



Master Kitchen

Piano a Induzione

Manuale d'Uso / Manuale di Installazione

MODELLO:MKHI 774-ED 1BR BK



Le immagini riportate sopra sono esclusivamente indicative. Fare sempre riferimento al prodotto reale.

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 tagli	3
1.2.3 Importanti indicazioni di sicurezza	3
1.3 Funzionamento e manutenzione	4
1.3.1 Rischi di scosse elettriche	4
1.3.2 Rischio per la salute	4
1.3.3 Rischio di superficie rovente	4
1.3.4 Rischio di tagli	5
1.3.5 Importanti indicazioni di sicurezza	5
2. Presentazione del prodotto	7
2.1 Vista dall'alto	7
2.2 Pannello di Controllo	7
2.3 Teoria di funzionamento	7
2.4 Prima di usare il Nuovo Piano a Induzione	8
2.5 Specifiche tecniche	8
3. Funzionamento del Prodotto	8
3.1 Comandi tattili	8
3.2 Scegliere la giusta pentola	8
3.3 Dimensioni della pentola	9
3.4 Modalità di utilizzo	9
3.4.1 Inizio cottura	9
3.4.2 Fine cottura	10
3.4.3 Uso della funzione di potenziamento	11
3.4.4 Area flessibile	11
3.4.5 Funzione speciale	12
3.4.6 Blocco dei comandi	13
3.4.7 Comando del Timer	13
3.4.8 Uso del segnale di ebollizione	15
3.4.9 Funzione gestione della potenza	15
3.4.10 Tempi di funzionamento predefiniti	17
4. Indicazioni di cottura	17
4.1 Suggerimenti di cottura	17
4.1.1 Sobbollire, cucinare il riso	17
4.1.2 Cuocere le bistecche	17
4.1.3 Per friggere	17
4.2 Rilevamento di piccoli oggetti	18
5. Impostazione del Calore	18
6. Cura e pulizia	18
7. Suggerimenti	19
8. Segnali di Guasto e Ispezione	20
9. Installazione	21
9.1 Selezione dei dispositivi di installazione	21
9.2 Prima di installare il piano, assicurarsi che	23
9.3 Dopo aver installato il piano, assicurarsi che	24
9.4 Prima di collocare le staffe di fissaggio	24
9.5 Regolazione della posizione delle staffe	24
9.6 Precauzioni	24
9.7 Collegare il piano all'alimentazione elettrica	25

1. Prefazione

1.1 Avvertenze di Sicurezza

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

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di scosse elettriche

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

1.2.2 Rischio di tagli

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

1.2.3 Importanti indicazioni di sicurezza

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

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

1.3 Funzionamento e manutenzione

1.3.1 Rischi di scosse elettriche

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

1.3.2 Rischio per la salute

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

1.3.3 Rischio di superficie rovente

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

1.3.4 Rischio di tagli

- In caso di rimozione del coperchio di sicurezza prestare attenzione ai bordi perchè affilati. Usare con estrema cautela e conservarlo sempre fuori dalla portata dei bambini.
- Mancata cautela potrebbe causare lesioni o tagli.

1.3.5 Importanti indicazioni di sicurezza

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

lungo la superficie in vetro del piano a induzione in quanto ciò potrebbe graffiare il vetro.

- Non usare abrasivi o altri detergenti aggressivi per pulire il piano di cottura, in quanto potrebbero graffiare il vetro del piano a induzione.
- Questo apparecchio è progettato per il solo uso domestico.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano roventi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare gli elementi che si riscaldano.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni dovrebbero essere tenuti lontani, a meno che non siano tenuti sotto costante supervisione.

Congratulazioni per l'acquisto del tuo Nuovo Piano a Induzione.

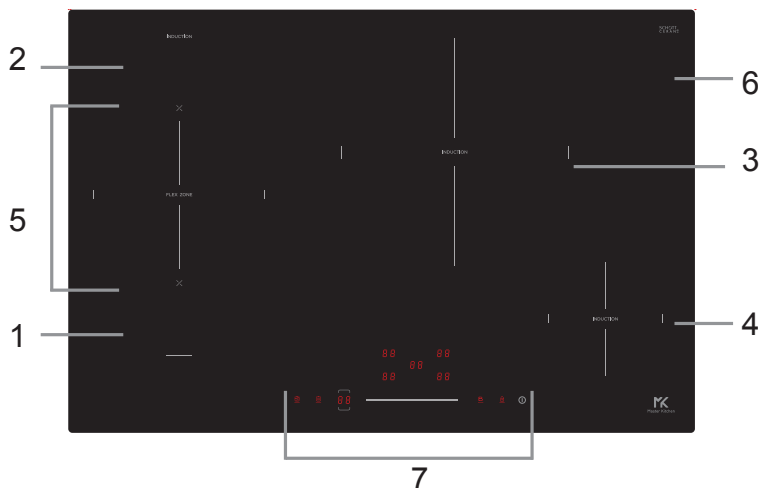
Raccomandiamo vivamente di leggere con cura questo Manuale d'Uso / di Installazione, al fine di comprendere bene come installare e utilizzare correttamente l'apparecchio.

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

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

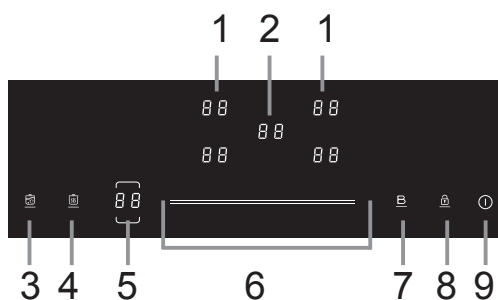
2. Presentazione del prodotto

2.1 Vista dall'alto



1. Zona max. 1800/3000 W
2. Zona max. 1800/3000 W
3. Zona max. 3000/4000 W
4. Zona max. 1400/2000 W
5. Zona flessibile. 3000/4000 W
6. Piatto in vetro
7. Pannello di controllo

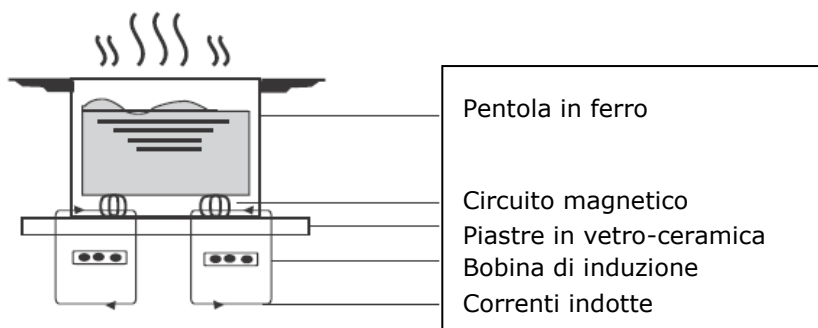
2.2 Pannello di Controllo



1. Comandi di selezione zona di Riscaldamento
2. Comando del Timer
3. Comando Avviso di ebollizione
4. Comando Tenere caldo
5. Comando Zona flessibile
6. Comando a scorrimento tattile di Alimentazione / Timer
7. Comando di incremento
8. Comando di Blocco
9. Comando ON/OFF

2.3 Teoria di funzionamento

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona mediante vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa rovente solo perché la pentola lo riscalda.



2.4 Prima di usare il Nuovo Piano a Induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione 'Avvertenze di sicurezza'.
- Togliere l'eventuale pellicola protettiva che potrebbe ancora rivestire il tuo piano a induzione.

2.5 Specifiche tecniche

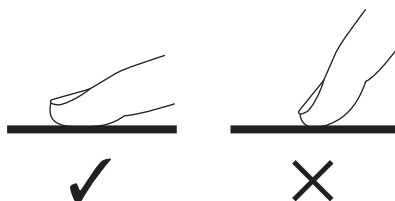
Piano di cottura	MKHI 774-ED 1BR BK
Zone di cottura	4 Zone
Voltaggio di Alimentazione	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	7400W
Dimensioni del prodotto Lun×Lar×Alt (mm)	770X520X60
Dimensioni di incasso A×B (mm)	750X495

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

3. Funzionamento del Prodotto

3.1 Comandi tattili


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

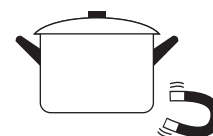


3.2 Scegliere la giusta pentola



- Usare solo pentole con la base adatta alla cottura a induzione. Cercare il simbolo di induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

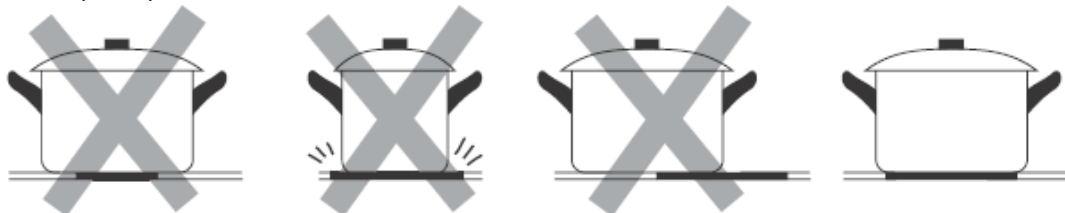
- Si può anche determinare se la pentola è adatta eseguendo un semplice test. Muovere una calamita verso la base della pentola. Se ne è attratta, la padella è adatta all'induzione.
- Se non si ha a disposizione una calamita:
 1. Mettere dell'acqua nella pentola che si desidera testare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua bolle, la pentola è adatta.
- Pentolame realizzato con i seguenti materiali non è adatto: puro acciaio inossidabile, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



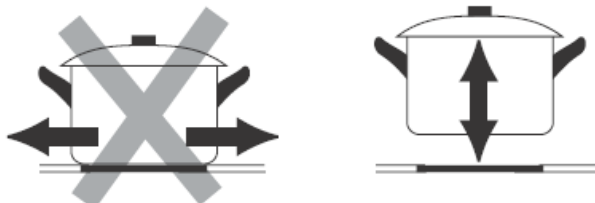
Non usare pentolame con bordi dentellati o base curva.



Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, poggi aderente al vetro, e sia della stessa dimensione della zona di cottura. Usare pentole il cui diametro sia largo quanto il segno grafico della zona selezionata. Se si usa una pentola leggermente più grande, l'energia verrà utilizzata al massimo della sua efficienza. Se si usa una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe risultare inferiore alle attese. Pentole più piccole di 140 mm potrebbero non venire riconosciute dal piano. Mettere sempre la pentola al centro della zona di cottura.



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



3.3 Dimensioni della pentola


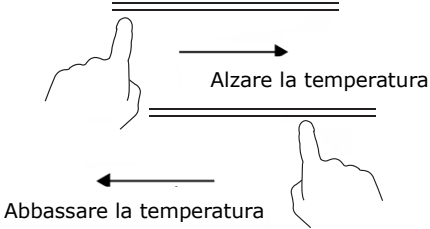
Le zone di cottura, entro un certo limite, si adattano automaticamente al diametro della pentola. Tuttavia il fondo della pentola deve avere un diametro minimo corrispondente alla zona di cottura. Per ottenere dal piano un'efficienza ottimale, mettere la pentola al centro della zona di cottura.

Zona di cottura	Diametro di base della pentola a induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Zona flessibile	220	220x400

3.4 Modalità di utilizzo

3.4.1 Inizio cottura

<p>Toccare il comando ON/OFF. Dopo l'accensione, la spia Sonora emetterà un beep, sul comando del timer apparirà "00", i comandi di selezione della zona di riscaldamento mostreranno "—" o "L" o "□", ad indicare che il piano a induzione è entrato in modalità di standby.</p>	
<p>Collocare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte. 	

<p>Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento e l'indicatore toccato comincerà a lampeggiare.</p>	
<p>Regolare l'impostazione del calore facendo scivolare il dito sul comando a cursore verso destra.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano a induzione si spegnerà automaticamente. Bisognerà ricominciare dal passo 1. • È possibile modificare l'impostazione di calore durante la cottura. 	

Se il display lampeggia durante l'impostazione di calore


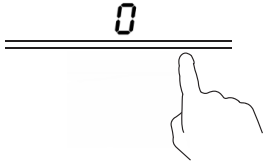
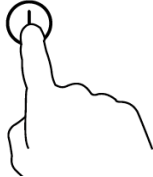

Ciò significa che:

- la pentola non è stata collocata sulla corretta zona di cottura, oppure
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non correttamente centrata sulla zona di cottura.


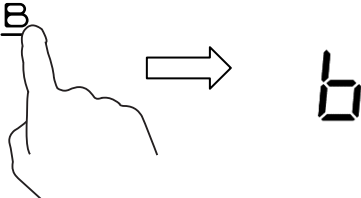

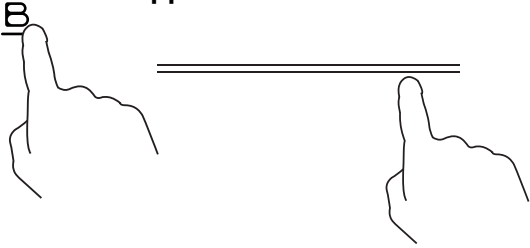
Non si verifica alcun riscaldamento in assenza di una pentola adatta sulla zona di cottura.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non viene collocata una pentola adatta.

3.4.2 Fine cottura

<p>Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.</p>	
<p>Spegnere la zona di cottura facendo scorrere il dito sul comando a cursore verso sinistra. Assicurarsi che sul cursore appaia "0".</p>	
<p>Spegnere tutto il piano di cottura toccando il comando ON/OFF.</p>	
<p>Fare attenzione alle superfici roventi</p> <p>Una H indicherà quale zona di cottura è rovente al tatto. Il simbolo scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura di sicurezza. Se si vogliono riscaldare altre pentole, l'utilizzo di una zona di cottura che sia ancora calda può anche essere una strategia di risparmio energetico.</p>	

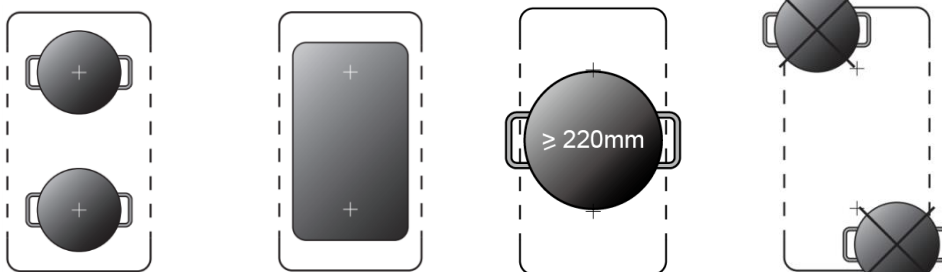
3.4.3 Uso della funzione di potenziamento

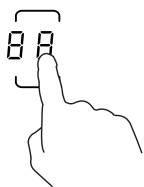
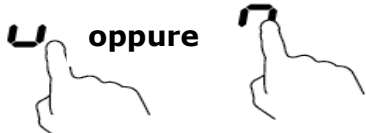
Attivare la funzione di potenziamento	
Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.	
Toccare il comando di potenziamento " <u>B</u> ", l'indicatore di zona mostrerà "b" e la potenza raggiungerà il Massimo.	
Annullare la funzione di potenziamento	
Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento in cui si desidera annullare la funzione di potenziamento.	
<p>a: Toccare il comando di potenziamento " <u>B</u> ", la zona di cottura tornerà alla sua originaria impostazione.</p> <p>oppure</p> <p>b: Toccare il comando a cursore, e la zona di cottura tornerà al livello selezionato.</p>	<p>oppure</p> 

- La funzione è disponibile in tutte le zone di cottura
- La zona di cottura torna alle impostazioni originarie dopo 5 minuti.
- quando la funzione di potenziamento della Zona di cottura 1 è attiva, la Zona di cottura 2 viene automaticamente limitata al di sotto del livello 2. E viceversa.
- Se l'impostazione di calore originaria era 0, tornerà a 9 dopo 5 minuti.

3.4.4 Area flessibile






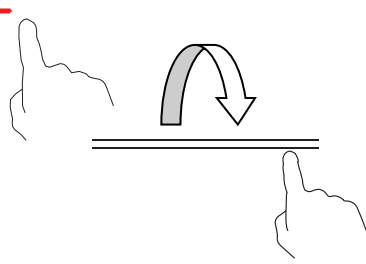
- Quest' area può essere utilizzata come zona singola o come due differenti zone, secondo le esigenze.
- L'area flessibile è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando funziona come zona unica, la parte non coperta dalla pentola si spegne dopo un minuto.
- Per garantire il rilevamento delle pentole e una distribuzione omogenea del calore, le pentole dovrebbero essere posizionate correttamente:
 - Sul lato anteriore o posteriore della zona flessibile quando le pentole sono inferiori ai 22 cm
 - Ovunque quando la pentola è più grande
- Esempi di posizionamento corretto e non corretto delle pentole.



Come zona grande	
Per attivare l'area flessibile come unica zona grande, basta premere i tasti dedicati.	
L'impostazione di calore funziona come qualsiasi altra area normale.	
Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), l'area flessibile rileva automaticamente la nuova posizione, mantenendo la stessa impostazione di calore.	
Per aggiungere un'altra pentola, premere di nuovo il tasto dedicato, per far rilevare la pentola.	
Come due zone indipendenti	
Per usare l'area flessibile come due zone differenti con differenti impostazioni di temperatura, premere i tasti dedicati.	

3.4.5 Funzioni speciali

Il prodotto presenta 3 livelli di funzione speciale.



Attivare la funzione speciale	
Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.	
<p>Toccare il comando Funzione speciale , l'indicatore della zona mostra " - ", ovvero il livello di riscaldamento per mantenere il cibo in caldo.</p> <p>Toccare nuovamente il comando Funzione speciale , l'indicatore della zona mostra " = ", ovvero il livello di riscaldamento per ebollizione lenta.</p> <p>Toccare il comando Funzione speciale  per la terza volta, l'indicatore della zona mostra " = ", ovvero il livello di riscaldamento per frittura.</p>	
Annullare la funzione di mantenimento in caldo	
Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per cui si desidera annullare la Funzione speciale	
Tocchando il comando a cursore, la zona di cottura tornerà al livello selezionato.	

Nota:



- Questa funzione può essere utilizzata contemporaneamente su tutte le zone di cottura.
- Assicurarsi di utilizzare un coperchio, in quanto l'assenza potrebbe influire sul risultato finale.
- È preferibile non utilizzare pentole in ghisa.

3.4.6 Blocco dei comandi

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

Per bloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco 	Sull'indicatore del timer apparirà "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto sul comando di blocco  per un po'.	



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


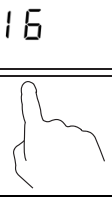
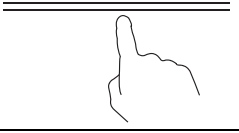

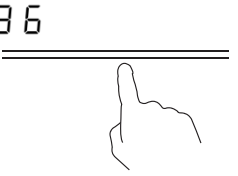

3.4.7 Comando del Timer

È possibile usare il timer in due modi diversi:

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



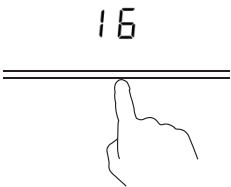

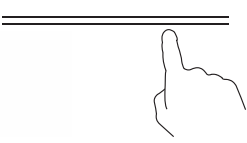


a) Usare il Timer come Contaminuti

Se non si è selezionata nessuna zona di cottura

Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso. Nota: è possibile usare il contaminuti anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.	
Toccare il comando del timer, nel display del timer apparirà "10" quando viene toccato e lo "0" lampeggia.	
Impostare il tempo mediante il comando a cursore. (ad es. 6)	
Toccare di nuovo il comando del timer, l' "1" si mette a lampeggiare.	
Impostare il tempo mediante il comando a cursore (ad es. 9), ora il timer è impostato su 96 minuti.	
Impostato il tempo, il timer inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Sul display apparirà il tempo rimanente.	
Il segnale sonoro funzionerà per 30 secondi e sull'indicatore del timer apparirà "00" quando il tempo impostato giungerà al termine.	



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


Per impostare le zone di cottura con questa funzione:

Impostare una zona	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura per cui si desidera impostare il timer.	
Toccare il comando del timer, nel display del timer apparirà "10" quando viene toccato e lo "0" lampeggia.	
Impostare il tempo mediante il comando a cursore. (ad es. 6)	
Toccare di nuovo il comando del timer, l' "1" si mette a lampeggiare.	
Impostare il tempo mediante il comando a cursore (ad es. 9), ora il timer è impostato su 96 minuti.	
Impostato il tempo, il timer inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Sul display apparirà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi. NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore di livello di Potenza si illuminerà ad indicare che la zona è stata selezionata.	
Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.	










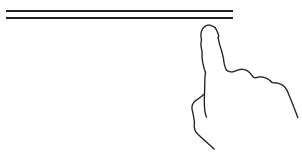
Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.


Impostare più zone:	
I passi per impostare più zone contemporaneamente sono simili a quelli per l'impostazione di una sola zona; quando si impostano più zone contemporaneamente, i punti decimali delle zone interessate sono accesi. Il display del timer mostrerà i minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia. Come mostrato sotto:	
(impostato a 15 minuti)	
(impostato a 45 minuti)	

Quando il timer raggiunge il tempo impostato, la zona corrispondente si spegne. A quel punto il timer mostrerà il tempo di un'altra zona e il punto della zona corrispondente lampeggerà. Come mostrato a destra:	
Toccando il comando di selezione della zona, il tempo corrispondente appare nell'indicatore del timer.	

3.4.8 Uso del segnale di ebollizione

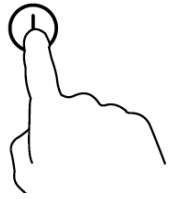
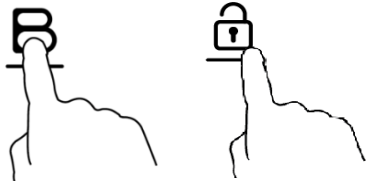
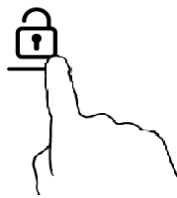
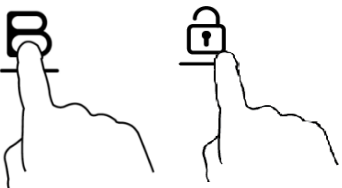
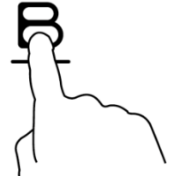
È possibile usare la funzione per far portare l'acqua a ebollizione; verrà ricordato che l'acqua bolle.

Attivare la funzione di segnale di ebollizione	
Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento	
Toccare il segnale di ebollizione  , sull'indicatore di zona appare "2L".	
Toccare il segnale di ebollizione  di nuovo, sull'indicatore di zona appare "3L".	
Toccare il segnale di ebollizione  per la terza volta, sull'indicatore di zona appare "5L".	
Toccare il segnale di ebollizione  per la quarta volta, sull'indicatore di zona appare "0".	
Annullare la funzione di segnale di ebollizione	
Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento	
a: Toccare il comando a cursore, e la zona di cottura tornerà al livello selezionato.	
oppure	
b: Toccare il comando di funzione  , e la zona di cottura tornerà al livello selezionato.	
	

- È importante che la temperatura iniziale dell'acqua non sia né troppo fredda né troppo calda, in quanto ciò potrebbe influenzare il risultato finale.
- Quando l'acqua comincia a bollire, si sentirà una serie di beep e l'indicatore di zona comincerà a lampeggiare. Premere brevemente  il comando di segnalazione di ebollizione.
- Usare pentole il cui diametro sia largo quanto il grafico della zona selezionata.
- Non usare pentole in ghisa.
- Non usare il coperchio.

3.4.9 Funzione gestione della potenza

- è possibile impostare un livello massimo di assorbimento di potenza per il piano cottura a induzione, scegliendo fino a diverse gamme di potenza.
- i piani cottura a induzione sono in grado di limitarsi automaticamente per lavorare a una potenza inferiore, per evitare il rischio di sovraccarico.
- non è necessario mettere pentole sulle zone di riscaldamento. È necessario completare ogni fase entro 90 secondi

Per inserire la funzione di gestione della potenza	
<p>1. Premere il pulsante "ON/OFF" sul piano cottura.</p> 	
<p>2. Premere "Boost" e "Blocco" allo stesso tempo.</p> 	<p>Il simbolo "S" sarà visualizzato sulla zona flessibile.</p>
<p>3. Premere il tasto "Blocco".</p> 	<p>Il simbolo "S" sarà visualizzato su Zona flessibile e il simbolo "E" sarà visualizzato sulla zona n.1.</p>
<p>4. Premere nuovamente i tasti "Boost" e "Blocco" allo stesso tempo.</p> 	<p>Il simbolo "S" sarà visualizzato sulla zona flessibile, "E" sarà visualizzato sulla zona n. 1, e "t" sarà visualizzato sulla zona n. 2. Allo stesso tempo, la modalità di potenza massima corrente (7) sarà visualizzata sulla zona n. 3.</p>
Per passare a un altro livello e confermare la funzione di gestione della potenza	
<p>Premere a lungo il tasto "Boost" per 5 s.</p> 	<p>Ci sono 2 livelli di potenza, "7" e "3". L'indicatore del timer mostrerà uno di essi. "7": la potenza massima è di 7,4 kW. "3": la potenza massima è di 3,0 kW.</p>
Uscita dalla funzione di gestione della potenza	
<p>Dopo l'impostazione, premere il tasto "ON/OFF" per uscire.</p>	<p>Il piano di cottura si spegne.</p>

3.4.10 Tempi di funzionamento predefiniti

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

Livello di potenza	Tenere caldo	1~5	6~10	11~14	15
Tempo di funzionamento predefinito (ore)	1	8	4	2	1

Quando la pentola viene tolta dal fornello, il piano smettere di scaldare immediatamente e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



Le persone portatrici di pace maker cardiaco dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

4. Indicazioni di cottura



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

4.1 Suggerimenti di cottura

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

4.1.1 Sobbollire, cucinare il riso

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

4.1.2 Cuocere le bistecche

Per cucinare succulente bistecche:

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

4.1.3 Per friggere

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

4.2 Rilevamento di piccoli oggetti

Quando vengono lasciati sul piano pentole di dimensioni inadatte o non magnetiche (ad es. in alluminio), o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano automaticamente va in standby in 1 minuto. La ventola continuerà a funzionare per almeno 1 minuto sul piano di cottura a induzione.

5. Impostazione del Calore

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

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

6. Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
Lo sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dal cibo o da riversamenti non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none">1. Scollegare il piano a induzione dall'alimentazione.2. Applicare un detergente per piani di cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non rovente!)3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o con panno carta.4. Ricollegare il piano a induzione all'alimentazione.	<ul style="list-style-type: none">• Quando il piano di cottura è scollegato dall'alimentazione, non c'è indicazione di 'superficie rovente', ma la zona di cottura può ancora essere rovente! Fare molta attenzione.• Spugne resistenti, alcuni spugne di nylon e detersivi aggressivi / abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna sono adatti.• Non lasciare mai residui di detersivi sul piano: il vetro potrebbe macchiarsi.

Traboccamenti, cibo fuso, e riversamenti di zucchero bollente sul vetro	<p>Rimuoverli immediatamente con una spatola, una paletta o un raschietto adatti a piani di cottura a induzione, ma fare attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare il piano di cottura dall'alimentazione a parete. 2. Tenere l'utensile ad una angolazione di 30° e spingere il riversamento verso un'area fredda del piano di cottura. 3. pulire il cibo riversatosi con un panno o un panno-carta. 4. Seguire i passi 2 a 4 per una pulizia quotidiana del piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate da fusioni e alimenti zuccherini o traboccamenti il prima possibile. Se lasciati a raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o anche danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando viene tolta la copertura di protezione, la lama del raschietto è molto affilata. Usare con estrema cautela e tenere fuori dalla portata dei bambini.
Travasamenti sui comandi tattili	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare il piano a induzione dall'alimentazione. 2. Asciugare il travasamento. 3. Pulire l'area dei comandi tattili con una spugna o un panno pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un panno-carta. 5. Ricollegare il piano a induzione all'alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi tattili potrebbero non funzionare quando hanno del liquido sopra. Assicurarsi di asciugare bene l'area dei comandi tattili prima di riaccendere il piano di cottura.

7. Suggerimenti

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

Rumore della ventola proveniente dal piano a induzione.	Il ventilatore di raffreddamento incorporato nel piano a induzione è intervenuto per prevenire il surriscaldamento degli elementi elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano a induzione.	È normale e non richiede alcun intervento. Non spegnere il piano a induzione staccandolo dall'alimentazione a parete mentre il ventilatore è in funzione.
Le pentole non si scaldano e appare nel display.	Il piano a induzione non riesce a rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano a induzione non può rilevare la padella perché è troppo piccolo per la zona di cottura o non è correttamente centrata.	Usare pentole adatte alla cottura a induzione. Vd. sezione 'Scelta della pentola giusta'. Centrare la pentola e assicurarsi che la base combaci con la zona di cottura.
Il piano o una zona di cottura si sono spenti all'improvviso, e sul display è apparso un codice (che si alterna con una o due cifre sul display del timer).	Guasto tecnico.	Annotare lettere e numeri, staccare il piano a induzione dall'alimentazione a parete, e contattare un tecnico qualificato.

8. Segnali di Guasto e Ispezione

Il piano a induzione è fornito di una funzione auto-diagnostica. Mediante questo test il tecnico è in grado di verificare la funzione di diverse componenti senza smontare o staccare il piano dalla superficie di lavoro.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibili cause	Cosa fare
F1-F6	Guasto del sensore di Temperatura.	Contattare il fornitore.
F9-FA	Guasto del sensore di Temperatura di IGBT.	Contattare il fornitore.
FC	La connessione tra scheda display e scheda principale non è riuscita.	Contattare il fornitore.
E1/E2	Voltaggio di alimentazione anomalo.	Controllare se la Potenza di alimentazione è normale. Accendere dopo aver verificato che la Potenza di alimentazione è normale.
E3/E4	La temperatura della lastra in vetro ceramica è alta.	Riaccendere dopo che il piano a induzione si sia raffreddato.
E5	La temperatura dell'IGBT è elevata.	Riaccendere dopo che il piano a induzione si sia raffreddato.

Guasto specifico e Soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità è connessa all'alimentazione.	Manca l'alimentazione.	Verificare se la spina è inserita correttamente nella presa e che la presa sia funzionante.	
	La scheda di potenza accessoria e il pannello di visualizzazione sono guasti.	Verificare la connessione.	
	La scheda di potenza accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di potenza accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni tasti non funzionano, o il display LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore di modo cottura si accende, ma il riscaldamento non parte.	Elevate temperature del piano a induzione.	La temperatura dell'ambiente potrebbe essere troppo elevata. La presa d'aria o di ventilazione potrebbero essere bloccate.	
	C'è qualcosa che non va nella ventola.	Verificare se la ventola funziona correttamente; Se no, sostituire il ventilatore.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si ferma durante il funzionamento e sul display lampeggia "u".	Tipo di pentola sbagliata	Usare la pentola corretta (consultare il manuale d'uso)	Il circuito di rilevamento pentola è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Diametro della pentola troppo piccolo		
	Il fornello è surriscaldato;	L'unità è surriscaldata. Aspettare che la temperatura ritorni normale. Premere il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità.	
Le zone di cottura dello stesso lato (ad es. la prima e la seconda zona) visualizzano "u".	La scheda di alimentazione e il pannello di visualizzazione sono guasti;	Verificare la connessione.	
	La scheda del display della parte di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il suono del motore del ventilatore è anomalo.	Il motore del ventilatore è danneggiato.	Sostituire il ventilatore.	

Quanto sopra riguarda rilevamento e ispezione di guasti comuni.

Si prega di non smontare l'unità per conto proprio, per evitare pericoli e danni al piano di induzione.

9. Installazione

9.1 Selezione dei dispositivi di installazione

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

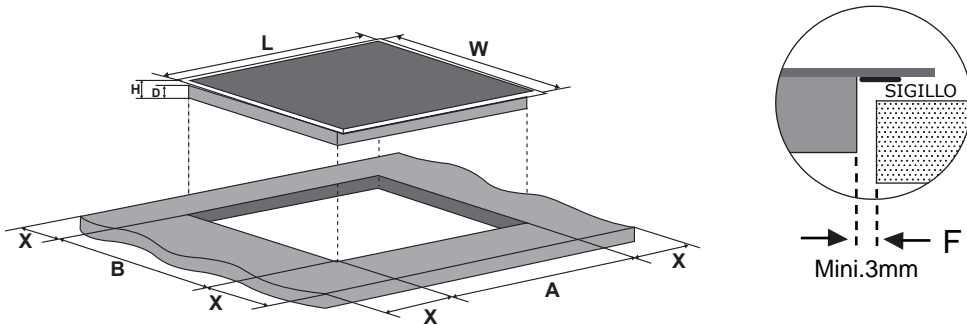
Per l'installazione e l'utilizzo, occorre salvare un minimo di 5 cm di spazio attorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30mm. Scegliere un materiale per la superficie di lavoro che sia resistente al calore e isolante (legno e simile materiale fibroso igroscopico non devono essere utilizzati

come superficie di lavoro a meno che non impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni più ampie causate dalle radiazioni di calore provenienti dalla piastra rovente. Come mostrato sotto:



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

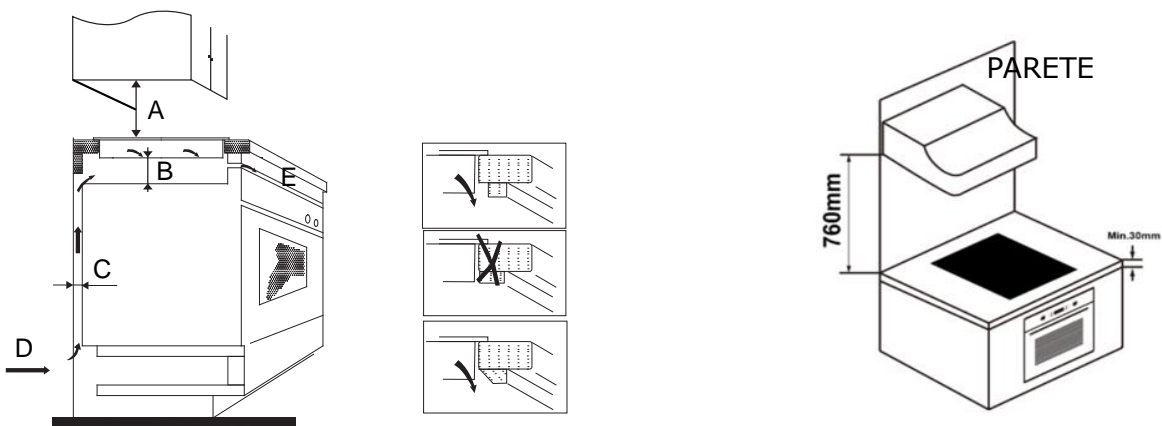


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	750+4 +1	495+4 +1	50 mini	3 mini

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



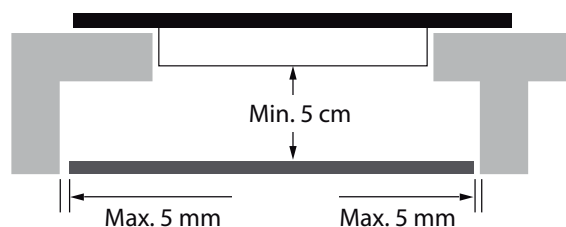
Nota: La distanza di sicurezza tra il piano di cottura e l'armadietto soprastante il piano deve essere di almeno 760 mm.



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

AVVERTENZA: Garantire una Ventilazione adeguata

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



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



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

9.2 Prima di installare il piano, assicurarsi che

- La superficie di lavoro sia quadrata e livellata e che non ci siano parti strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- La superficie di lavoro sia fatta di materiale resistente al calore e isolante.
- Se il piano di lavoro è installato sopra un forno, il forno deve avere un ventilatore di raffreddamento incorporato.
- L'installazione deve rispettare tutte le normative di sicurezza e le relative norme e disposizioni relative.
- Un interruttore adeguato che permette di disconnettere completamente l'apparecchio dall'alimentazione sia incorporato al cablaggio permanente, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e disposizioni locali riguardanti il cablaggio.
- L'interruttore isolante deve essere di tipo approvato e lasciare uno spazio di 3 mm di distanza dal contatto in tutti i poli (o nei conduttori [fase] attivi, se le locali norme di cablaggio permettono tali variazioni di requisiti).
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile al cliente con il piano installato.
- Venga consultato un tecnico autorizzato per qualsiasi dubbio riguardante l'installazione.
- Vengano usate finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle in ceramica) sulle pareti circostanti il piano.

9.3 Dopo aver installato il piano, assicurarsi che

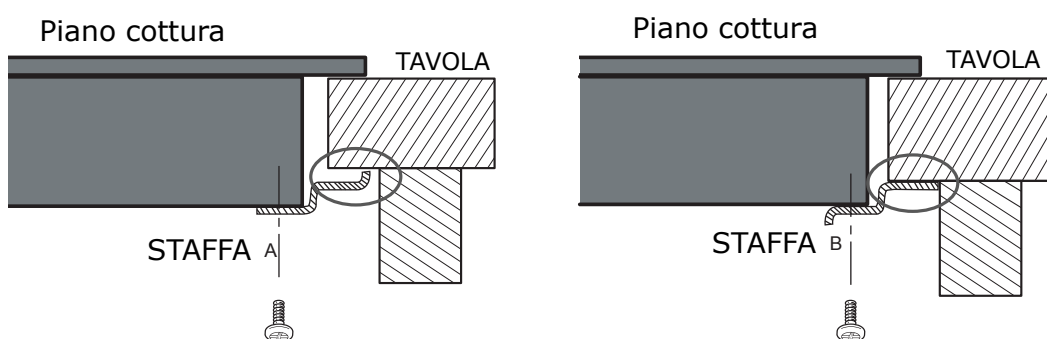
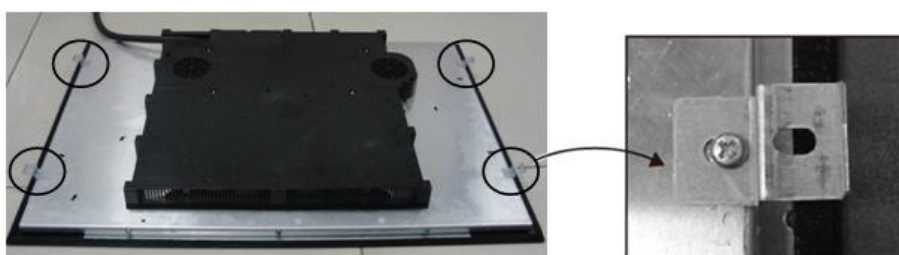
- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso le porte o i cassetti dell'armadietto.
- Ci sia un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno dell'armadietto alla base del piano.
- Se il piano è installato sopra una cassetteria o un armadietto, venga installata sotto la base del piano una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile all'utente.

9.4 Prima di collocare le staffe di fissaggio

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

9.5 Regolazione della posizione delle staffe

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



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

9.6 Precauzioni

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

9.7 Collegare il piano all'alimentazione elettrica



Il piano deve essere connesso all'alimentazione solo da personale qualificato e competente.

Prima di collegare il piano all'alimentazione, verificare che:

1. L'impianto elettrico domestico regga la Potenza richiesta dal piano.
2. il voltaggio corrisponda al valore indicato nella targhetta.
3. Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di supportare il carico specificato sulla targhetta.

Per collegare il piano all'alimentazione, non usare adattatori, riduttori o servizi di derivazione, in quanto ciò potrebbe causare surriscaldamento e incendio.

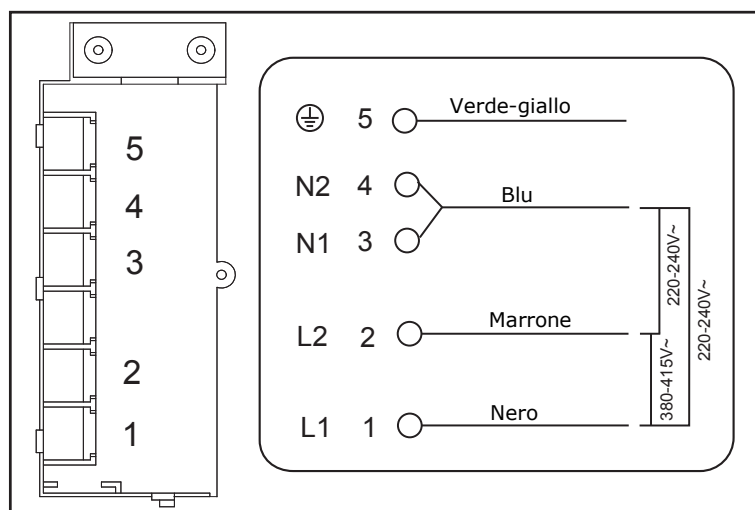
Il cavo di alimentazione non deve toccare alcuna delle parti roventi e deve essere posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75°C in alcun punto.



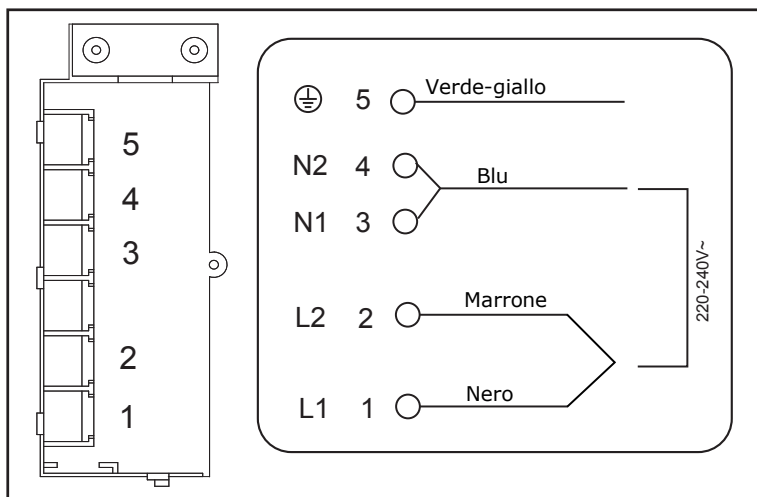
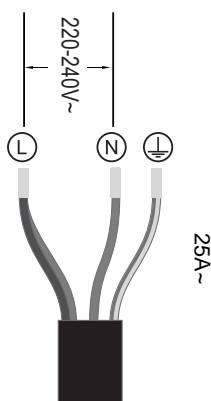
Verificare con un elettricista che l'impianto elettrico domestico sia adatto senza modifiche.

Qualsiasi modifica deve essere apportata solo da un tecnico qualificato.

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



Se si sceglie un piano con un livello di potenza della zona riscaldante inferiore a 4, l'apparecchio può essere collegato direttamente alla presa elettrica tramite un collegamento elettrico monofase, come mostrato di seguito.



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



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



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

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

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

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

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



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

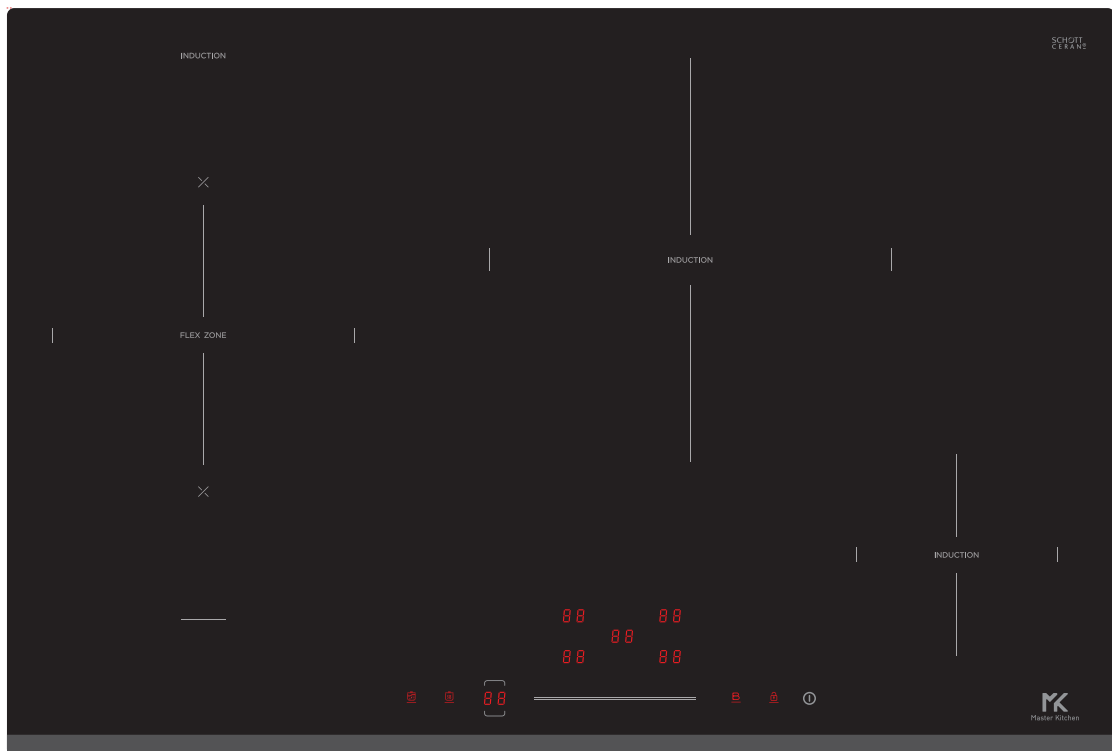


Master Kitchen

Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL:MKHI 774-ED 1BR BK



The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

Content

1. Foreword	3
1.1 Safety Warnings	3
1.2 Installation	3
1.2.1 Electrical Shock Hazard	3
1.2.2 Cut Hazard	3
1.2.3 Important safety instructions	3
1.3 Operation and maintenance	4
1.3.1 Electrical Shock Hazard	4
1.3.2 Health Hazard	4
1.3.3 Hot Surface Hazard	4
1.3.4 Cut Hazard	4
1.3.5 Important safety instructions	4
2. Product Introduction	7
2.1 Top View	7
2.2 Control Panel	7
2.3 Working Theory	7
2.4 Before using your New Induction Hob	7
2.5 Technical Specification	8
3. Operation of Product	8
3.1 Touch Controls	8
3.2 Choosing the right Cookware	8
3.3 Pan Dimension	9
3.4 How to use	9
3.4.1 Start cooking	9
3.4.2 Finish cooking	10
3.4.3 Using the Boost function	11
3.4.4 Flexible Area	11
3.4.5 Special function	12
3.4.6 Locking the Controls	13
3.4.7 Timer control	13
3.4.8 Using the boiling cue control	15
3.4.9 Power Management Function	15
3.4.10 Default working times	17
4. Cooking Guidelines	17
4.1 Cooking Tips	17
4.1.1 Simmering, cooking rice	17
4.1.2 Searing steak	17
4.1.3 For stir-frying	17
4.2 Detection of Small Articles	18
5. Heat Settings	18
6. Care and Cleaning	18
7. Hints and Tips	19
8. Failure Display and Inspection	20
9. Installation	22
9.1 Selection of installation equipment	22
9.2 Before installing the hob, make sure that	23
9.3 After installing the hob, make sure that	24
9.4 Before locating the fixing brackets	24
9.5 Adjusting the bracket position	24
9.6 Cautions	25
9.7 Connecting the hob to the mains power supply	25

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

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

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.

- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance
- and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations

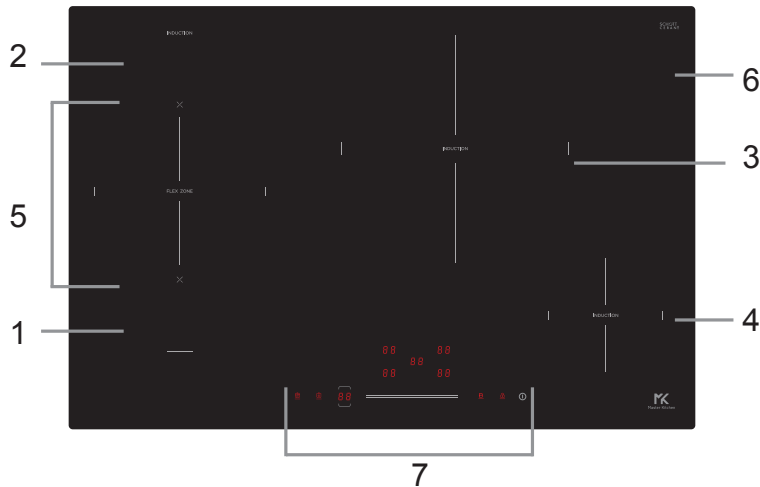
on the purchase of your new Induction Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

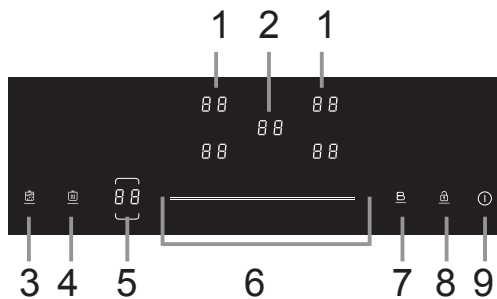
2. Product Introduction

2.1 Top View



- 1. Max. 1800/3000 W zone
- 2. Max. 1800/3000 W zone
- 3. Max. 3000/4000 W zone
- 4. Max. 1400/2000 W zone
- 5. Flexible zone. 3000/4000 W
- 6. Glass plate
- 7. Control panel

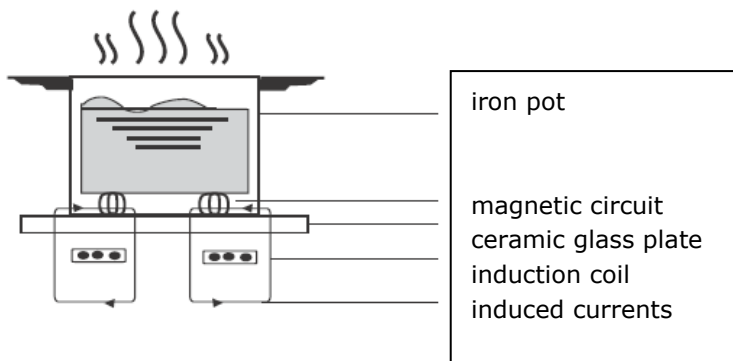
2.2 Control Panel



- 1. Heating zone selection controls
- 2. Timer control
- 3. Boiling cue control
- 4. Keep warm control
- 5. Flexible zone control
- 6. Power / Timer slider touch control
- 7. Boost control
- 8. Keylock control
- 9. ON/OFF control

2.3 Working Theory

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



- iron pot
- magnetic circuit
- ceramic glass plate
- induction coil
- induced currents

2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	MKHI 774-ED 1BR BK
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	770X520X60
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.

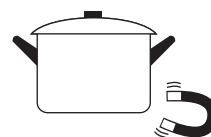


3.2 Choosing the right Cookware



• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

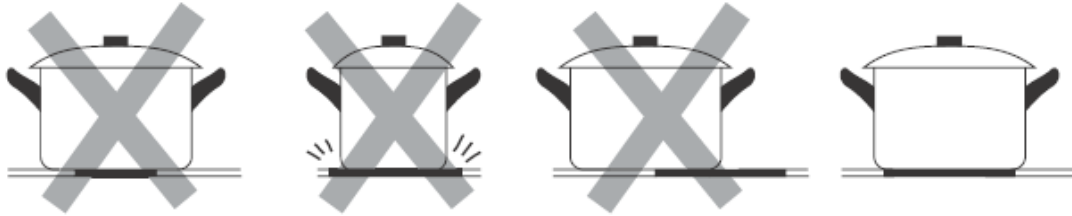
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



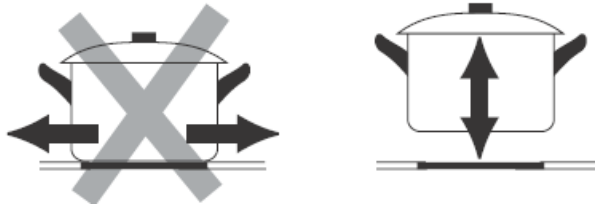
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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




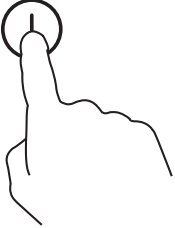
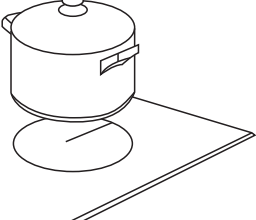
3.3 Pan Dimension


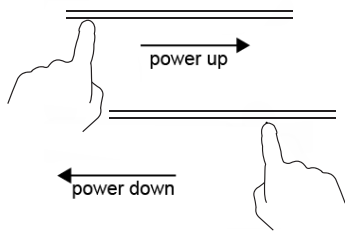
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Flexible zone	220	220x400

3.4 How to use

3.4.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF  control. After power on, the buzzer beeps once, timer control show “CL” , heating zone selection controls show “ 00, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</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>Touching the heating zone selection control, and an indicator where you touched will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction 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. 	

If the display flashes alternately with the heat setting





This means that:

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


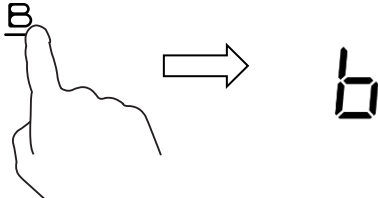

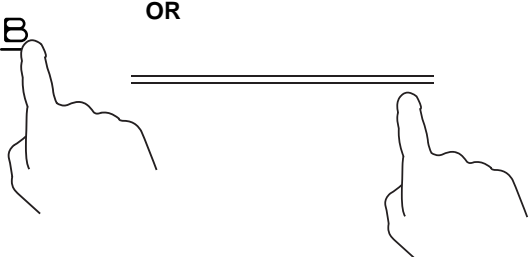
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.4.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0".</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces</p> <p>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.</p>	

3.4.3 Using the Boost function

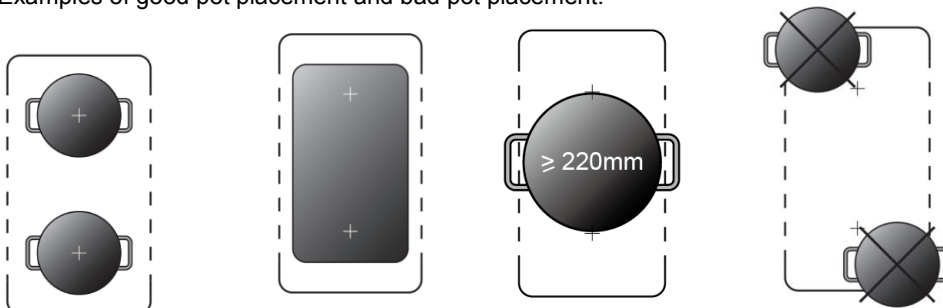
Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control	
Touching the boost control B , the zone indicator show "b" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
Touching the "Boost" control B to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting. OR Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.	

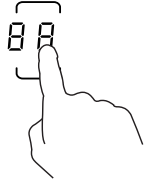
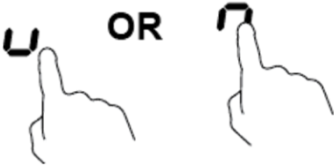
- The function can work in all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically.
Vice versa
- If the original heat setting equals 0, it will return to 15 after 5 minutes.

3.4.4 Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- **Important:** Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both logos.







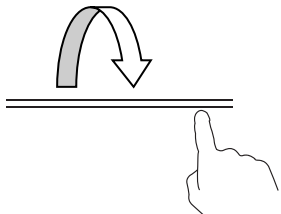
Examples of good pot placement and bad pot placement.



As big zone	
To activate the free area as a single big zone, simply press the dedicated key.	
The power setting works as any other normal area.	
If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.	
To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.	
As two independent zones	
To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys	

3.4.5 Special function

The product have 3 levels of Special Function.



Activate the Special Function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the Special Function control  , the zone indicator show " - ", this means choosing the heating level for keep warm. Touching the Special Function control  again, the zone indicator show " = ", this means choosing the heating level for melting. Touching the Special Function control  for the third time, the zone indicator show " ≡ ", this means choosing the heating level for Frying.	
Cancel the keep warm function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the Special Function	
Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.	

Note:



- This function may be used on all cooking zones at the same time.
- Be sure to use a lid, as this could affect the final result.
- Better not use cast iron cookware.

3.4.6 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	
Touch and hold the lock control  for a while.	



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

3.4.7 Timer control


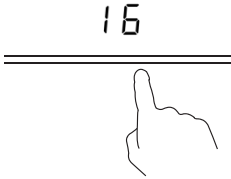

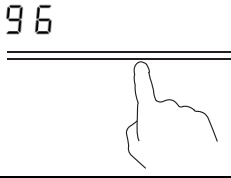

You can use the timer in two different ways:

- 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.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

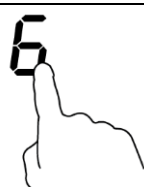

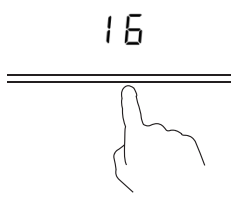

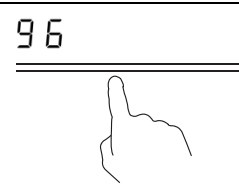


The timer of maximum is 99min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone



Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch timer control, the “10” will show in the timer display where touched and the “0” flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)	
Touch timer control again, the “1” will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “00” when the setting time finished.	


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

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	










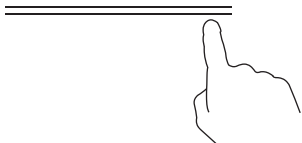
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.


set more zones:	
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:	
(set to 15 minutes)	
(set to 45 minutes)	

<p>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. The shown as right:</p>	
<p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

3.4.8 Using the boiling cue control

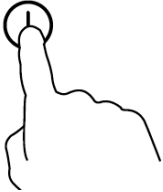
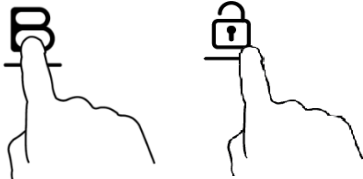
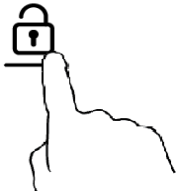
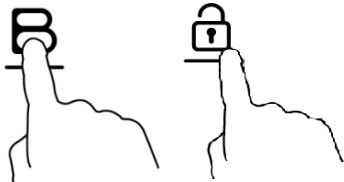
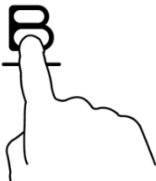
You can use the function to boil water and it will remind you of the boiling water.

<p style="text-align: center;">Activate the boiling cue function</p>	
<p>Touching the heating zone selection control</p>	
<p>Touching the boiling cue control , the zone indicator shows "2L".</p> <p>Touching the boiling cue control  again, the zone indicator shows "3L".</p> <p>Touching the boiling cue control  for the third time, the zone indicator shows "5L".</p> <p>Touching the boiling cue control  for the fourth time, the zone indicator shows "0".</p>	
<p style="text-align: center;">Cancel the boiling cue function</p>	
<p>Touching the heating zone selection control</p>	
<p>a: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select. OR b: Touching the function control , then the cooking zone will revert to you select.</p>	

- It is important that the water temperature is neither too hot nor too cold when cooking begins, as this could affect the final result.
- Once the water has boiled, a series of beeps is heard and the zone indicator flashes. Then give a short press on the boiling cue control . Power 9 is displayed by default.
- The function can only work in 3rd cooking zone.
- Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.
- Do not use cast iron cookware.
- Do not use a lid.
- As the boost function of 3rd cooking zone is activated, the 4th cooking zone is limited.

3.4.9 Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.
- It is not necessary to put any pots on the heating zones. You need to complete each step within 90 seconds.

To enter Power Management Function	
<p>1. press "ON/OFF" key turn on the hob.</p> 	
<p>2. Press "Boost" and "Lock" at the same time.</p> 	<p>The "S" symbol will be displayed on Flexible zone.</p>
<p>3. Press "Lock" key.</p> 	<p>The symbol "S" will be displayed on Flexible zone and symbol "E" will be displayed on zone #1.</p>
<p>4. Press "Boost" and "Lock" keys at the same time again.</p> 	<p>The symbol "S" will be displayed on Flexible zone, "E" will be displayed on zone #1, and "t" will be displayed on zone #2. At the same time, the current maximum power mode (7) will be displayed on zone #3.</p>
To switch to another level and Confirmation Power Management Function	
<p>Long press the "Boost" key for 5s.</p> 	<p>There are 2 power levels, "7" and "3". The timer indicator will show one of them. "7" : the maximum power is 7.4kW. "3" : the maximum power is 3.0kW.</p>
Exit Power Management Function	
<p>After the setting, press "ON/OFF" key exit.</p>	<p>The hob will be turned off.</p>

3.4.10 Default working times

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

Power level	Keep warm	1~5	6~10	11~14	15
Default working timer (hour)	1	8	4	2	1

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction 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.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

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 induction 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 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
15/P	<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.

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the induction 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.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>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.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>
<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware.</p> <p>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.</p> <p>See 'Care and cleaning'.</p>

Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Problem	Possible causes	What to do
F1-F6	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
FC	The connection between the display board and the main board is fail	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E5	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes " <u>u</u> ".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display " <u>u</u> " .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

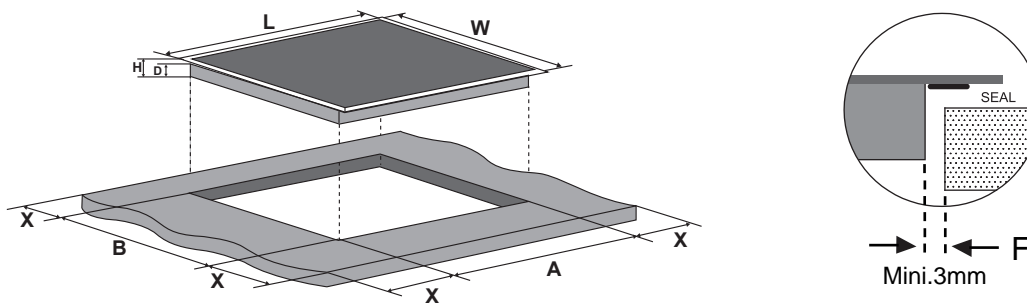
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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.

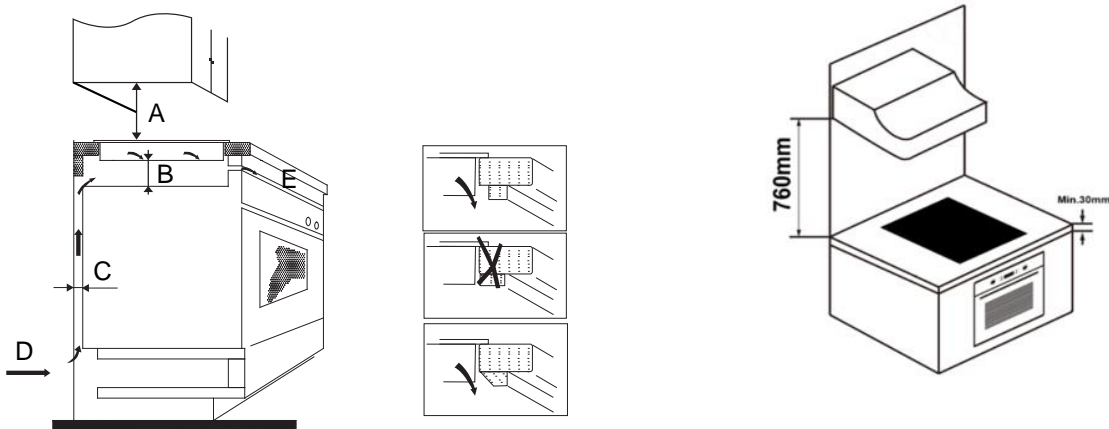


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	750+4 +1	495+4 +1	50 mini	3 mini

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



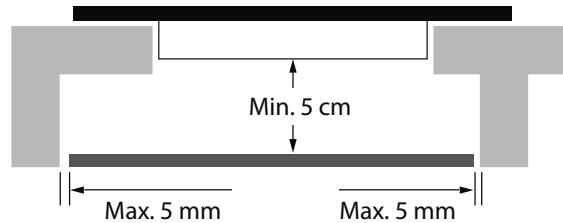
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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 induction cooker 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.

9.2 Before installing the hob, make sure that

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

9.3 After installing the hob, make sure that

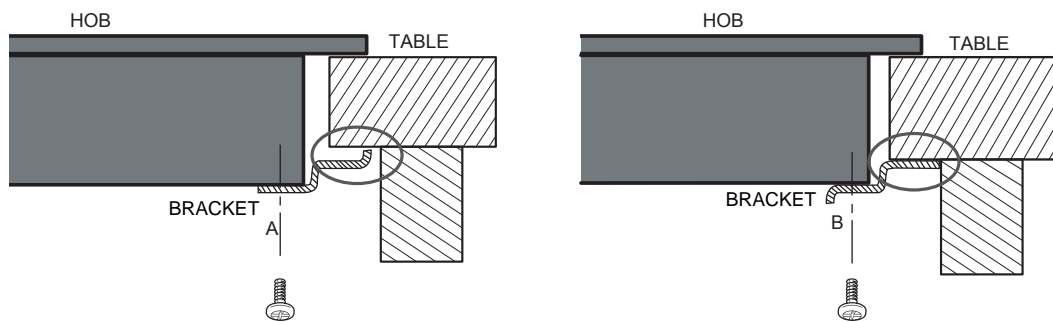
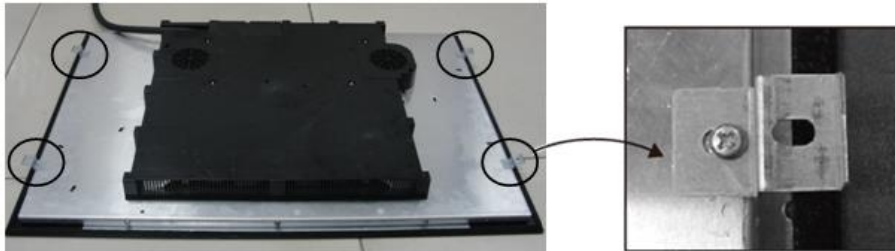
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.4 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.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.



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

9.6 Cautions

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

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



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

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

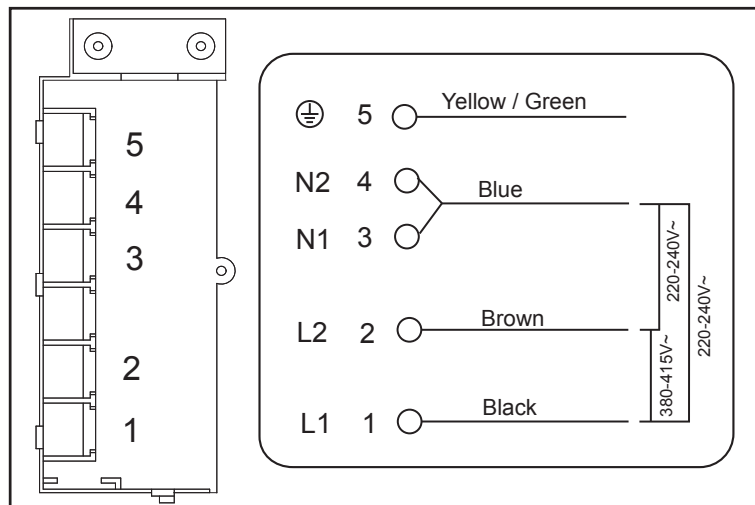
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

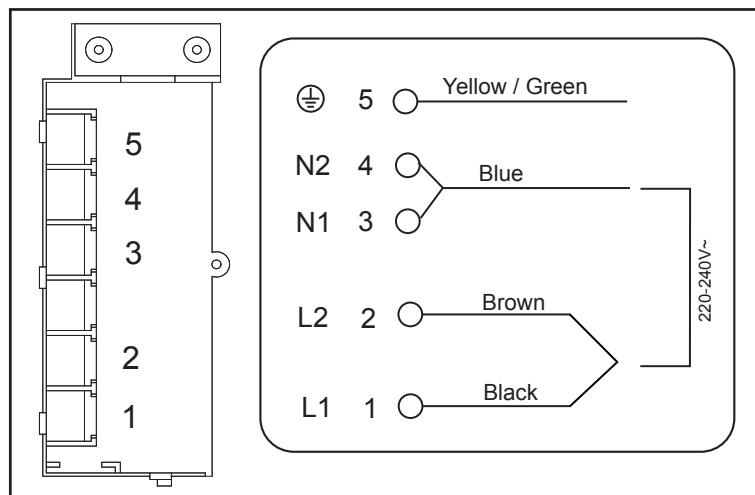
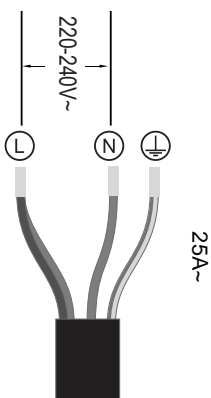
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



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

 <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>
--	---



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