 200 cm² se l'apparecchiatura non è dotata di dispositivo di sicurezza.

Il locale deve essere mantenuto adeguatamente ventilato per eliminare il calore e l'umidità prodotti dalle cotture; in particolare, dopo un uso prolungato, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Allacciamento elettrico

IL PIANO DEVE ESSERE CONNESSO ALL'ALIMENTAZIONE SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO E COMPETENTE. VERIFICARE CON UN ELETTRICISTA CHE L'IMPIANTO ELETTRICO DOMESTICO SIA ADATTO SENZA MODIFICHE, QUALSIASI MODIFICA DEVE ESSERE APPORTATA SOLO DA UN TECNICO QUALIFICATO.

- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targa caratteristiche applicata al prodotto.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installato.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina. Il cavo non deve essere schiacciato.
- Collegando l'apparecchiatura a una prolunga, adattatore o presa multipla esiste il rischio di incendio. Accertarsi che il collegamento di messa a terra sia in linea con le disposizioni e le norme in vigore.
- Il cavo di alimentazione non deve riscaldarsi ad una temperatura superiore a 90°.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione, deve essere installato un interruttore di circuito omni-polare con un minimo di apertura di 3 mm tra i contatti.
- L'apparecchiatura è predisposta per un funzionamento con una tensione di alimentazione di 220-240 V monofase. Il collegamento deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore. Prima di effettuare il collegamento accertatevi che la presa o l'interruttore omni-polare usati siano facilmente raggiungibili una volta installata l'apparecchiatura.
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita dal centro assistenza o da un tecnico qualificato onde evitare qualsiasi inconveniente. Il metodo di collegamento è mostrato a fianco.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria la raccolta differenziata di tale rifiuto per sottoporlo a trattamento speciale.

Questo elettrodomestico è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo che questo elettrodomestico verrà smaltito correttamente, si contribuisce a evitare qualsiasi eventuale danno all'ambiente e alla salute umana che potrebbe altrimenti essere causato qualora lo smaltimento avvenisse in modo errato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Deve essere conferito presso un centro di raccolta per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento dei rifiuti speciale. Per ulteriori informazioni riguardo al trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi al proprio comune, al proprio servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio presso il quale è stato acquistato.

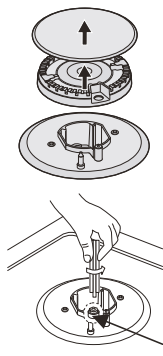
Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi al proprio comune, al proprio servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Conversione del gas / Regolazione minimo



- Prendere delle precauzioni riguardo alle operazioni e alle modifiche da apportare quando si passa da un gas all'altro.
- Tutto il lavoro deve essere svolto da un tecnico qualificato.
- Prima di cominciare, chiudere il gas e l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

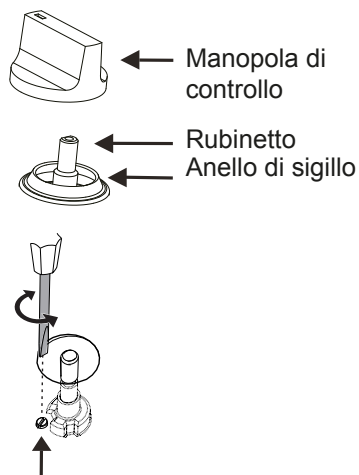
1 Cambiare l'iniettore dei bruciatori



Rimuovere le griglie, il coperchio del bruciatore e lo spartifiamma.

Svitare l'iniettore utilizzando una chiave esagono 7mm e sostituirlo con l'iniettore destinato all'erogazione del nuovo tipo di gas. Dopo che gli iniettori sono stati sostituiti, è consigliabile stringerli con forza.

2 Regolazione al livello minimo della fiamma.



Vite di regolazione by-pass

- ① Posizionare la manopola in posizione di minimo.
- ② Rimuovere la manopola e con un cacciavite sottile regolare la posizione della vite di by-pass.
- ③ La regolazione corretta si ottiene quando la fiamma ha una lunghezza di circa 3-4 mm.
 - Per gas butano/propano, la vite di regolazione deve essere saldamente avvitata.
 - Riposizionare la manopola di comando.Assicurarsi che la fiamma non si spenga ruotando rapidamente alla portata minima. In tal caso, rimuovere la manopola di comando e apportare ulteriori regolazioni al flusso di gas, testandolo nuovamente una volta effettuata la regolazione.
- ④ Ripetere questo processo per tutti i bruciatori.



- Non smontare l'albero del rubinetto: nel caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.
- Un completo test di funzionamento e un test per l'eventualità di perdite deve essere compiuto dopo la conversione del gas (come ad es. acqua saponata o rilevatore di gas).
- A conversione completata, un tecnico o un installatore qualificato deve mettere un segno "V" di spunta sull'esatta categoria di gas corrispondente alle impostazioni della piastra dati. Cancellare il precedente segno "V" di spunta.

Risoluzione dei problemi

- Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici abilitati. Riparazioni improprie potrebbero causare danni a cose o persone.
- Tuttavia, alcuni problemi minori possono essere risolti come segue:

Problema	Probabile causa	Soluzione
Non si accende	Non c'è scintilla.	Verificare l'alimentazione elettrica.
	Il coperchio del bruciatore non è correttamente posizionato.	Posizionare correttamente il coperchio.
	Il rubinetto del gas è chiuso.	Aprire completamente il rubinetto del gas.
Fa fatica ad accendersi	Il rubinetto del gas non è completamente aperto.	Aprire completamente il rubinetto del gas.
	Il coperchio del bruciatore non è correttamente posizionato.	Posizionare correttamente il coperchio.
	Il dispositivo di accensione è contaminata da sostanze estranee.	Rimuovere le sostanze estranee con un panno asciutto.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare bene i coperchi dei bruciatori.
Fa rumore quando brucia e quando viene acceso	Il bruciatore non è assemblato correttamente.	Assemblare il bruciatore correttamente.
Le fiamme si spengono durante l'uso	Il cibo che viene cucinato bollendo si è riversato fuori dalla pentola e ha spento la fiamma.	Spegnere il bruciatore. Attendere un minuto e riaccendere.
	Una forte folata d'aria può avere spento la fiamma.	Si prega di spegnere il bruciatore e verificare le correnti d'aria nella zona di cottura, come finestre aperte. Attendere un minuto e riaccendere.
Fiamma gialla	Le feritoie dello spartifiamma sono ostruite.	Pulire lo spartifiamma
	Viene utilizzato un gas differente.	Verificare il tipo di gas utilizzato.
Fiamma instabile	Il coperchio del bruciatore non è correttamente posizionato.	Assemblare correttamente il coperchio del bruciatore.
Puzza di gas	Fuga di gas.	Smettere di usare il prodotto e chiudere la valvola centrale. Aprire la finestra per ventilare. Contattare il servizio di assistenza clienti utilizzando un telefono esterno.



- Se il problema non si risolve, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Clienti.



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

MK

Master Kitchen

Gas hob - User manual

EN



Read this manual carefully before using your built-in hob as it contains suggestions and information to maintain the aesthetic and functional qualities of the appliance purchased.

Preface

Thank you for choosing our Master Kitchen gas cooktop.

To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance.

Keep these instructions in a place where you can find them easily.

If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer care centre.

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardising the main functional and safety features of the products themselves.

The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.

These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance.

If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate);

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations.

Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Models



Serie Prime
MKHG 603101-PR TC XS



Serie Prime
MKHG 60401-PR E XS



Serie Prime
MKHG 603101-PR TC BK



Serie Prime
MKHG 603101-PR TC WH

Models



Serie Prime
MKHG 754101-PR TC XS



Serie Prime
MKHG 754101-PR TC BK



Serie Prime
MKHG 754101-PR TC WH



Serie Prime
MKHG 904101-PR LTC XS



Serie Prime
MKHG 904101-PR LTC BK

Models



Serie Edge
MKHG 603101-ED TC XS



Serie Edge
MKHG 603101-ED TC BK

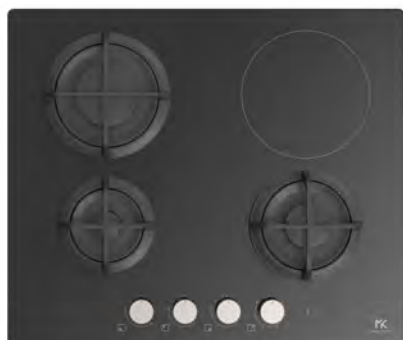


Serie Edge
MKHG 754101-ED LTC XS



Serie Edge
MKHG 754101-ED LTC BK

Combined models



Serie Prime
MKMC 603C101-PR C BK



Serie Edge
MKMC 603E101-ED E XS

Preface

Safety Warning

7	Safety Instructions
8	Installation
9	Child and People Safety
10	During Use
12	Cleaning and Service
12	Environmental Information

Instructions for use and maintenance

13	Description of the appliance
17	How to Use the appliance
19	Safety and Energy saving advice
21	Cleaning and Maintenance

Technical instructions

24	Using instructions
25	Installing the appliance
28	Gas Connection
29	Electrical Connection
31	Gas Conversion
32	Trouble shooting





This appliance complies with the following CEE Directives :

- **2014/35** (LVD)
- **2014/30** (EMC)
- **2016/426** (GAR)

These instructions are valid for countries only of destination whose identification symbols appear on the cover of the instruction manual and on the appliance.

safety instructions

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- 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.
- 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 instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently.
- Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

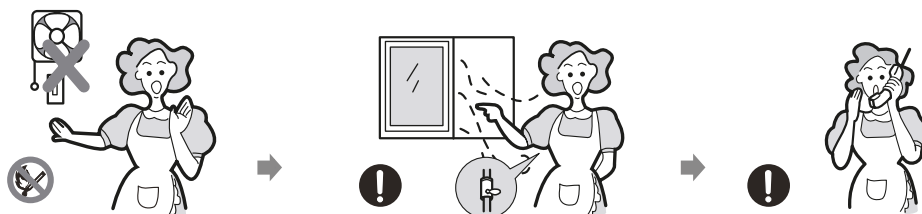
 Danger/Warning	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
 Caution	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.



Danger

■ If gas seems to leak, take the actions as follow :

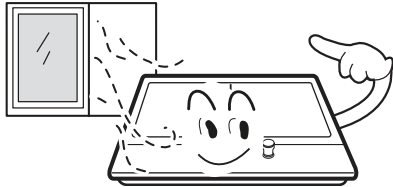
- Do not turn on the light.
 - Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
 - Do not use a telephone.
- 1 Stop using the product and close the middle valve.
 - 2 Open the window to ventilate.
 - 3 Contact our service centre by using a phone outside.



* The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

Warning

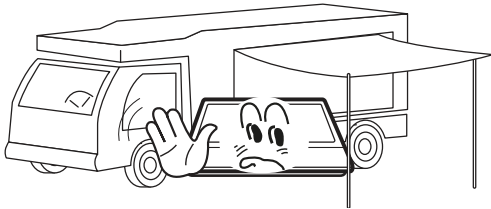
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



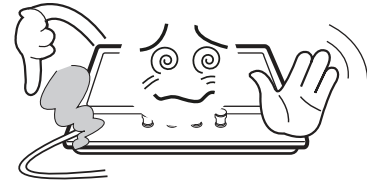
- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



- This appliance must not be installed on yachts or caravans.



- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.

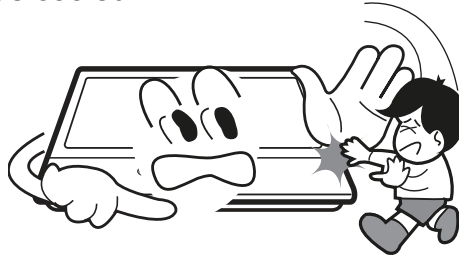


Caution

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- During the first hour of operation of the product, a slight unpleasant odor may appear as any oily residues from processing are burned. Be sure to give sufficient ventilation to the room.

Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance.
The appliance gets hot when it is in use.
Children should be kept away until it has cooled.

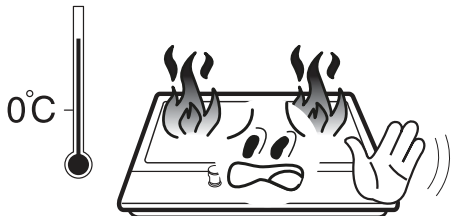


Caution

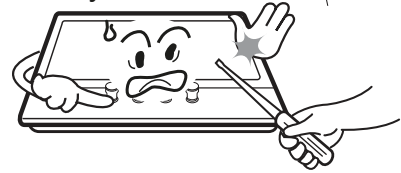
- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

Warning

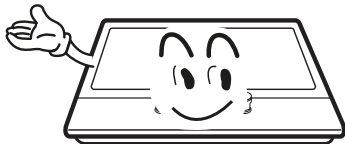
- Only use the appliance for preparing food.



- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).



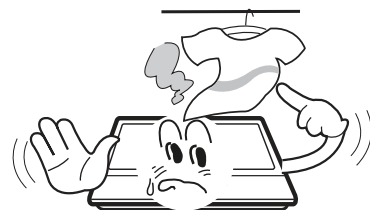
- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



- Never leave the appliance unattended when cooking.



- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage. Do not drag the pots on the surface of the glass to avoid scratching it.



- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.



- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.

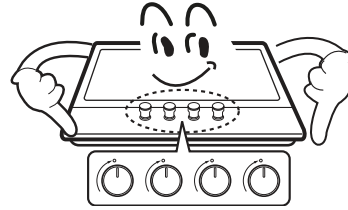


during use

- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.



Caution

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.
- In case of hotplate glass breakage:
 - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.
- Hob guards cannot be used. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Avoid using cooking vessels on the hotplate that overlap its edges.

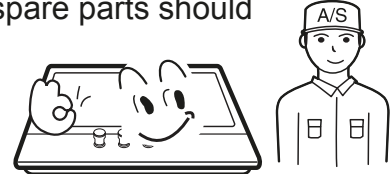
cleaning and service

Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

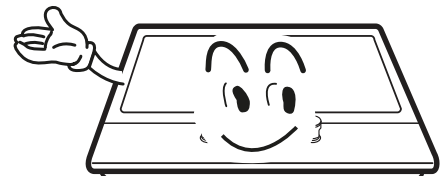


Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.
- Keep the appliance clean, food residues can cause fire risk

environmental information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

- This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
- Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

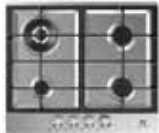
description of the appliance



Model	MKHG 904101 - PR LTC XS
Type of hob	Built-in Gas hob
Pan support	Cast Iron
Top plate	Stainless steel
Dimensions (W*D*H)	860 mm * 510 mm * 90 mm
Ignition device	ignition under-knob (one hand)
Gas connection	G1/2 cylindrical
Electric supply	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Burner feature	Wok burner (1) , Rapid burner (1) Semi-rapid burner (2), Auxiliary burner (1)
ΣQn	11.1kW



Model	MKHG 754101 - PR TC XS
Type of hob	Built-in Gas hob
Pan support	Cast Iron
Top plate	Stainless steel
Dimensions (W*D*H)	750 mm * 510 mm * 90 mm
Ignition device	ignition under-knob (one hand)
Gas connection	G1/2 cylindrical
Electric supply	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Burner feature	Wok burner (1) , Rapid burner (1) Semi-rapid burner (2), Auxiliary burner (1)
ΣQn	11.1kW



Model	MKHG 603101 - PR TC XS
Type of hob	Built-in Gas hob
Pan support	Cast iron
Top plate	Stainless steel
Dimensions (W*D*H)	590 mm * 510 mm * 90 mm
Ignition device	ignition under-knob (one hand)
Gas connection	G1/2 cylindrical
Electric supply	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Burner feature	Wok burner (1) Semi-rapid burner (2), Auxiliary burner (1)
ΣQn	8.1kW



Model	MKHG 60401 - PR E XS
Type of hob	Built-in Gas hob
Pan support	Enamelled Iron
Top plate	Stainless steel
Dimensions (W*D*H)	590 mm * 510 mm * 90 mm
Ignition device	ignition under-knob (one hand)
Gas connection	G1/2 cylindrical
Electric supply	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Burner feature	Rapid burner (1) Semi-rapid burner (2), Auxiliary burner (1)
ΣQn	7.5kW



Model	MKHG 904101 - PR LTC BK
Type of hob	Built-in Gas hob
Pan support	Cast Iron
Top plate	Tempered glass
Dimensions (W*D*H)	900 mm * 510 mm * 97 mm
Ignition device	ignition under-knob (one hand)
Gas connection	G1/2 cylindrical
Electric supply	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Burner feature	Wok burner (1) , Rapid burner (1) Semi-rapid burner (2), Auxiliary burner (1)
ΣQn	11.1kW



Models	MKHG 754101 - PR TC BK MKHG 754101 - PR TC WH
Type of hob	Built-in Gas hob
Pan support	Cast iron
Top plate	Tempered glass
Dimensions (W*D*H)	750 mm * 510 mm * 97 mm
Ignition device	ignition under-knob (one hand)
Gas connection	G1/2 cylindrical
Electric supply	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Burner feature	Wok burner (1) , Rapid burner (1) Semi-rapid burner (2), Auxiliary burner (1)
ΣQn	11.1kW



Models	MKHG 603101 - PR TC BK MKHG 603101 - PR TC WH
Type of hob	Built-in Gas hob
Pan support	Cast iron
Top plate	Tempered glass
Dimensions (W*D*H)	600 mm * 510 mm * 97 mm
Ignition device	under-knob (one hand)
Gas connection	G1/2 cylindrical
Electric supply	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Burner feature	Wok burner (1) Semi-rapid burner (2), Auxiliary burner (1)
ΣQn	8.1kW



Model	MKHG 754101 - ED LTC XS
Type of hob	Built-in Gas hob
Pan support	Cast iron
Top plate	Stainless steel
Dimensions (W*D*H)	750 mm * 510 mm * 101 mm
Ignition device	ignition under-knob (one hand)
Gas connection	G1/2 cylindrical
Electric supply	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Burner feature	Wok burner (1) , Rapid burner (1) Semi-rapid burner (2), Auxiliary burner (1)
ΣQn	11.1kW



Model	MKHG 603101 - ED TC XS
Type of hob	Built-in Gas hob
Pan support	Cast iron
Top plate	Stainless steel
Dimensions (W*D*H)	600 mm * 510 mm * 101 mm
Ignition device	ignition under-knob (one hand)
Gas connection	G1/2 cylindrical
Electric supply	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Burner feature	Wok burner (1) Semi-rapid burner (2), Auxiliary burner (1)
ΣQn	8.1kW



Model	MKHG 754101 - ED LTC BK
Type of hob	Built-in Gas hob
Pan support	Cast iron
Top plate	Tempered glass
Dimensions (W*D*H)	750 mm * 510 mm * 99 mm
Ignition device	ignition under-knob (one hand)
Gas connection	G1/2 cylindrical
Electric supply	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Burner feature	Wok burner (1) , Rapid burner (1) Semi-rapid burner (2), Auxiliary burner (1)
ΣQn	11.1kW



Model	MKHG 603101 - ED TC BK
Type of hob	Built-in Gas hob
Pan support	Cast iron
Top plate	Tempered glass
Dimensions (W*D*H)	600 mm * 510 mm * 99 mm
Ignition device	ignition under-knob (one hand)
Gas connection	G1/2 cylindrical
Electric supply	220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W
Burner feature	Wok burner (1) Semi-rapid burner (2), Auxiliary burner (1)
ΣQn	8.1kW



Model	MKMC 603C101 - PR C BK
Type of hob	Mixed Gas + Electric
Pan support	Cast iron
Top plate	Ceramic glass
Dimensions (W*D*H)	600 mm * 510 mm * 97 mm
Ignition device	ignition under-knob (one hand)
Gas connection	G1/2 cylindrical
Electric supply	220-240V ac, 50Hz-60Hz
Burner feature	Rapid (1) Semi-rapid (1), Auxiliary (1)
Electric hotplate	Ceramic diameter 180 mm (1)
ΣQ_n	5.75kW
Maximum electrical power	1.8kW



Model	MKMG 603E101 - ED E XS
Type of hob	Mixed Gas + Electric
Pan support	Enamelled iron
Top plate	Stainless steel
Dimensions (W*D*H)	600 mm * 510 mm * 97 mm
Ignition device	ignition under-knob (one hand)
Gas connection	G1/2 cylindrical
Electric supply	220-240V ac, 50Hz-60Hz
Burner feature	Rapid (1), Semi-rapid (1), Auxiliary (1)
Electric hotplate	Cast Iron diameter 145 mm (1)
ΣQ_n	5.75kW
Maximum electrical power	1.5kW

TABLE FEATURES BURNERS AND NOZZLES

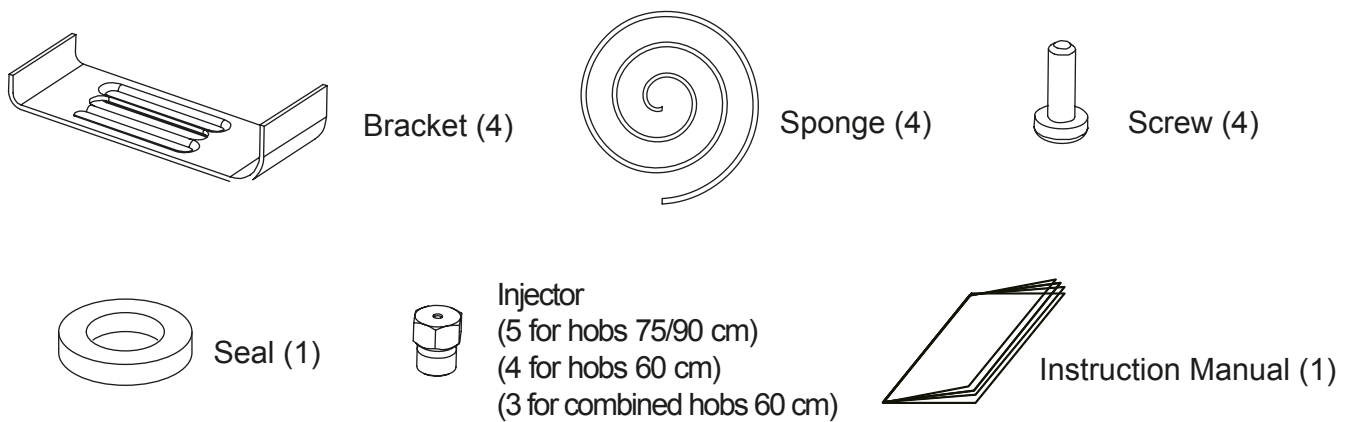
Category	Gas type	Burner	Triple Crown	Rapid	Semi-rapid	Auxiliary
		Rated power (kW)	3.6	3.0	1.75	1.0
I3+	G30/G31 29/37 mbar	Max rated flow (g/h)	263	219	127	73
		Injector diameter (mm)	0.97	0.87	0.66	0.50
I2H/I2E/I2E+	Gas naturale 20 mbar	Max rated flow (l/h)	343	286	167	95
		Injector diameter (mm)	1.41	1.30	1.00	0.78
II2H3+	G30/G31 29/37 mbar	Max rated flow (g/h)	263	219	127	73
		Injector diameter (mm)	0.97	0.87	0.66	0.50
	Gas naturale 20 mbar	Max rated flow (l/h)	343	286	167	95
		Injector diameter (mm)	1.41	1.30	1.00	0.78
II2E3B/P, II2H3B/P	L.P.G.(G30,G31) (28-30)mbar	Max rated flow (g/h)	263	219	127	73
		Injector diameter (mm)	0.97	0.87	0.66	0.50
	Gas naturale 20 mbar	Max rated flow (l/h)	343	286	167	95
		Injector diameter (mm)	1.41	1.30	1.00	0.78



- If you want to process gas conversion, all work must be carried out by a qualified technician.
- All injectors replacement should be operated according to the table above ; after gas conversion it is strongly suggested to update the label on the product for clarification.

description of the appliance

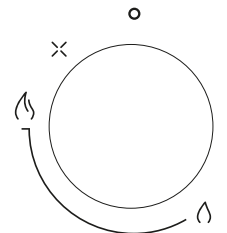
Accessory



how to use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle :

- Black circle: gas off
- 🔥 Large flame: maximum setting
- 🔥 Small flame: minimum setting



- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.
- The appliance is equipped with an electronic ignition device. Simply press and turn the knob anti-clockwise to the maximum flame symbol until it is switched on. If the burner does not light up in the first 15 seconds, turn the knob to ● and do not attempt to restart for 60 seconds.
Once the ignition is switched on, keep the knob pressed for a few seconds to allow the thermocouple to heat up.
It may happen that the burner goes out when the knob is released, it means that the thermocouple has not heated up enough. Wait a few moments and repeat the operation; keep the knob pressed for longer.
- In the event of an accidental switch-off, a safety device blocks the gas outlet even when the tap is open.
Return the knob to ● and do not attempt to restart for 60 seconds.

POWER LEVEL for the ELECTRIC COOKING AREA

O Off position

1-6 Power values

Turn the knob until the desired power level is set.

Here are some examples purely indicative for the use of electric plates.

Power level 1: Low heat intensity. To melt butter, chocolate, etc ..; for heating small quantities of food.

Power level 2: Gentle heat intensity. To heat larger quantities of liquid; to prepare long-cooking creams and sauces.

Power level 3: Slow heat intensity. To defrost frozen foods and prepare stews, cook at boiling temperature or just below.

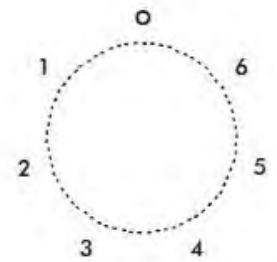
Power level 4: Average heat intensity. For cooking food that must be brought to the boil, for roasting delicate meat and fish.

Power level 5: Strong heat intensity. For roasts and large boiled meats.

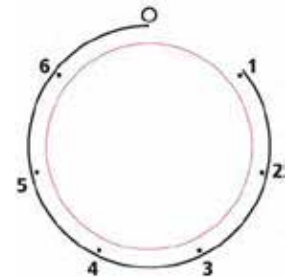
Power level 6: Intensity of live heat. To bring large quantities of liquid to the boil, for frying.

To end the cooking process, turn the knob and return it to the O position.

Cast Iron Electric hotplate

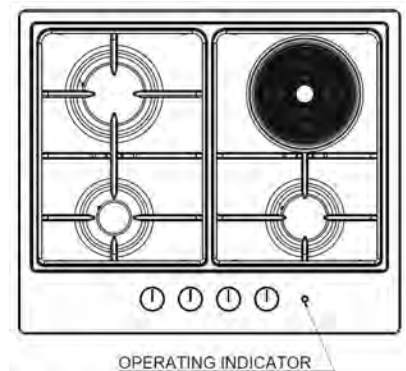


Ceramic hotplate



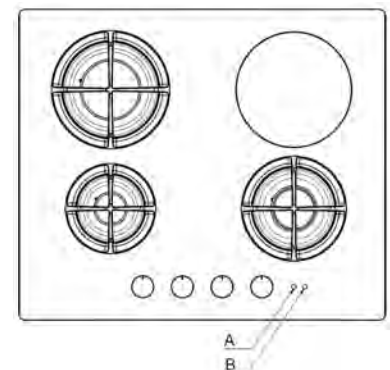
Use residual heat to decrease energy consumption. Turn off the cooking zone for about 5-10 minutes before the cooking process is completed.

In hobs with cast iron plate, the luminous operating indicator in the control area warns you that the electric cooking zone is in operation. It switches off automatically by returning the knob to the O position.



On hobs with ceramic plate however, there are two indicator lights in the control area :

- A) It lights up when the control knob of the electric plate is turned and stays on until the temperature in the electric cooking zone drops to a safety value to avoid accidental burns.
- B) It lights up when the control knob of the electric plate is turned and warns you that the electric cooking zone is working. Once the knob is turned back to position O it goes off.



Warnings

Before using the appliance, place a pot containing water on the electric plate, set the maximum power (6) and let the hob run for 10 minutes. Then run the hob on the minimum power (1) for 20 minutes.

This operation is necessary to burn any oily processing residues or to eliminate any moisture absorbed by the insulating mixture, during this period of operation the appliance can produce unpleasant odor and smoke (this is not a malfunction).

Make sure to give sufficient ventilation to the room.

safety and energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that indicated in the table below

Values for hobs 75 cm and 90 cm

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	220mm	260mm
Rapid	200mm	260mm
Semi-rapid	180mm	240mm
Auxiliary	120mm	180mm

Values for hobs 60 cm

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-crown	220mm	260mm
Rapid	200mm	260mm
Rear Semi-rapid	180mm	240mm
Front Semi-rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	180mm



Do not use cookware that overlaps the edge of the appliance

Cast Iron hotplate	140mm	160mm
Ceramic hotplate	180mm	200mm



TRIPLE-CROWN



RAPID



SEMI-RAPID



AUXILIARY










CAST IRON
HOTPLATE



CERAMIC
HOTPLATE

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discolouring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off - as this wastes energy	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.		
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, eg. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.		

NO		YES	
     	<ul style="list-style-type: none"> - Do not use cookware with a not-flat bottom. - Don't use cookware with a diameter smaller than or much greater than the diameter of the electric plate. - Dry the bottom of the cookware before placing it on the plate. - Even after use, the electric plate remains hot for a long time, don't rest your hands or other objects to avoid burns. - As soon as you notice a crack on the surface of the cast iron plate, immediately disconnect the appliance from the mains. - We don't recommend the use of cookware that come out from the edges of the hob. - During use, don't leave the appliance unattended and make sure that children are not nearby. - Never cook food directly on the electric plates, but in special pots or cookware. - Do everything possible not to spill liquid on the electric plates when they are hot. - Absolutely avoid empty running. 	<p>Always use cookware with flat and very thick bottom.</p>	

Use of the grill pan

- It is possible to preheat the grill to the maximum burner output for no more than 10 minutes.
- It is advisable to set the cooking of the food to a reduced power.
- Make sure that the burner flames do not come out of the edge of the grill.
- Keep a minimum distance of 150 mm from the edge of the grill from the side wall.
- Do not place the grill on several burners at the same time.

safety and energy saving advice



- **It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.**
 - Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.
 - Do not use cast iron pans, clay or earthenware pots, grill or toaster plates. The stainless steel can become tarnished if it is too much heated.











- **As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.**
- **Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them. Since the vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustions, please watch your food during cooking.**

cleaning and maintenance



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable
 Soft cloth  Neutral Detergent	 Nylon Brush  Metal Brush  Edible Oil  Acidic/Alkali Detergent  Abrasive  Thinner/Benzene

Pan support, Control knobs

When using the hob, all its accessory components are subject to wear, such as the pan supports. These can become stained due to the fatty residues deposited over time during cooking, or due to the dragging of the pots.

- Take off the Pan support.
- Immerse them for a few minutes in a solution of warm water and neutral detergent.
- Rub with a not-abrasive sponge and dry with a soft cloth.

N.B. To avoid the aesthetic deterioration of the pan supports, it is advisable to clean them thoroughly immediately after each use.

Attention, don't wash the pan supports in the dishwasher.

White residues on the pan supports are due to normal rubbing with the pots and don't affect the quality and performance of the product.

Also to clean the knobs, use a soft cloth and a mixture of warm water and neutral detergent.

Top plate

Attention, it isn't recommended to pour water on the worktop to prevent it from penetrating inside the product and causing damage.

- To keep the surfaces in good condition, they must be cleaned regularly after each use, after having allowed them to cool.
- Regularly clean the surface of the hob using a cloth soaked in hot water to which neutral not-abrasive detergent has been added (for stainless steel hobs, rub following the direction of the steel brushing).
- Dry the hob carefully after cleaning it.
- The stainless steel parts of the appliance may become discolored over time. This is normal due to high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a specific product for stainless steel.

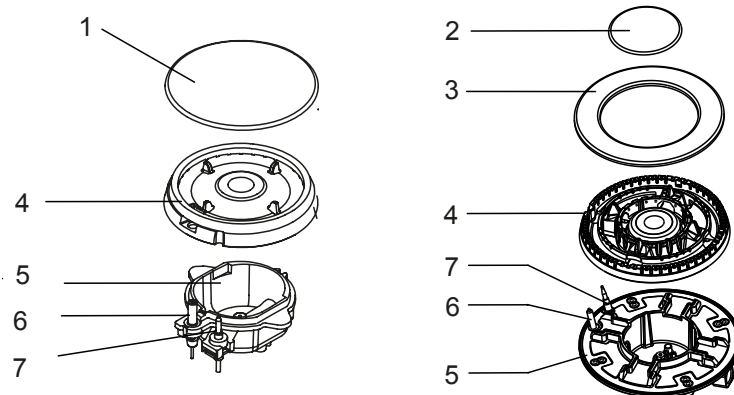
BURNERS

Flame spreaders and enamelled burner lids are inevitably subject to wear and tear and can get stained when using your appliance.

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away.
- Immerse them in boiling water with a little neutral detergent.
- After cleaning and washing them, dry them by rubbing them carefully. Make sure that the holes / grooves from which the flame comes out are clean and completely dry.
- Clean the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and then dry.
- Gently wipe the ignition and flame control device (thermocouple) with a well-wrung pan and dry it with a clean cloth.
- Before replacing the enamelled lids and flame spreaders on the respective burner cups, make sure that the injector is not obstructed to avoid burner operating problems.

cleaning and maintenance

■ Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple Crown burners as follows :



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader.
The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1 , 2 , 3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



Replace parts in the correct order after cleaning.

- Do not mix up the top and bottom.
- The locating pins must fit exactly into the notche.
- **PERIODIC MAINTENANCE** : speak with your local **Authorised Service Centre** periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

CAST IRON ELECTRIC PLATE



Attention: before carrying out any cleaning operation, disconnect the appliance from the power supply.

- After use, for good preservation, the electric plate must be treated with the appropriate products available on the market so that the surface is always clean and shiny. This necessary operation avoids any oxidation (rust).
- Any liquid overflowing from the pots must always be removed with a cloth.
- Don't use steam jets to clean the appliance.
- The food burnt on the electric plate must be dry cleaned.
- After use, pour a little oil on the warm electric plate and wipe with a cloth.

Warnings

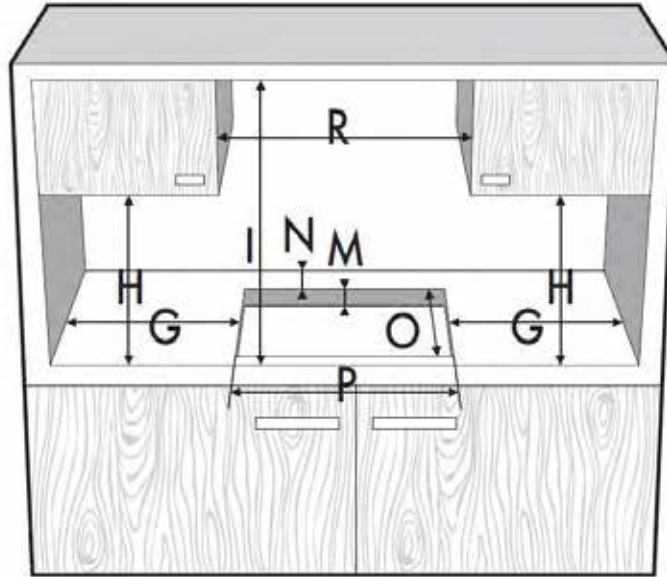
- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners.
Check for a clear blue flame without yellow tipping.
If burners shows any abnormalities check the following :
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

installing the appliance

Veneers, adhesives or plastic coatings on adjacent furniture should be temperature resistant (>90°C), otherwise they might warp over time.

Only install the appliance on top with flat surface

In the image/table below you can see the necessary dimensions for a correct positioning of the appliance.



DIMENSION	MODEL	Dimension P	Dimension O	Dimension N	Dimension G	Dimension M	Dimension H	Dimension I	Dimension R
90 cm	MKHG 904101-PR LTC BK	830 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 900 mm
90 cm	MKHG 904101-PR LTC XS	815 mm (+3/0)	490 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 900 mm
75 cm	MKHG 754101-PR TC XS	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 200 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 750 mm
75 cm	MKHG 754101-PR TC BK	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 200 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 750 mm
75 cm	MKHG 754101-PR TC WH	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 200 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 750 mm
75 cm	MKHG 754101-ED LTC XS	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 200 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 750 mm
75 cm	MKHG 754101-ED LTC BK	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 200 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 750 mm
60 cm	MKHG 60401-PR E XS	560 mm (+3/0)	490 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKHG 603101-PR TC XS	560 mm (+3/0)	490 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKHG 603101-PR TC BK	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKHG 603101-PR TC WH	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKHG 603101-ED TC XS	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKHG 603101-ED TC BK	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKMG 603E101-ED E XS	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 55 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm
60 cm	MKMC 603C101-PR C BK	560 mm (+3/0)	480 mm (+3/0)	min. 70 mm	min. 150 mm	min. 30 mm	min. 400 mm	min. 700 mm	min. 600 mm

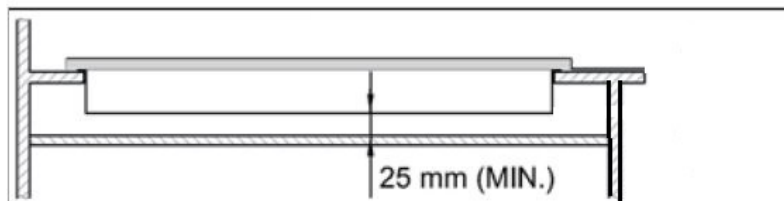
INSTALLATION OF THE APPLIANCE UNDER THE HOOD

The minimum clearance between a ventilation hood and the cooking surface must be at least the distance indicated in the ventilation hood installation instructions.

installing the appliance

Installation on a neutral compartment or drawer

- If there are other furniture under the Gas cooktop, a double bottom must be installed at a minimum distance of 25 mm from the bottom side of the Gas cooktop to prevent accidental contact.
- The panel installed under the Gas cooktop must be easily removable to allow easy access to the Gas cooktop at the technical assistance if necessary.

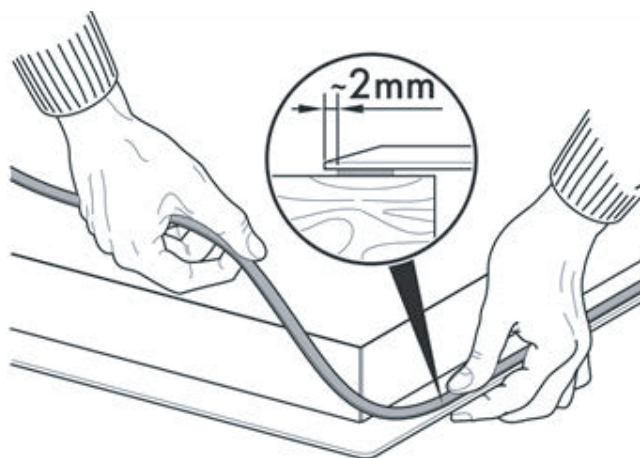


With built in oven

- If the hob is installed above an oven, it must be equipped with cooling ventilation.
- Before proceeding with the installation, check the oven dimensions in the installation manual.
- The distance between the hob and built-in appliances must be guaranteed sufficient ventilation and sufficient air discharge.
- If installed above an oven, it is necessary to leave a space between the bottom of the hob and the part of the product installed underneath.

With Glass hob

To prevent leakage of liquid between the frame of the hob and the countertop, place the adhesive seal provided along the entire outer edge of the hob before assembly.

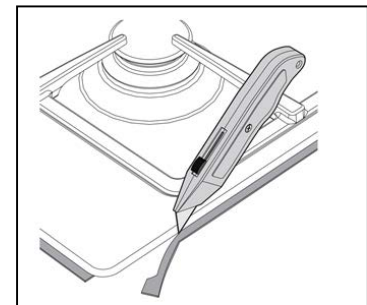
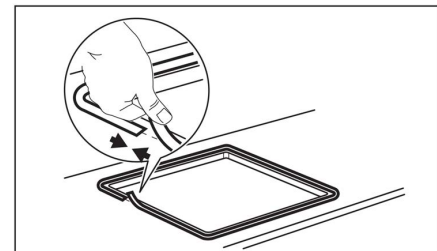
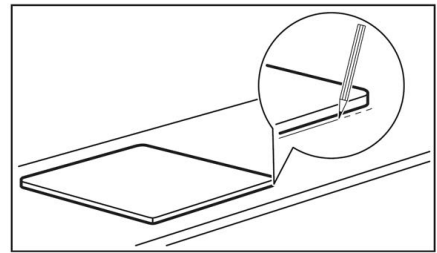


installing the appliance

With Steel hob

To prevent leakage of liquid between the frame of the hob and the work surface, put the insulating seal provided in position before assembly.

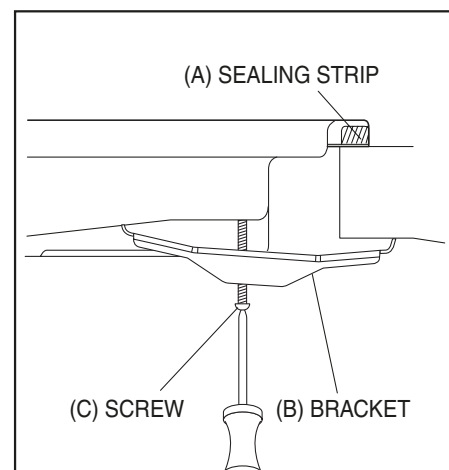
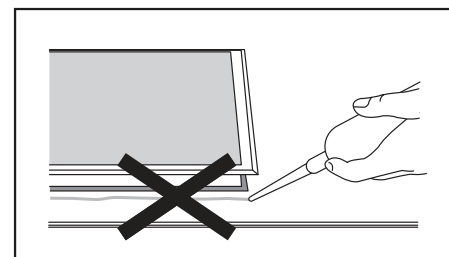
1. Install the product into countertop and use a pencil to draw a line along the product outer edges.
2. Take out the product and place the adhesive seal provided along the line you draw by step 1. Use light pressure to make the seal stick to the worktop.
3. Install the product again, Use light pressure to make the seal stick to product edge.
4. Carefully trim the surplus edge away from the seal.
5. Cleaning.



Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.

1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob(H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position .
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws(C) to secure the hob into position.





- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas . Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.

- Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values. If the supplied pressure has not the specific value, it is necessary to assemble a proper pressure regulator in compliance with the regulation in force. For liquid gas (LPG) the use of pressure regulator is allowed only if they are in compliance with the regulation in force.
- It is mandatory by law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Regulations on the installation and safe use of gas
- It is necessary to guarantee the respect of the law for one's own interest and for reasons of security

General information

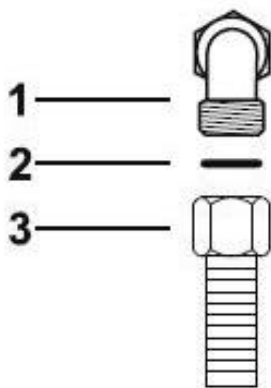
The connection to the gas mains can be carried out with a rigid copper pipe or with a continuous wall steel flexible pipe in compliance with the prescriptions established by the current regulation.

Connection with flexible steel tube

Connect to the gas mains using a continuous wall flexible steel hose that conforms to the characteristics indicated by the current standard.

Screw the fitting 3 to the gas fitting 1 of the appliance, always interposing the gasket 2 supplied.

When installation is complete, check for leaks with a soapy solution, never with a flame.

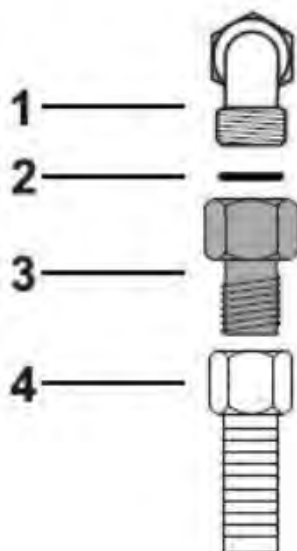


Connection with flexible steel tube with conical connection

Connect to the gas mains using a continuous wall flexible steel hose that conforms to the characteristics indicated by the current standard.

Carefully tighten the fitting 3 to the gas connection 1 (thread $\frac{1}{2}$ "ISO 228 -1) of the appliance, always interposing the supplied seal 2. Apply the insulating material to the thread of the fitting 3, then screw the steel flexible tube 4 into the fitting 3. When installation is complete, check for leaks with a soapy solution, never with a flame.

gas connection



Ventilation in location

The appliance must be installed in permanently ventilated location, as required by current regulations (must be carried out by qualified personnel in compliance with the regulation in force).

Make sure that the kitchen is well ventilated ; keep natural ventilation holes open (at least 100 cm²) or install a mechanical extractor hood.

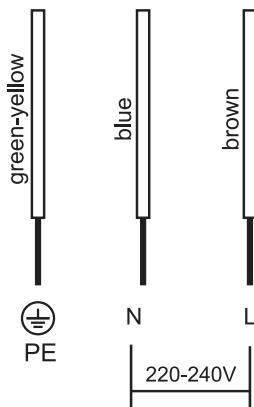
The location must be kept properly ventilated to eliminate the heat and humidity produced by cooking; in particular, after prolonged use, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans.


electrical connection

THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED TO THE POWER SUPPLY ONLY BY QUALIFIED AND COMPETENT PERSONNEL. CHECK WITH AN ELECTRICIAN THAT THE HOME ELECTRICAL SYSTEM IS SUITABLE WITHOUT MODIFICATIONS, ANY MODIFICATION MUST ONLY BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED TECHNICIAN.

- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug. The cable must not be crushed.
- There is a risk of fire when the appliance is in connection with an extension cable, an adapter or a multiple connection. Make sure that the ground connection agrees with the standards and regulations.

- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90°C.
- If the appliance is connected directly to the power supply, an omni-polar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between the contacts must be installed.
- This appliance is designed to be connected to a 220-240V single phase electricity supply. The connection must be carried out in compliance with the laws and regulations in force. Before making the connection, make sure that the socket or the omnipolar switch used can be easily reached with the appliance installed.
- If the cable is damaged or must be replaced, the operation must be carried out by the service center or by a qualified technician to avoid any inconvenience. The connection method is shown below.

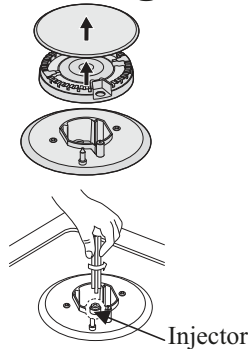


 <p>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</p>	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	---



- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1 Change the injector of the burners.



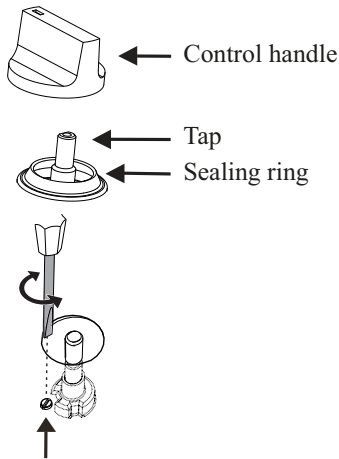
Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7 mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply.

Carefully reassemble the all components.

After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2 Adjustment of minimum level of the flame



The adjustment screw is positioned on the side of the tap

- ① Turn the taps down to minimum
- ② Remove the knob from the tap and with a small bladed screwdriver adjust the screw positioned on the tap.
- ③ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 - 4 mm.
 - For butane/propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
 - Refit the control knob.
 - Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.
- ④ Repeat this process for each one of the gas taps.



- Do not dismantle the tap shaft : in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion. (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

trouble shooting

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.
- However, some minor problems can be resolved as follows :

Problem	Probable cause	Solution
Not ignited	No Spark.	Check the electricity supply.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The gas supply is closed.	Open the gas supply completely.
Badly ignited	The gas supply is not completely open.	Open the gas supply completely.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The ignition plug is contaminated with alien substance.	Wipe alien substance with a dry cloth .
	The burners are wet.	Dry the burners lids carefully.
	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Flame goes out when in use.	The flame supervision device is contaminated with alien substance.	Clean the flame supervision device.
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame.	Turn off burner knob. Wait one minute and reignite zone.
	A strong draught may have blown the flame out .	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows. Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas used.
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside.



- If problem is not solved, please contact customer care centre



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

