



Master Kitchen

Piano cottura in vetroceramica

Manuale di Istruzioni / Installazione

MODELLO: MKHC 7742 D-O BK



Indice

| | |
|---|-----------|
| 1. Prefazione | 3 |
| 1.1 Avvertenze di sicurezza | 3 |
| 1.2 Installazione | 3 |
| 1.2.1 Rischio di scosse elettriche | 3 |
| 1.2.2 Rischio di ferite da taglio | 3 |
| 1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza | 3 |
| 1.3 Funzionamento e Manutenzione | 6 |
| 1.3.1 Rischio di scosse elettriche | 6 |
| 1.3.2 Rischi per la salute | 6 |
| 1.3.3 Rischio di ustioni | 6 |
| 1.3.4 Rischio di ferite da taglio | 7 |
| 1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza | 7 |
| 2. Introduzione al prodotto | 9 |
| 2.1 Vista della parte superiore | 9 |
| 2.2 Pannello di controllo | 9 |
| 2.3 Informazioni sul prodotto | 10 |
| 2.4 Principio di funzionamento | 10 |
| 2.5 Prima dell'utilizzo del nuovo Piano cottura in Ceramica | 10 |
| 2.6 Specifiche tecniche | 10 |
| 3. Funzionamento del Prodotto | 10 |
| 3.1 Comandi tattili | 10 |
| 3.2 Scegliere le pentole giuste | 11 |
| 3.3 Modalità di utilizzo | 11 |
| 3.3.1 Cominciare a cuocere | 11 |
| 3.3.2 Finire di cuocere | 12 |
| 3.3.3 Utilizzo della funzione Dual zone | 12 |
| 3.3.4 Blocco dei comandi | 13 |
| 3.3.5 Controllo del Timer | 13 |
| 3.3.6 Protezione da surriscaldamento | 16 |
| 3.3.7 Avvertenza di calore residuo | 16 |
| 3.3.8 Tempi di funzionamento predefiniti | 16 |

| | |
|--|-----------|
| 4. Indicazioni di cottura | 16 |
| 4.1 Suggerimenti utili | 16 |
| 4.1.1 Cuocere a fuoco lento, cucinare il riso | 16 |
| 4.1.2 Cuocere bistecche | 17 |
| 4.1.3 Saltare in padella | 17 |
| 5. Impostazioni di calore | 17 |
| 6. Cura e Pulizia | 18 |
| 7. Suggerimenti utili | 19 |
| 8. Installazione | 19 |
| 8.1 Scelta dell'attrezzatura di installazione..... | 19 |
| 8.2 Prima di posizionare le staffe di fissaggio | 21 |
| 8.3 Precauzioni..... | 22 |
| 8.4 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica | 22 |

1. Prefazione

1.1 Avvertenze di Sicurezza

La sicurezza dell'utente è importante per noi. Leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione.
- Il collegamento a un buon sistema di cablaggio di terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può provocare scosse elettriche o morte.

1.2.2 Rischio di ferrite da taglio

- Attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- La scarsa attenzione può causare lesioni o tagli.

1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Non posizionare su questo apparecchio alcun materiale combustibile o prodotto in nessuna circostanza.
- Mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio.
- Per evitare pericoli, questo apparecchio deve essere installato seguendo queste istruzioni.
- L'apparecchio deve essere correttamente installato e messo a terra solo da personale adeguatamente qualificata.

- L'apparecchio deve essere collegato a un circuito fornito di interruttore di isolamento per una completa disconnessione dall'alimentazione.
- L'installazione non corretta dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o diritto al reclamo.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza solo se sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendone i pericoli coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini privi di supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo rappresentante o da persone qualificate per evitare pericoli.
- Avvertenza: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Sulla superficie del piano cottura non devono essere posizionati oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi poiché potrebbero surriscaldarsi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **ATTENZIONE:** pericolo di incendio: non posizionare oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere costantemente monitorato.
- **AVVERTENZA:** la cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta antincendio.

1.3 Funzionamento e manutenzione

1.3.1 Rischio di scosse elettriche

- Non cuocere su un piano cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o incrinarsi, staccare subito l'apparecchio dall'alimentazione di rete (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura a parete prima di pulirlo o eseguirne la manutenzione.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare scosse elettriche o morte.

1.3.2 Rischi per la salute

- Questo apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaco o altri impianti elettrici (come le pompe di insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che i loro impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare la morte.

1.3.3 Rischio di ustioni

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Non posizionare su questo apparecchio alcun materiale combustibile o prodotto in nessuna circostanza.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

- Si prega di rendere disponibili queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio poiché ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- Per evitare pericoli, questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per l'installazione.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- Questo apparecchio deve essere correttamente installato e messo a terra solo da una persona adeguatamente qualificata.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpora un interruttore di isolamento che fornisce la completa disconnessione dall'alimentazione.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- La mancata installazione corretta dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o attribuzione di responsabilità.

1.3.4 Rischio di ferite da taglio

- Il bordo del piano cottura, affilato come un rasoio, rimane esposto quando la copertura di sicurezza viene retratta. Usare con estrema cautela e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- La scarsa attenzione potrebbe causare lesioni o tagli.

1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. In caso di trabocco dei liquidi, questi possono provocare fumo e riversamenti oleosi che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di stoccaggio.

- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non posizionare o lasciare oggetti magnetici (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone e il piano di cottura come descritto in questo manuale (ad es. utilizzando i controlli tattili).
- Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento della pentola per disattivare le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini in armadi sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano di cottura potrebbero essere gravemente feriti.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area in cui l'apparecchio è in uso.
- Bambini o persone con disabilità che limitano la loro capacità di usare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente che li supervisioni durante l'uso.
L'istruttore deve essere sicuro di poter utilizzare l'apparecchio senza pericolo per se stesso o l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non posizionare o far cadere pesi sul piano cottura.
- Non salire sul piano di cottura.
- Non utilizzare padelle con bordi frastagliati o trascinare padelle sulla superficie del vetro a induzione poiché ciò potrebbe graffiare il vetro.
- Non utilizzare raschietti o altri detergenti abrasivi aggressivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.

- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e similari quali: - cucine in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; -da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- **AVVERTENZA:** l'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti a distanza o sottoposti a supervisione continua.

Congratulazioni

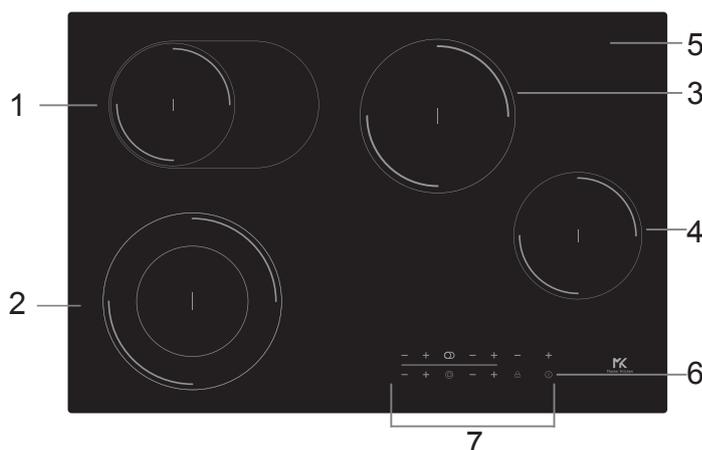
per l'acquisto del nuovo piano cottura in vetroceramica.

Consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo manuale di istruzioni / installazione al fine di comprenderne appieno installazione e utilizzo corretto. Per l'installazione, leggere la sezione apposita.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale di istruzioni / installazione per future consultazioni.

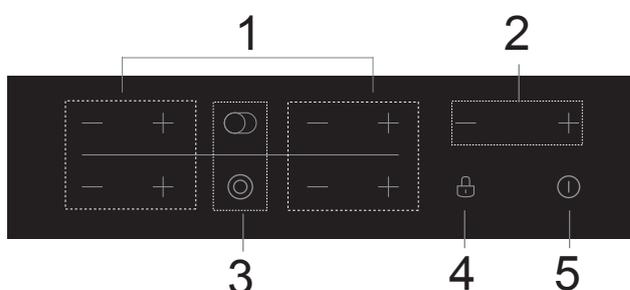
2. Introduzione al prodotto

2.1 Vista della parte superiore



1. zona Max. 1100 / 2000W
2. zona Max. 1000 / 2200W
3. zona Max. 1800 W
4. zona Max. 1200 W
5. Piastra in vetro
6. ON / OFF
7. Pannello di controllo

2.2 Pannello di Controllo



1. Controlli di regolazione di potenza
2. Controlli di regolazione del timer
3. Controlli della Dual zone
4. Controllo del blocco tasti
5. Controllo ON/OFF

2.3 Informazioni sul prodotto

Il piano cottura in vetroceramica può soddisfare diversi tipi di esigenze culinarie, ha prestazioni sicure e affidabili.

2.4 Principio di funzionamento

È possibile regolare la potenza di questo piano cottura in vetroceramica attraverso i controlli touch.

2.5 Prima dell'uso del piano cottura in vetroceramica

- Leggere questa guida, prestando attenzione in particolare alla sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive ancora presenti sul piano cottura in vetroceramica.

2.6 Specifiche tecniche

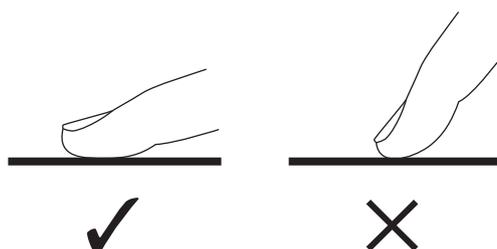
| | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Piano di cottura | MKHC 7742 D-O BK |
| Zone di cottura | 4 Zone |
| Voltaggio & Potenza | 220-240V~ 50Hz or 60Hz 6500-7800W |
| Dimensioni del prodotto L×W×H(mm) | 770X520X55 |
| Dimensioni di incasso A×B (mm) | 750X495 |

Peso e dimensioni possono variare. Poiché ci impegniamo costantemente per migliorare i nostri prodotti, possiamo modificare specifiche e design senza preavviso.

3. Funzionamento del Prodotto

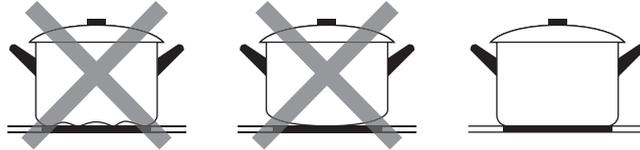
3.1 Comandi tattili

- I comandi rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usare il polpastrello, non la punta del dito.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, verrà emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad es. un utensile o un panno) che li coprano. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il funzionamento dei comandi.

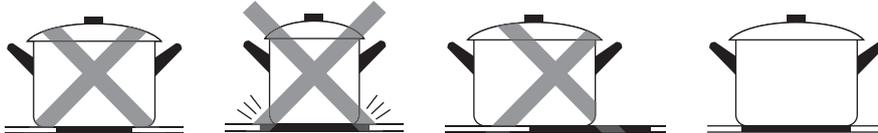


3.2 Scegliere le pentole giuste

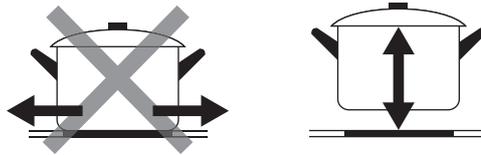
Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o una base curva.



Assicurarsi che la base della padella sia liscia, appoggiata al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura.



Sollevarle sempre le pentole dal piano cottura in vetroceramica: non farle scivolare o potrebbero graffiare il vetro.



3.3 Modalità di utilizzo

3.3.1 Cominciare a cuocere

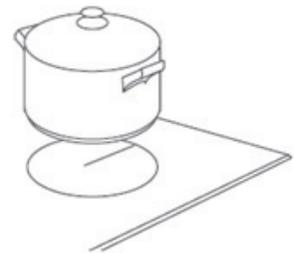
Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo quindi si spengono, indicando che il piano cottura in vetroceramica è entrato nella modalità standby.

Toccare il comando ON / OFF. tutti gli indicatori mostrano “-“



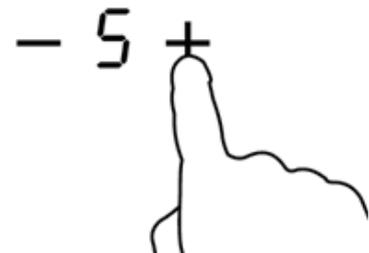
Posizionare una padella adatta sul fornello che si desidera utilizzare.

- Accertarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



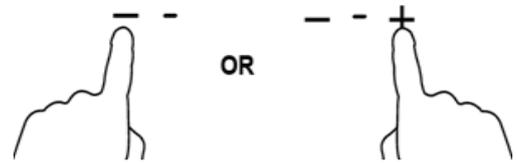
Selezionare la gradazione di calore toccando “-” o “+”.

- Se non si sceglie una gradazione di calore entro 1 min, il piano cottura in vetroceramica si spegne automaticamente. Ricominciare dal passaggio 1.
- È possibile modificare la gradazione di calore in qualsiasi momento durante la cottura.
- Il valore si regola tenendo premuto uno di questi pulsanti.



3.3.2 Finire di cuocere

Spegnere la zona di cottura scorrendo verso il basso su "0" o toccando insieme "-" e "+".



Spegnere l'intero piano cottura toccando il tasto ON / OFF



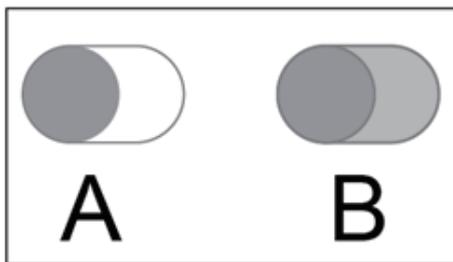
Prestare attenzione alle superfici roventi

"H" mostrerà quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata. Può anche essere utilizzato come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

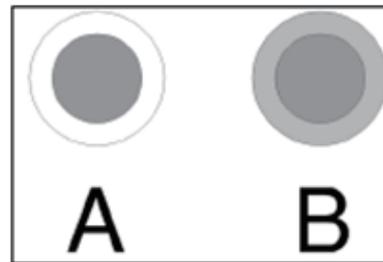


3.3.3 Utilizzo della funzione Dual zone

- Il tasto funziona solo nelle zone di cottura 1 # e 2 #
- Il fornello dual zone ha due zone di cottura utilizzabili: una sezione centrale e una sezione esterna. È possibile usare la sezione centrale (A) in modo indipendente o entrambe le zone (B) insieme.



Zona 1#



Zona 2#

Attivazione della Dual zone

Regolare l'impostazione di riscaldamento tra i livelli di potenza 1 e 9 (ad es. 6, Zona 2#)

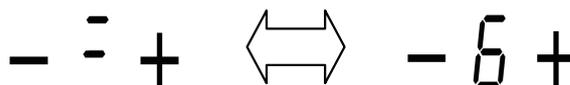


La sezione centrale del fornello Dual zone si accenderà.

Toccare il comando del fornello dual zone “⊙”.



L'indicatore del fornello visualizza alternativamente “=” e “6”.



Disattivare la Dual zone

Toccano di nuovo il controllo dual zone “⊙”, la funzione di dual zone viene disattivata. L'indicatore del fornello visualizza “6”.



Nota:

1. Il doppio anello è disponibile solo nella zona di cottura 1 # e 3 #.
2. È possibile selezionare la funzione dal livello 1 al livello 9.
3. È possibile attivare la dual zone solo quando viene selezionata la zona di cottura 1 # o 3 #.

3.3.4 Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso involontario (ad esempio i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli tranne il controllo ON / OFF sono disabilitati.

| Bloccare i comandi | |
|---|--|
| Toccare il comando di  blocco | L'indicatore del timer visualizzerà “Lo” |
| Sbloccare i comandi | |
| Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia acceso Toccare e tenere premuto il comando di  blocco per un po'. | |

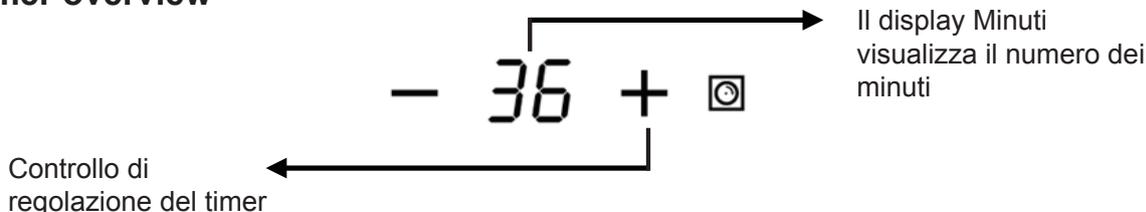
Quando il piano cottura è in modalità blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne ON / OFF , è possibile spegnere il piano cottura in vetroceramica con ON/OFF  in caso di emergenza, ma prima sbloccare il piano di cottura per la successiva operazione.

3.3.5 Controllo del Timer

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

- a) Come conta-minuti. In questo caso, il timer non disattiva alcun fornello quando il tempo impostato è scaduto.
 - b) per spegnere uno o più fornelli allo scadere del tempo impostato.
- Il tempo massimo del timer è di 99 minuti

Timer overview



a) Usare il Timer come conta-minuti

Se non si seleziona alcun fornello

Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso.

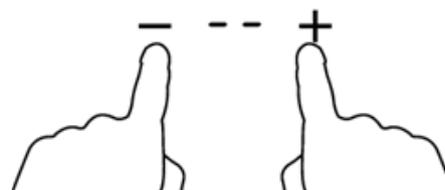
Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona alcun fornello.

Toccare i controlli “-” o “+” del timer, l'indicatore del contaminuti lampeggerà.

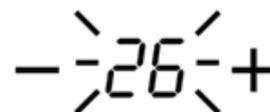
Impostare il tempo toccando il controllo “-” o “+” del tempo



Toccano insieme “-” e “+”, il timer viene annullato e “- -” apparirà nella visualizzazione dei minuti.



Impostato il tempo, il conto alla rovescia inizierà immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.



Il cicalino emette un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza “- -” al termine del tempo di impostazione.



Suggerimento:

- a) Toccare il comando “-” o “+” del timer una volta per diminuire o aumentare di 1 minuto.
- b) Toccare e tenere premuto il controllo “-” o “+” del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.
- c) Se il tempo di impostazione supera i 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 0 minuti.

b) Impostazione del timer per disattivare uno o più fornelli

Impostazione di un fornello

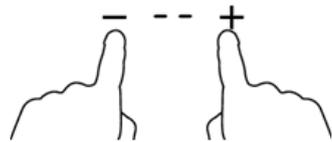
Toccare “-” o “+” del fornello corrispondente per cui si desidera impostare il timer.



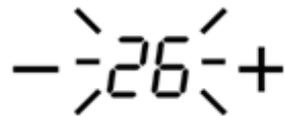
Impostare il tempo toccando o il controllo del timer



Toccando insieme “-” e “+”, il timer viene annullato e sul display dei minuti verrà visualizzato “- -”.



Impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi



Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.



Impostazione del timer per disattivare più di un fornello

a). Se più di un fornello utilizza questa funzione, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più basso. (ad es. tempo di impostazione fornello #1 di 5 minuti, tempo di impostazione fornello #2 di 15 minuti, l'indicatore del timer mostra "5".)

NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggerà.

- 6_⌘ + (impostato su 5 min.) - 5. + (impostato su 15 min.)

- 5 +

b). Una volta scaduto il conto alla rovescia, il fornello corrispondente si spegne. Quindi il timer visualizzerà i nuovi min. e il punto del fornello corrispondente lampeggerà.

- - + fornello #1 - 5_⌘ + fornello #2

- 10 +

c). Allo scadere del timer di cottura, il fornello corrispondente si spegne automaticamente.

- - +

Nota:

- a) Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illumina per indicare che il fornello è selezionato.

— 6_⌘ +

- b) Se si desidera modificare il tempo dopo l'impostazione del timer, è necessario iniziare dal passaggio 1.

3.3.6 Protezione da surriscaldamento

Il sensore di temperatura incorporato può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura in vetroceramica. Quando viene monitorata una temperatura eccessiva, il piano cottura in vetroceramica si spegnerà automaticamente.

3.3.7 Avvertenza di calore residuo

Quando il piano di cottura è in funzione da tempo, rimane del calore residuo. La lettera "H" avverte di evitare il contatto.

3.3.8 Tempi di funzionamento predefiniti

Un'altra caratteristica di sicurezza del piano cottura è lo spegnimento automatico. Ciò si verifica ogni volta che si dimentica di spegnere un fornello. I tempi di spegnimento predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

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

4. Indicazioni di cottura



Prestare attenzione quando si frigge che l'olio e il grasso non si scaldino troppo rapidamente, in particolare se si utilizza PowerBoost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e ciò comporta grave rischio di incendio.

4.1 Suggerimenti di cottura

- Quando il cibo bolle, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'uso di un coperchio riduce i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare a cuocere a una temperatura elevata e ridurre l'impostazione quando il cibo è caldo.

4.1.1 Cuocere a fuoco lento, cucinare il riso

- La cottura a fuoco lento si verifica al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando le bolle salgono occasionalmente sulla superficie del liquido di cottura. È la chiave per deliziose zuppe e teneri stufati perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo il cibo. Anche le salse a base di uova e farina dovrebbero essere cotte al di sotto del punto di ebollizione.

- Alcune ricette, inclusa la cottura del riso con il metodo di assorbimento, potrebbero richiedere un'impostazione superiore a quella più bassa per garantire che il cibo sia cotto correttamente nel tempo consigliato.

4.1.2 Cuocere bistecche

Per cucinare succose bistecche saporite:

1. Tenere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella a base pesante.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda, quindi adagiare la carne nella padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dalla cottura desiderata. I tempi possono variare da circa 2 - 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare quanto è cotta: più solida significa "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per alcuni minuti per lasciare che diventi tenera prima di servirla.

4.1.3 Saltare in padella

1. Scegliere un wok a base piatta compatibile con fornello a ceramica o una padella larga.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e gli utensili. La frittura dovrebbe essere veloce. Se si cucinano grandi quantità, cuocere il cibo in piccole quantità più numerose.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla calda.
5. Friggere le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, mettere il fornello su un livello più basso, riposizionare la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che si scaldino.
7. Servire immediatamente.

5. Impostazioni di calore

Le impostazioni suggerite sono solo indicative. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità di cibo cucinato. Sperimentare con il piano cottura in ceramica per trovare le impostazioni più adatte a ogni ricetta.

| Impostazione di calore | Adatto per |
|------------------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> • riscaldare delicatamente piccole quantità di cibo • sciogliere cioccolato, burro e cibi che bruciano rapidamente • sobbollire delicatamente • cottura lenta |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> • riscaldare • cottura a fuoco lento • cottura del riso |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none"> • pancake |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none"> • verdure saltate • cuocere la pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> • friggere • sbollentare • portare la zuppa a ebollizione • portare l'acqua a ebollizione |

6. Cura e pulizia

| Impostazione di calore | Adatto per | Adatto per |
|--|---|---|
| Sporco quotidiano sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate dal cibo o traboccamento non zuccherino sul vetro) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piano cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non rovente!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano di cottura. | <ul style="list-style-type: none"> • Quando l'alimentazione del piano di cottura viene staccata, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda" ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Fare molta attenzione. • Strumenti di raschiatura duri, alcuni raschiatori in nylon e detersivi aggressivi / abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o lo strumento sono adatti. • Non lasciare residui di detergente sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi. |
| Cibo riversato, sciolto, e residui zuccherini sul vetro | <p>Rimuoverli immediatamente con una spugnetta, una spatola o un raschietto adatto a piani cottura in vetroceramica, ma fare attenzione alle superfici calde dei fornelli:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione dal piano di cottura a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare lo sporco su zone fredde del piano cottura. 3. Pulire lo sporco o rimuoverlo con uno strofinaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro". | <ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate da colate e cibi zuccherati o riversamenti il prima possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, potrebbero essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Rischio di ferite da taglio: quando la copertura di sicurezza viene retratta, si scopre il margine tagliente, affilato come un rasoio. Maneggiare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini. |
| Riversamenti sui controlli tattili | <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbire la fuoriuscita 3. Pulire l'area di controllo tattile con una spugna o un panno umido pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano di cottura. | <ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, mentre i controlli tattili potrebbero non funzionare quando è presente del liquido. Assicurarsi di asciugare l'area di controllo tattile prima di riaccendere il piano cottura. |

7. Suggerimenti utili

| Problema | Possibili cause | Che cosa fare |
|---|---|--|
| Il piano cottura non può essere acceso. | Assenza di alimentazione. | Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia collegato all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente in casa o nella zona. Se il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato. |
| I controlli tattili non rispondono. | I comandi sono bloccati. | Sblocca i comandi. Consultare la sezione "Uso del piano cottura in ceramica" per istruzioni. |
| I controlli tattili sono difficili da utilizzare. | Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sui comandi o forse è stata usata la punta del dito per toccare i comandi. | Assicurarsi che l'area di controllo tattile sia asciutta e utilizzare il polpastrello del dito quando si toccano i controlli. |
| Il vetro si è graffiato. | Pentole con bordi ruvidi. Prodotti per la pulizia o abrasivi non idonei, abrasivi. | Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Vd. "Scelta delle pentole giuste". Vd. "Cura e pulizia". |
| Alcune padelle crepitano o scricchiolano. | Ciò può essere causato dalla costruzione delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso) | Ciò normale per alcune pentole e non rappresenta un difetto. |

8. Installazione

8.1 Scelta dell'attrezzatura di installazione

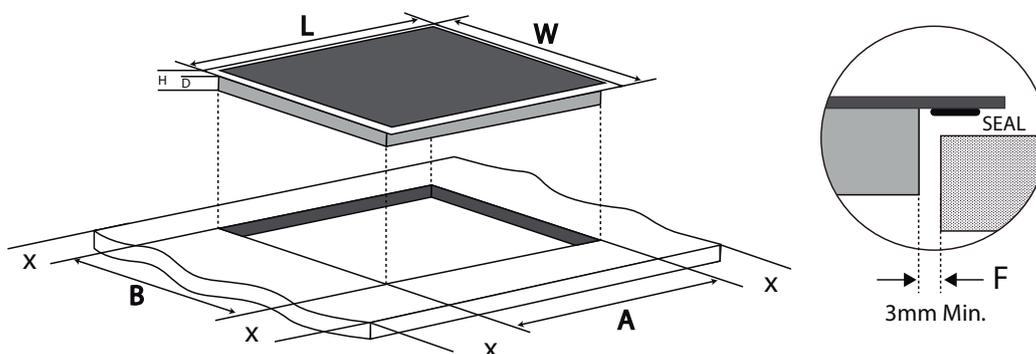
Tagliare la superficie di lavoro in base alle dimensioni mostrate nel disegno.

Ai fini dell'installazione e dell'uso, è necessario conservare uno spazio minimo di 50 mm attorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Selezionare materiale di superficie di lavoro resistente al calore e isolato (legno e materiali fibrosi o igroscopici simili non devono essere usati come materiale di superficie di lavoro se non impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni maggiori dovute alla radiazione di calore dalla piastra di cottura. Come mostrato di seguito:



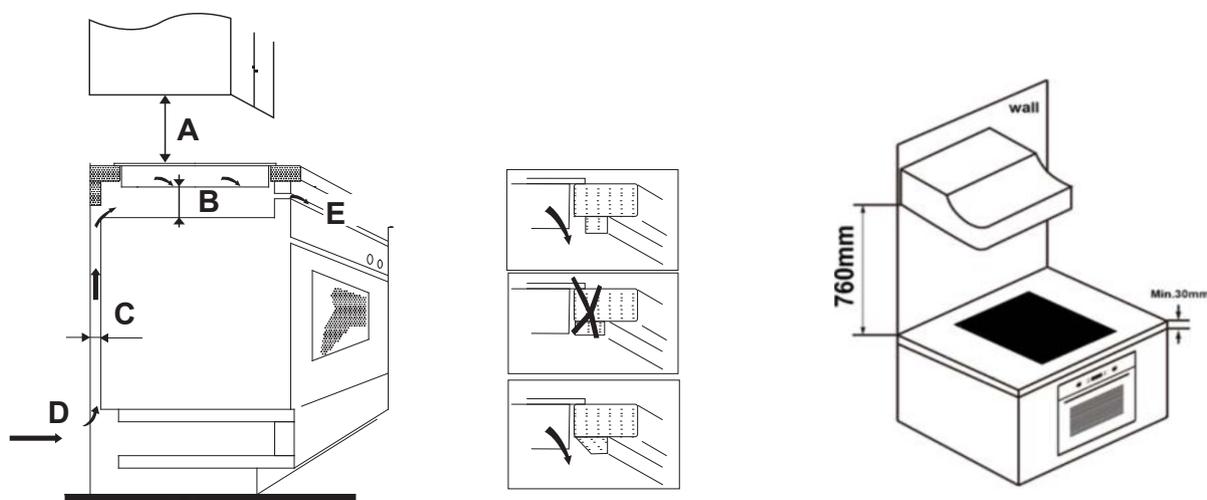
Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano di cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | F(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|--------|
| 770 | 520 | 55 | 51 | 750+4 +1 | 495+4 +1 | 50 min. | 3 min. |

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia in buone condizioni. Come mostrato di seguito.

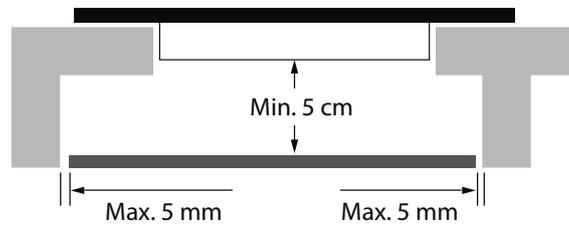
 Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra di cottura e il mobile sopra la piastra di cottura dovrebbe essere di almeno 760 mm.



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

AVVERTENZA: Assicurare un'adeguata ventilazione

Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Al fine di evitare il contatto accidentale con il fondo surriscaldato del piano di cottura o di ottenere scosse elettriche non prevedibili durante il lavoro, è necessario posizionare un inserto di legno, fissato con viti, a una distanza minima di 50 mm dalla parte inferiore del piano di cottura. Vedi immagine sotto.



Ci sono fori di ventilazione intorno al piano di cottura. È **NECESSARIO** assicurarsi che questi fori non siano bloccati dal piano di lavoro quando si posiziona il piano di cottura.

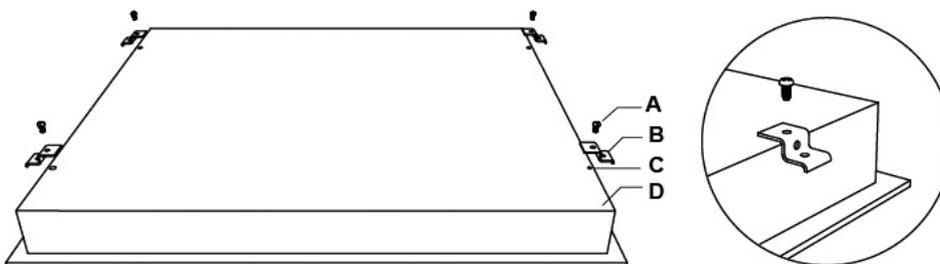


- Essere consapevoli del fatto che la colla che unisce il materiale plastico o di legno ai mobili, deve resistere a temperature non inferiori a 150°C, per evitare il distacco dei pannelli.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e circostanti devono quindi essere in grado di resistere a una temperatura di 90°C.

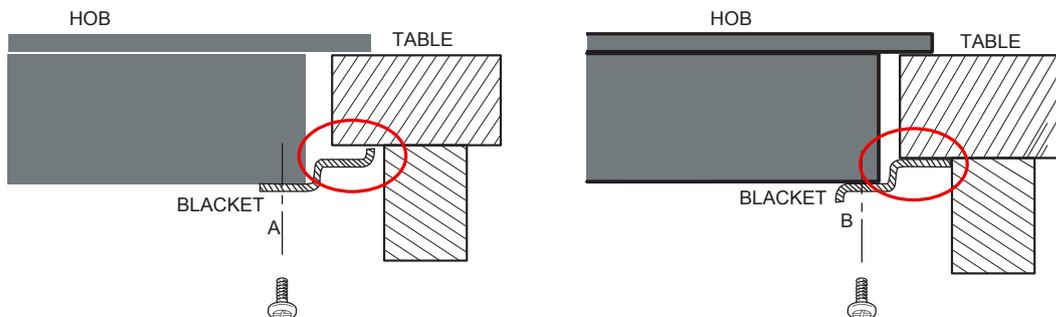
8.2 Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi sporgenti dal piano di cottura.

Fissare il piano di cottura sul piano di lavoro avvitando quattro staffe sul fondo del piano di cottura (vedere la figura) dopo l'installazione.



Regolare la posizione della staffa in base allo spessore del piano di lavoro.



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



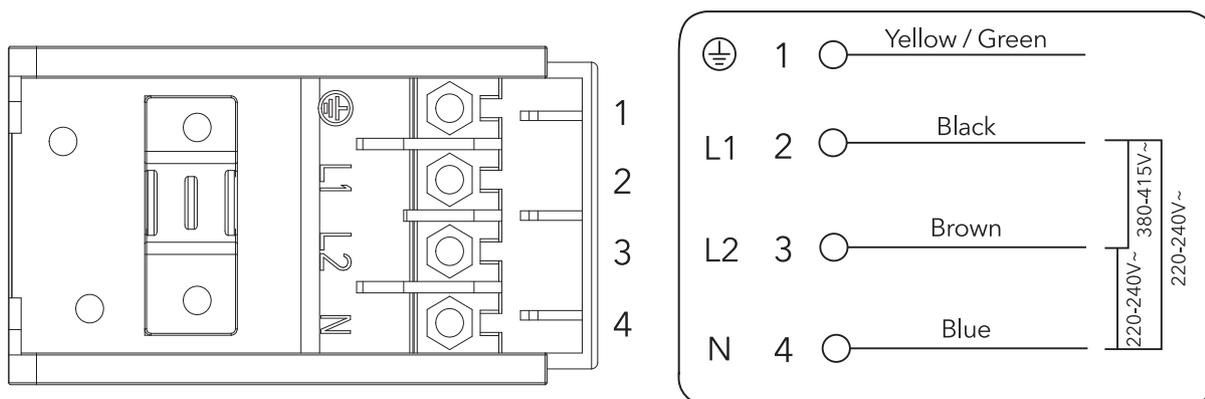
In ogni caso, le staffe non possono toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vedi foto).

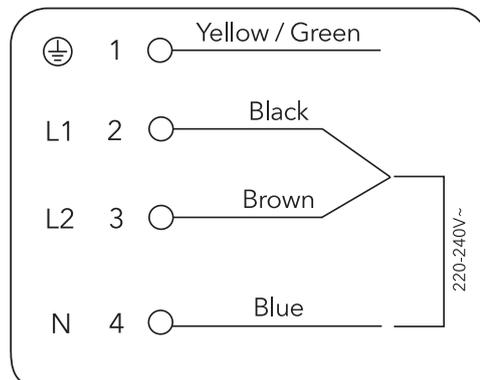
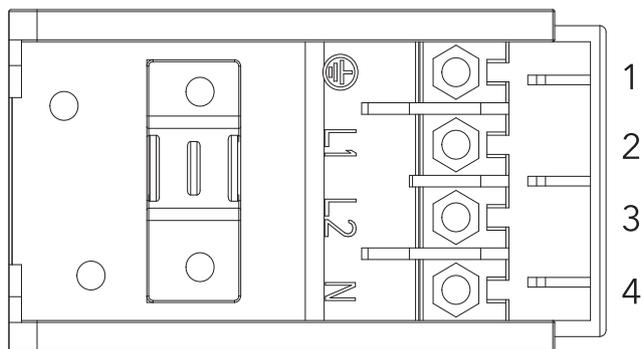
8.3 Precauzioni

1. Il piano cottura in vitroceramica deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Si prega di non eseguire mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura in vitroceramica non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici rotanti.
3. Il piano cottura in vitroceramica deve essere installato in modo tale da garantire una migliore radiazione termica per aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotta sopra la superficie di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non utilizzare un pulitore a vapore.

8.4 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

L'alimentazione deve essere collegata in conformità con lo standard pertinente o un interruttore unipolare. Il metodo di connessione è mostrato di seguito.





1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, questo dovrebbe essere fatto da un tecnico del Servizio di Assistenza Clienti mediante strumenti adeguati, in modo da evitare incidenti.
2. Se l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione di rete, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
3. L'installatore deve assicurarsi che sia stato effettuato il collegamento elettrico corretto e che sia conforme alle norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o compresso.
5. Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da una persona adeguatamente qualificata.



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



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.



Master Kitchen

Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: MKHC 7742 D-O BK



Content

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

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- 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.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.**
-

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any

warranty or liability claims.

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.

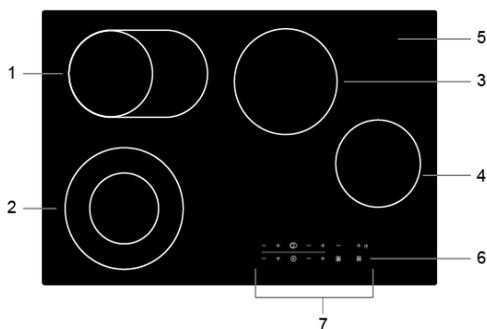
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

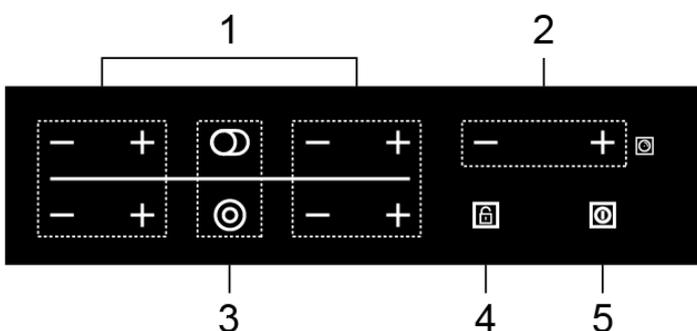
2. Product Introduction

2.1 Top View



- | | |
|----|------------------------|
| 1. | Max. 1100 /2000W zone |
| 2. | Max. 1000 / 2200W zone |
| 3. | Max. 1800 W zone |
| 4. | Max. 1200 W zone |
| 5. | Glass plate |
| 6. | ON / OFF |
| 7. | Control panel |

2.2 Control Panel



1. Power regulating controls
2. Timer regulating controls
3. Dual zone controls
4. Keylock control
5. ON/OFF control

2.3 Product Information

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

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

2.4 Working Principle

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

2.5 Before using your New Ceramic Hob

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

2.6 Technical Specification

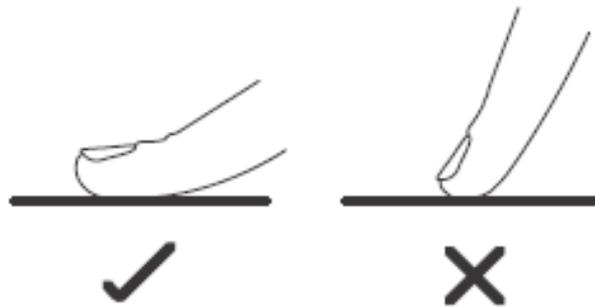
| | |
|--|-----------------------------------|
| Cooking Hob | MKHC 7742 D-O BK |
| Cooking Zones | 4 Zones |
| Voltage & Power | 220-240V~ 50Hz or 60Hz 6500-7800W |
| Product Size L×W×H(mm) | 770X520X55 |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 750X495 |

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

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

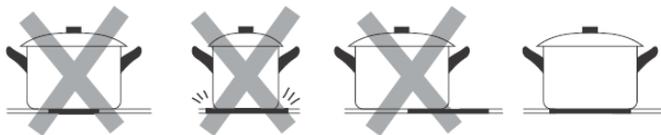


3.2 Choosing the right Cookware

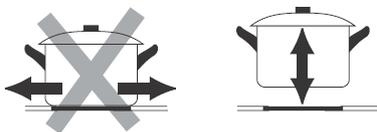
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



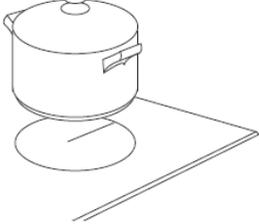
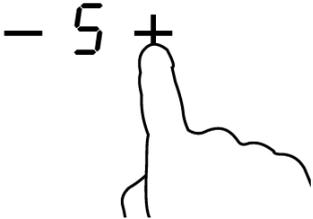
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



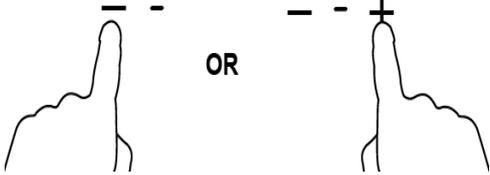
3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

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

| | |
|--|---|
| <p>Touch the ON/OFF  control. all the indicators show “-”</p> |  |
| <p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. |  |
| <p>Select a heat setting by touching the “+” or “-” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. • By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down. |  |

3.3.2 Finish cooking

| | |
|---|---|
| <p>Turn the cooking zone off by scrolling down to “-” or touching “-” and “+” control together.</p> |  |
| <p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF  control.</p> |  |



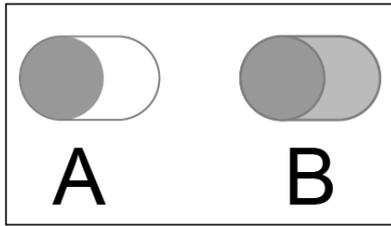
Beware of hot surfaces

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

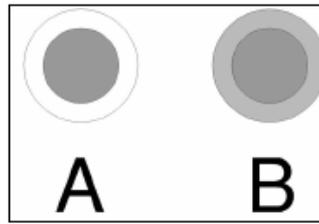
- H +

3.3.3 Using the Dual zone function

- The function only work in 1# and 2# cooking zones
- The dual cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section **(A)** independently or both sections **(B)** at once.



Zone 1#



Zone 2#

| Activate the Dual zone | |
|---|---------------|
| Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6, Zone 2#) | - 6 + |
| Central section of the dual cooking zone will switch on. | |
| Touching the dual zone control "⊙". | |
| The cooking zone indicator show "=" and "6" alternately. | - = + ↔ - 6 + |
| Deactivate the Dual zone | |
| Touching dual zone control "⊙" again, the dual zone function is deactivated. The cooking zone indicator show "6". | |

Note:

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

3.3.4 Locking the Controls

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

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



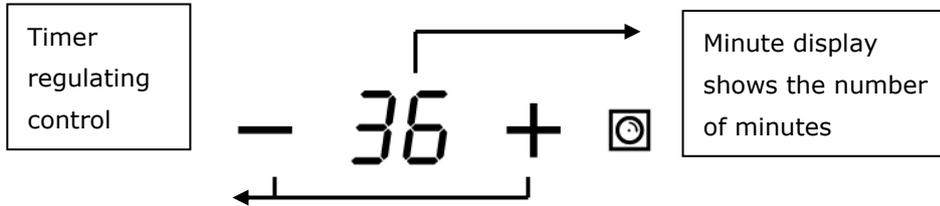
When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

Timer overview



a) Using the Timer as a Minute Minder

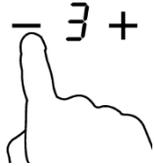
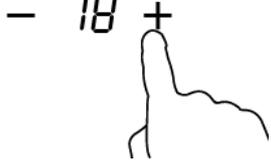
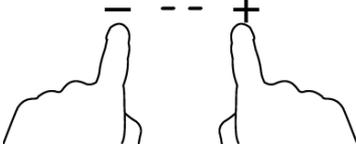
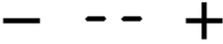
If you are not selecting any cooking zone

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

Hint:

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

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

| Set one zone | |
|--|--|
| Touch the "-" or "+" of the corresponding cooking zone you want to set the timer for. |  |
| Set the time by touching the or control of the timer |  |
| Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display. |  |
| When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds |  |
| When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. |  |

Setting the timer to turn more than one cooking zones off

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

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

- 5_⌘ + (set to 5 minutes) - 15_⌘ + (set to 15 minutes)

- 5 +

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

- - + zone 1# - 5_⌘ + zone 2#

- 10 +

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

- - +

Note:

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



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

3.3.6 Over-Temperature Protection

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

3.3.7 Residual Heat Warning

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

3.3.8 Default working times

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

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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.

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

4.1.3 For stir-frying

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

5. Heat Settings

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

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

6. Care and Cleaning

| What? | How? | Important! |
|-------|------|------------|
|-------|------|------------|

| | | |
|--|--|---|
| Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. | <ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained. |
| Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. | <ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. |
| Spillovers on the touch controls | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. | <ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on. |

7. Hints and Tips

| Problem | Possible causes | What to do |
|--------------------------------------|--------------------------|--|
| The cooktop cannot be turned on. | No power. | Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch controls are unresponsive. | The controls are locked. | Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions. |

| | | |
|--|--|---|
| The touch controls are difficult to operate. | There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls. | Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls. |
| The glass is being scratched. | Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'. |
| Some pans make crackling or clicking noises. | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently). | This is normal for cookware and does not indicate a fault. |

8. Installation

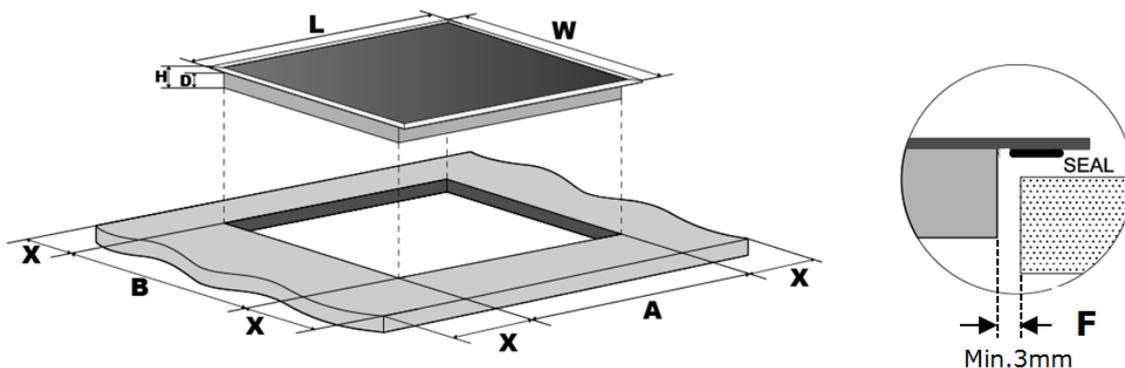
8.1 Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



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

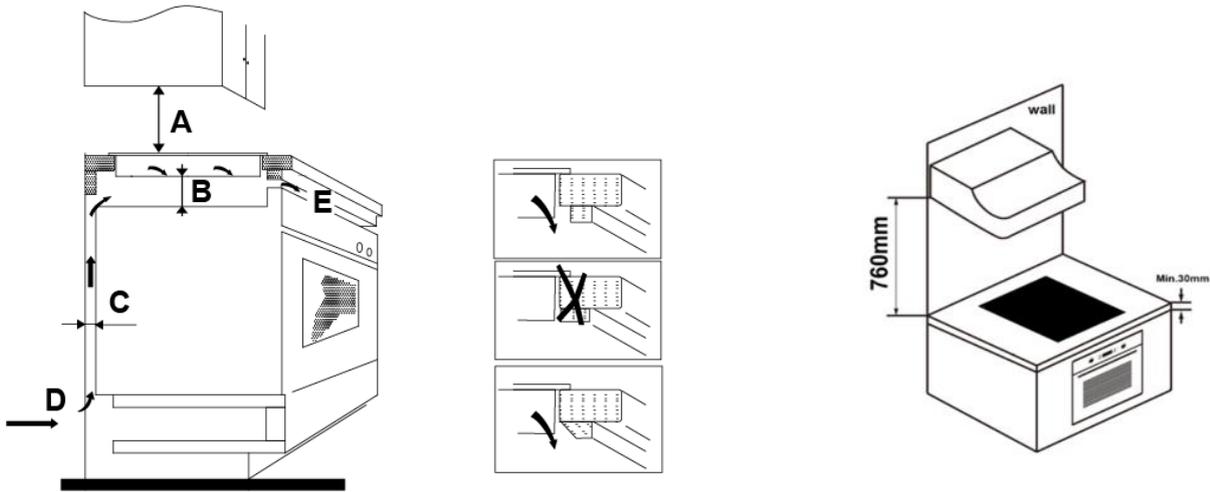


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | F(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|--------|
| 770 | 520 | 55 | 51 | 750+4 +1 | 495+4 +1 | 50 mini | 3 mini |

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



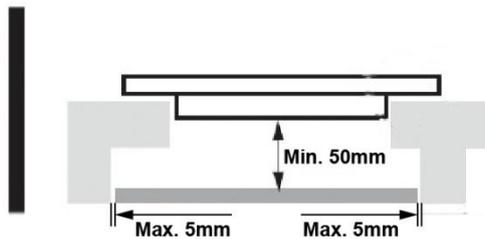
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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

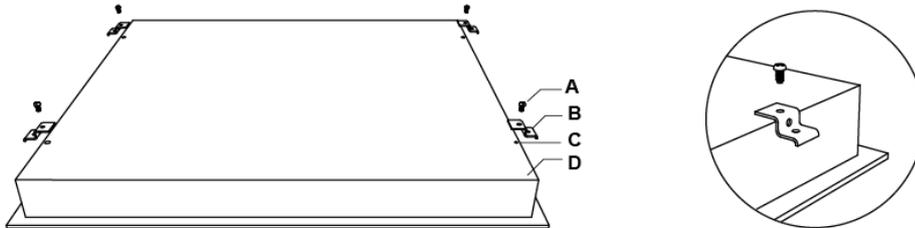


- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

8.2 Before locating the fixing brackets

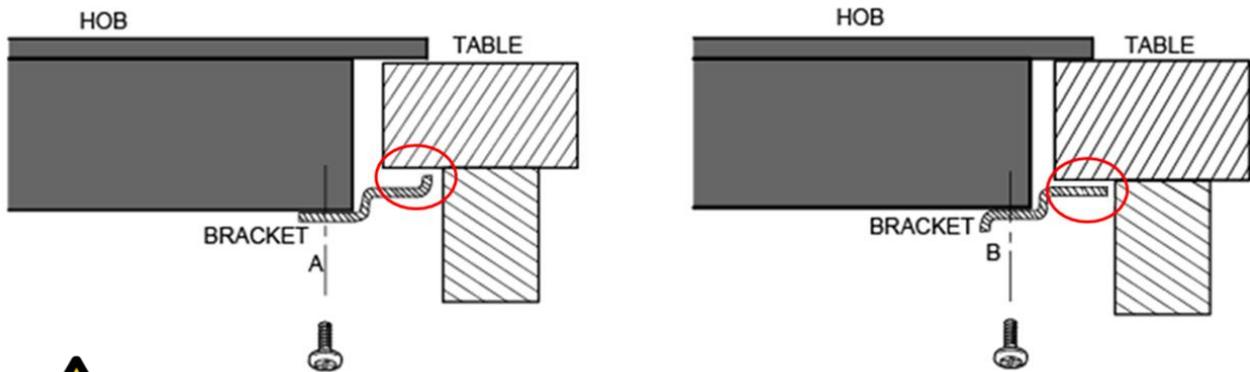
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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



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

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



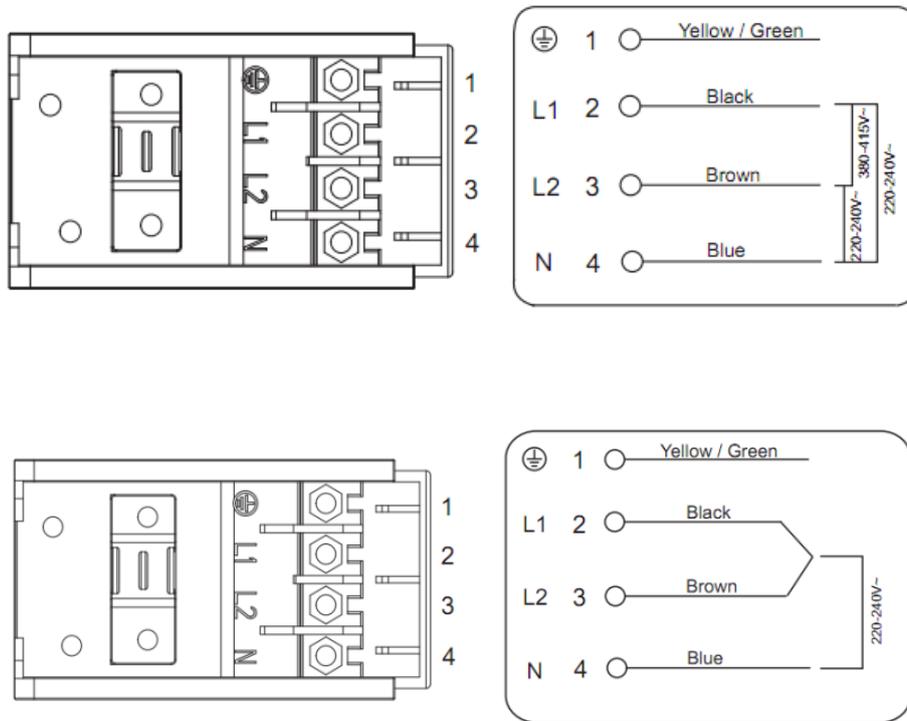
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

8.3 Cautions

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

8.4 Connecting the hob to the mains power supply

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



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



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



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

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

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

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

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