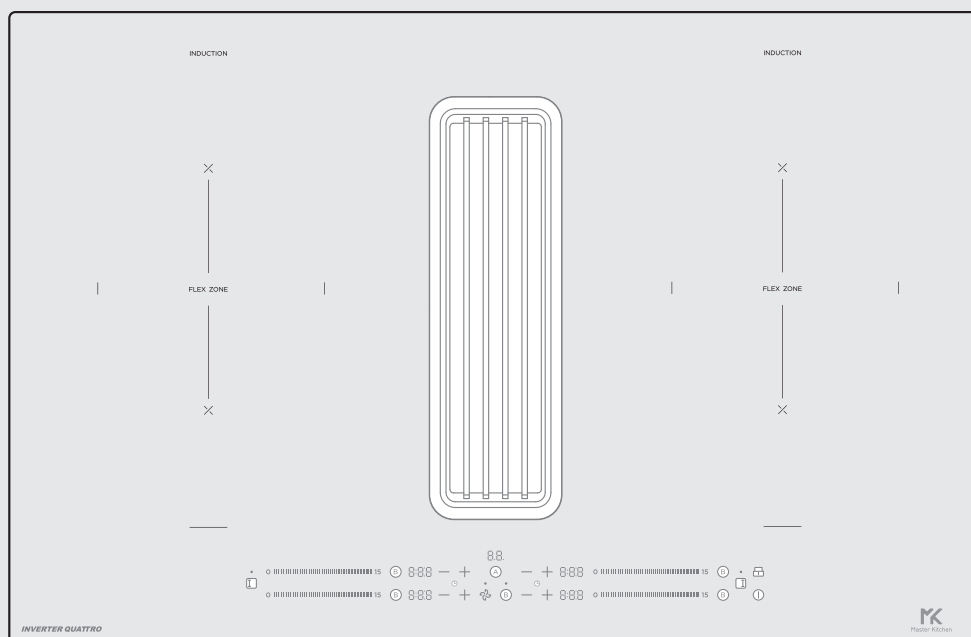


重点 校对项

- 1. 物料编码
- 2. 版面尺寸
- 3. 材质标注
- 4. 颜色标注
- 5. 客户型号
- 6. 产品名称
- 7. 产品参数
- 8. 电压功率
- 9. 单位符号
- 10. 认证标志
- 11. 回型标志
- 12. ROHS标志
- 13. 警语警语及字高
- 14. 控制面板及功能
- 15. 目录及页码

1	2	3	4	5	6
项目					
库					
文件名					
技术要求 (版本号: A, 2018-01)					
1、印刷颜色: 胶装, 单黑; 2、说明书幅面大小为: 210*290MM; 3、1:1图纸在第二页; 4、警语部分首大写字母高度≥3MM;					
PN:16166000A30468					
多头电磁灶			MASTER KITCHEN-MC-8F7489G429Y MKHI 804FH ED BK		
使用说明书			材料:100G双胶纸		
标记	处数	更改文件号	签字	日期	
制图	彭娟	审核	卢灿飞	图样标记	重量
设计	-----	标准化	古广君	K	/
校对	-----	审定	古广君		
会签	-----	日期	20230626	共 1 页	第 1 页
广东美的生活电器制造有限公司					

A
B
C
D
E
F
G
H



PIANO COTTURA A INDUZIONE

MANUALE UTENTE

MKHI 804FH ED BK

Note di avvertenza: Prima di usare il prodotto, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per future consultazioni. Il design e le specifiche tecniche sono soggetti a modifiche senza preavviso per il miglioramento del prodotto.

Consultare il proprio rivenditore o il produttore per maggiori dettagli.

Il digramma in alto è solamente a scopo di riferimento. Considerare l'aspetto del prodotto reale come standard.

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per avere scelto MASTER KITCHEN! Prima di utilizzare il nuovo MASTER KITCHEN, leggere attentamente il presente manuale per essere certi di sapere utilizzare in modo sicuro le caratteristiche e le funzioni offerte dal nuovo apparecchio.

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO	01
ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	02
SPECIFICHE TECNICHE	10
PANORAMICA DEL PRODOTTO	12
GUIDA INTRODUTTIVA RAPIDA	15
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO.....	17
ISTRUZIONI PER L'USO	55
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	62
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	67
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO	71

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Uso previsto

Le linee guida per la sicurezza che seguono sono pensate per prevenire rischi o danni imprevisti derivanti da un utilizzo non sicuro o errato dell'apparecchio. Alla consegna, verificare l'imballaggio e l'apparecchio per accertarsi che non siano presenti danni, in modo da garantire un funzionamento sicuro. In presenza di danni, contattare il rivenditore o il fornitore. Per tutelare la sicurezza degli utenti, non sono consentite modifiche o alterazioni dell'apparecchio. Ogni utilizzo improprio dell'apparecchio può causare pericoli e invalidare la garanzia.

Spiegazione dei simboli



Pericolo Grave

Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone causati da gas estremamente infiammabili.



Avvertimento sulla tensione elettrica

Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone causati dalla tensione elettrica.



Avvertimento

Questo simbolo indica un rischio di medio livello che, se non evitato, può causare lesioni gravi o la morte.



Pericolo

Questo simbolo indica un rischio di basso livello che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate.



Attenzione

La dicitura segnale indica informazioni importanti (ad esempio, danni alle cose), ma non situazioni di pericolo.



Osservare le istruzioni

Questo simbolo indica le attività e le operazioni di manutenzione di questo apparecchio che devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza nel rispetto delle istruzioni per l'uso.

Leggere questo manuale di istruzioni scrupolosamente e con attenzione prima di utilizzare o mettere in servizio l'unità, e conservarlo nelle immediate vicinanze del sito di installazione o dell'unità per utilizzi futuri.

Avvertenze di sicurezza

La vostra sicurezza è importante per noi. Leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura. Osservare rigorosamente le istruzioni riportate nel presente manuale. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali problemi, danni o incendi causati dalla mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale. Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico, per cuocere i cibi e aspirare i fumi generati dalla cottura. Non sono consentiti altri usi (ad es. riscaldamento di ambienti). Il produttore declina ogni responsabilità per l'uso improprio o l'errata impostazione dei comandi. Il prodotto può presentare caratteristiche estetiche diverse rispetto alle illustrazioni del presente manuale, ma le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.

Questo manuale deve essere conservato in modo che possa essere consultato in qualsiasi momento. In caso di vendita, trasferimento o spostamento, deve sempre accompagnare il prodotto.

Installazione

Pericolo di scossa elettrica

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento o manutenzione su di esso.
- Il collegamento ad un buon impianto di messa a terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o la morte.
- - L'installazione o la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico qualificato, in conformità con le istruzioni del produttore e le norme di sicurezza locali. Non riparare o sostituire alcuna parte del dispositivo se non espressamente indicato nel manuale.
- La messa a terra del dispositivo è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento del dispositivo alla rete elettrica nella configurazione a incasso.
- Per garantire che l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, è necessario utilizzare un interruttore omnipolare regolare che assicuri la disconnessione completa della rete in condizioni di sovratensione di categoria III, nel rispetto delle regole di installazione.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe. - Una volta completata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili all'utente.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, controllare la targa dati (nella parte inferiore dell'apparecchio) per verificare che la tensione e la potenza corrispondano ai valori della rete e che la presa di collegamento sia adatta. In caso di dubbi, consultare un elettricista esperto.

Pericolo di taglio

- Attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe provocare lesioni o tagli.

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Leggere le istruzioni attentamente prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Sull'apparecchio non deve essere posizionato mai alcun materiale o prodotto infiammabile.
- Mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato seguendo le istruzioni di installazione.
- L'apparecchio deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito che incorpora un sezionatore che consente la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi richiesta di garanzia o di responsabilità.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso va immediatamente sostituito dal produttore, un suo agente di assistenza autorizzato o altro personale qualificato per evitare pericoli.
- Attenzione: Per i piani cottura con superfici di protezione dei componenti elettrici in vetroceramica o materiali simili, se la superficie è incrinata spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura in quanto possono surriscaldarsi
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.

- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza separato.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sui piani di cottura.
- Il processo di cottura deve essere assistito. In caso di cottura breve, sorvegliare l'apparecchio continuamente.
- **ATTENZIONE:** La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite l'apposito comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Evitare le fuoriuscite; in caso di ebollizione o riscaldamento di liquidi, abbassare l'alimentazione di calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi se le pentole o le padelle sono vuote o se non si utilizzano contenitori.
- Al termine della cottura, spegnere la zona utilizzata.
- Non utilizzare fogli alluminio per cucinare e non collocare direttamente i prodotti confezionati con alluminio sulla superficie di cottura. L'alluminio si scioglierebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il dispositivo.
- Non riscaldare lattine o barattoli contenenti alimenti senza aprirli, poiché potrebbero esplodere!

Funzionamento e manutenzione

Pericolo di scossa elettrica

- Non cuocere su un piano di cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o incrinarsi, spegnere immediatamente l'alimentazione dell'apparecchio (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare il piano cottura dalla presa a parete.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o la morte.

Pericoli per la salute

- L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza sui campi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaco o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che i loro impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare la morte.

Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, i vestiti o qualsiasi altro oggetto diverso dalle pentole adatte entri in contatto con il vetro del piano cottura a induzione fino a quando la superficie non si è raffreddata.
- Tenere lontano i bambini.
- I manici delle pentole possono diventare caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano dalle altre zone di cottura in funzione. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio potrebbe causare ustioni e scottature.

Pericolo di taglio

- La lama affilata come rasoi di un rasoio per piano cottura viene esposta quando il coperchio di sicurezza viene represso. Utilizzarlo con estrema cura e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori della portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe provocare lesioni o tagli.

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso. La cottura eccessiva provoca fumo e schizzi di grasso che possono infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o conservazione.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio, in quanto potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (ovvero utilizzando i comandi a sfioramento). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per disattivare le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini negli armadi sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero essere gravemente feriti.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente per istruirli sul suo utilizzo. La persona responsabile deve essere convinta che tali persone possano utilizzare l'apparecchio senza pericoli per se stessi o per l'ambiente circostante.

- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non collocare o lasciar cade oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire in piedi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi dentellati né trascinare pentole sulla superficie del piano cottura a induzione per evitare di graffiarne il vetro.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi per pulire il piano cottura a induzione, perché potrebbero graffiarne il vetro.
- Questo dispositivo è pensato per uso domestico e per applicazioni simili, come ad esempio: - cucine e mense in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; - strutture del tipo agriturismi; - da parte di clienti in hotel, motel, altri ambienti di tipo residenziale; - strutture del tipo bed and breakfast.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non vengano costantemente.
- L'ambiente deve essere adeguatamente ventilato quando la cappa viene utilizzata contemporaneamente ad altri dispositivi di combustione, sia a gas che di altro tipo.
- La cappa deve essere pulita regolarmente sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), seguendo scrupolosamente le istruzioni di manutenzione.
- La mancata osservanza delle regole per la pulizia della cappa e per la sostituzione e la pulizia dei filtri comporta un rischio di incendio.
- È severamente vietato cuocere gli alimenti alla fiamma. L'uso di una fiamma libera può danneggiare i filtri e generare il rischio di incendio, pertanto deve essere assolutamente evitato. È necessario prestare particolare attenzione durante la frittura, per evitare che l'olio si surriscaldi e prenda fuoco.
- **ATTENZIONE:** Quando il piano cottura è acceso, le parti accessibili della cappa possono scaldarsi.
- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per l'aspirazione dei fumi, è necessario attenersi scrupolosamente alle normative emanate dalle autorità locali.
- L'aria aspirata non deve essere convogliata attraverso gli stessi condotti utilizzati per l'aspirazione dei fumi generati dalla combustione del gas o da altri tipi di dispositivi di combustione. Non utilizzare la cappa se la griglia non è stata montata correttamente!
- Per l'installazione, utilizzare esclusivamente le viti di fissaggio fornite in dotazione con il prodotto o, se non sono fornite, acquistare il tipo di viti adeguato. Utilizzare viti della giusta lunghezza, come indicato nella guida all'installazione.

- Quando la cappa viene utilizzata insieme ad altri dispositivi alimentati con energia non elettrica, la pressione negativa del locale non deve superare i 4 Pa (4×10^{-5} bar). Ciò può avvenire quando l'aria necessaria per la combustione entra attraverso aperture che non possono essere sigillate, ad esempio porte, finestre, cassette murali per l'aria in entrata e in uscita, o altri mezzi tecnici. La sola presenza di una cassetta murale per l'aria in entrata/uscita non garantisce il rispetto del limite previsto.
- Raccomandazioni per un uso corretto al fine di ridurre l'impatto sull'ambiente: Quando si inizia a cucinare, accendere la cappa alla minima velocità e lasciarla accesa per alcuni minuti anche a cottura ultimata. Aumentare la velocità solo in presenza di una grande quantità di fumi e vapore, utilizzando la funzione Booster solo in casi estremi. Per mantenere efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire il filtro ai carboni attivi quando necessario.
- Per garantire le elevate prestazioni del filtro dei grassi, pulirlo quando necessario. Per migliorare l'efficienza e ridurre al minimo la rumorosità, utilizzare un condotto con diametro uguale al diametro massimo indicato nel presente manuale.
- Cuocere con grasso o olio su un piano cottura incustodito può essere pericoloso e provocare incendi.
- Non lasciare incustoditi olio o grasso di cottura quando sono caldi.
- Non utilizzare l'apparecchio senza il filtro dei grassi.
- Non lavorare mai con fiamme libere vicino all'apparecchio (ad es. per cuocere al flambé) e intorno ai filtri dei grassi.
- Non installare l'apparecchio vicino a un apparecchio di riscaldamento a combustibile solido (ad esempio legna o carbone), a meno che l'apparecchio di riscaldamento non sia dotato di un coperchio sigillato e non removibile. Assicurarci che non vi siano scintille.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Se liquidi caldi penetrano nell'apparecchio, rimuovere il filtro del grasso o il contenitore di troppopieno solo dopo che l'apparecchio si è raffreddato.
- Al momento del disimballaggio si avverte un leggero odore, che svanirà presto.
- **ATTENZIONE:** Utilizzare esclusivamente le protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni [RY1] per l'uso come idonee, o le protezioni per piani cottura integrate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Le cappe da cucina e altri dispositivi di aspirazione dei fumi di cottura possono influire negativamente sul funzionamento sicuro di apparecchi a gas o altri combustibili (anche se installati in altri locali), a causa del riflusso dei gas di combustione. Questi gas possono causare il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa o di un altro dispositivo di aspirazione dei fumi di cottura, il funzionamento degli apparecchi a gas deve essere verificato da una persona competente per garantire che non si verifichi un riflusso dei gas di combustione.

- Se la pulizia non viene effettuata secondo le istruzioni, vi è il rischio di incendio
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono scaldarsi se utilizzate con apparecchi di cottura.
- Si raccomanda di rispettare le norme relative allo scarico dell'aria.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio non è pensato per essere utilizzato con piani cottura a gas.

Complimenti per l'acquisto del nuovo piano cottura a induzione.

Consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura del presente manuale di istruzioni e di installazione, al fine di comprendere a fondo come installare e utilizzare correttamente il prodotto.

Per l'installazione, si prega di leggere la sezione dedicata a quest'ultima.

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

SPECIFICHE TECNICHE

Piano cottura	MKHI 804FH ED BK
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	7400 W
Dimensioni del prodotto P × L × A (mm)	800x520x237
Dimensioni per l'installazione a incasso AxB (mm)	750x490
Motore	BLDC

Etichetta di classificazione energetica

Produttore	MASTER KITCHEN		
Codice identificativo del modello	MKHI 804FH ED BK		
	Simbolo	Valore	Unità
Consumo energetico			
Consumo energetico annuale	AEC_{cappa}	30,8	kWh/a
Classe di efficienza energetica	-	A	-
Indice di efficienza energetica	EEl_{cappa}	49,9	-
Efficienza fluidodinamica	FDE_{cappa}	26,4	-
Classe di efficienza fluidodinamica	-	B	-
Illuminazione			
Efficienza luminosa	LE_{cappa}	N/D	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	N/D	-
Filtraggio dei grassi			
Efficienza di filtraggio dei grassi	GFE_{cappa}	77,9	%
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	-	C	-

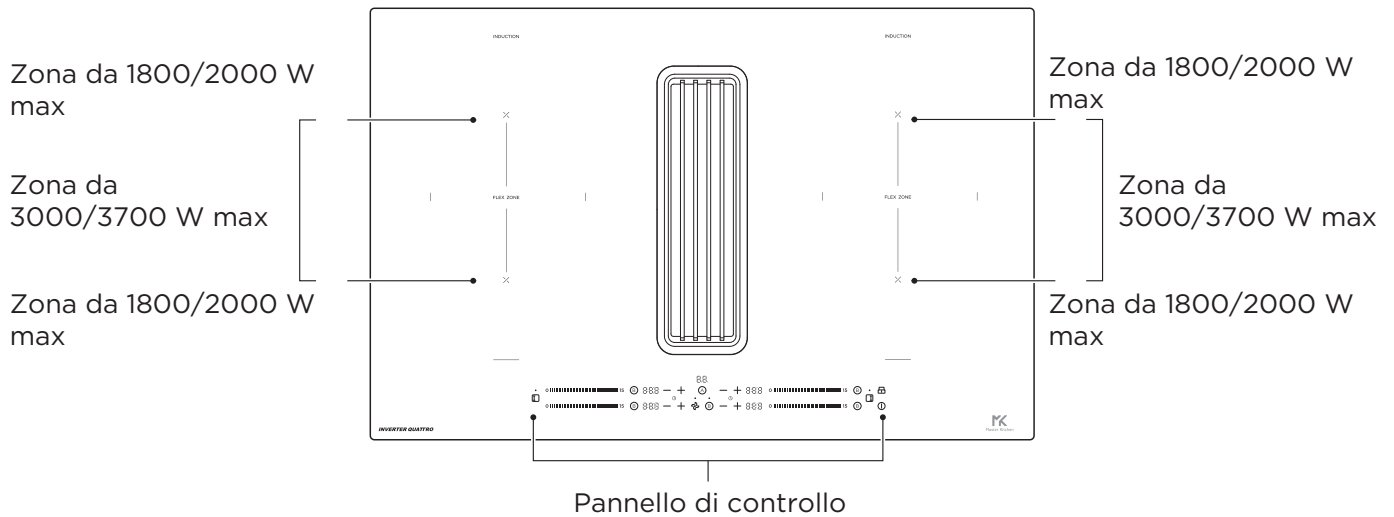
	Simbolo	Valore	Unità
Volume del flusso d'aria (estrazione canalizzata)			
Flusso d'aria massimo con l'impostazione più bassa in normali condizioni di utilizzo	-	329	m ³ /h
Flusso d'aria massimo con l'impostazione più alta in normali condizioni di utilizzo	-	521	m ³ /h
Flusso d'aria massimo con impostazione Boost	-	629	m ³ /h
Rumore (aspirazione canalizzata)			
Emissioni di potenza acustica ponderata A dell'aria con l'impostazione più bassa	-	57	dB
Emissioni di potenza acustica ponderata A dell'aria con l'impostazione più alta	-	68	dB
Emissioni di potenza acustica ponderata A dell'aria con impostazione Boost	-	72	dB
Consumo energetico			
Consumo energetico in modalità spento	P _O	0,42	W
Consumo energetico in modalità stand-by	P _S	N/D	W
Volume del flusso d'aria (estrazione a ricircolo)			
Flusso d'aria massimo con l'impostazione più bassa in normali condizioni di utilizzo	-	355	m ³ /h
Flusso d'aria massimo con l'impostazione più alta in normali condizioni di utilizzo	-	473	m ³ /h
Flusso d'aria massimo con impostazione Boost	-	530	m ³ /h
Rumore (aspirazione a ricircolo)			
Emissioni di potenza acustica ponderata A dell'aria con l'impostazione più bassa	-	64	dB
Emissioni di potenza acustica ponderata A dell'aria con l'impostazione più alta	-	71	dB
Emissioni di potenza acustica ponderata A dell'aria con impostazione Boost	-	74	dB

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Poiché ci sforziamo continuamente di migliorare i nostri prodotti, possiamo cambiare specifiche e design senza preavviso.

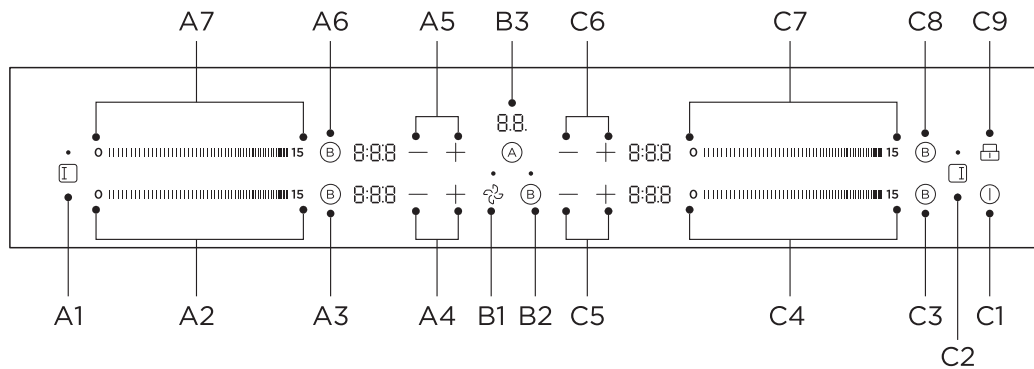
Diametro della base degli utensili per la cottura a induzione		
Zona di cottura	Minimo	Massimo
1 & 2 & 3 & 4	140	200
Zona flessibile	250	190 x 390

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall'alto



Pannello di controllo



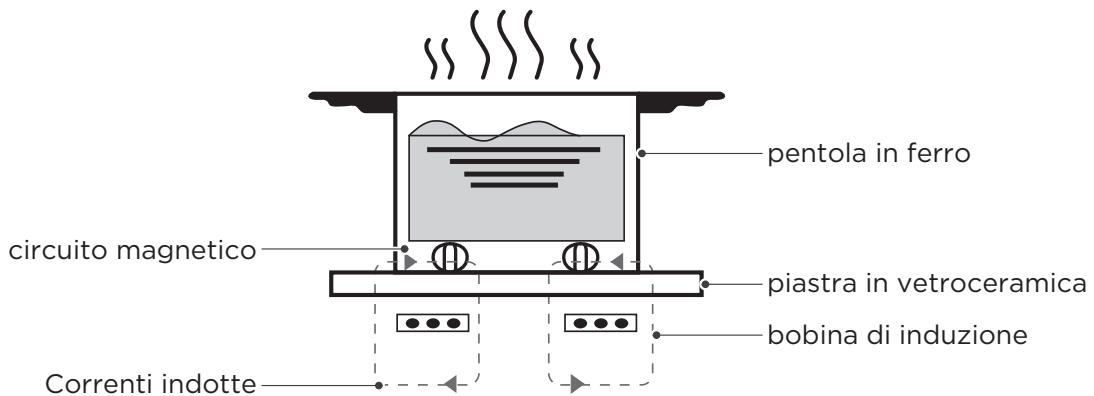
- | | | |
|--|--|--------------------------------------|
| A1. Comando per l'area flessibile | A2. Comandi di regolazione della potenza | A3. Boost |
| A4. Comandi di regolazione del timer | A5. Comandi di regolazione del timer | A6. Boost |
| A7. Comandi di regolazione della potenza | B1. Comando di regolazione della cappa | B2. Boost |
| B3. Funzionamento automatico del piano cottura e della cappa | C1. Comando di accensione/spegnimento | C2. Comando per l'area flessibile |
| C3. Boost | C4. Comandi di regolazione della potenza | C5. Comandi di regolazione del timer |
| C6. Comandi di regolazione del timer | C7. Comandi di regolazione della potenza | C8. Boost |
| C9. Comando di blocco dei tasti | | |

● NOTA

Le immagini del manuale sono unicamente a scopo esplicativo. In caso di discrepanze tra le illustrazioni e l'oggetto reale, fare riferimento a quest'ultimo.

Principio di funzionamento

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella padella, anziché in modo indiretto attraverso il riscaldamento della superficie in vetro. Il vetro diventa caldo soltanto perché la padella lo riscalda.



Modalità operativa

L'apparecchio può essere utilizzato in modalità di aspirazione dell'aria o in modalità di ricircolo dell'aria.

Modalità di aspirazione dell'aria

L'aria aspirata viene pulita dai filtri dei grassi e convogliata all'esterno da un sistema di tubature.



L'aria non deve essere scaricata nella canna fumaria utilizzata per lo scarico dei fumi di apparecchi a gas o di altri combustibili (questo principio non si applica agli apparecchi che scaricano l'aria solo all'interno del locale di installazione).

- Se l'aria di scarico deve essere convogliata in una canna fumaria o in un sistema di scarico dei fumi di combustione non funzionante, è necessario ottenere il consenso del termotecnico responsabile.
- Se l'aria di scarico viene convogliata attraverso la parete esterna, è necessario utilizzare un condotto telescopico.

Modalità di ricircolo dell'aria

L'aria aspirata viene pulita dai filtri dei grassi e da un filtro antiodore e viene convogliata nuovamente all'interno del locale di installazione.



Per bloccare la diffusione degli odori in modalità di circolazione dell'aria, è necessario installare un filtro antiodore. Le diverse opzioni di funzionamento dell'apparecchio in modalità di circolazione dell'aria sono disponibili nel nostro catalogo. In alternativa, rivolgersi al rivenditore.

Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione e la cappa

- Leggere questa guida, tenendo conto in particolare della sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive che potrebbero essere ancora presenti sul piano cottura a induzione.
- Impostazione della modalità operativa.

L'apparecchio viene fornito con la modalità di aspirazione dell'aria preimpostata.

Se si desidera passare dalla modalità di aspirazione dell'aria alla modalità di circolazione dell'aria, procedere come segue:

1. Accedere alle impostazioni della modalità di funzionamento con cappa

Stato: Impostare il blocco bambini in stato di spegnimento.

Condizioni di accesso:

Premere il tasto (A) per 3 secondi (+ segnale acustico) e il tubo digitale LF visualizzerà "ou" o "In".

Utilizzare il tasto di blocco (B) per cambiare la modalità;

Se l'apparecchio è in modalità di aspirazione dell'aria e il display digitale LF visualizza "ou", utilizzare il pulsante di accensione (C) per confermare e accendere l'unità;

Se l'apparecchio è in modalità di circolazione aria e il display digitale LF visualizza "In", utilizzare il pulsante di accensione (C) per confermare e accendere l'unità;

GUIDA INTRODUTTIVA RAPIDA

⚠ Prestare attenzione durante la frittura, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, in particolare quando si utilizza la funzione PowerBoost. A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e ciò comporta un grave rischio di incendio.

Suggerimenti per la cottura

- Quando gli alimenti iniziano a bollire, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Avviare la cottura con un'impostazione alta e ridurre l'impostazione quando il cibo si è riscaldato.

Sobbollitura, cottura del riso

- La sobbollitura avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, quando le bolle salgono di tanto in tanto sulla superficie dell'acqua. Ciò rappresenta la chiave per realizzare deliziose zuppe e stufati teneri, poiché i sapori si sviluppano senza cuocere eccessivamente il cibo. Anche la cottura di salse a base di uova e farina addensata deve avvenire sotto il punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, tra cui la cottura del riso con il metodo di assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore rispetto a quella più bassa per garantire che il cibo venga cotto correttamente nel tempo consigliato.

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Mettere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella a base pesante.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versate un po' d'olio nella padella calda e poi posizionare la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dalla cottura desiderata. I tempi possono variare da circa 2-8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il livello di cottura: più è solida, maggiore sarà il livello di cottura.
5. Lasciare a riposo la bistecca su un piatto caldo per alcuni minuti per consentire alla bistecca di rilassarsi e diventare tenera prima di servirla.

Frittura al salto

1. Scegliere un wok a base piatta a induzione compatibile o una padella grande.
2. Tenere a portata di mano tutti gli ingredienti e le attrezzature. La frittura al salto deve essere rapida. In caso di cottura di grandi quantità, cuocere gli alimenti a gruppi più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Eseguire la frittura al salto delle verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la zona di cottura a una temperatura più bassa, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che vengano riscaldati adeguatamente.
7. Servire immediatamente.

Rilevamento di articoli di piccole dimensioni

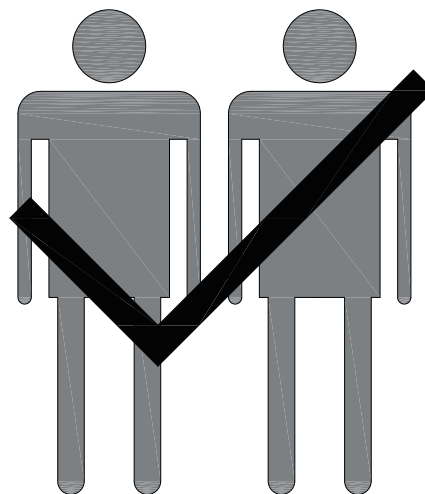
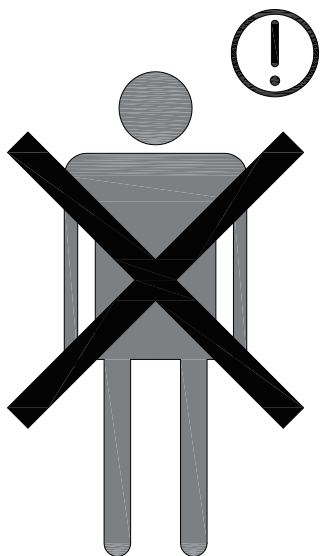
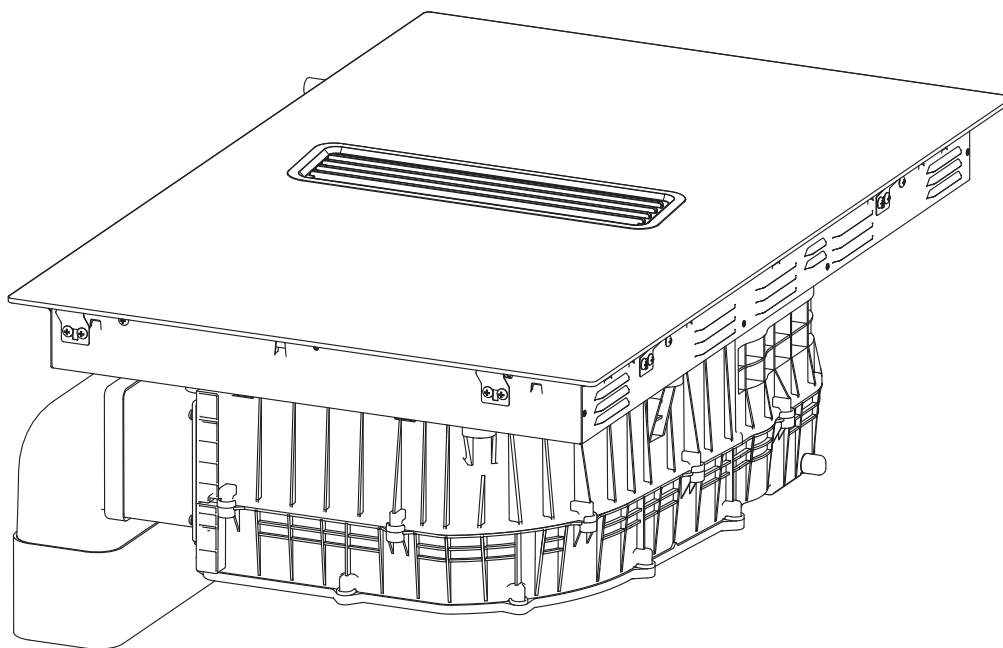
Se sul piano cottura viene lasciata una padella di dimensioni inadeguate o non magnetica (ad es. in alluminio), o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad es. coltello, forchetta, chiave), il piano cottura passa automaticamente in standby entro 1 minuto. La padella continuerà a cuocere sul piano cottura a induzione per un altro minuto.

Impostazioni di riscaldamento

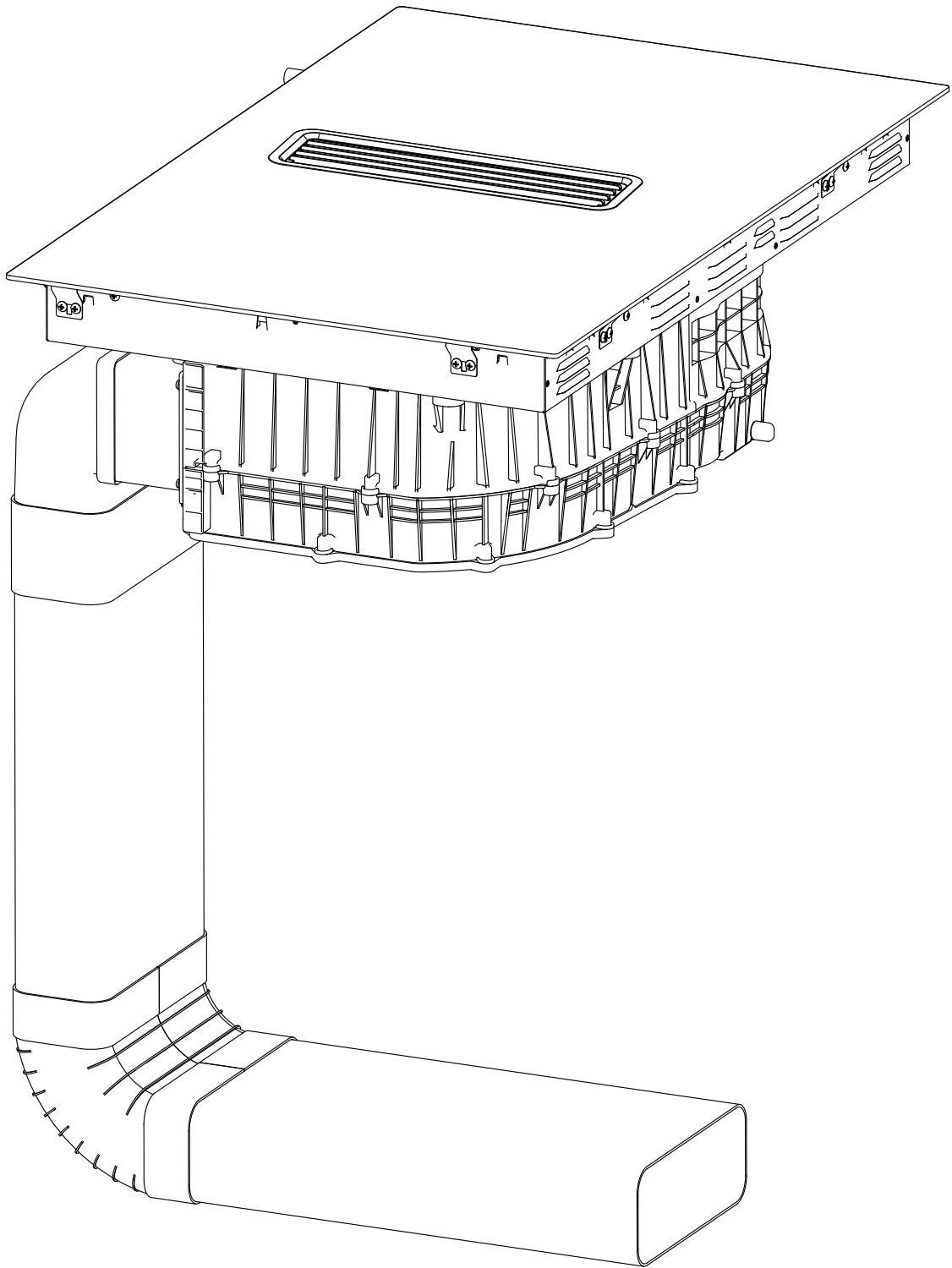
Le impostazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, incluse le pentole e la quantità di alimenti sottoposti alla cottura. Sperimentare con il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni che meglio si adattano alle proprie esigenze.

Impostazione di riscaldamento	Adeguatezza
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento delicato per piccole quantità di alimenti• fusione di cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente• sobbollitura delicata• riscaldamento lento
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento• sobbollitura rapida• cottura del riso
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• pancake
12 - 13	<ul style="list-style-type: none">• frittura• cottura della pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none">• frittura al salto• scottatura• ebollizione di zuppe• ebollizione dell'acqua

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO



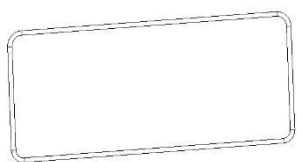
Apparecchiatura completa



Accessori per l'installazione, scarico verso l'esterno



1×,A



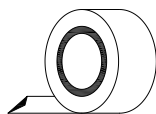
1×,B



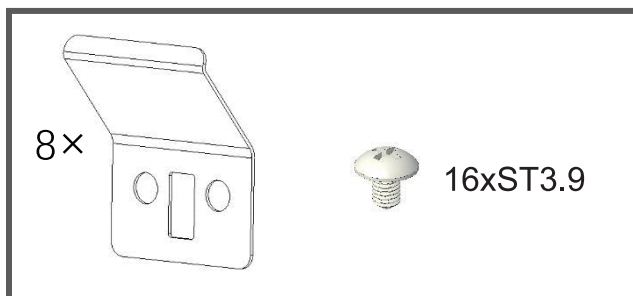
7×M5



4×ST3.5



1×

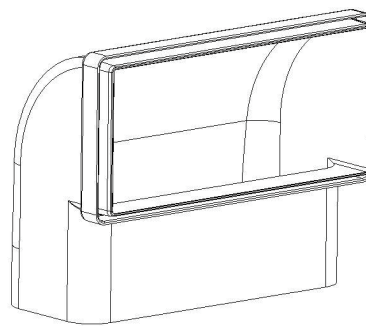


8×

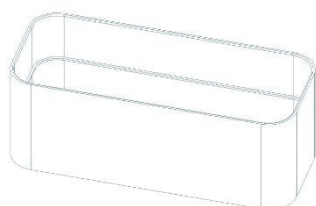
16×ST3.9



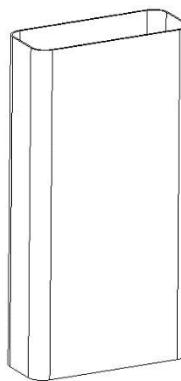
1×



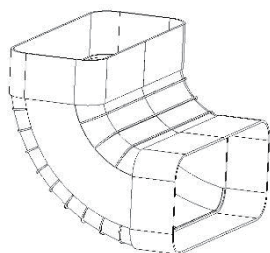
1×



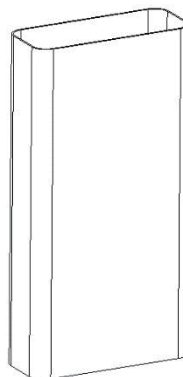
1×



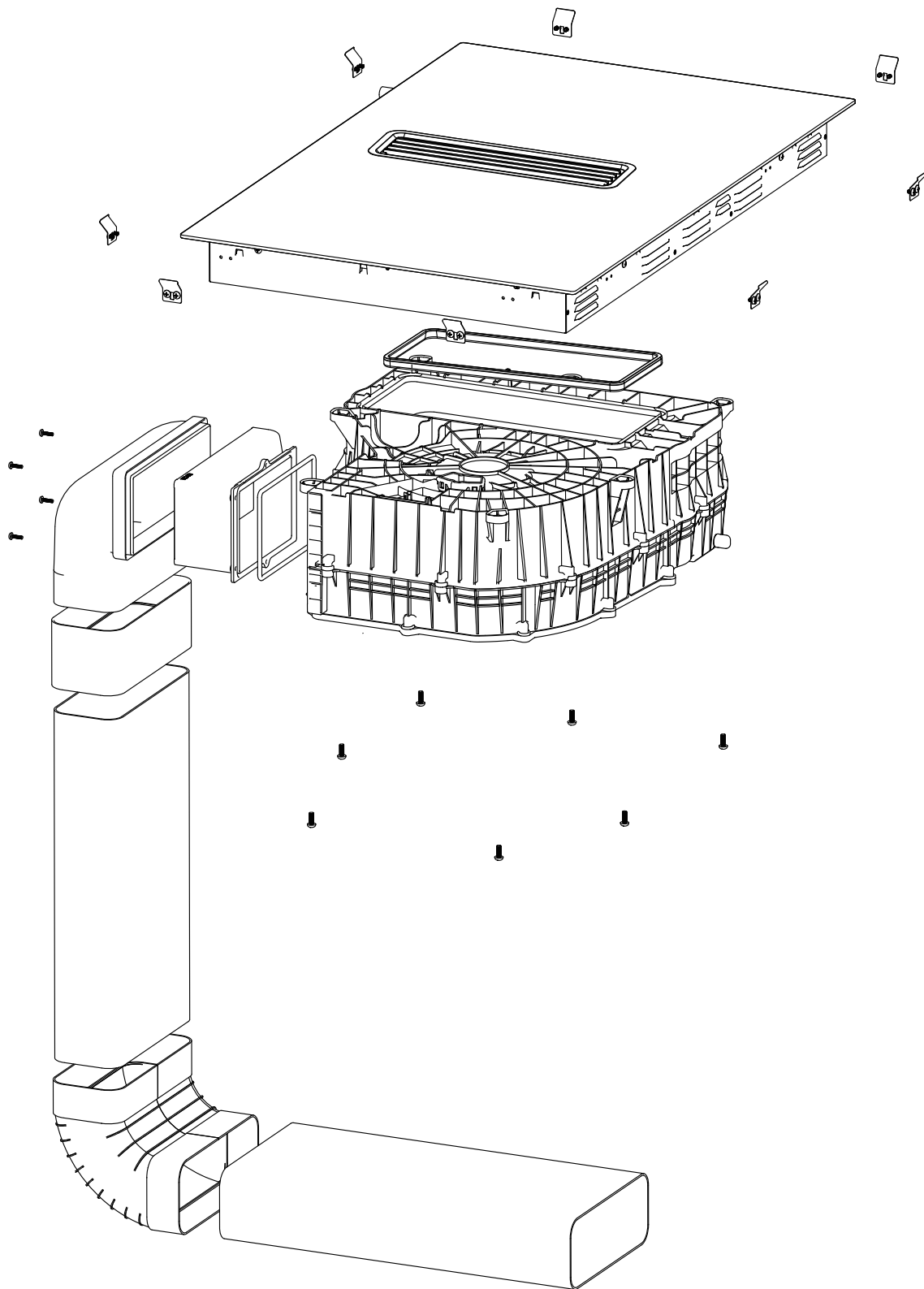
1×



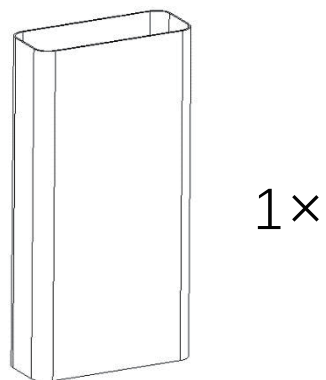
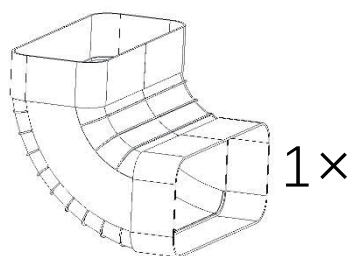
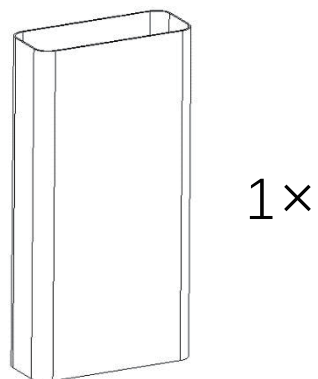
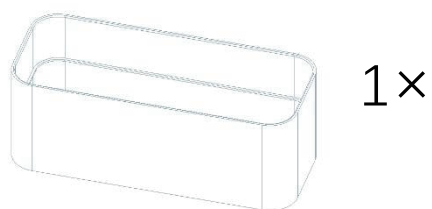
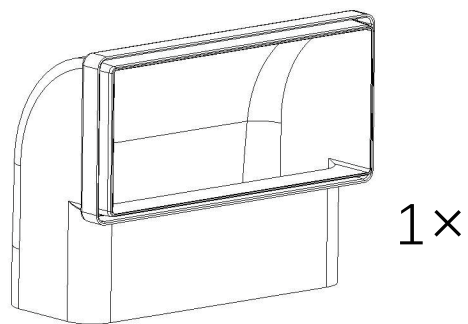
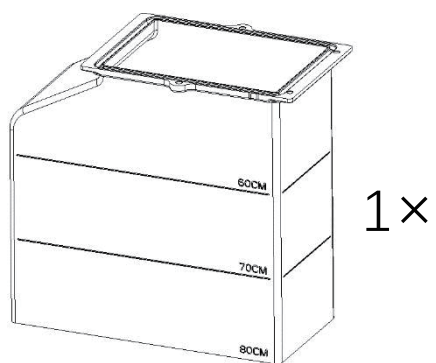
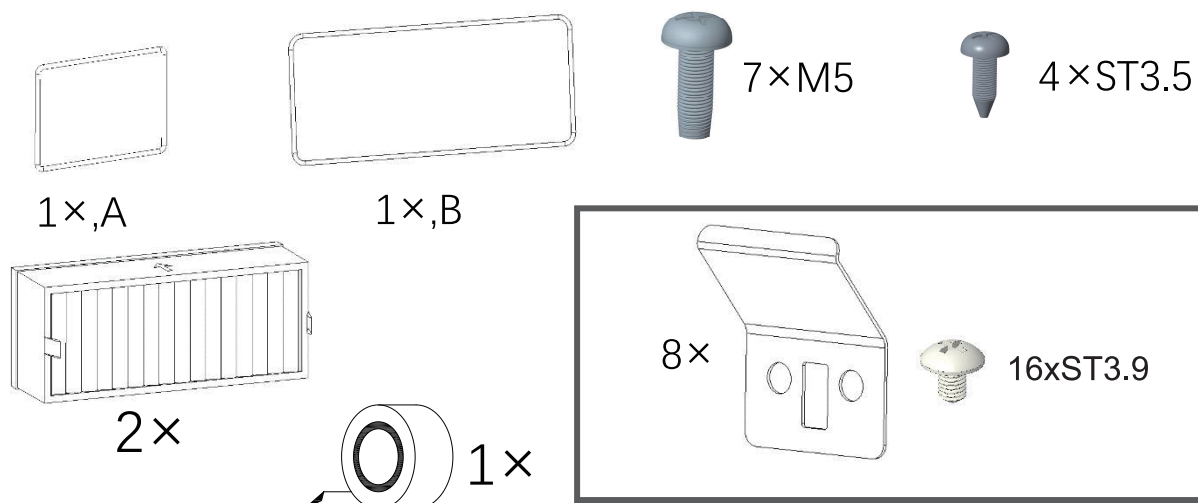
1×

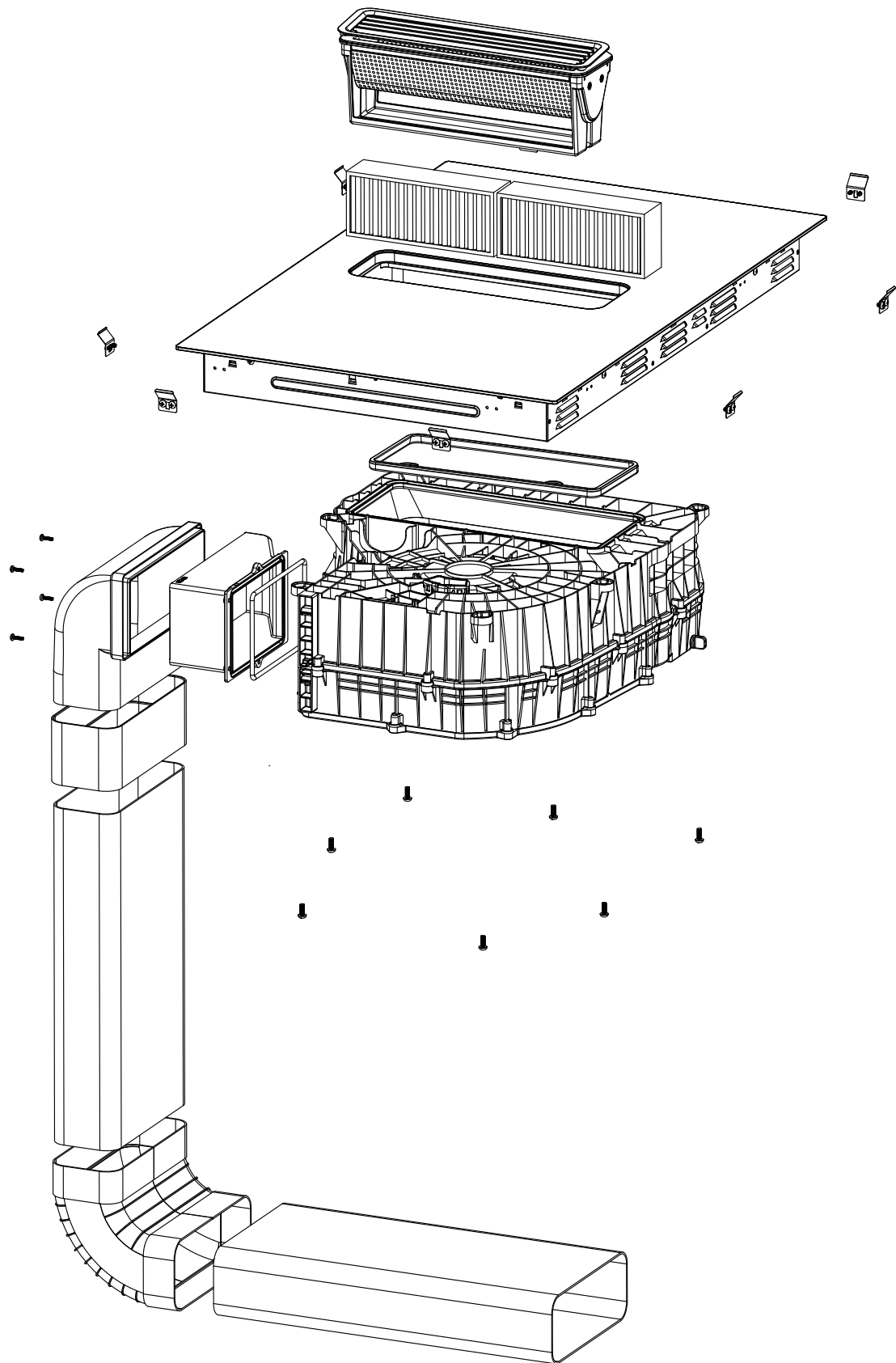


1×

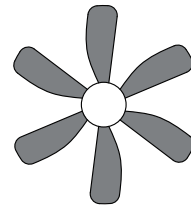
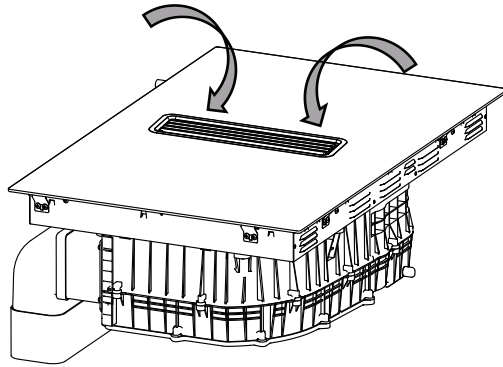
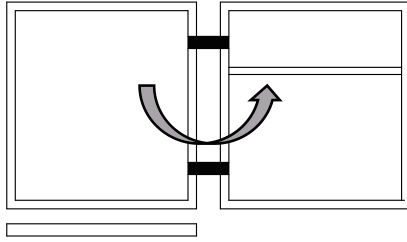


Accessori per l'installazione, scarico verso l'interno

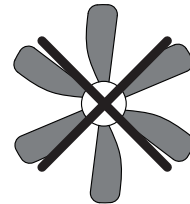
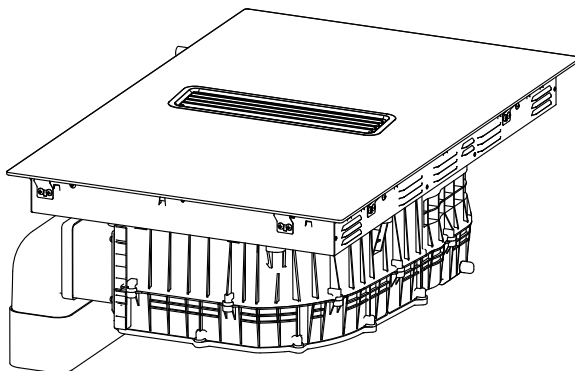
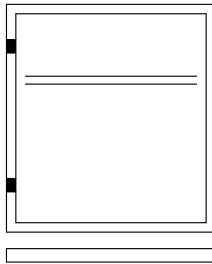


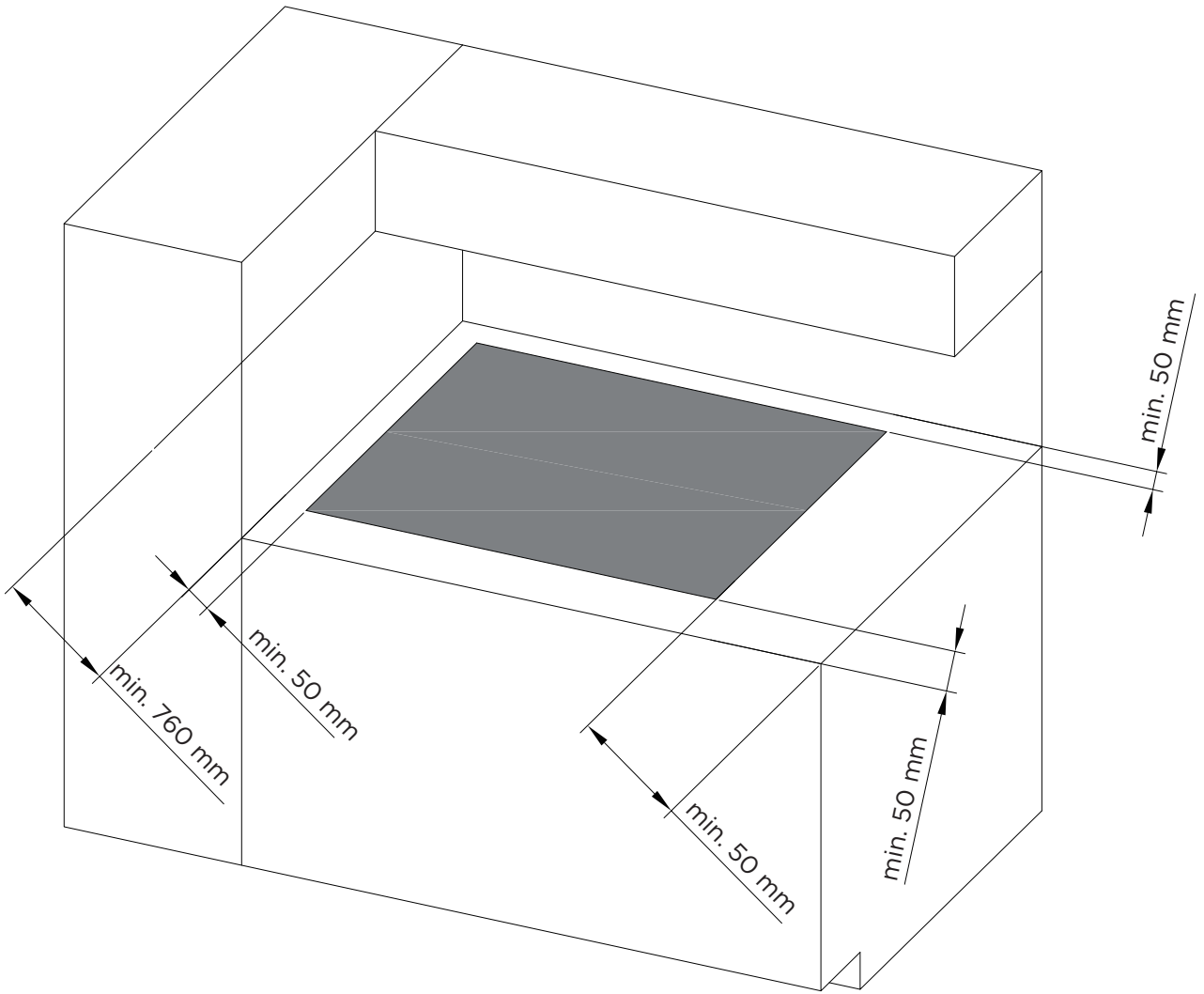


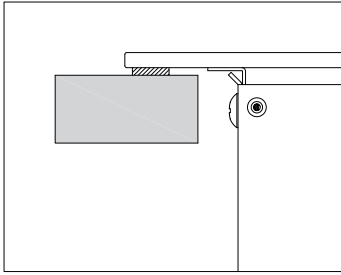
**Uscita dell'aria
aperta**



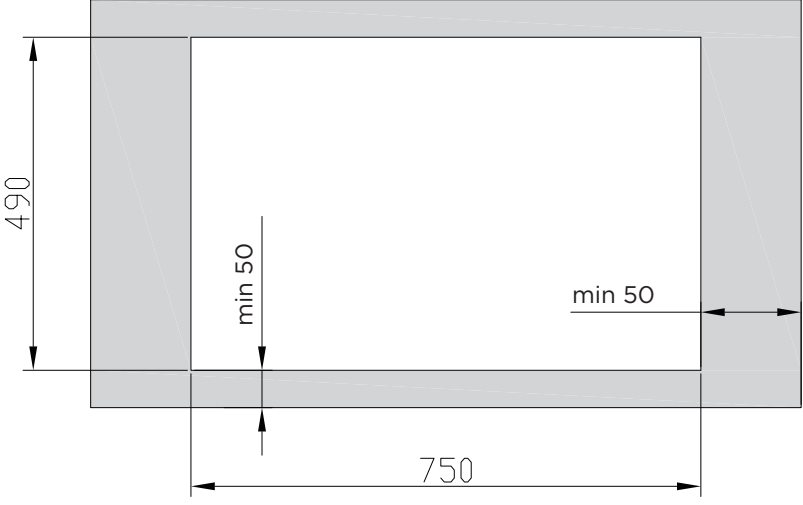
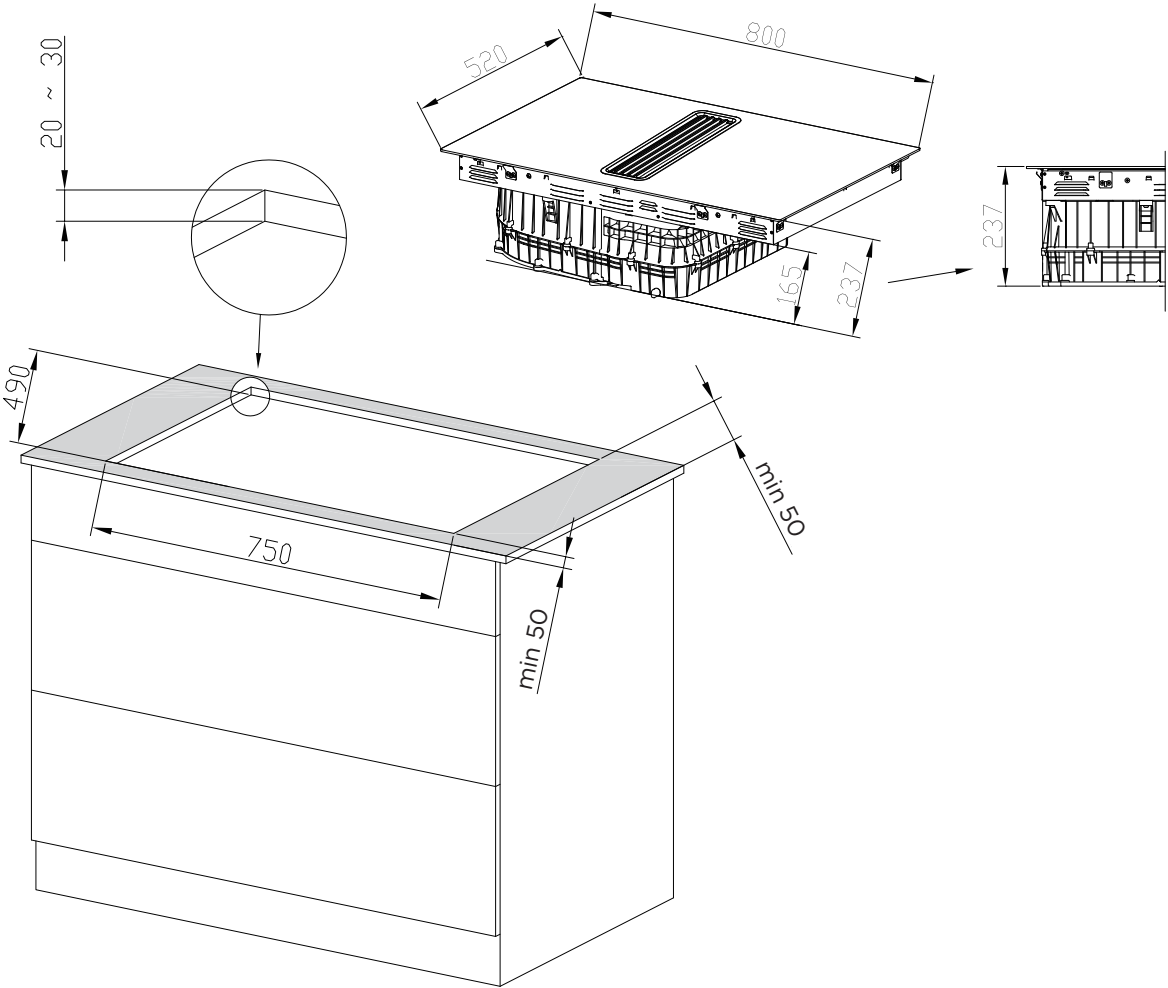
**Uscita dell'aria chiusa
Non usare il prodotto**

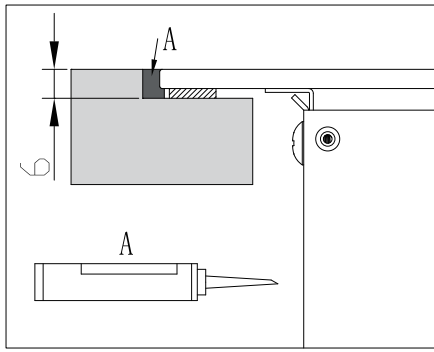




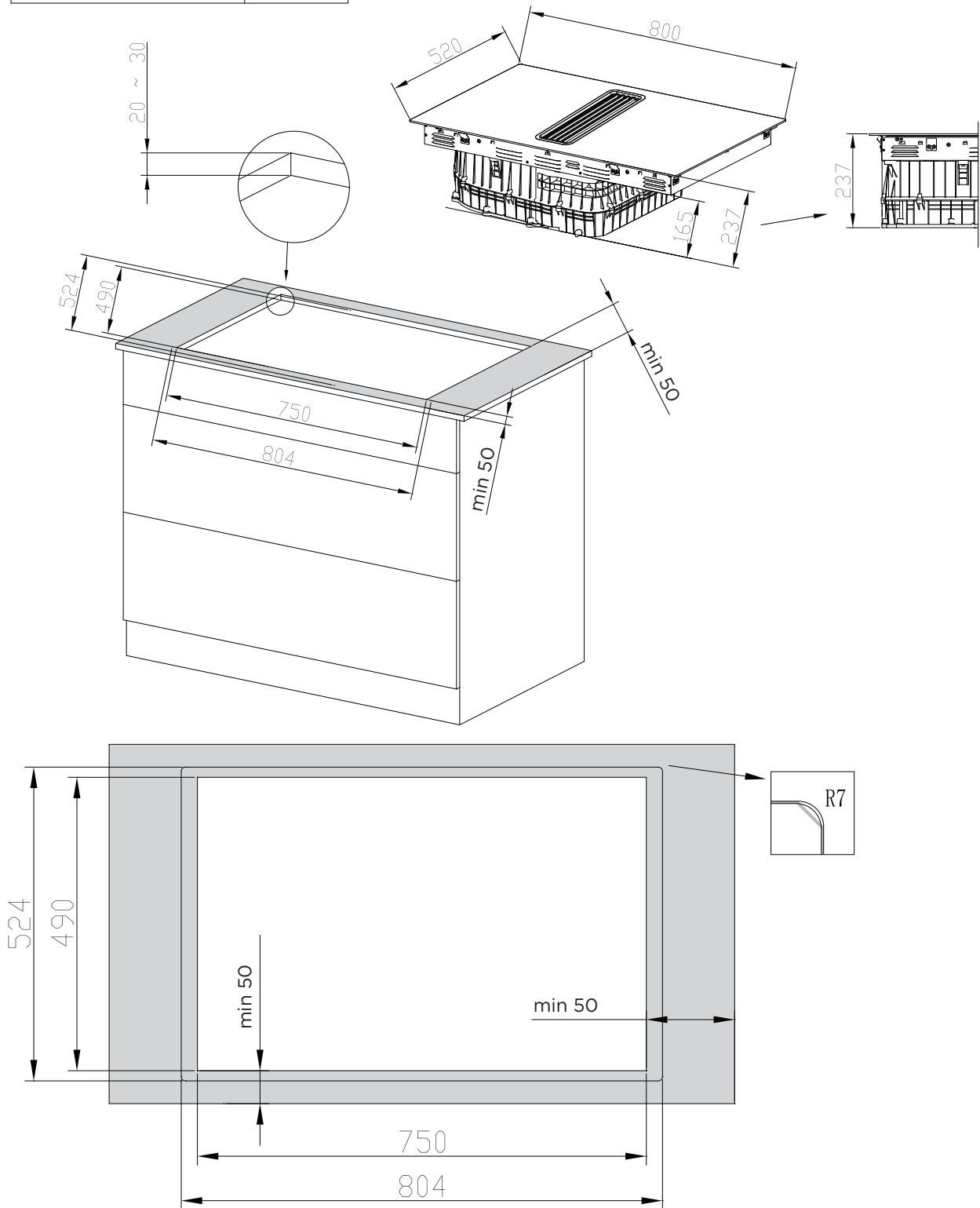


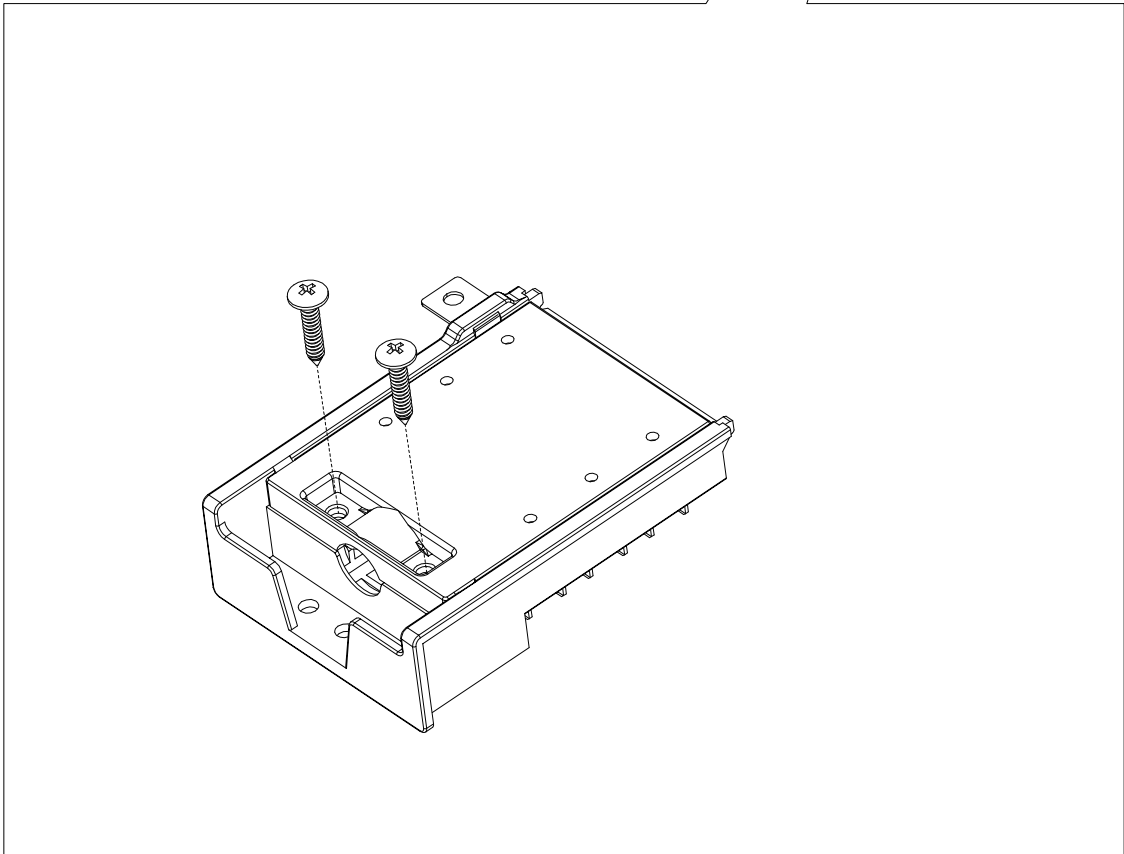
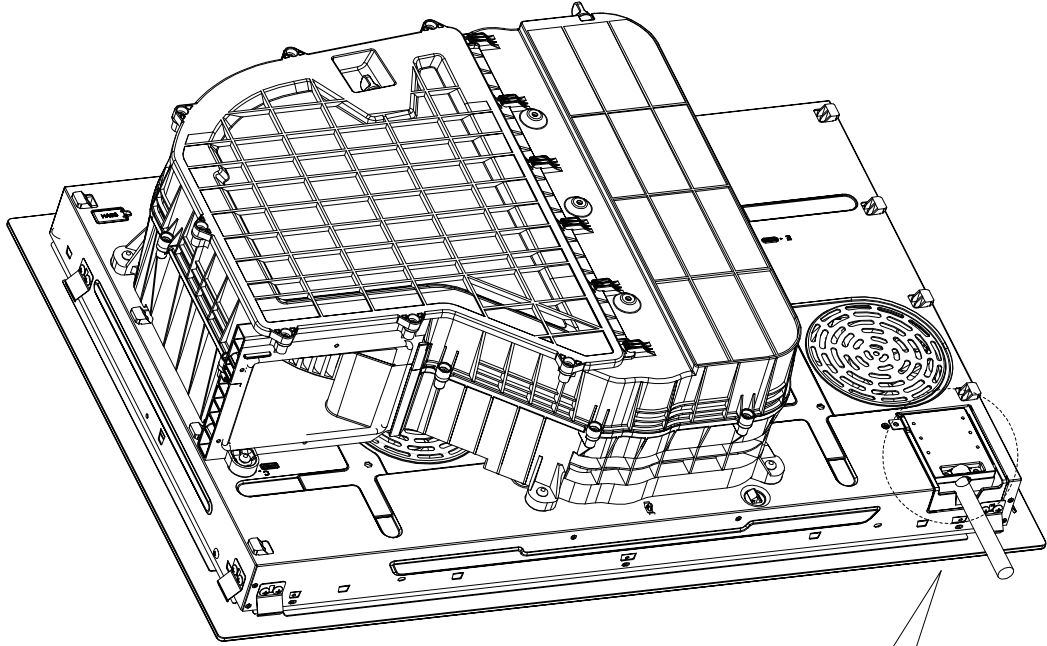
Es. A

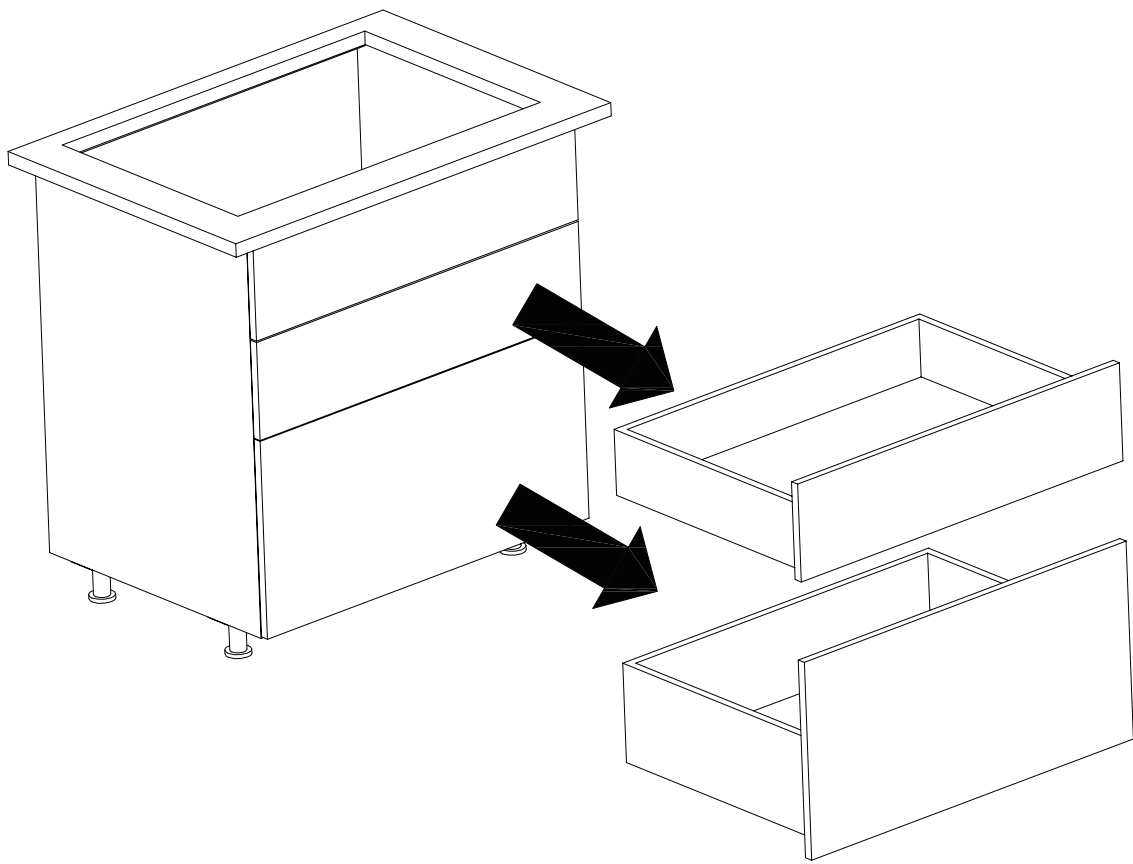




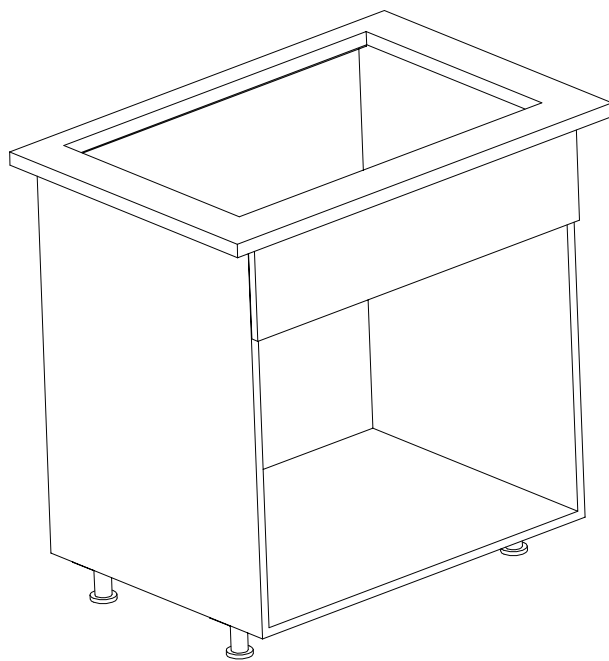
Es. B



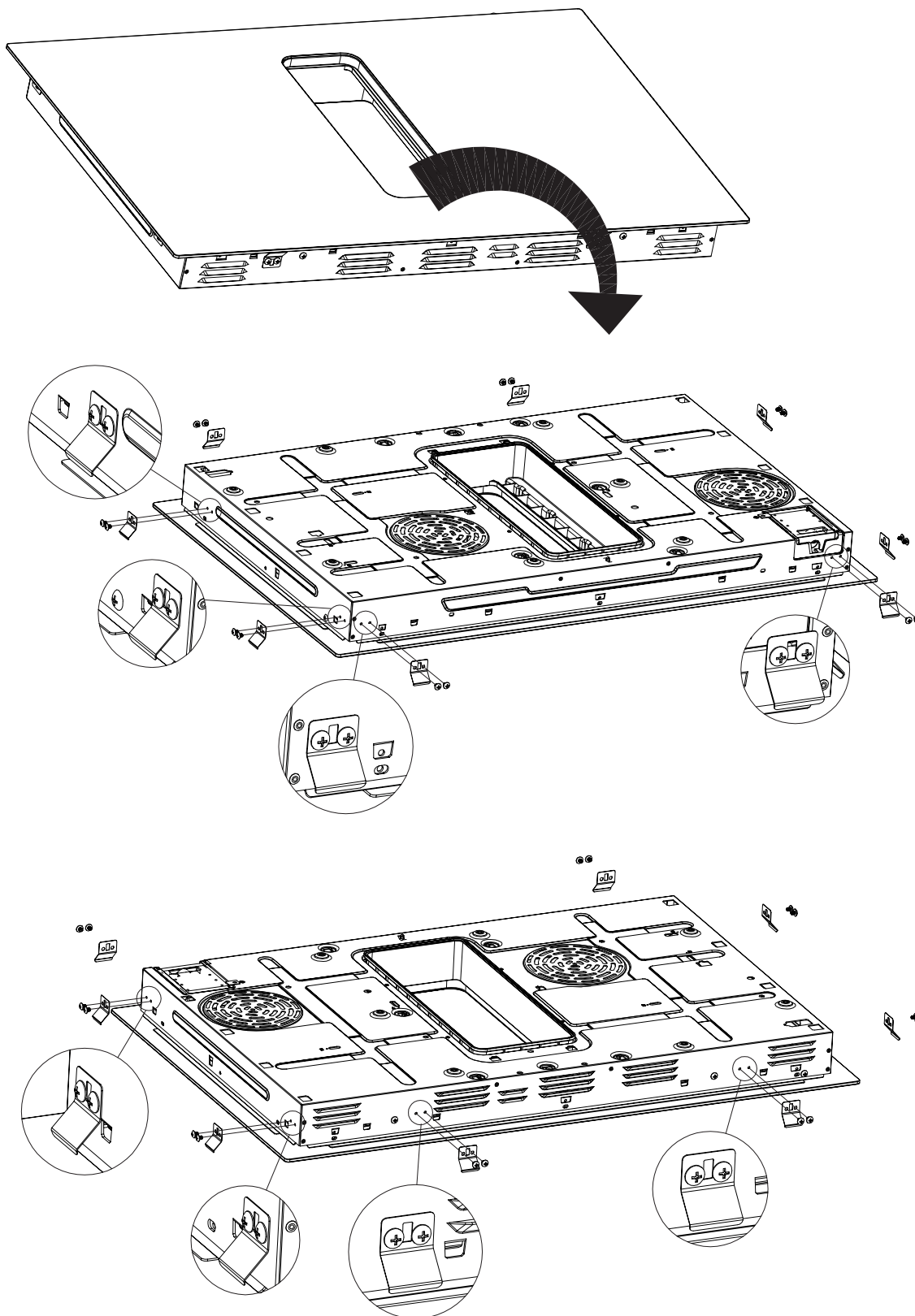
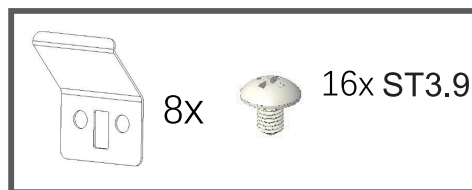




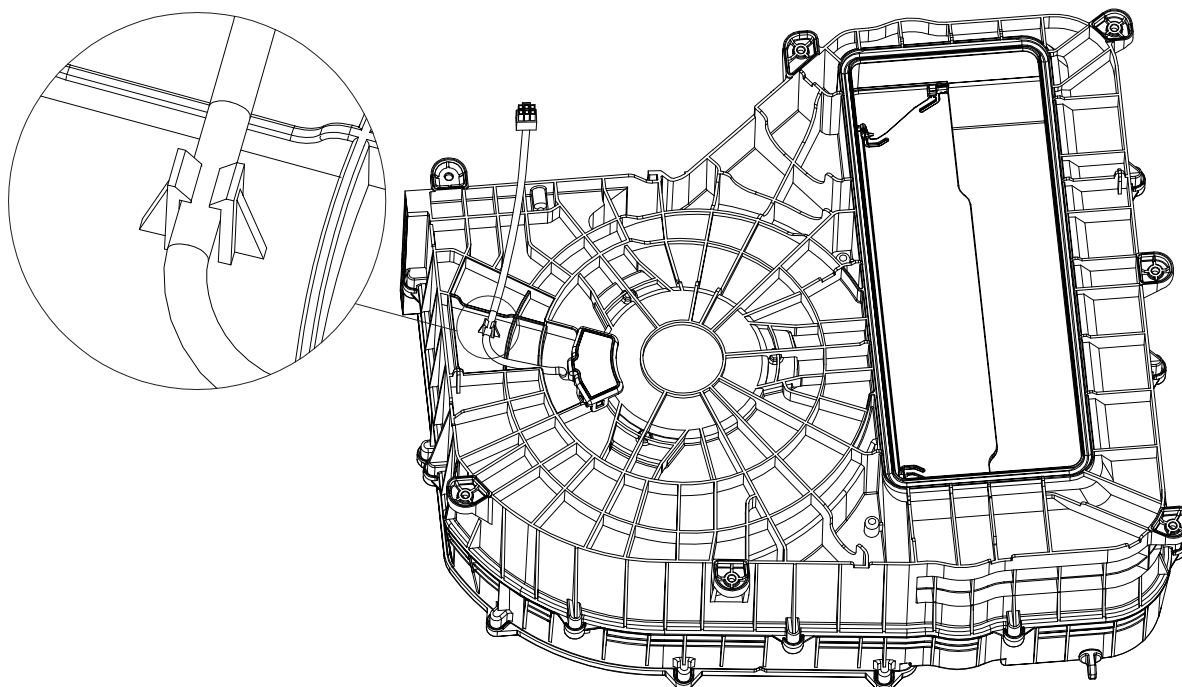
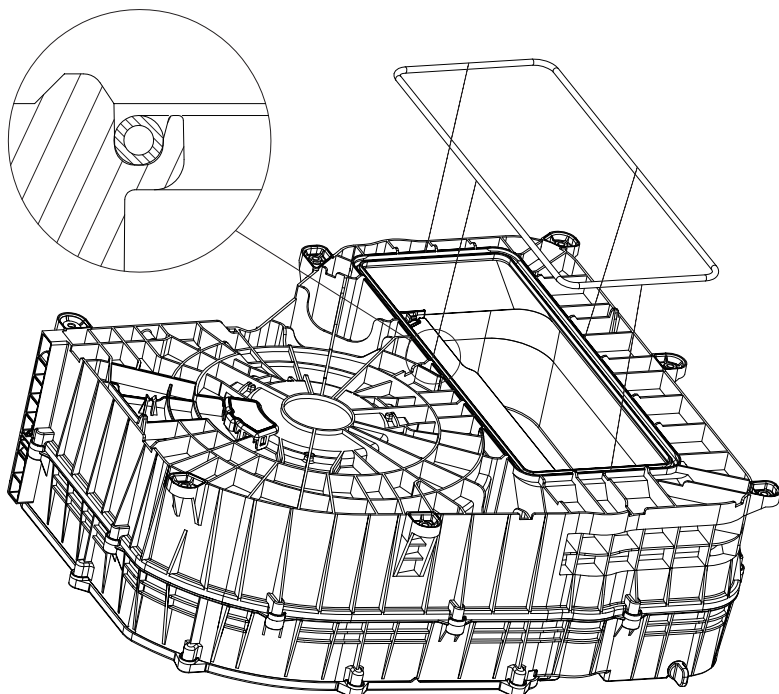
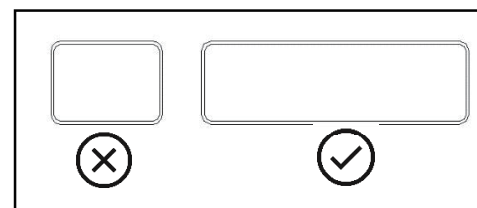
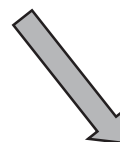
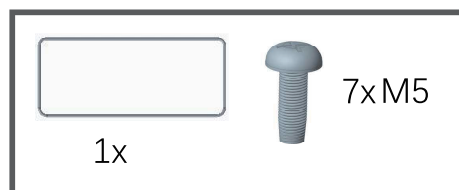
OK!

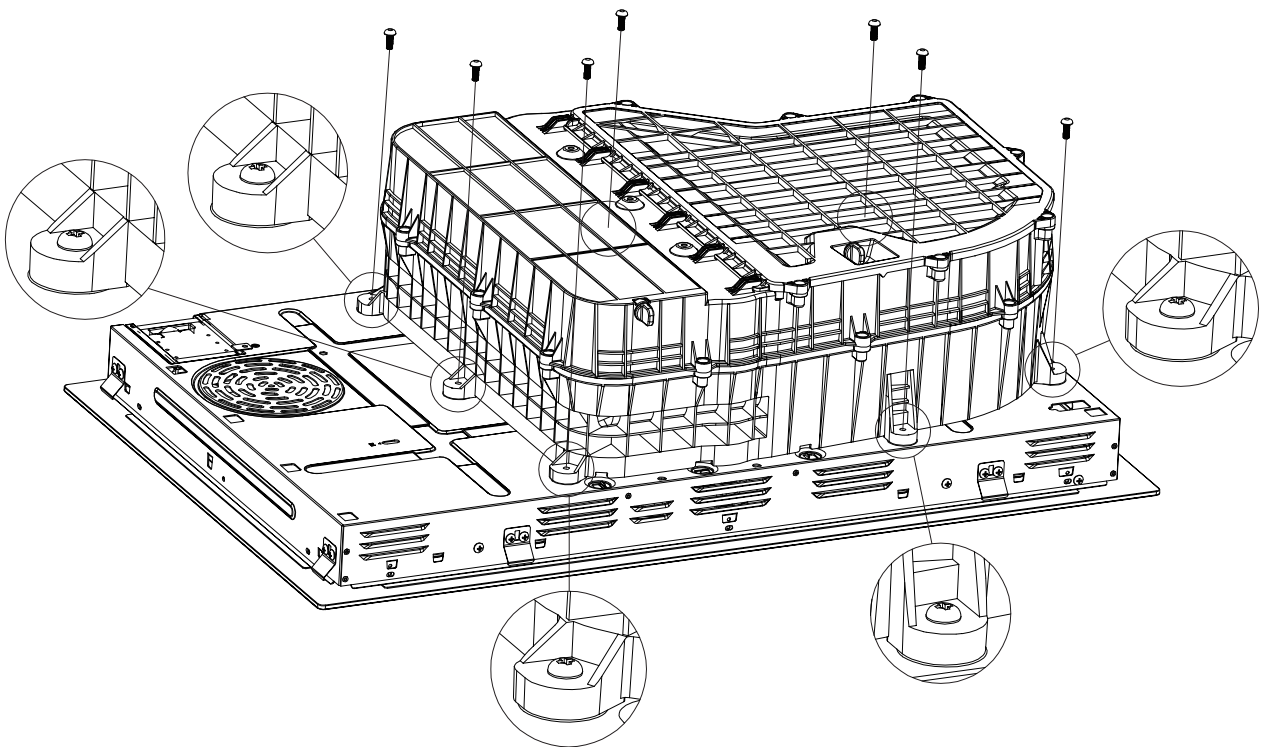
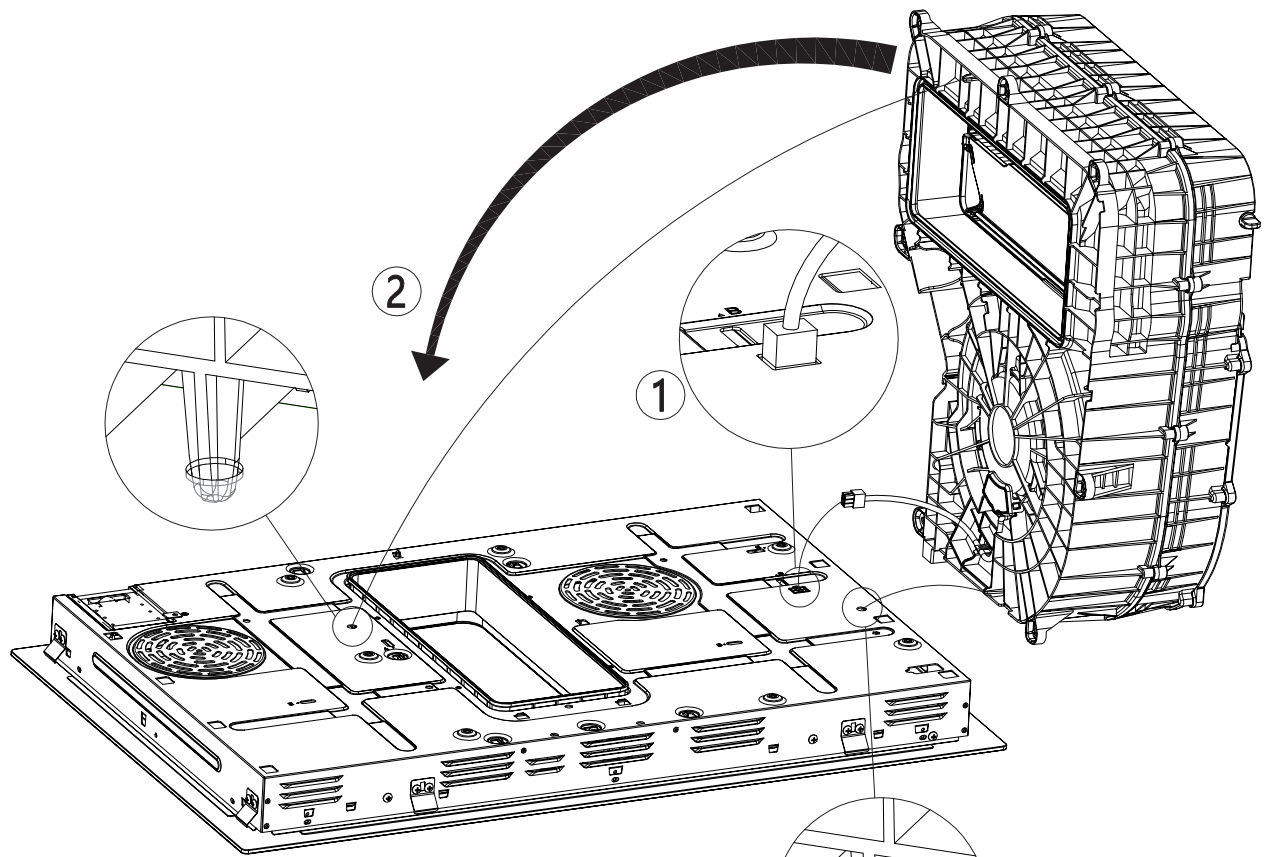


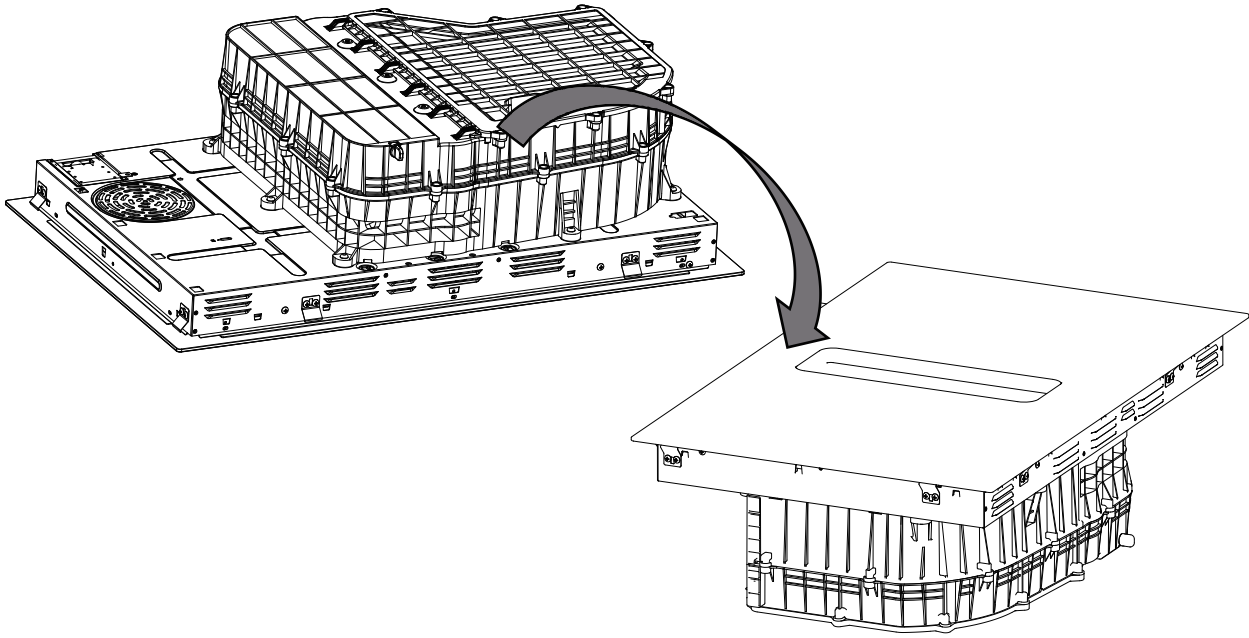
Installare il deflettore sul piano cottura



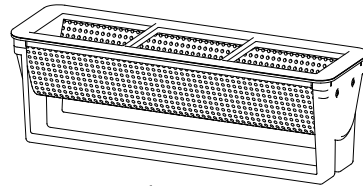
Montaggio di piano cottura e cappa







1x

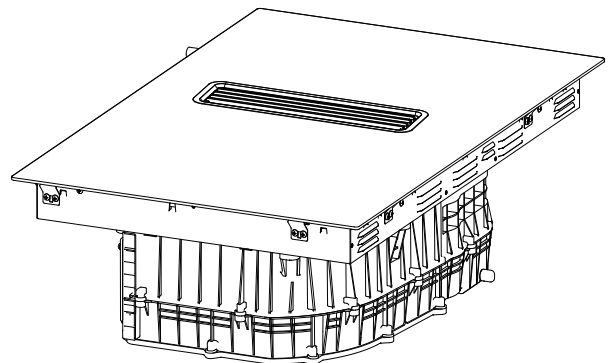
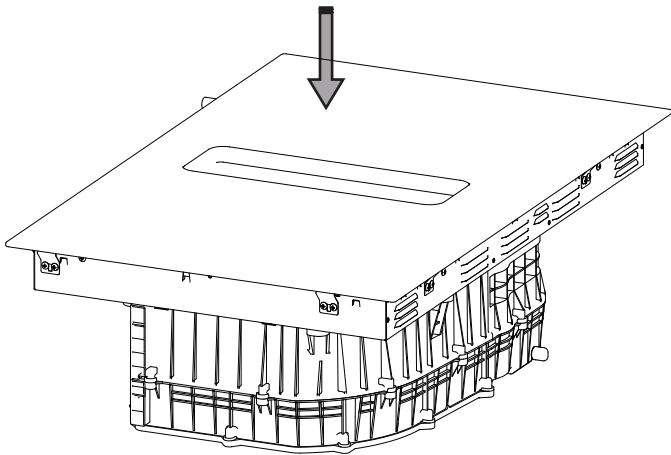
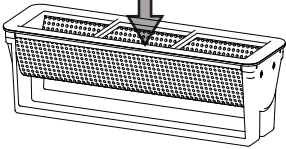


1x

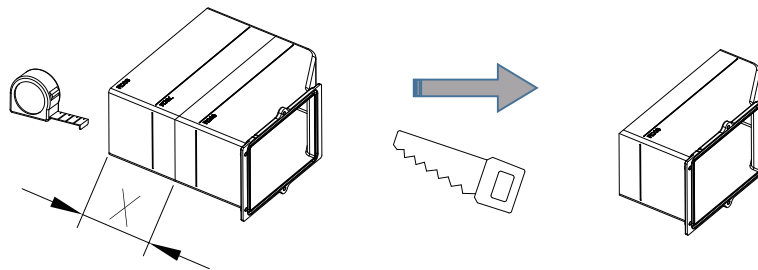
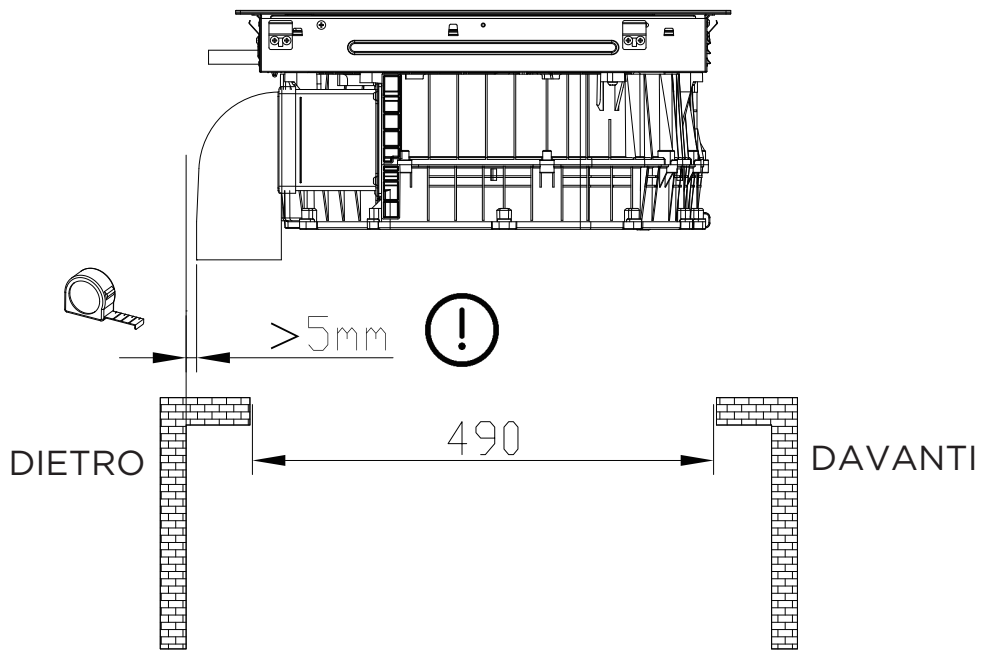
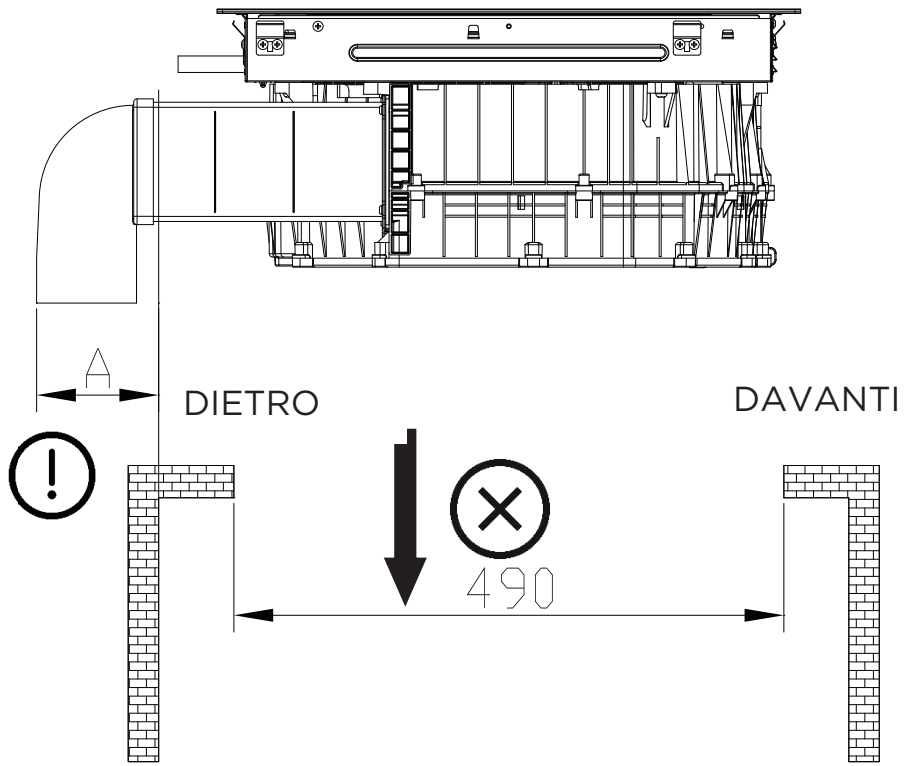
②

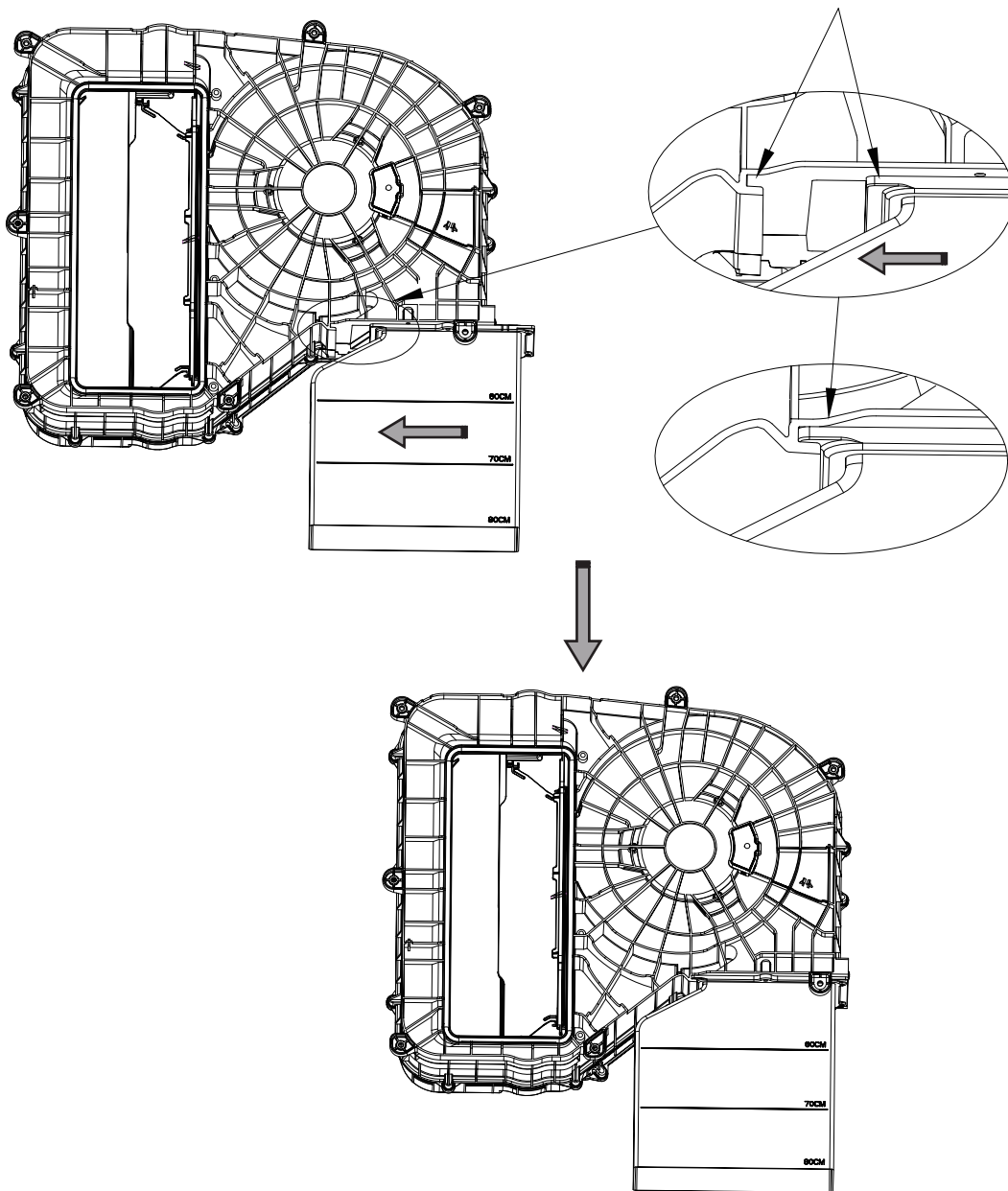
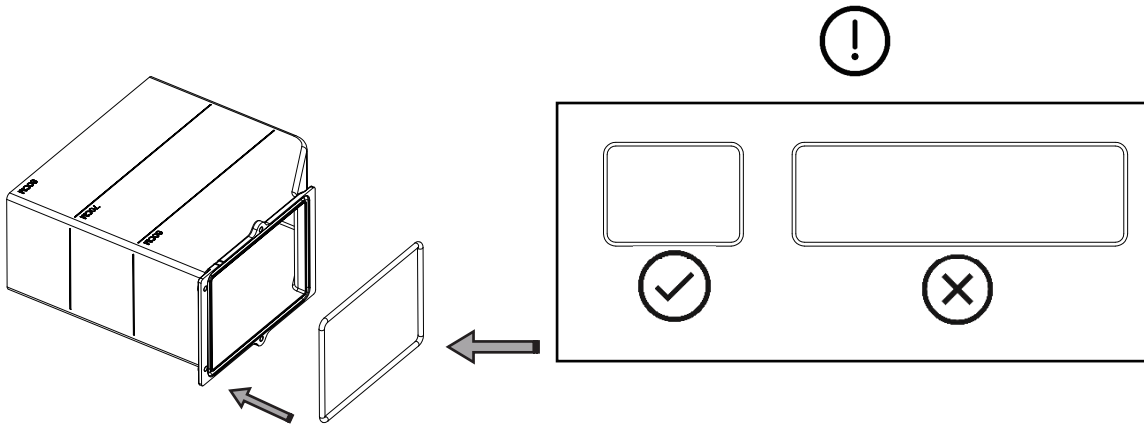


①

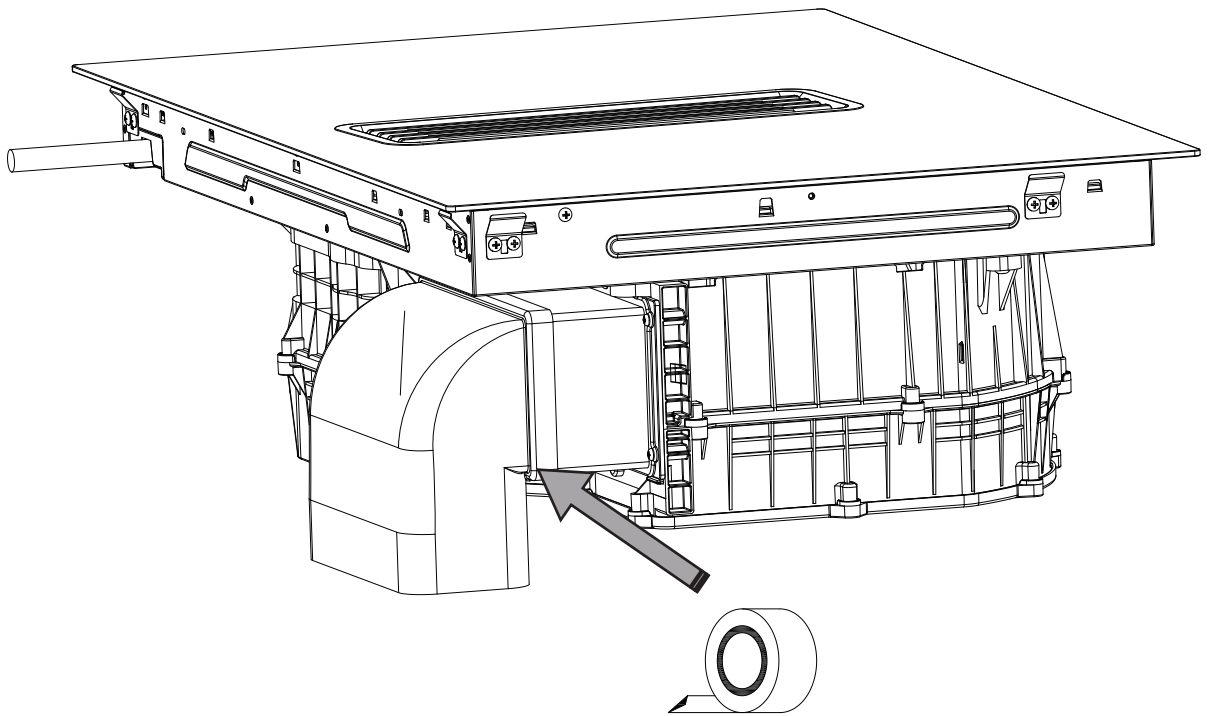
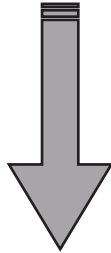
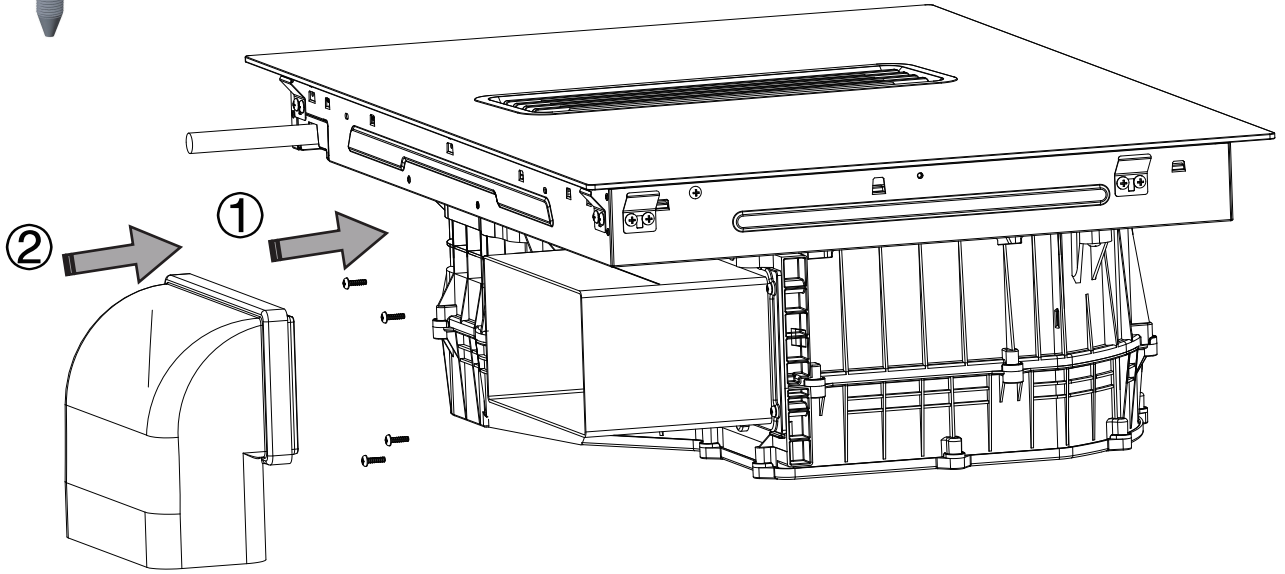


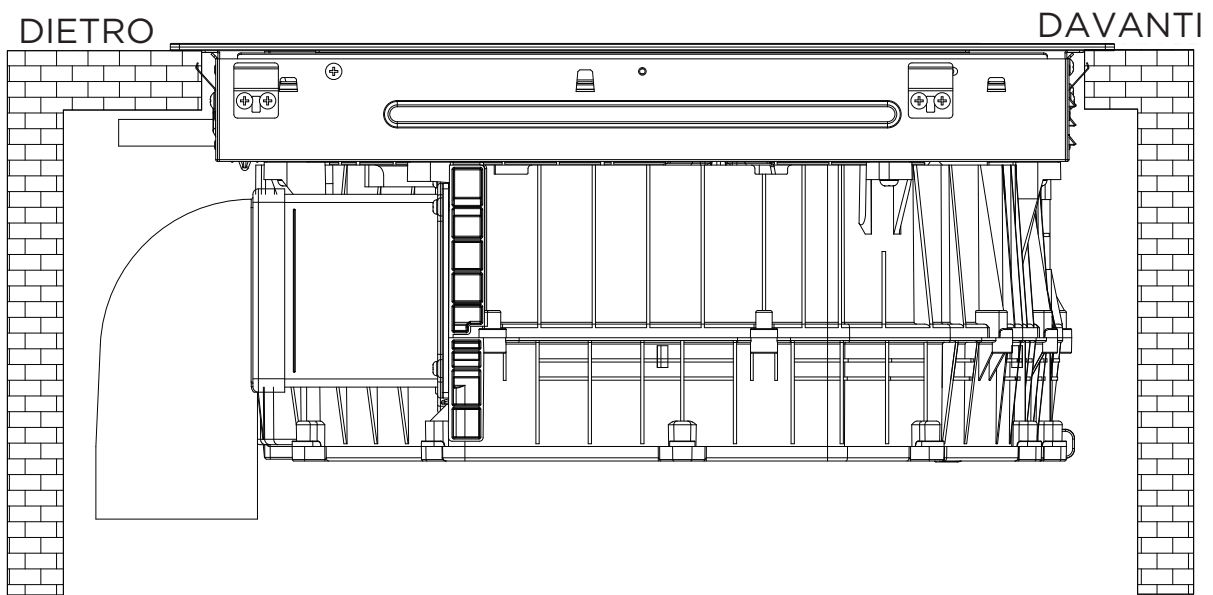
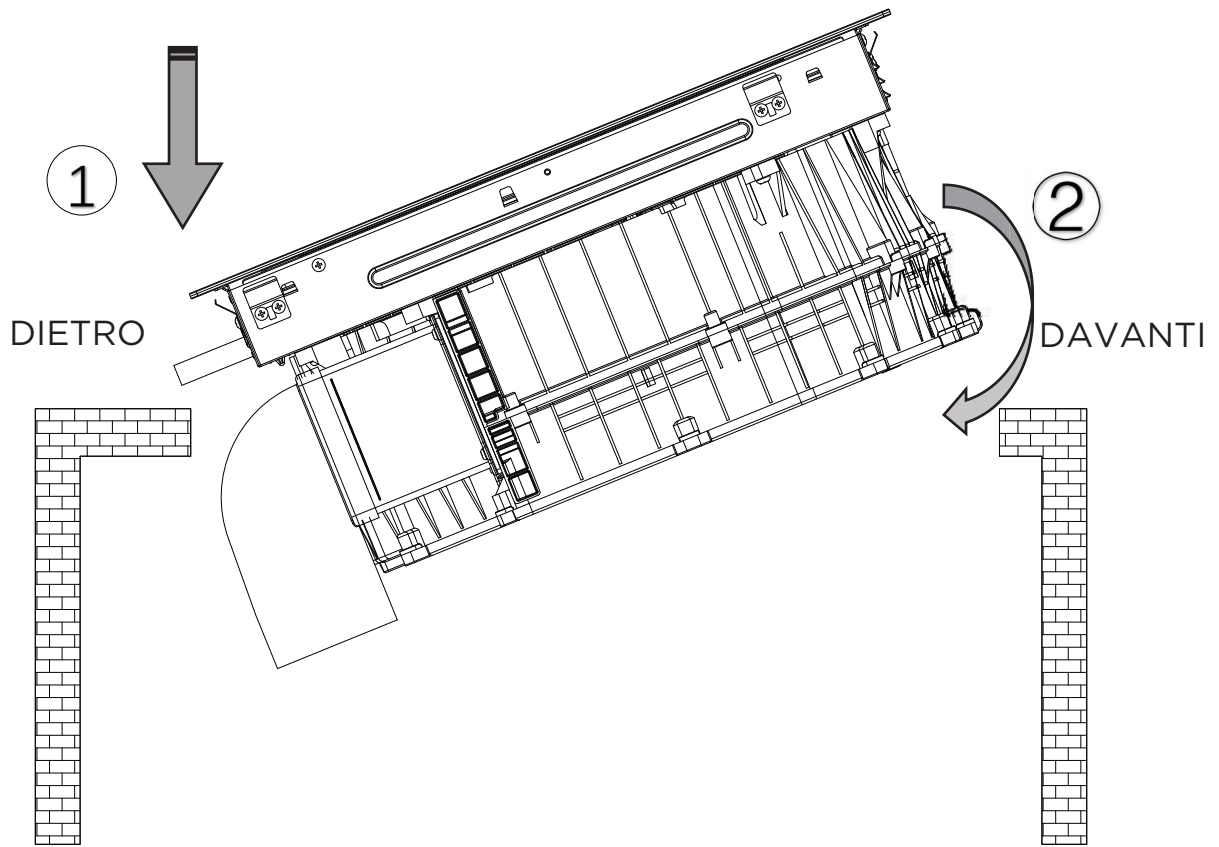
OK!





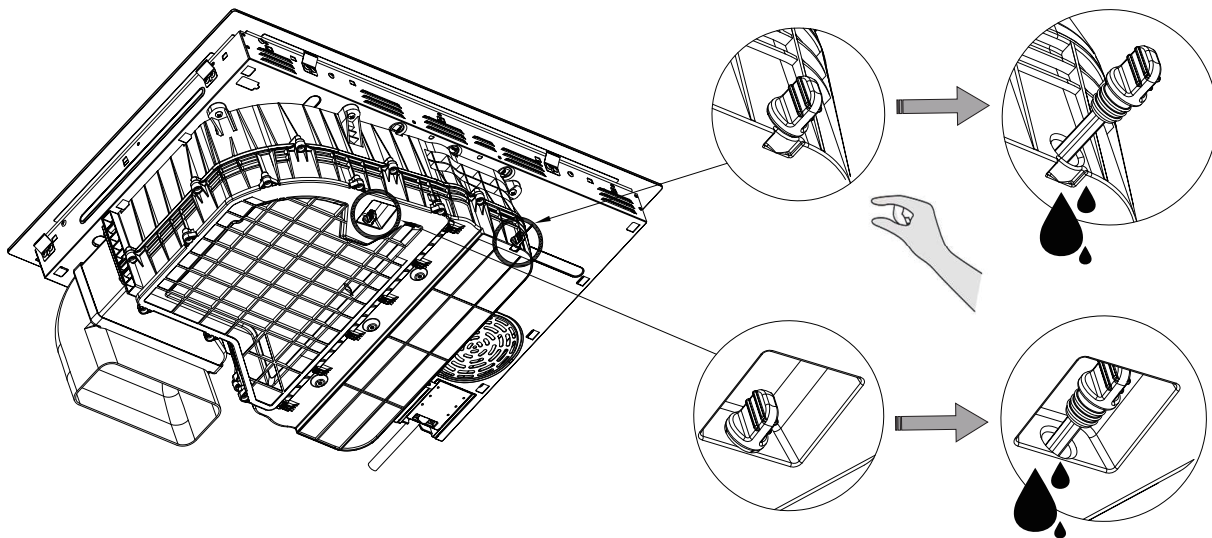
4x ST3.5



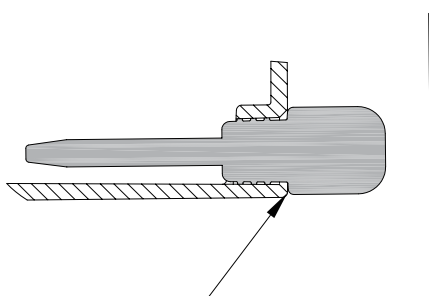


OK!

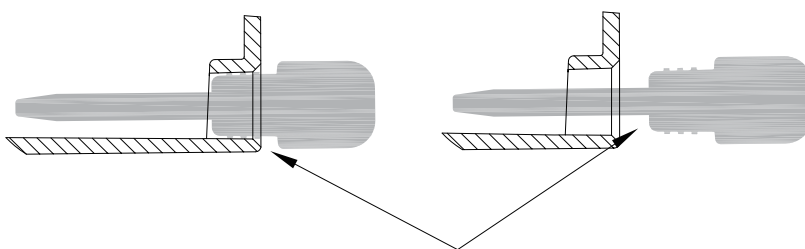
Quando è necessario
scaricare l'acqua



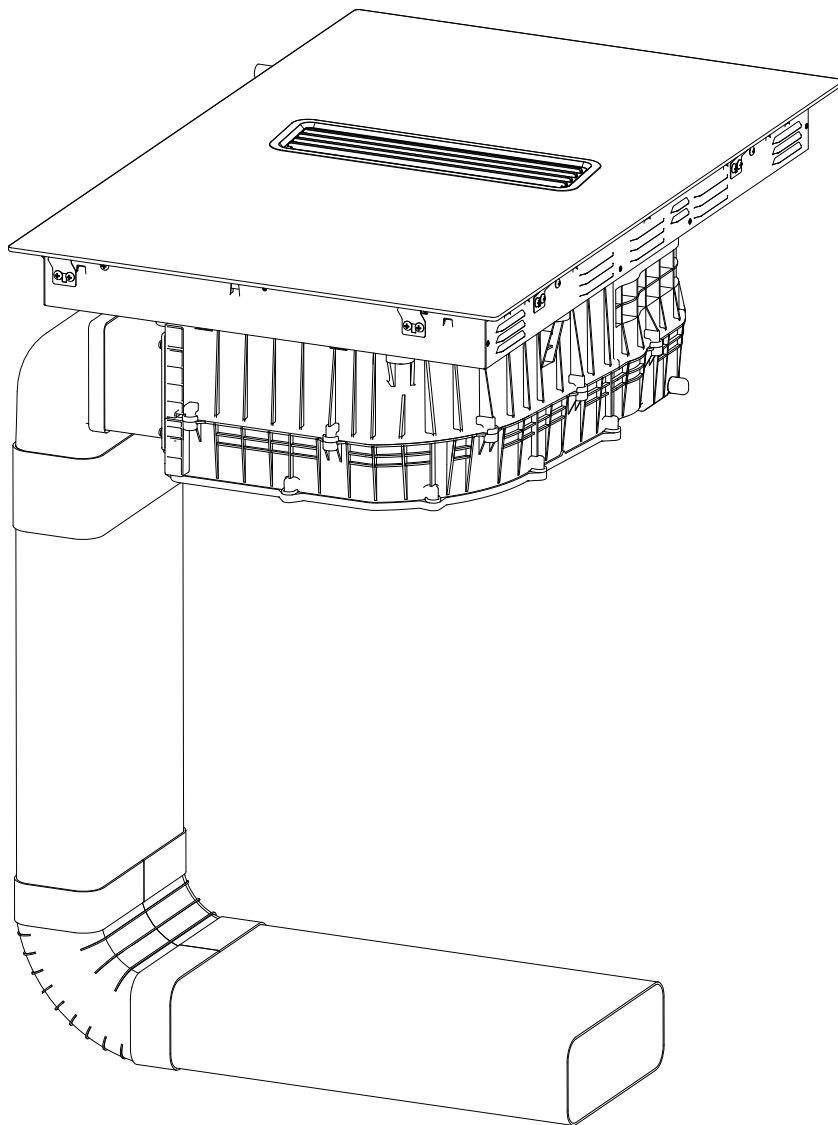
Dopo avere scaricato l'acqua
o installato l'apparecchiatura,
premere bene il tappo di gomma

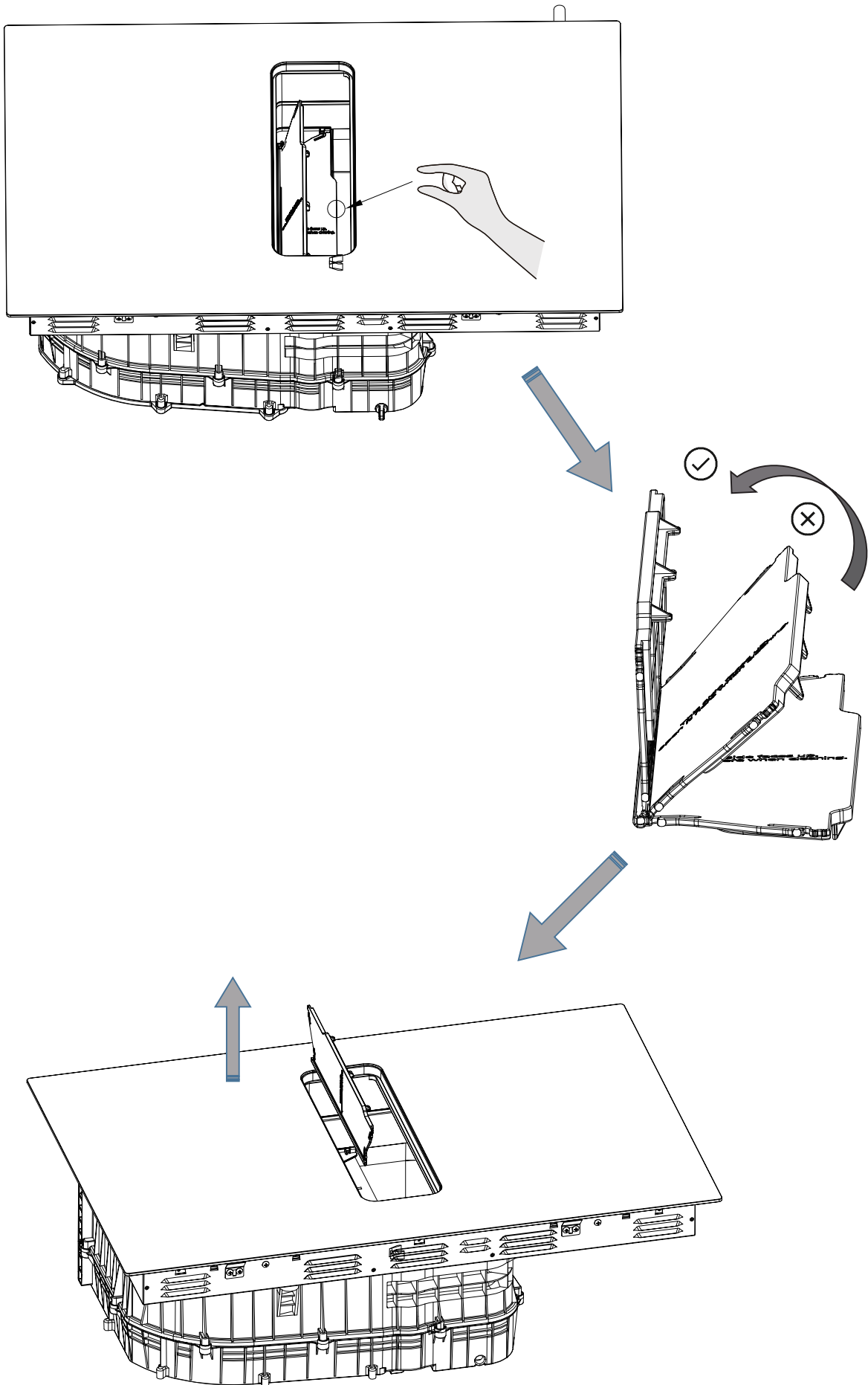


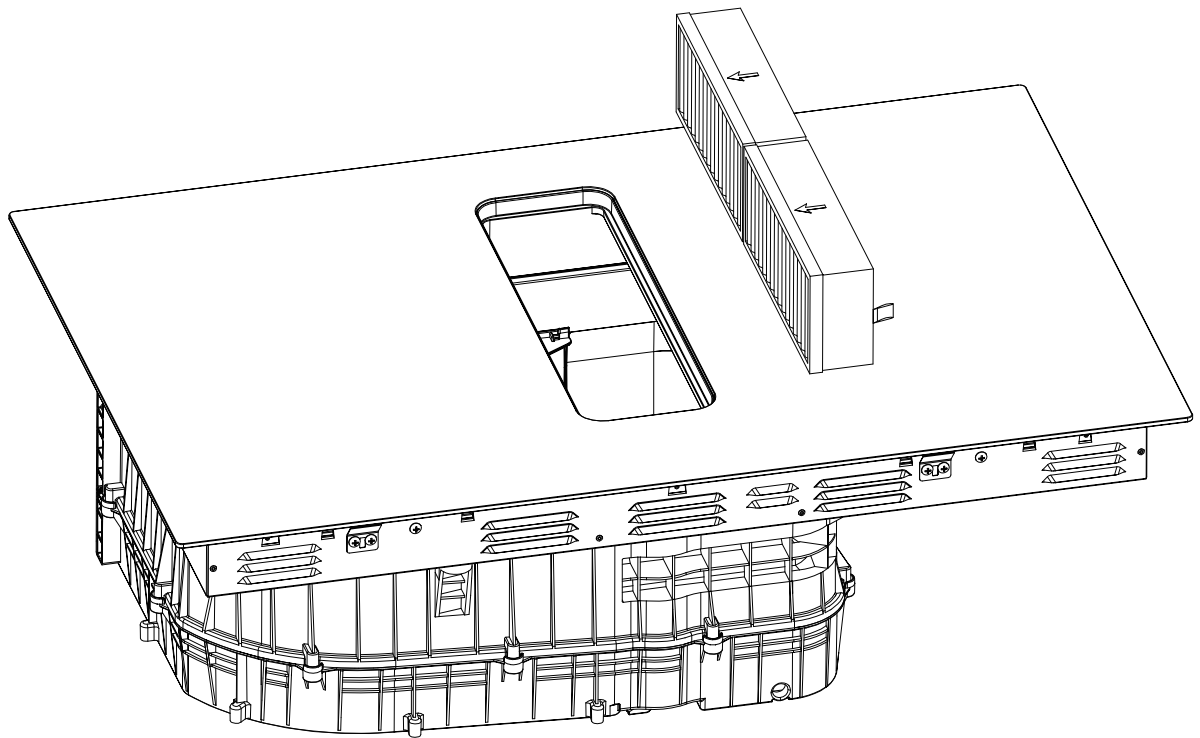
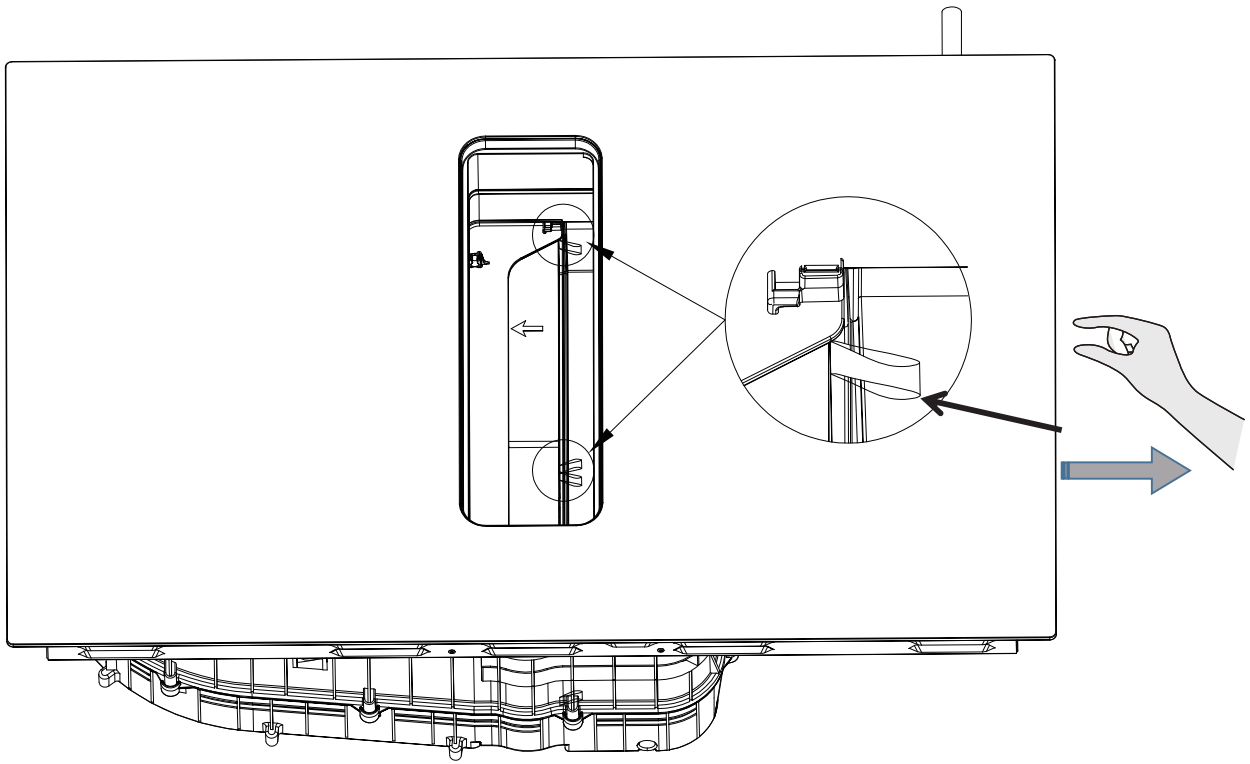
OK!

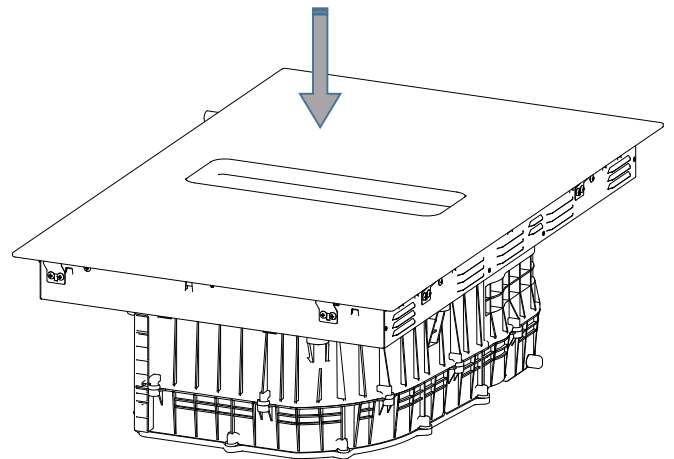
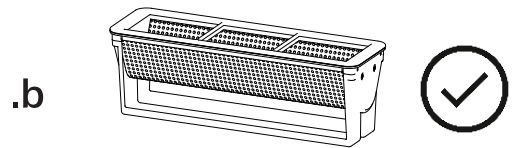
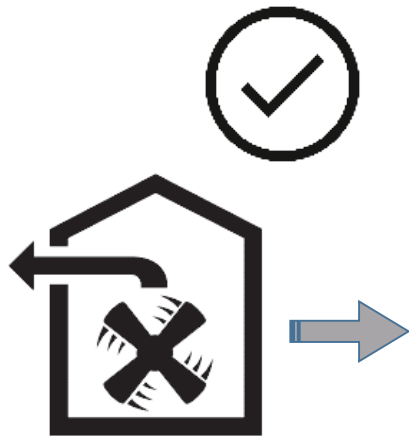
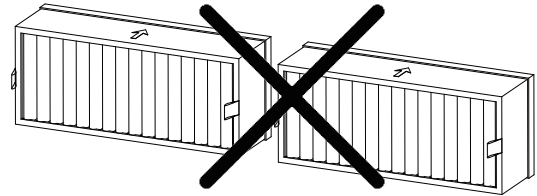
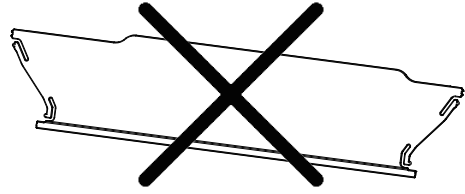
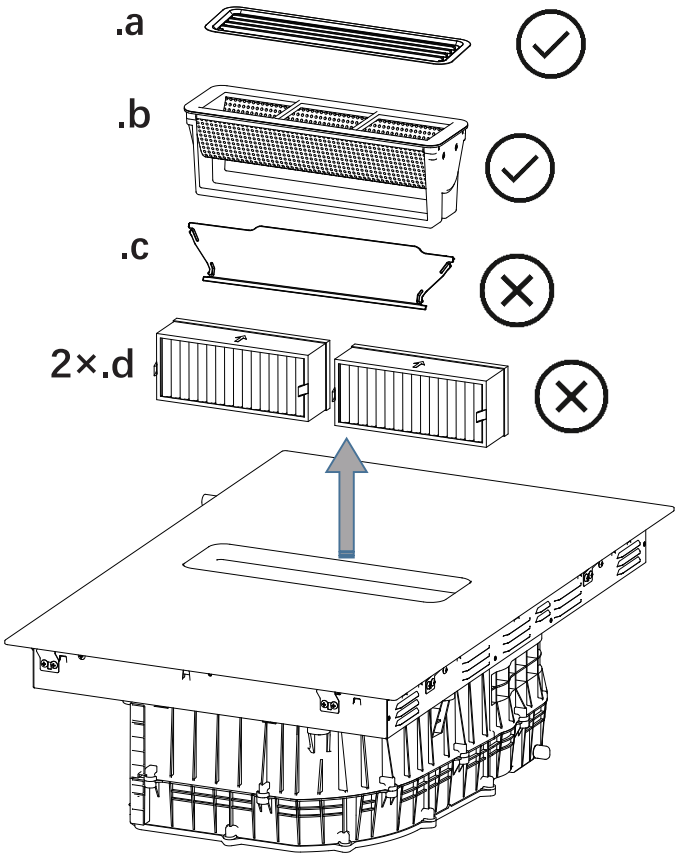


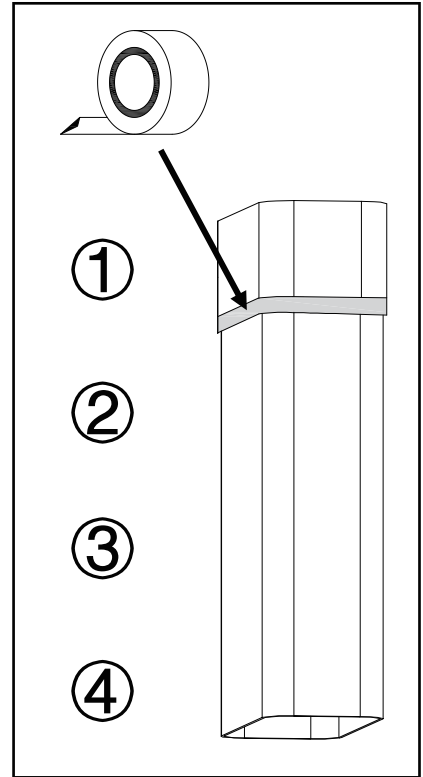
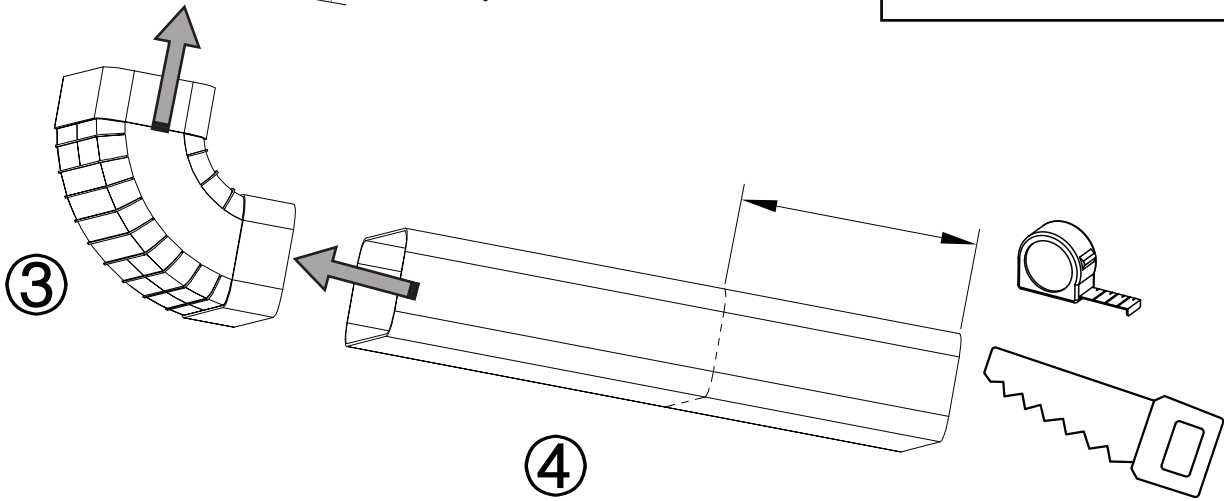
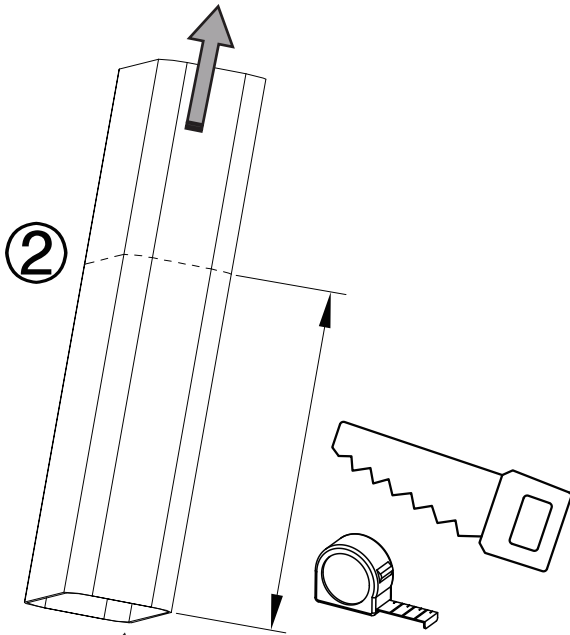
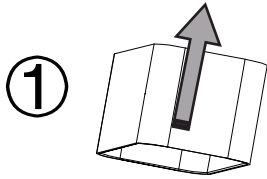
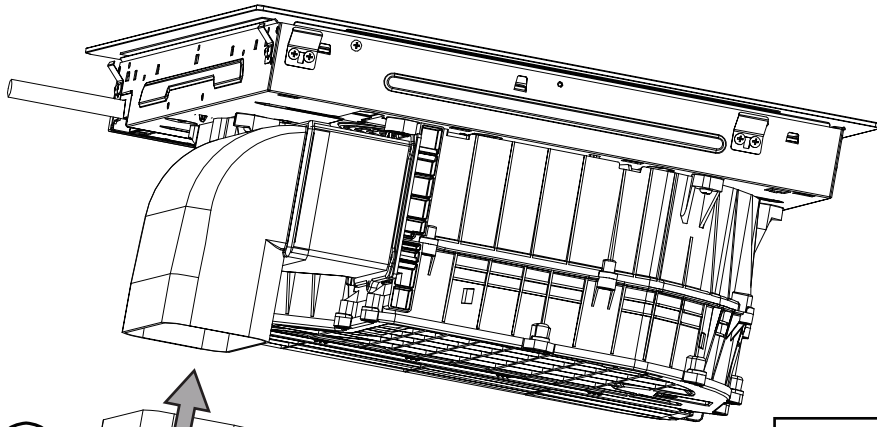
NO!

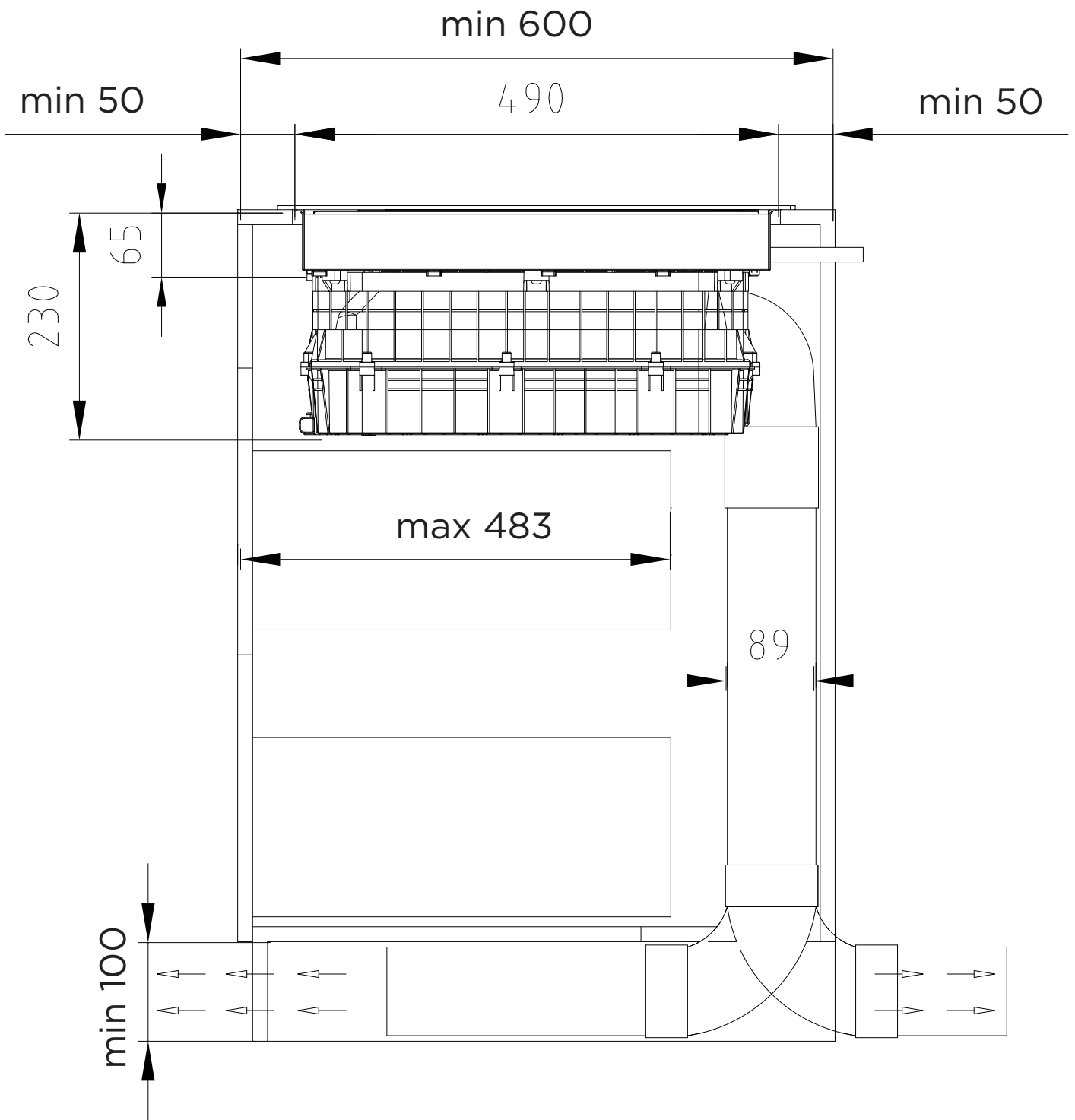


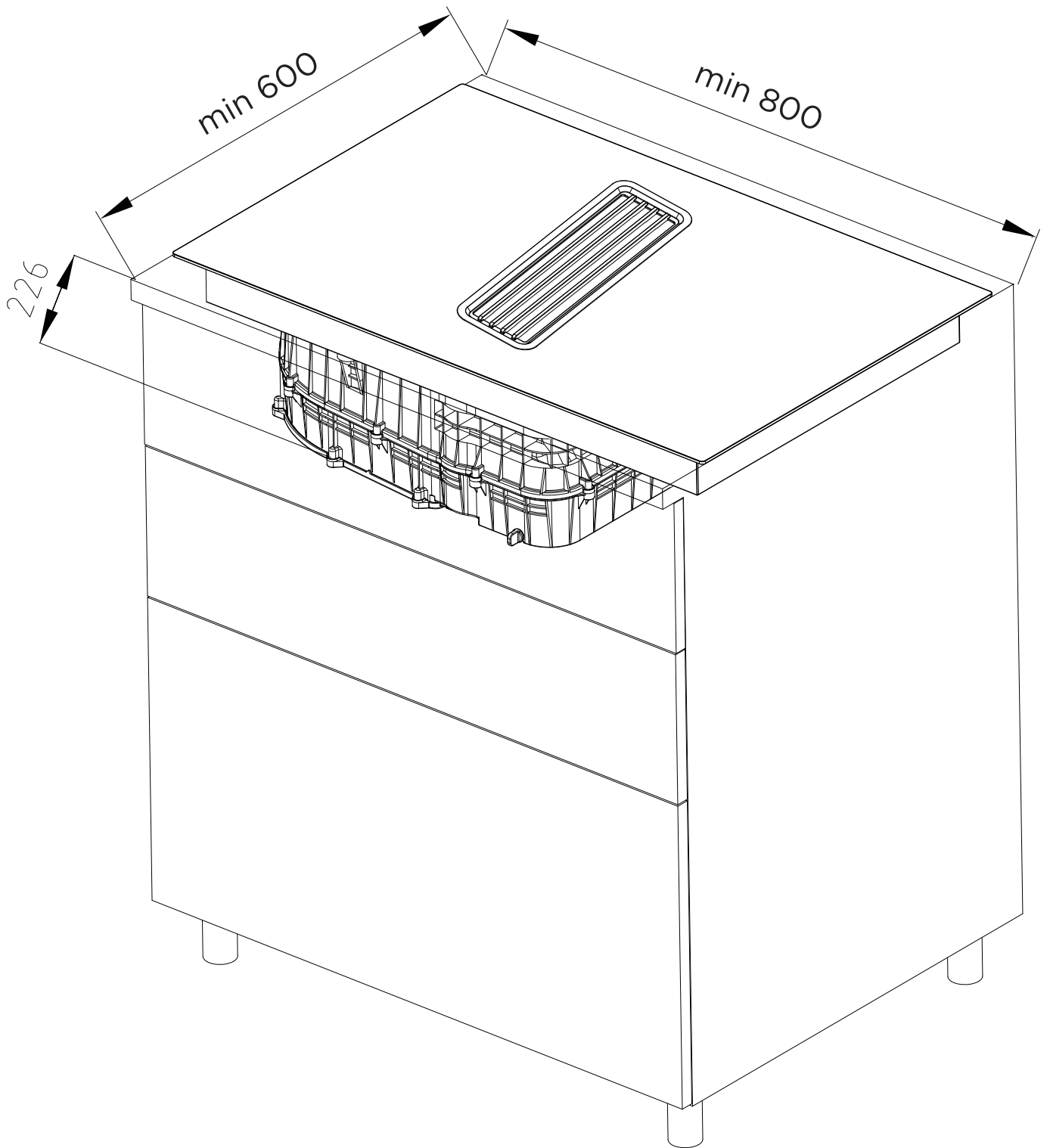




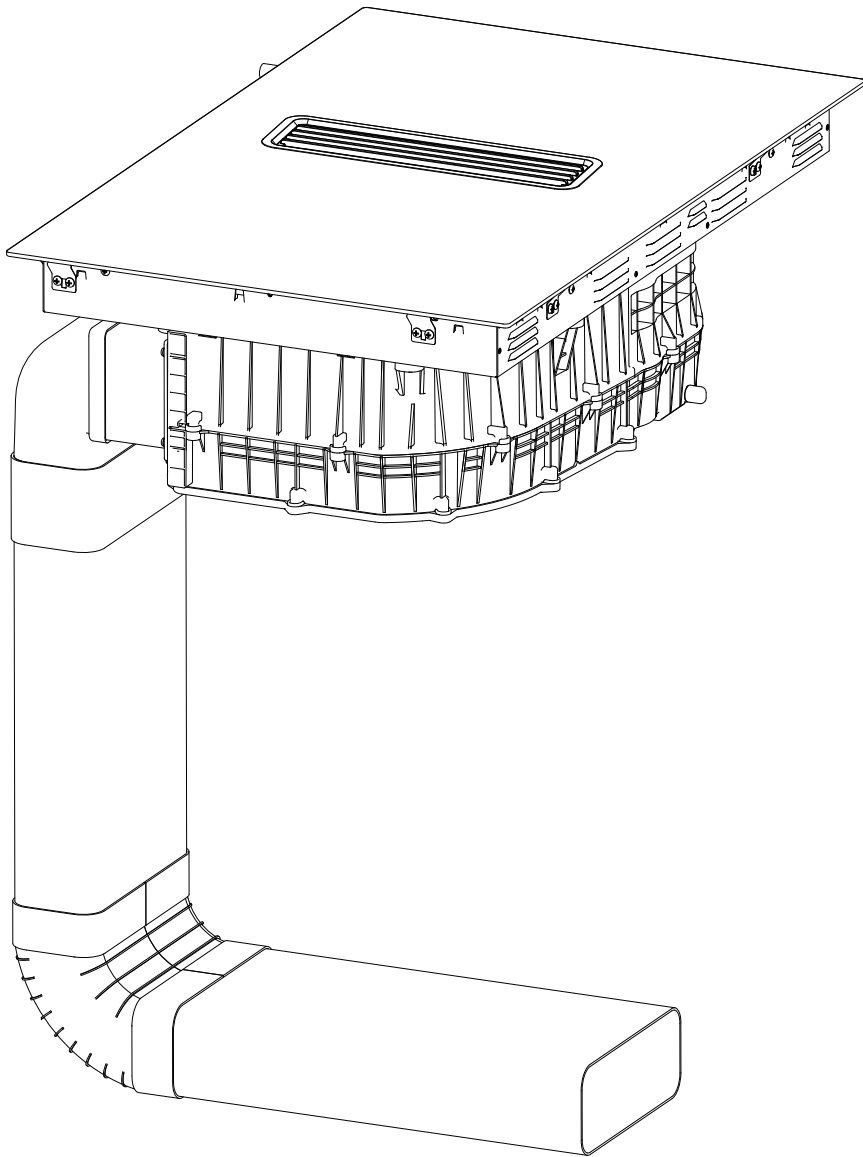


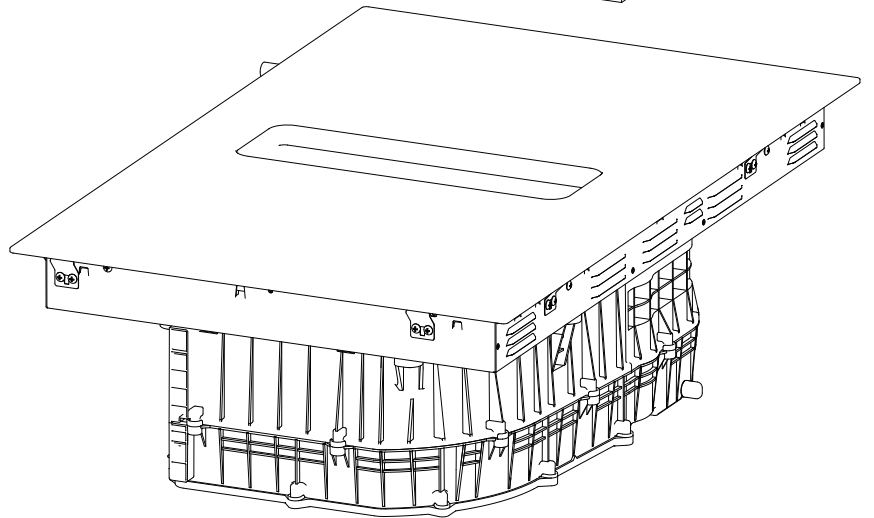
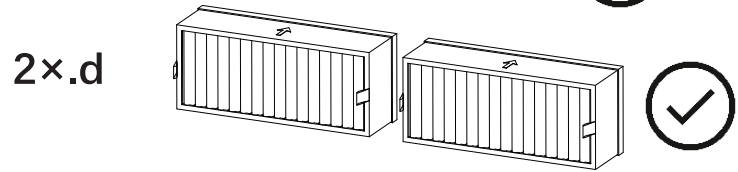
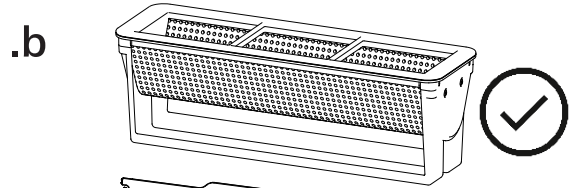
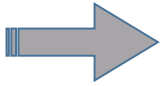


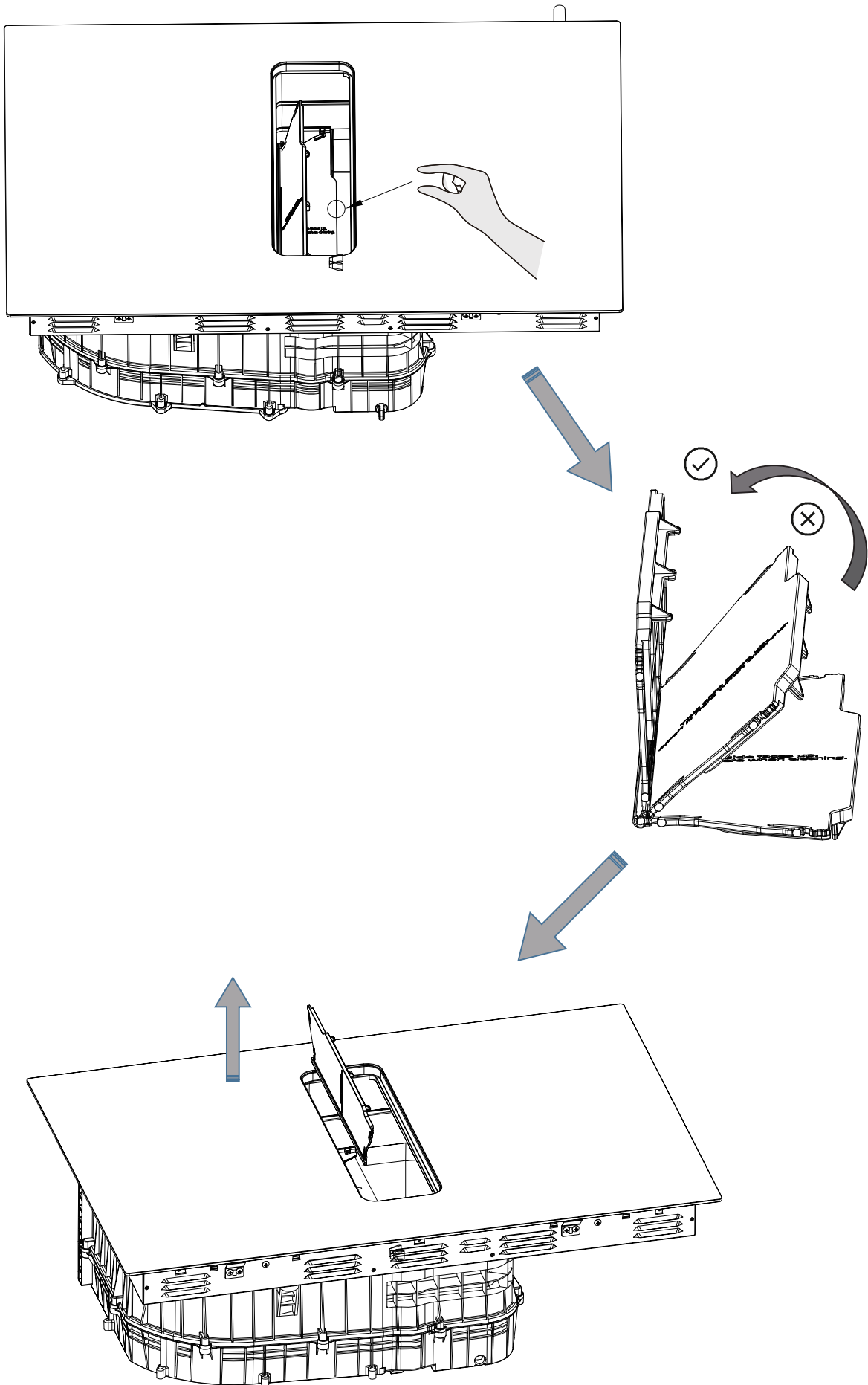


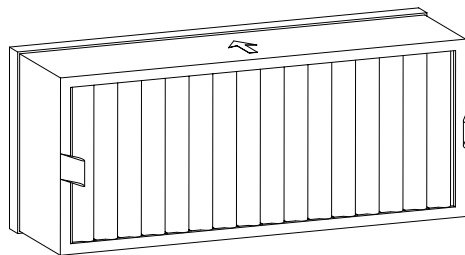
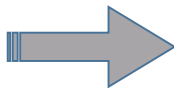
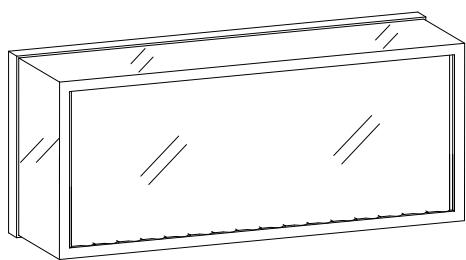


OK!

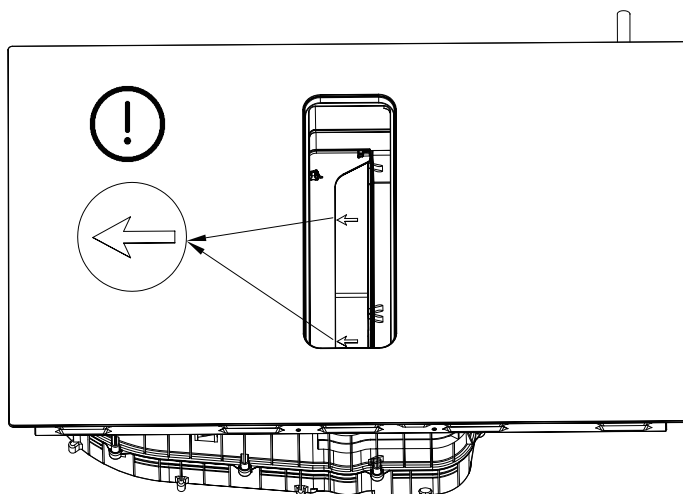
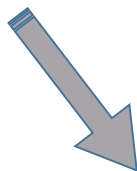
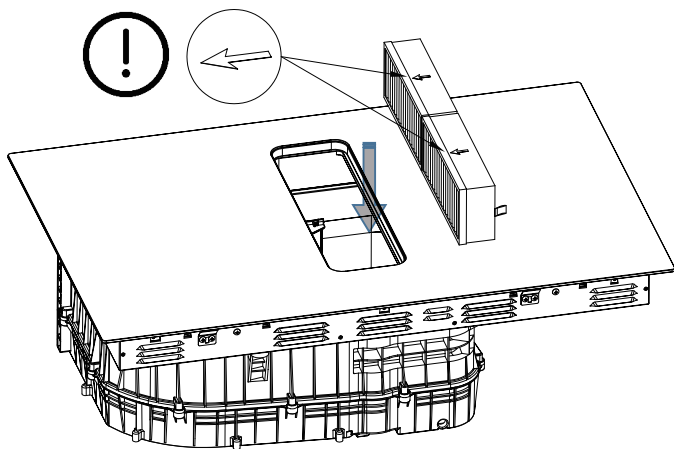


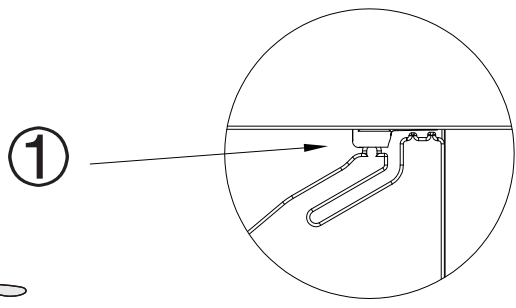
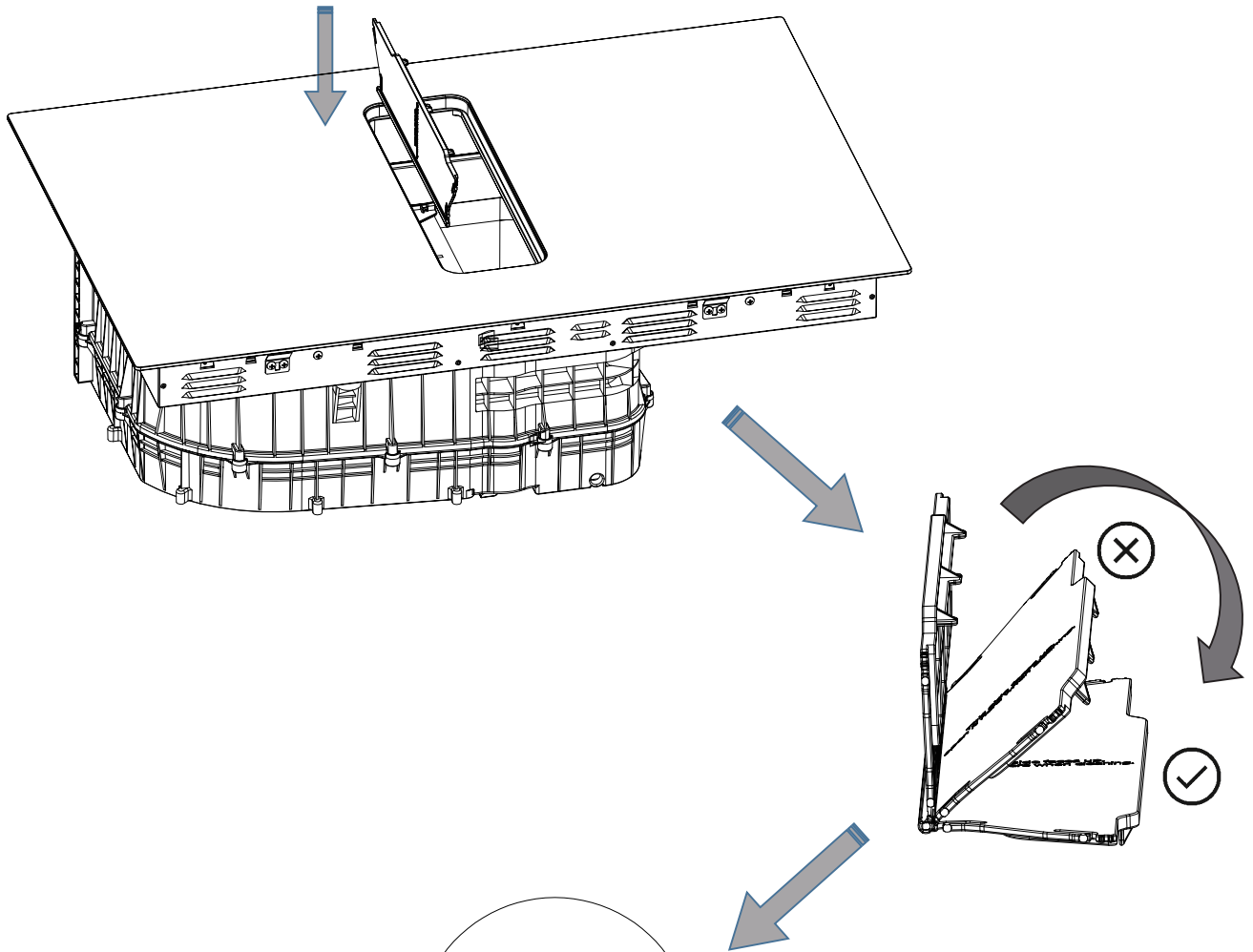




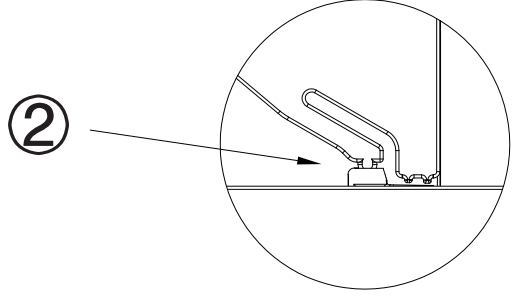
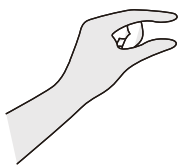


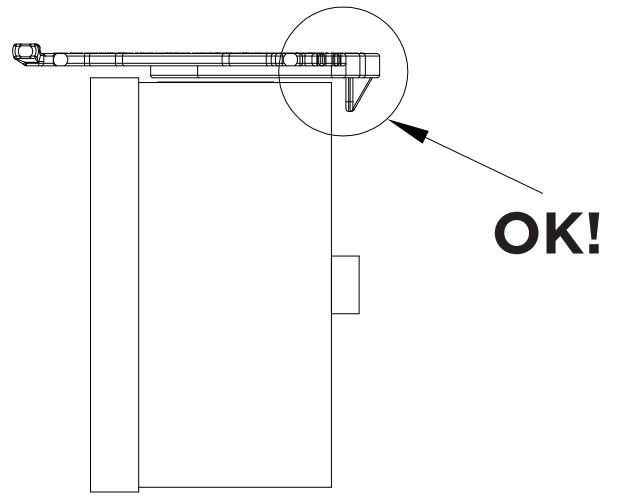
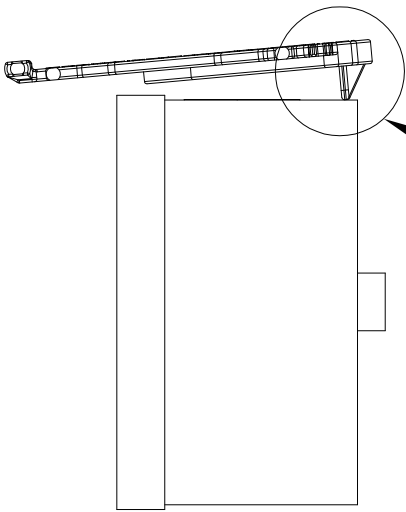
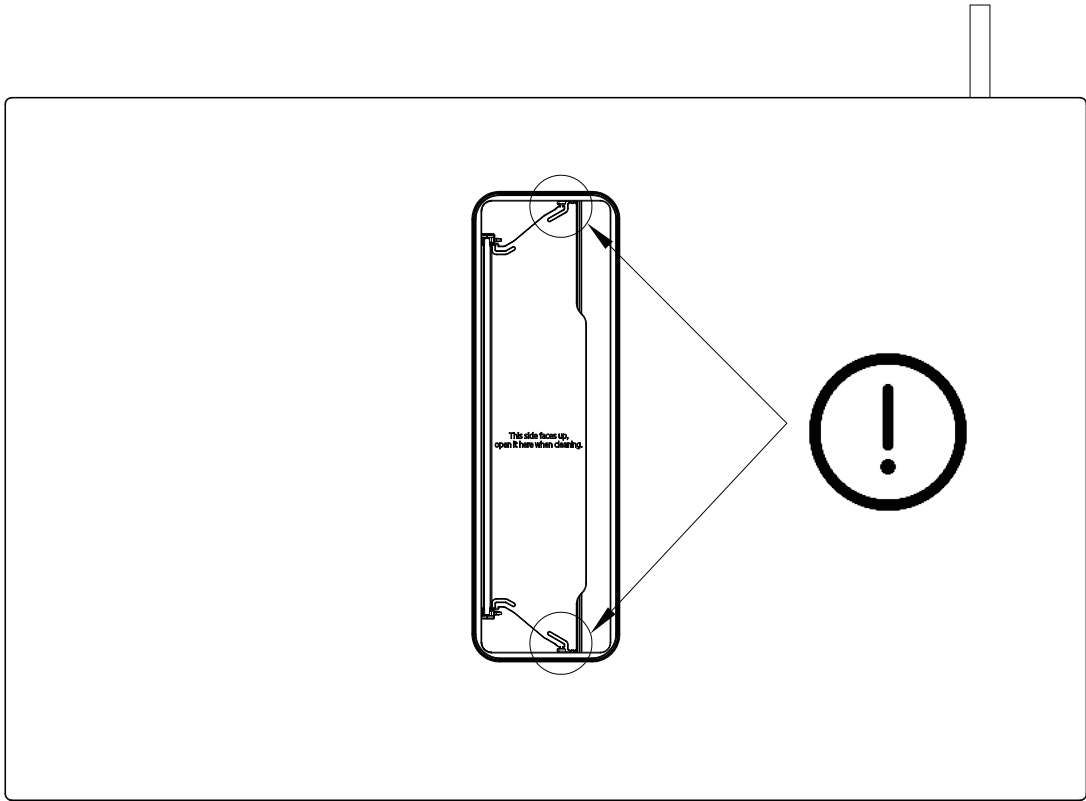
Prima di utilizzare l'elemento filtrante deodorante, rimuovere la pellicola trasparente esterna.





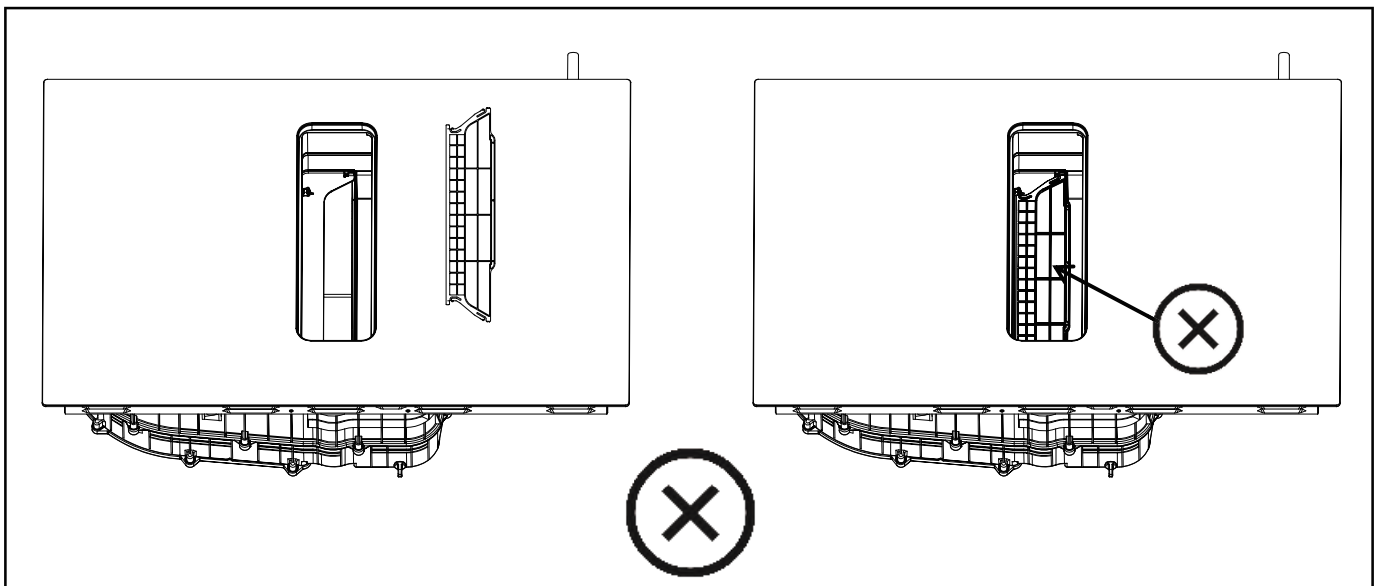
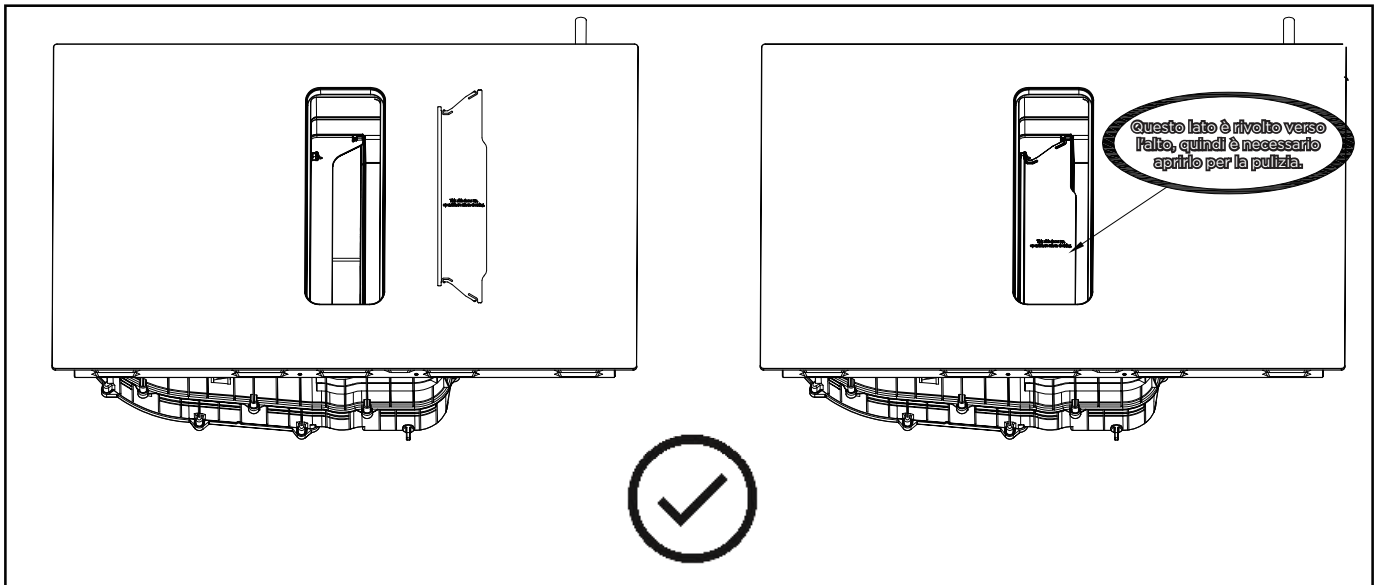
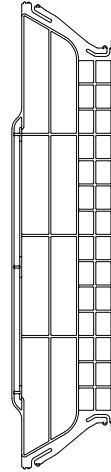
Premere fino a farlo scattare





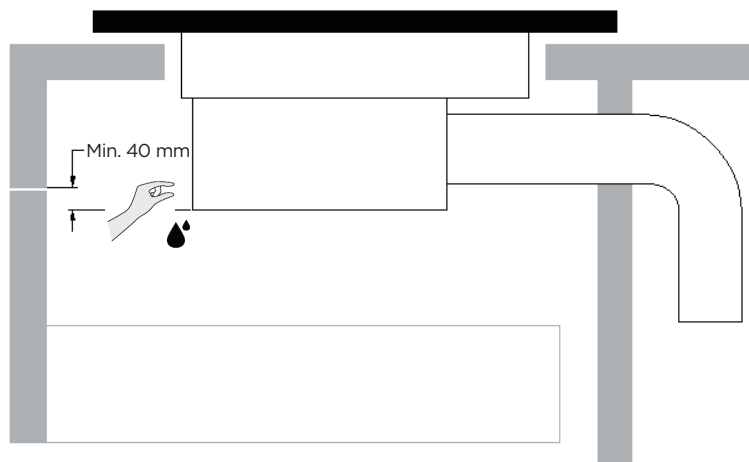


Questo lato è rivolto verso l'alto, quindi è necessario aprirlo per la pulizia.



ATTENZIONE: Garantire un'adeguata ventilazione

Per scaricare comodamente i liquidi, è necessario mantenere una distanza minima di 40 mm tra il deflettore e la base del piano cottura. Rispettare i requisiti indicati di seguito.



⚠ Il piano cottura è dotato di fori di ventilazione esterni su tutti i lati. È NECESSARIO verificare che tali fori non siano ostruiti dal piano di lavoro nel corso dell'installazione.

- ⚠
- Per evitare che i pannelli di rivestimento si staccino, la colla utilizzata per fissare le parti in plastica o in legno al mobile di installazione deve resistere a una temperatura minima di 150 °C.
 - La parete sul retro e le superfici adiacenti e circostanti devono resistere a una temperatura minima di 90 °C.

Prima dell'installazione del piano cottura, assicurarsi di quanto segue

- La superficie di lavoro è quadrata e piana e nessun elemento della struttura interferisce con i requisiti di spazio.
- La superficie di lavoro è realizzata in materiale isolante e resistente al calore.
- In caso di installazione del piano cottura sopra un forno, quest'ultimo è dotato di una ventola di raffreddamento integrata.
- L'installazione è conforme a tutti i requisiti di autorizzazione e agli standard e regolamenti applicabili.
- Nel cablaggio permanente è integrato un sezionatore adeguato che garantisce il completo scollegamento dalla rete elettrica, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere di tipo approvato e prevedere una separazione dei contatti di 3 mm in aria in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [di fase] se le norme di cablaggio locali consentono tale variazione dei requisiti).
- Il sezionatore è facilmente accessibile all'utente con il piano cottura installato.
- Provvedere alla consultazione delle autorità edilizie e delle leggi locali in caso di dubbi sull'installazione.
- Provvedere all'utilizzo di finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle in ceramica) per le superfici delle pareti circostanti il piano cottura.

Dopo l'installazione del piano cottura, assicurarsi di quanto segue

- Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso gli sportelli o i cassettei del mobile di installazione.
- Viene garantito un'adeguata circolazione di aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano cottura.
- In caso di installazione del piano cottura sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano cottura è installata una barriera di protezione termica.
- Il sezionatore è facilmente accessibile da parte dell'utente.



Prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano cottura.

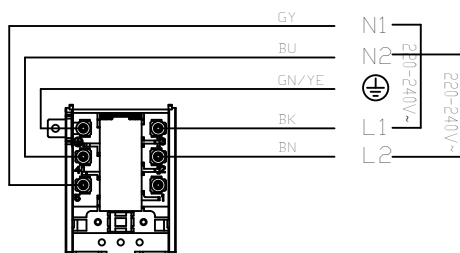
ATTENZIONE

1. La piastra a induzione deve essere installata da personale o tecnici qualificati. Abbiamo dei professionisti al vostro servizio. Non effettuare mai l'operazione autonomamente.
2. Il piano cottura non può essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano cottura.
3. Per aumentare l'affidabilità del piano cottura a induzione, quest'ultimo deve essere installato in modo da garantire la migliore irradiazione del calore possibile.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotta sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono resistere al calore.
6. Non utilizzare pulitori a vapore.

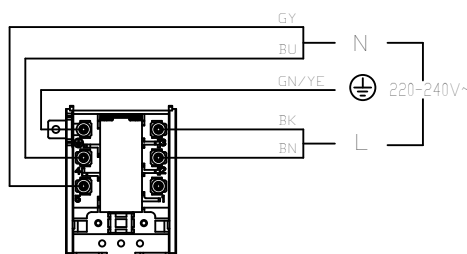
Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

-  Il piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da personale qualificato. Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:
1. L'impianto elettrico domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
 2. La tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta dati.
 3. Le sezioni del cavo di alimentazione possano sopportare il carico specificato sulla targhetta dati.
- Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamento e incendi. Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.
-  Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è adatto senza apportare modifiche. Eventuali modifiche devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.

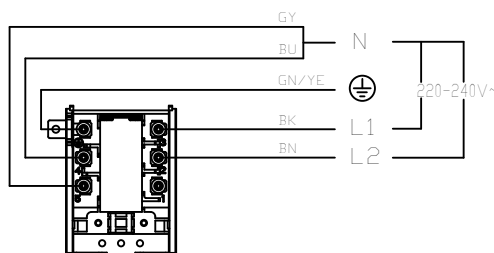
- ⚠ • Se il numero totale di unità di riscaldamento dell'apparecchio scelto non è inferiore a 4, l'apparecchio può essere collegato direttamente alla rete elettrica mediante un collegamento elettrico monofase, come illustrato di seguito.
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore omipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.



220-240V~/380-415V 3N~



220-240V 1N~



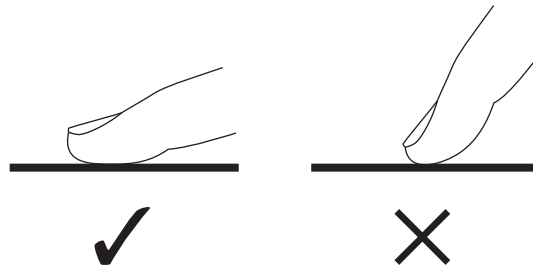
220-240V~/380-415V 3N~

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


ISTRUZIONI PER L'USO

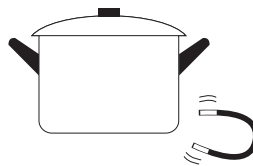
Comandi a sfioramento

- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello del dito, non la sua punta.
- A ogni tocco verrà emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi sia alcun oggetto (ad es. un utensile o un panno) che li copra. Anche una pellicola sottile o l'acqua potrebbero compromettere il funzionamento dei comandi.

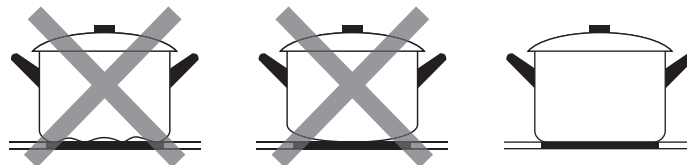


Scelta degli utensili adatti

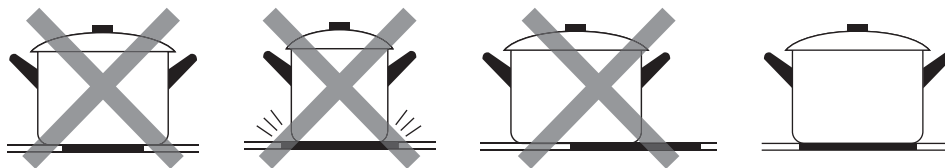
- ⚠ • Utilizzare unicamente utensili con un fondo adatto alla cottura a induzione. Osservare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della padella.
- È possibile verificare se gli utensili da cucina sono adatti effettuando il test magnetico. Avvicinare una calamita alla base della padella. Se la calamita viene attratta, la padella è adatta all'induzione.
- Nel caso in cui non si disponga di una calamita:
 1. Versare dell'acqua nella padella che si desidera testare.
 2. Se  non lampeggia nel display e l'acqua viene riscaldata, significa che la padella è adatta.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono adatti: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



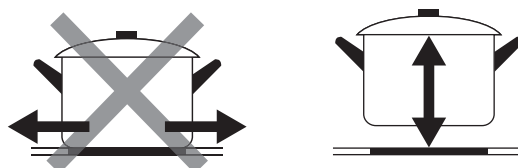
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con base curva.



- Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare padelle con un diametro pari alla grafica della zona selezionata. Utilizzando una pentola leggermente più ampia, l'energia verrà utilizzata al massimo dell'efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. Le pentole di dimensioni inferiori a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura. Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.



- Sollevare sempre le padelle dal piano cottura a induzione e non trascinarle, poiché potrebbero graffiare il vetro.



Modalità d'uso

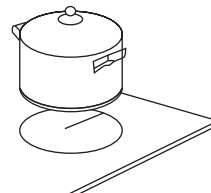
Avviamento della cottura

Toccare il comando di accensione/spegnimento per 1 secondo. Dopo l'accensione, il segnale acustico suona una volta e sul display viene visualizzato "-", per indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità stand-by.



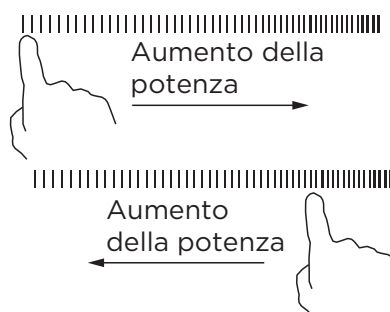
Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

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



Selezionare un'impostazione di riscaldamento toccando il comando di selezione.

- È possibile modificare l'impostazione di riscaldamento in qualsiasi momento durante la cottura.



Se il display lampeggia in modo alternato dopo l'impostazione di riscaldamento

Ciò significa che:

- la padella non è stata posizionata sulla zona di cottura corretta o,
- la padella in uso non è adatta per la cottura a induzione oppure,
- la padella è troppo piccola o non si trova esattamente al centro della zona di cottura.

Il riscaldamento non avviene se sulla zona di cottura non viene collocata una padella adatta. Se non viene posizionata una padella adatta sulla zona di cottura, il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto.




Controllo manuale della ventilazione

È possibile controllare manualmente l'impostazione della ventilazione.

● NOTA


L'utilizzo di accessori di cottura alti può impedire al sistema di aspirazione di funzionare alla massima potenza. È possibile migliorare la potenza di aspirazione posizionando il coperchio della pentola in posizione inclinata.

Attivazione del comando manuale della ventilazione

1. All'accensione, toccare il tasto  per attivare il sistema di ventilazione;
2. Premere brevemente il tasto della cappa  per passare dal livello 0 al livello 3, quindi premere a lungo il tasto della cappa  per 3 secondi per chiudere la cappa.
3. Toccare (B) per passare al livello Boost.

Il sistema di ventilazione è attivato.

Modifica o disattivazione del controllo manuale della ventilazione

1. Spegnimento
2. Utilizzare il tasto della cappa  per regolare il livello a 0

Termine della cottura

Spegnere la zona di cottura portando il pulsante di selezione su "0". Assicurarsi che sul display venga visualizzato "0".

Spegnere il piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.

0 




Funzione di esecuzione del sistema di ventilazione

Il sistema di ventilazione può essere utilizzato in modalità manuale o automatica.

La modalità automatica può essere attivata una volta che tutti i piani cottura sono stati abilitati. Si disattiva automaticamente due minuti dopo lo spegnimento del piano cottura.

Manuale

In stato di accensione, toccare  o (B) e sullo schermo digitale verrà visualizzato il livello da 0 a 3 o b. Automatico

In stato di accensione, toccare (A) e sul display digitale verrà visualizzato A.

L'apparecchio disattiva la funzione di esecuzione nei seguenti casi:

- 2 minuti dopo lo spegnimento di tutti i piani cottura.
- Quando si preme il tasto di accensione.




Due zone indipendenti

Per utilizzare l'area flessibile suddivisa in due zone diverse con impostazioni di potenza diverse, premere il comando dell'area flessibile.

Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare l'uso involontario del piano cottura (ad esempio bambini che accendono involontariamente le zone di cottura).
- Quando i comandi vengono bloccati, tutti i comandi tranne il comando di accensione/spengimento sono disabilitati.

Per bloccare i comandi	
Premere e tenere premuto il comando di blocco per 3 secondi.	Il display digitale visualizza "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Premere e tenere premuto il comando di blocco per 3 secondi.	

 Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati ad eccezione del comando di accensione/spengimento . In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura in ceramica con il comando di accensione/spengimento , ma è necessario sbloccare il piano cottura prima dell'operazione successiva.

Funzione di gestione del consumo energetico

- È possibile impostare un livello di assorbimento massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.
- I piani cottura a induzione sono progettati per limitarsi automaticamente e funzionare a un livello di potenza inferiore, in modo da evitare il rischio di sovraccarico.

Accedere alla funzione di gestione del consumo energetico

Stato: Impostare il blocco bambini in stato di spegnimento.

Condizioni di accesso:


- 1) Bruciatore LR max **MAX** premere il tasto di selezione per 3 secondi (+ segnale acustico)
- 2) Bruciatore LF max **MAX** premere il tasto di selezione per 3 secondi (+ segnale acustico)

Impostazione di funzionamento:

Impostazione di funzionamento:

<input type="text" value="P0"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="74"/>	<input type="text" value="00"/>

Per passare a un altro livello

1) Selezionare il valore limite di potenza con il tasto di blocco  (l'intervallo di selezione del valore limite di potenza è riportato nelle Specifiche.)

Sono disponibili 5 livelli di potenza, da "2,8 kW" a "7,4 kW". Il display digitale LF e RF verrà visualizzato uno di questi valori.

"28 00": potenza massima 2,8 kW.


"35 00": potenza massima 3,5 kW.

"45 00": potenza massima 4,5 kW.

"58 00": potenza massima 5,8 kW.

"74 00": potenza massima 7,4 kW.

Funzione di conferma e uscita dalla modalità di gestione della potenza

Dopo avere selezionato il valore limite di potenza, utilizzare il tasto di spegnimento  Il piano cottura si spegnerà.
per confermare.

Comando del timer

- Per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato.
- Il tempo massimo è il tempo di funzionamento predefinito del livello di funzionamento corrente; fare riferimento alla tabella dei tempi di funzionamento predefiniti.

Impostazione del timer per lo spegnimento delle zone di cottura

Impostazione di una zona

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.

0  15

Impostare il timer toccando il comando di regolazione del timer.

Suggerimento: Toccare una volta il comando “-” o “+” di regolazione del timer per diminuire o aumentare il timer di 1 minuto.

Toccare e tenere premuto il comando “-” o “+” di regolazione del timer per diminuire o aumentare il timer di 10 minuti.



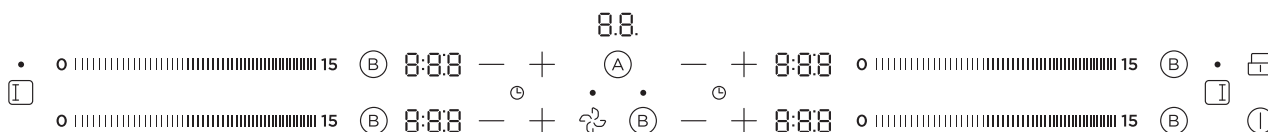
Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.

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

0:30

Impostare più zone:

La procedura per l'impostazione di più zone è simile a quella per l'impostazione di una singola zona; il tempo di cottura per ogni zona di riscaldamento è impostato e visualizzato in modo indipendente. Fare riferimento all'immagine seguente:



Annullamento del timer

Il tempo di cottura corrispondente alla zona di riscaldamento deve essere riportato a 0:00.

Tenendo premuto i comandi del timer “-” e “+” per 1 secondo, il timer verrà annullato.



NOTA

- 1) L'impostazione manuale del tempo di cottura non può superare il tempo di cottura predefinito del piano cottura. Se il valore del livello corrente viene ridotto dopo l'impostazione del tempo di cottura massimo, il tempo di cottura passa automaticamente al tempo massimo predefinito del livello corrente quando il tempo di cottura è superiore al tempo di fine cottura predefinito del livello corrente.
- 2) Nello stato di visualizzazione del tempo di cottura, fare clic una volta sul pulsante di selezione per visualizzare il livello di riscaldamento corrente. Dopo l'accesso alla modalità di visualizzazione del livello, fare clic o scorrere con il pulsante di selezione per impostare il livello.

Tempi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di sicurezza integrata nel piano cottura a induzione e nella cappa. Nel caso in cui si dimentichi di spegnere il piano cottura, si spegnerà automaticamente. I tempi di funzionamento predefiniti per diversi livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

Piano cottura a induzione:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di funzionamento predefinito (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Livello di potenza	10	11	12	13	14	15			
Tempo di funzionamento predefinito (min)	120	120	120	90	90	90			

Cappa:

Livello di potenza	1	2	3
Tempo di funzionamento predefinito (min)	480	240	120

 I portatori di pace maker cardiaco devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questa unità.

PULIZIA E MANUTENZIONE

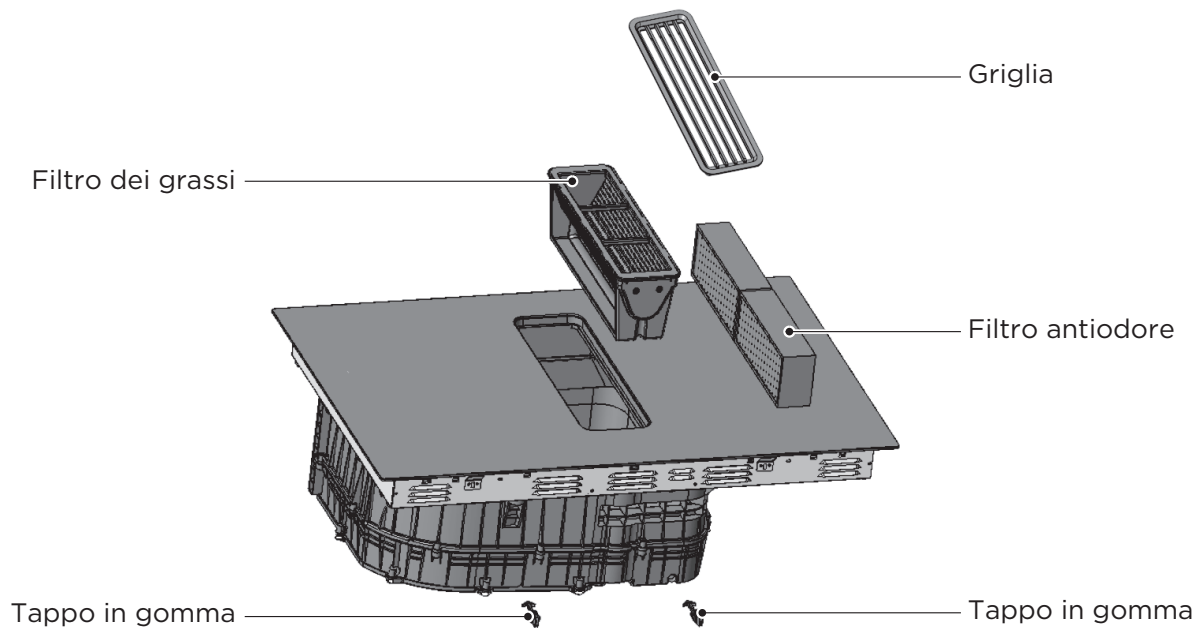
Per far sì che l'apparecchio funzioni a lungo in modo efficiente, è importante pulirlo e sottoporlo a un'accurata manutenzione.

Pulizia del piano cottura

Cosa?	In che modo?	Importante!
Tracce di sporco quotidiano sul vetro. (impronte digitali, segni, macchie lasciate dagli alimenti o residui non zuccherati riversati sul vetro)	<ol style="list-style-type: none">1. Spegnerne il piano cottura.2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (tuttavia non bollente!)3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta.4. Riaccendere il piano cottura.	<ul style="list-style-type: none">• Quando l'alimentazione del piano cottura è disattivata, non appare l'indicazione "superficie calda", tuttavia la zona di cottura potrebbe ancora esserlo! Fare molta attenzione.• Le spugne pesanti, alcune spugne di nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna sono adatti.• Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro può macchiarsi.
Residui traboccati o fusi e schizzi di alimenti zuccherati caldi sul vetro.	<p>Rimuovere immediatamente le macchie con una paletta per pesce, una spatola o un raschietto a lama di rasoio adatti per piani cottura a induzione, facendo attenzione alle superfici calde delle zone di cottura.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Spegnerne il piano cottura.2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare lo sporco o i prodotti fuoriusciti verso una zona fredda del piano cottura.3. Pulire lo sporco o il riversamento con un canovaccio o un tovagliolo di carta.4. Seguire la procedura dal punto 2 al 4 riportata nella sezione "Tracce di sporco quotidiano sul vetro" di cui sopra.	<ul style="list-style-type: none">• Rimuovere le macchie lasciate dallo scioglimento e dagli alimenti zuccherati o dalle fuoriuscite non appena possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, le macchie possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare permanentemente la superficie del vetro.• Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza viene represso, la lama di un raschiatore è affilata. Utilizzarlo con estrema cura e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori della portata dei bambini.
Residui traboccati sui comandi a sfioramento.	<ol style="list-style-type: none">1. Spegnerne il piano cottura.2. Assorbire i riversamenti.3. Pulire l'area di comando a sfioramento usando una spugna o un panno umidi.4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta.5. Riaccendere il piano cottura.	<ul style="list-style-type: none">• Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi a sfioramento potrebbero non funzionare quando vi è del liquido su di essi. Prima di riaccendere il piano di cottura, asciugare l'area di comando a sfioramento.

Componenti da pulire o sostituire

La seguente panoramica mostra i componenti dell'apparecchio che devono essere sostituiti o puliti.

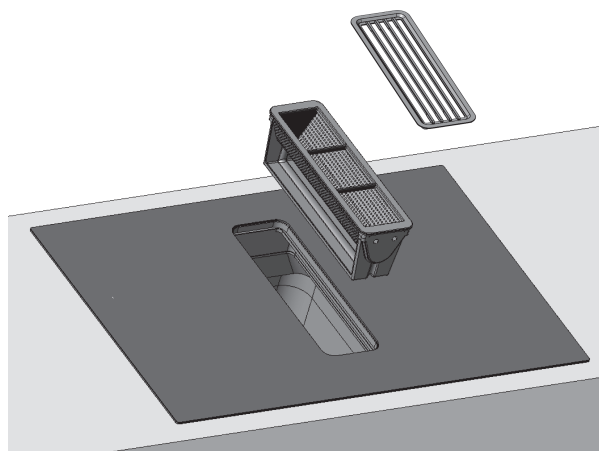


Sostituzione del filtro antiodore

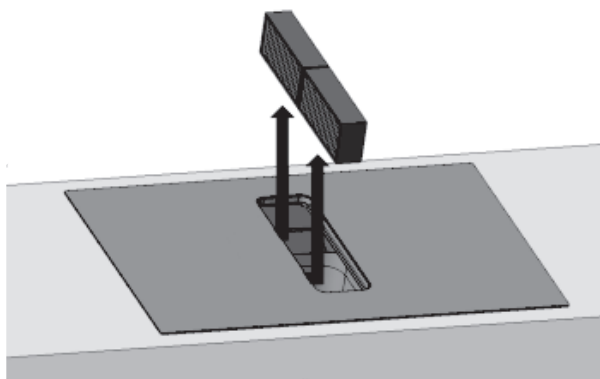
Sostituire regolarmente il filtro antiodore.

● NOTA

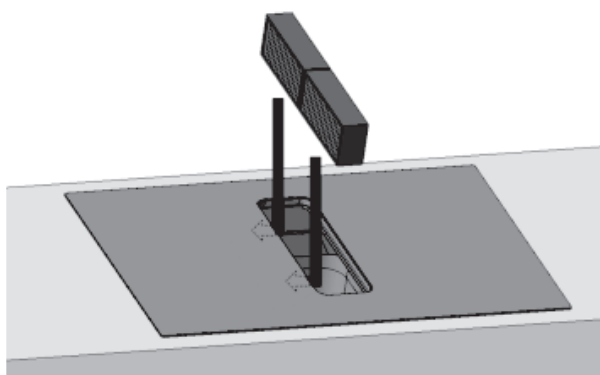
- I filtri antiodore possono essere acquistati presso i rivenditori specializzati o il servizio clienti.
- 1. Per mantenerli in buone condizioni di funzionamento, utilizzare solo filtri di ricambio originali.
- 2. ATTENZIONE!
La caduta dei filtri dei grassi e della griglia può danneggiare il piano cottura sottostante. Rimuovere la griglia e il filtro dei grassi e smaltirli correttamente.
- Il grasso può accumularsi sul fondo del contenitore. Mantenere il filtro dei grassi a livello per evitare che il grasso coli all'esterno.



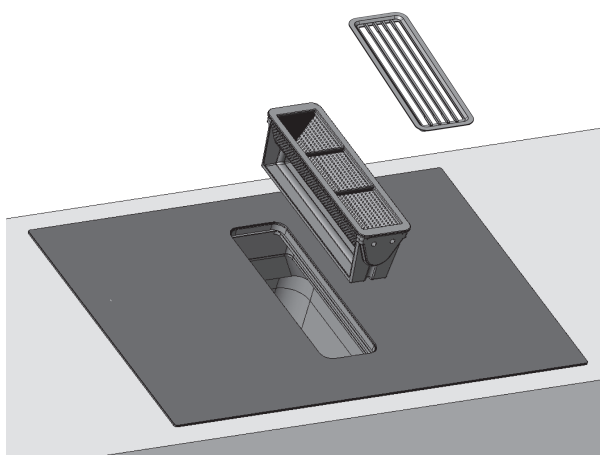
3. Rimuovere i due filtri antiodore e smaltirli correttamente.




4. Inserire due filtri antiodore nella parte sinistra dell'apparecchio.



5. Inserire il filtro dei grassi e coprire la griglia.



Azzeramento dell'indicatore di saturazione

1. Sostituire il filtro antiodore.
2. In stato di spegnimento, premere il tasto di blocco per 3 secondi per accedere allo stato di blocco.
3. Premere il tasto  per 3 secondi per ripristinare i filtri antiodore; sul display della cappa verrà visualizzato "CL"

Pulizia della griglia e dei filtri dei grassi

I filtri dei grassi filtrano il grasso rilasciato dai vapori di cottura. Per mantenerli in buone condizioni, è necessario pulire regolarmente i filtri dei grassi.

⚠ AVVERTENZA... Pericolo di incendio!

I depositi di grasso nei filtri dei grassi possono prendere fuoco.

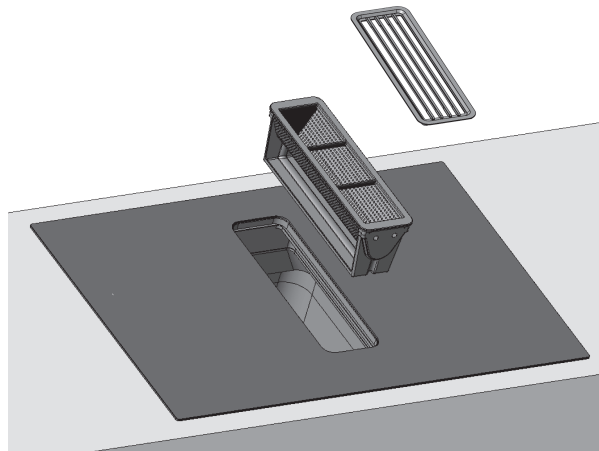
- Non utilizzare l'apparecchio senza il filtro dei grassi.
- Pulire regolarmente i filtri dei grassi.
- Non lavorare mai con fiamme libere vicino all'apparecchio (ad es. per cuocere al flambé).
- Non installare l'apparecchio vicino a un apparecchio di riscaldamento a combustibile solido (ad esempio legna o carbone), a meno che l'apparecchio di riscaldamento non sia dotato di un coperchio sigillato e non removibile. Assicurarsi che non vi siano scintille.

1. ATTENZIONE!

La caduta dei filtri dei grassi può danneggiare il piano cottura sottostante. (Si raccomanda di pulire il filtro dei grassi ogni 7 giorni)

Rimuovere la griglia e il filtro dei grassi e smaltirli correttamente.

- Il grasso può accumularsi sul fondo del contenitore. Mantenere il filtro dei grassi a livello per evitare che il grasso coli all'esterno.



2. Pulire la griglia.

- Vedere il capitolo "Pulizia manuale dei filtri dei grassi o della griglia"

3. Pulire i filtri dei grassi.

- Vedere il capitolo "Pulizia manuale dei filtri dei grassi o della griglia"
- Vedere il capitolo "Pulizia del filtro dei grassi in lavastoviglie"

4. Se necessario, rimuovere i filtri antidiodore o i filtri antirumore e pulire l'apparecchio dall'interno.

- Vedere il capitolo "Sostituzione del filtro antidiodore"

5. Se eventuali oggetti penetrano nell'apparecchio, rimuoverli e assicurarsi che l'alimentazione del contenitore di troppopieno non sia bloccata.

6. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua e sapone e asciugare con un asciugapiatti.

7. Al termine della pulizia, reinserire il filtro metallico dei grassi dopo che si è asciugato.

Pulizia manuale dei filtri dei grassi o della griglia

1. Immergere il filtro dei grassi o la griglia in acqua calda e sapone.

2. Utilizzare una spazzola per pulire il filtro dei grassi o la griglia.

Non utilizzare prodotti detergenti aggressivi, acidi o alcalini.

Per rimuovere lo sporco ostinato, utilizzare uno speciale solvente per grassi.

3. Risciacquare abbondantemente i filtri dei grassi.

4. Lasciare scaricare i filtri dei grassi.

Pulizia del filtro dei grassi in lavastoviglie

1. Introdurre i filtri dei grassi nella lavastoviglie in modo da non incastrarli.
Per ottenere risultati ottimali di pulizia in lavastoviglie, introdurre il filtro dei grassi collocandolo sul lato.
Non pulire i filtri dei grassi molto sporchi utilizzando degli utensili.
Non utilizzare prodotti detergenti aggressivi, acidi o alcalini.
2. Avviare la lavastoviglie.
Selezionare una temperatura non superiore a 70 °C.
3. Lasciare scaricare i filtri dei grassi.

Pulire la cavità e le acque reflue

Dal tappo di gomma in alto, scaricare i liquidi o gli oggetti che possono essere penetrati nell'apparecchio.

Requisito fondamentale: L'apparecchio deve essersi raffreddato e l'indicatore di calore residuo deve essere spento.

1. Estrarre il tappo di gomma con una mano e tenere il contenitore con l'altra, per scaricare liquidi o eventuali oggetti dal tappo di gomma
2. Assicurarsi che l'alimentazione del tappo di gomma non sia bloccata prima di reinserirlo.
Una volta che l'apparecchio si è raffreddato, rimuovere eventuali oggetti penetrati all'interno. Per fare ciò, rimuovere il filtro dei grassi.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'utilizzo dell'apparecchio è soggetto a problemi e malfunzionamenti. Le tabelle che seguono descrivono le possibili cause e le istruzioni per risolvere i messaggi di errore e i malfunzionamenti. È consigliabile leggere le tabelle con attenzione per risparmiare il tempo e il denaro necessari a contattare il servizio di assistenza.

Problema	Possibili cause	Cosa fare!
Il piano cottura non può essere acceso.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia collegato all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se si è verificata un'interruzione di corrente nella vostra casa o nella vostra zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere il paragrafo "Uso del piano cottura in ceramica" per le istruzioni.
I comandi a sfioramento sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sopra i comandi o potrebbe essere stata usata la punta del dito quando per toccare i comandi.	Assicurarsi che l'area di comando a sfioramento sia asciutta e utilizzare il polpastrello del dito per toccare i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi irregolari. Sono stati utilizzati spugne o detergenti abrasivi o inadatti.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Vedere la sezione "Scelta degli utensili adatti". Vedere sezione "Manutenzione e pulizia".
Alcune pentole emettono scricchiolii o ticchettii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle proprie pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato ad un'impostazione di riscaldamento elevata.	Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Si tratta di un fenomeno normale, tuttavia il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente diminuendo l'impostazione di riscaldamento.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. La ventola potrebbe continuare a funzionare anche dopo avere spento il piano cottura a induzione.	Si tratta di un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non scollegare l'alimentazione del piano cottura a induzione dalla presa di corrente mentre la ventola è in funzione.
Le padelle non si riscaldano e sul display viene visualizzato un simbolo.	Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto non è adatta per la cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto è troppo piccola per la zona di cottura o non si trova correttamente al centro della stessa.	Utilizzare utensili da cucina adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili adatti". Collocare la padella al centro e assicurarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (in genere alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri di errore, scollegare il piano cottura a induzione dalla presa di corrente e rivolgersi a un tecnico qualificato.

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnostica. Grazie a questo test, il tecnico è in grado di verificare il funzionamento di diversi componenti senza smontare o sganciare il piano cottura dalla superficie di lavoro.

Problema	Possibili cause	Cosa fare!
E1, E2, E7	Guasto al sensore della temperatura.	Contattare il fornitore.
E3, E4	Guasto al sensore della temperatura dell'IGBT.	Contattare il fornitore.
EU	Il collegamento tra il pannello del display e il pannello di alimentazione presenta un'anomalia.	Contattare il fornitore.
EL, EH	Tensione di alimentazione anomala.	Controllare se la tensione di alimentazione è normale. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
C1	Il sensore di temperatura della piastra di vetroceramica rileva una temperatura troppo elevata.	Riavviare il piano cottura a induzione dopo che si è raffreddato.
C2	Il sensore di temperatura dell'IGBT rileva una temperatura troppo elevata.	Riavviare il piano cottura a induzione dopo che si è raffreddato.
F5	Guasto ventola di raffreddamento	Riavviare il piano cottura a induzione dopo che si è raffreddato.
B3	Temperatura anomala nel sistema di ventilazione	Riavviare il motore a induzione dopo che si è raffreddato.
B5	L'avvio del sistema di ventilazione non funziona	Controllare che non vi siano corpi estranei e riavviare la cappa.
B7	L'avvio del sistema di ventilazione non funziona	Contattare il fornitore.
Bd	Errore di comunicazione tra il pannello del display e la scheda driver della cappa	Contattare il fornitore.
EF	Vengono premuti più tasti funzione contemporaneamente	Pulire il pannello operativo.
FC	Consigli per la sostituzione del filtro	Sostituire il filtro, facendo riferimento alla guida di sostituzione del filtro.

Codice guasto visualizzato durante l'uso da parte dell'utente e soluzione;

Codice di guasto	Problema	Soluzione
Ripristino automatico		
EL, EH	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Controllare se la tensione di alimentazione è normale. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
C1	Temperatura elevata del sensore della piastra in ceramica.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni alla normalità. Toccare il pulsante di "accensione/spengimento" per riavviare l'unità.
C2	Temperatura elevata dell'IGBT.	Attendere che la temperatura dell'IGBT torni a un livello normale. Toccare il pulsante di "accensione/spengimento" per riavviare l'unità. Verificare che la ventola funzioni correttamente; in caso contrario, sostituirla.
B3	La corrente della scheda driver della cappa è anomala.	Toccare il pulsante di "accensione/spengimento" per riavviare l'unità.
B7	Il condotto dell'aria del sistema di ventilazione è completamente ostruito.	Toccare il pulsante di "accensione/spengimento" per riavviare l'unità. Controllare che non vi siano corpi estranei e riavviare la cappa.

Nessun ripristino automatico

E2	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica - cortocircuito.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
E1	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica - circuito aperto.	
E7	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica - impostazione non valida.	
E4	Guasto al sensore di temperatura dell'IGBT - cortocircuito.	Sostituire il pannello di alimentazione.
E3	Guasto al sensore di temperatura dell'IGBT - circuito aperto.	
B5	Errore del sistema di ventilazione.	Sostituire la scheda driver della cappa o il motore.
Bd	Errore di comunicazione tra il pannello del display e la scheda driver della cappa.	Sostituire il driver della cappa, la scheda di alimentazione o il pannello del display e verificare se il cavo di collegamento è danneggiato.

Guasti specifici e soluzioni

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità viene collegata.	Alimentazione assente.	Verificare che la spina sia fissata saldamente alla presa e che la presa funzioni.	
	Il pannello di alimentazione supplementare e il pannello del display sono stati collegati in modo errato.	Controllare il collegamento.	
	Il pannello di alimentazione supplementare è danneggiato.	Sostituire il pannello di alimentazione supplementare.	
	Il pannello del display è danneggiato.	Sostituire il pannello del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non è nella norma.	Il pannello del display è danneggiato.	Sostituire il pannello del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non si avvia.	Temperatura elevata del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo elevata. L'ingresso o l'uscita dell'aria potrebbero essere ostruiti.	
	Si è verificato un problema con la ventola.	Verificare che la ventola funzioni correttamente; in caso contrario, sostituirla.	
	Il pannello di alimentazione è danneggiato.	Sostituire il pannello di alimentazione.	
Il riscaldamento si interrompe improvvisamente durante il funzionamento e sul display lampeggia "u".	Tipo di padella errato.	Utilizzare una pentola adatta (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento padelle è danneggiato, sostituire il pannello di alimentazione.
	Il diametro della pentola è troppo piccolo.		
	Il piano cottura si è surriscaldato;	L'unità è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni alla normalità. Premere il pulsante di "accensione/spengimento" per riavviare l'unità.	
Le zone di riscaldamento dello stesso lato (come la prima e la seconda zona) mostrano il simbolo "u".	Il pannello di alimentazione e il pannello del display sono stati collegati in modo errato;	Controllare il collegamento.	
	Il pannello del display della parte comunicante è danneggiato.	Sostituire il pannello del display.	
	Il pannello principale è danneggiato.	Sostituire il pannello di alimentazione.	
Il motore della ventola emette rumori anomali.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

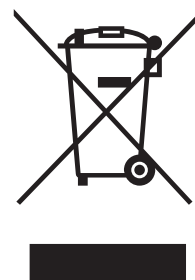
Quanto riportato in precedenza rappresenta la valutazione e l'ispezione dei guasti più comuni. Evitare di smontare l'apparecchio autonomamente per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Istruzioni importanti per la salvaguardia dell'ambiente

Conformità con la direttiva RAEE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:
Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE (2012/19/UE). Questo prodotto reca il simbolo di classificazione dei rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Tale simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Il dispositivo usato deve essere riconsegnato presso un punto di raccolta autorizzato per il riciclaggio dei dispositivi elettrici ed elettronici. Per trovare i suddetti punti di raccolta, contattare l'amministrazione locale o il rivenditore presso il quale si è acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio delle vecchie apparecchiature. Uno smaltimento adeguato degli apparecchi usati aiuta a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e la salute umana.

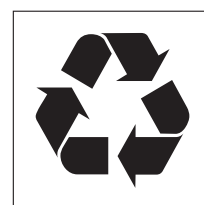


Conformità con la direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla Direttiva RoHS (2011/65/UE), e non contiene i materiali dannosi e proibiti specificati all'interno di tale direttiva.

Informazioni sull'imballaggio

L'imballaggio del prodotto è realizzato con materiali riciclabili, in conformità con le normative ambientali nazionali. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai normali rifiuti domestici o con i rifiuti indifferenziati. Consegnarli presso uno dei punti di raccolta dei materiali di imballaggio predisposti dalle autorità locali.



THANK YOU LETTER

Thank you for choosing MASTER KITCHEN! Before using your new MASTER KITCH product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS







THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	10
PRODUCT OVERVIEW	12
QUICK START GUIDE	15
PRODUCT INSTALLATION	17
OPERATION INSTRUCTIONS	55
CLEANING AND MAINTENANCE	62
TROUBLESHOOTING	67
DISPOSAL AND RECYCLING	71

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop. Please strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

Installation

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.
- -Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
- Earthing the device is compulsory.
- The power cable must be long enough ,to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.
- In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.
- Do not use multiple sockets or extension cords. -Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.

- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.
- Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.
- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.
- Once cooking is complete, turn off the relative zone.
- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

Operation And Maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

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

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.
- The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.
- Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
- It is strictly prohibited to flame food. The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- **CAUTION:** When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.
- In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!
- Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.

- When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This can be achieved whenever the air needed for combustion is able to enter through openings that cannot be sealed, for example in doors, windows, incoming/exhaust air wall boxes or by other technical means. An incoming/exhaust air wall box alone does not ensure compliance with the limit.
- Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary.
- To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.
- Leaving fat or oil cooking on an unattended hob can be dangerous and may lead to fires.
- Never leave hot oil or fat unattended.
- Never operate the appliance without grease filter.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing) around the grease filters.
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- If hot liquids penetrate the appliance, only remove the grease filter or the overflow container once the appliance has cooled down.
- There is a slight odor when unpacking, and it will soon disappear.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions [RY1] for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that backflow of combustion gases does not occur.

- there is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions
- CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
- regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- CAUTION: This appliance is not intended to be used with gas hobs.

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.

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	MKHI 804FH ED BK
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size DxWxH(mm)	800X520X237
Building-in Dimensions AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

Energy labelling

Manufacturer	MASTER KITCHEN		
Model identification	MKHI 804FH ED BK		
	Symbol	Value	Unit
Energy consumption			
Annual energy consumption	AEC_{hood}	30.8	kWh/a
Energy efficiency class	-	A	-
Energy efficiency index	EEI_{hood}	49.9	-
Fluid dynamic efficiency	FDE_{hood}	26.4	-
Fluid dynamic efficiency class	-	B	-
Lighting			
Lighting efficiency	LE_{hood}	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-
Grease filtering			
Grease filtering efficiency	GFE_{hood}	77.9	%
Grease filtering efficiency class	-	C	-

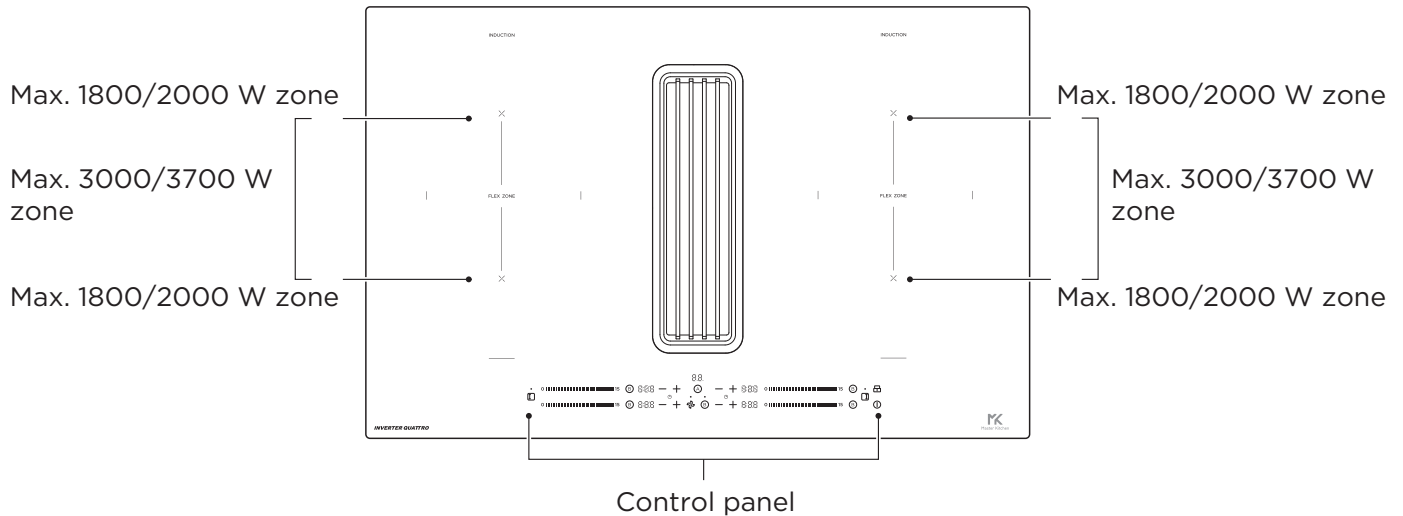
	Symbol	Value	Unit
Air flow volume (ducted extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	329	m ³ /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	521	m ³ /h
Maximum air flow at boost setting	-	629	m ³ /h
Noise(ducted extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	57	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	68	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	72	dB
Power consumption			
Power consumption in off mode	Po	0.42	W
Power consumption in standby mode	Ps	N/A	W
Air flow volume (recirculated extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	355	m ³ /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	473	m ³ /h
Maximum air flow at boost setting	-	530	m ³ /h
Noise(recirculated extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	64	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	71	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	74	dB

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

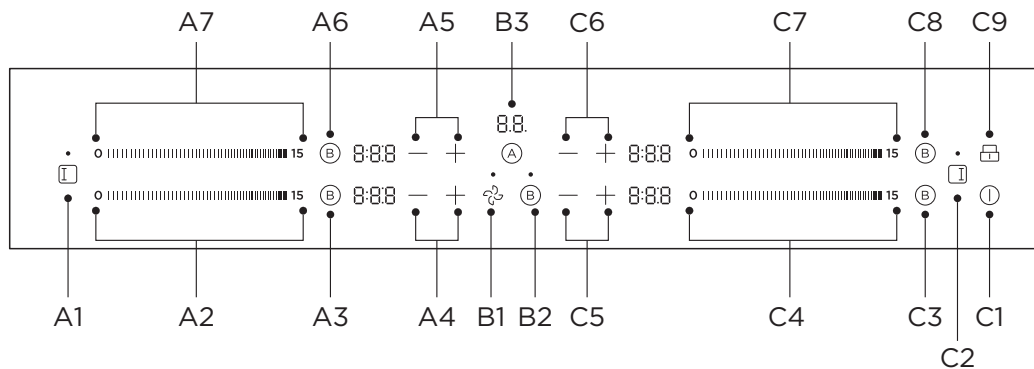
the base diameter of induction cookware		
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	140	200
Flexing zone	250	190*390

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel



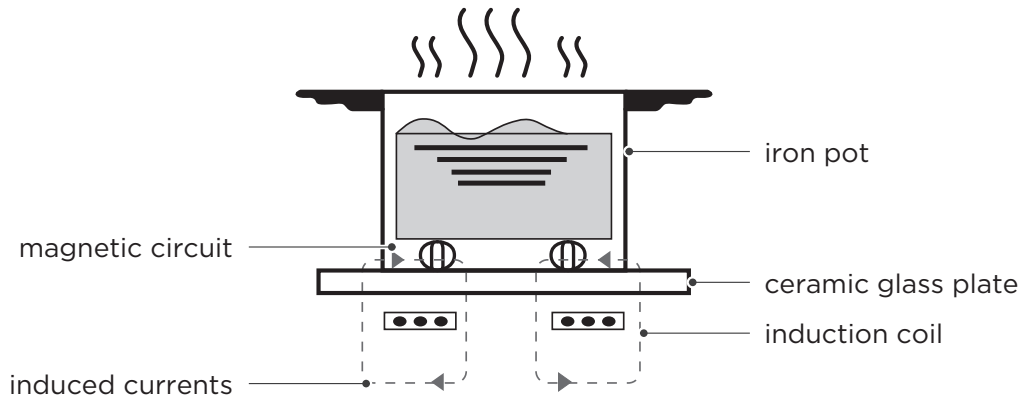
- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| A1. Flexible Area control | A2. Power regulating controls | A3. Boost |
| A4. Time regulating controls | A5. Time regulating controls | A6. Boost |
| A7. Power regulating controls | B1. Hood regulating control | B2. Boost |
| B3. Hob and hood Auto | C1. ON/OFF control | C2. Flexible Area control |
| C3. Boost | C4. Power regulating controls | C5. Time regulating controls |
| C6. Time regulating controls | C7. Power regulating controls | C8. Boost |
| C9. Keylock control | | |

NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

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.



Operating Mode

You can use your appliance in air extraction mode or circulating-air mode.

Air extraction mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and conveyed to the exterior by a pipe system.



The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).

- If the exhaust air is to be conveyed into a non-functioning smoke or ex-haust gas flue, you must obtain the consent of the heating engineer responsible.
- If the exhaust air is conveyed through the external wall, a tele-scopic duct should be used.

Air recirculation mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and an odour filter, and conveyed back into the room.



To bind odours in circulating-air mode, you must install an odour filter. The different options for operating the appliance in circulating-air mode can be found in our catalogue. Alternatively, ask your dealer.

Before Using Your New Induction Hob and Hood

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

The appliance is supplied with a preset Air extraction mode.

If you want to Air extraction mode to Circulating-air mode, You can follow the steps below:

1. Enter hood mode settings

State: Set Child Lock in power off state.


Entry conditions:

Press the (A) key 3 seconds(+buzzer sound), and the LF digital tube will display "ou" or "In", using the lock key (L) to change the mode;

If it is in Air extraction mode now, and the LF digital tube will display "ou", use the power button (I) to confirm and turn on the machine;

If it is in Circulating-air mode now, and the LF digital tube will display "In", use the power button (I) to confirm and turn on the machine;

QUICK START GUIDE

-  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.

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.

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.

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.

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.

Detection Of Small Articles

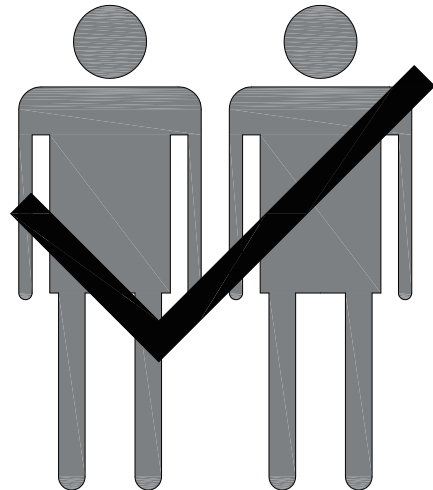
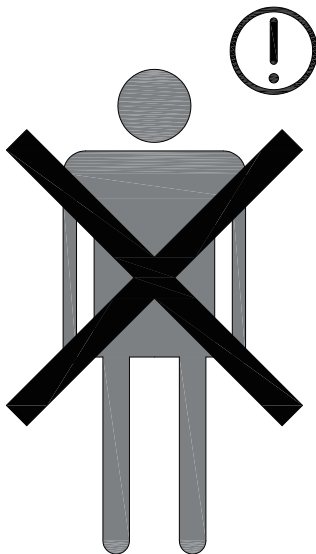
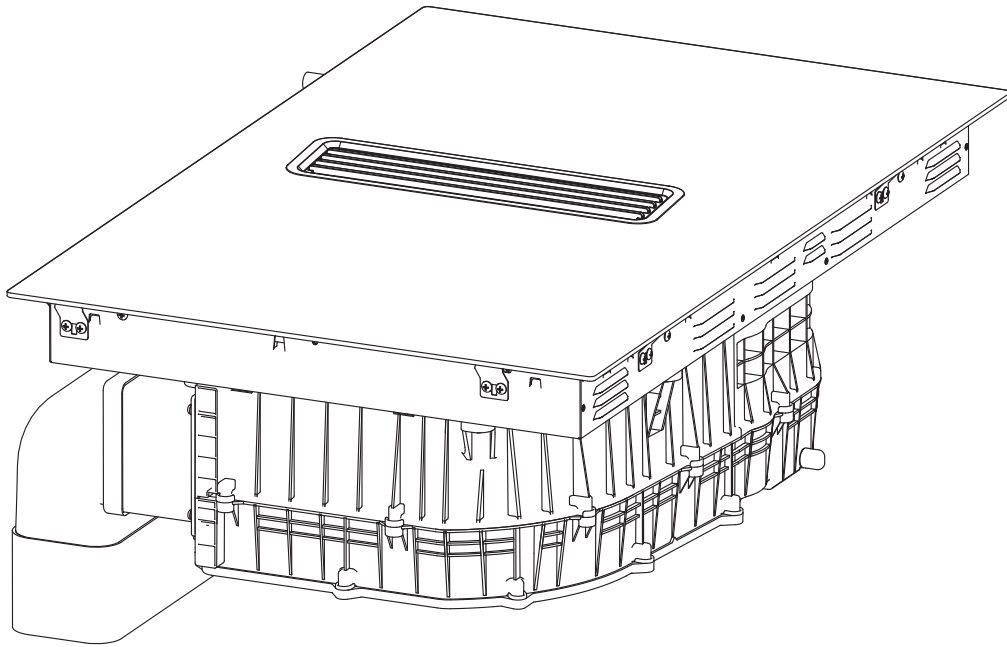
When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Heat Settings

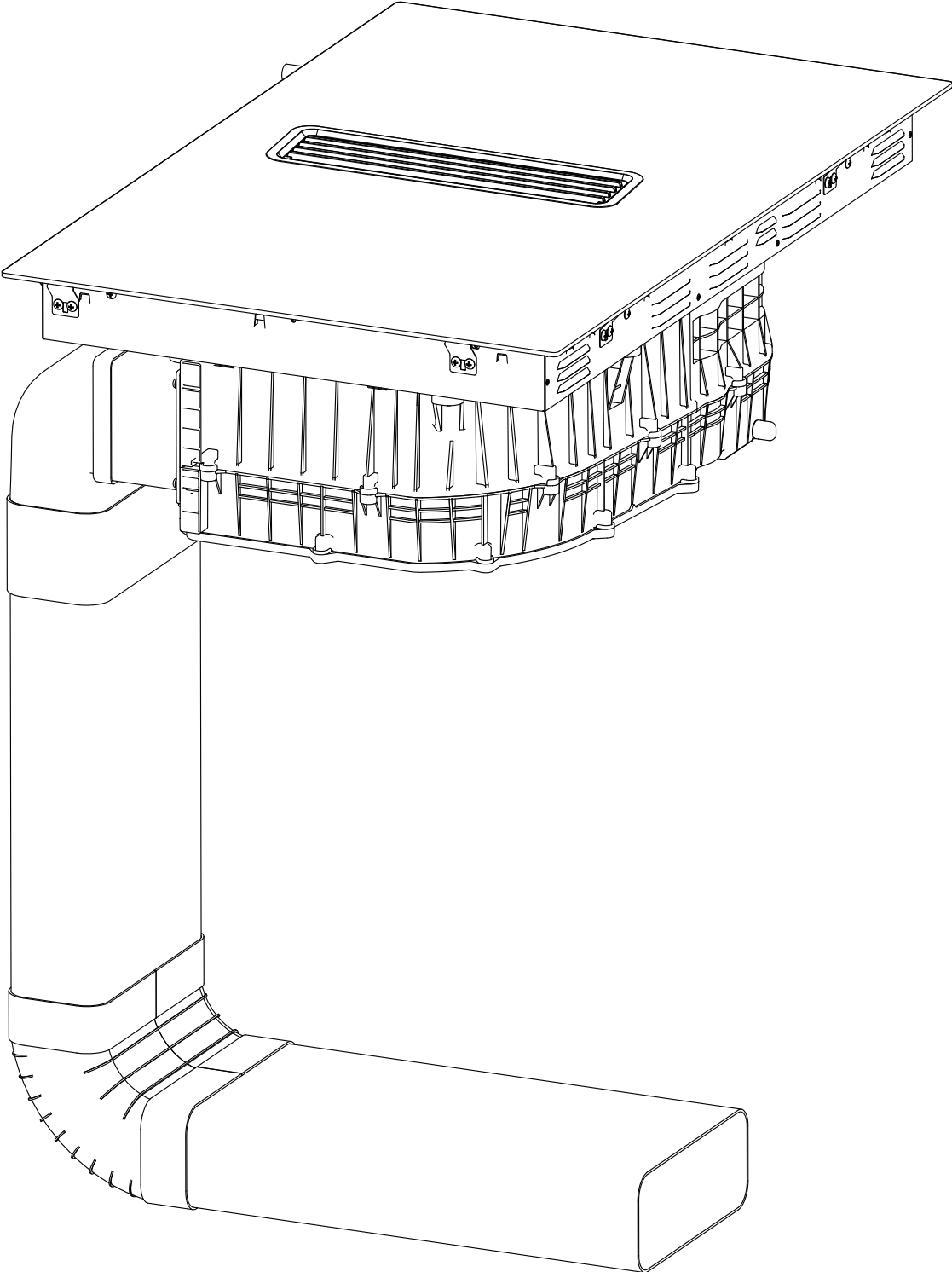
The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

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 - 13	<ul style="list-style-type: none">• fried• cooking pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

PRODUCT INSTALLATION



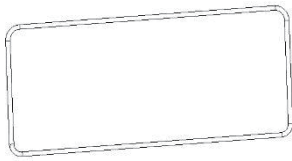
Complete Equipment



Installation Accessories, Outward Discharge



1×,A



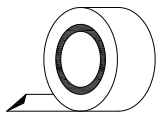
1×,B



7×M5

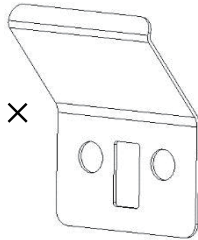


4×ST3.5



1×

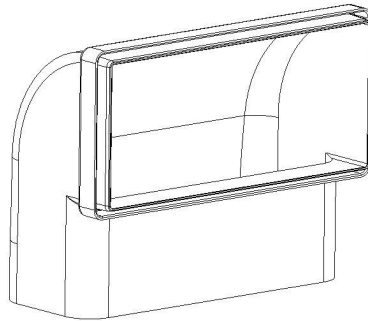
8×



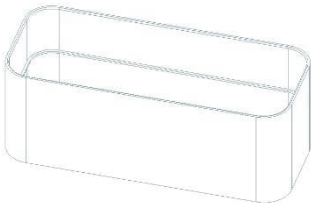
16xST3.9



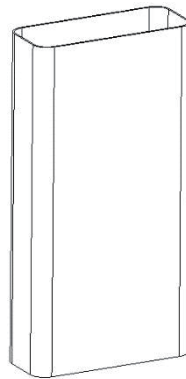
1×



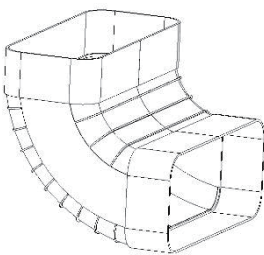
1×



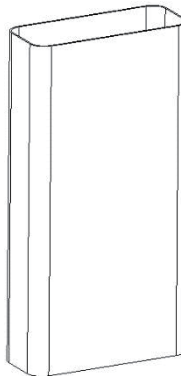
1×



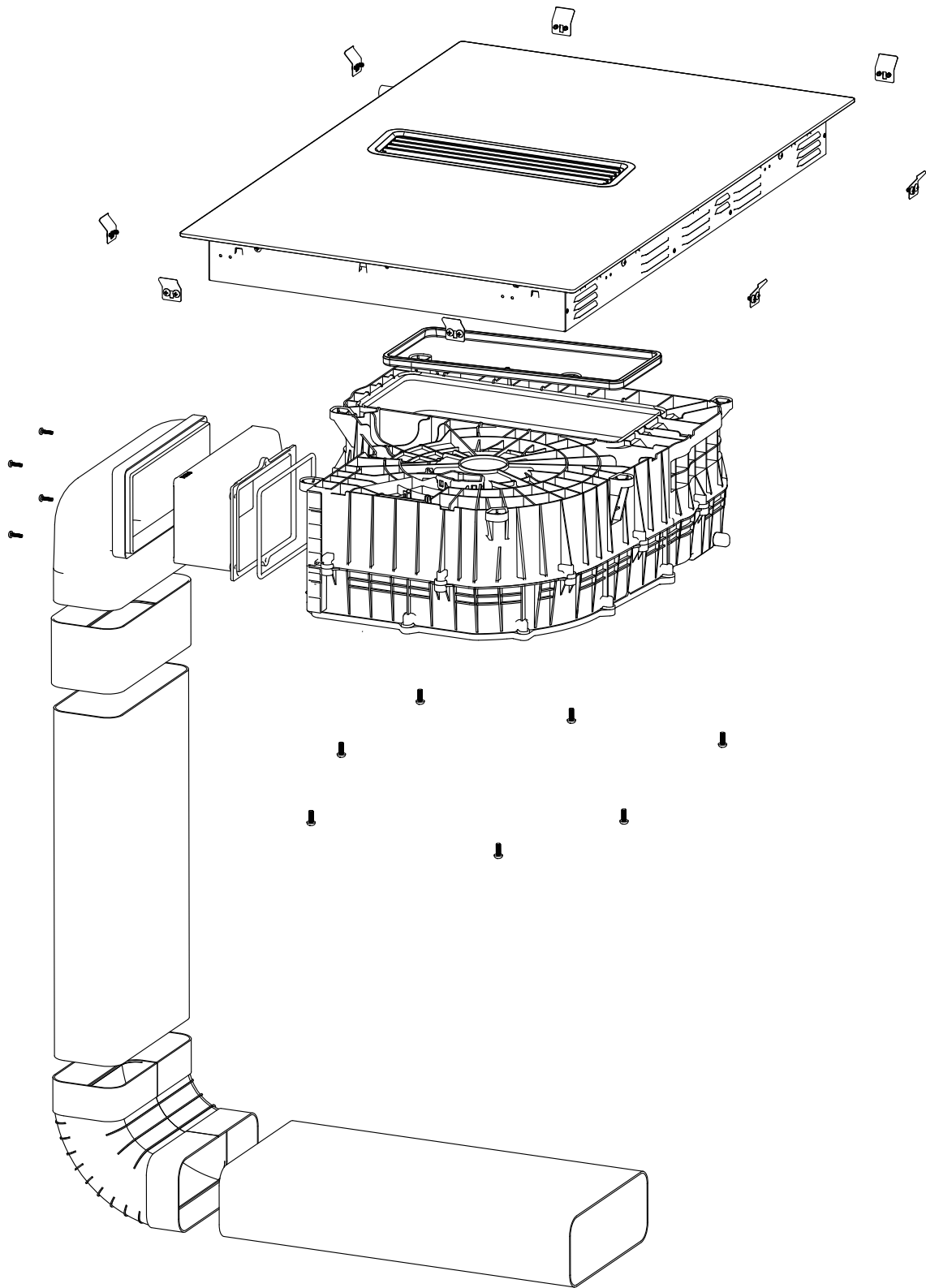
1×



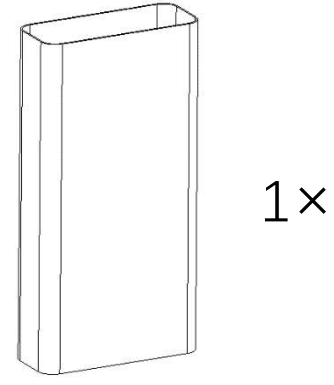
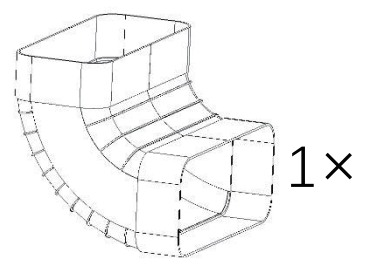
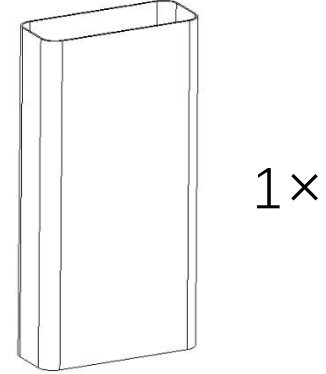
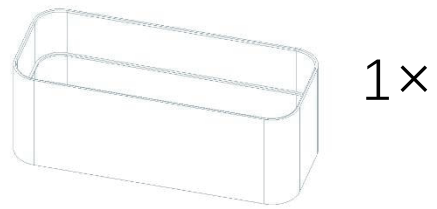
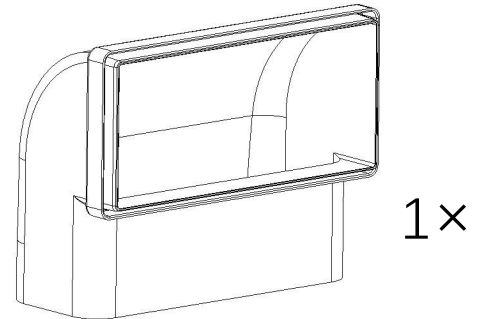
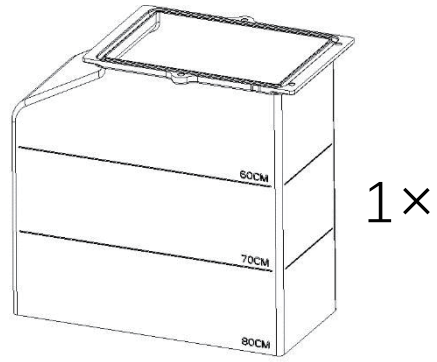
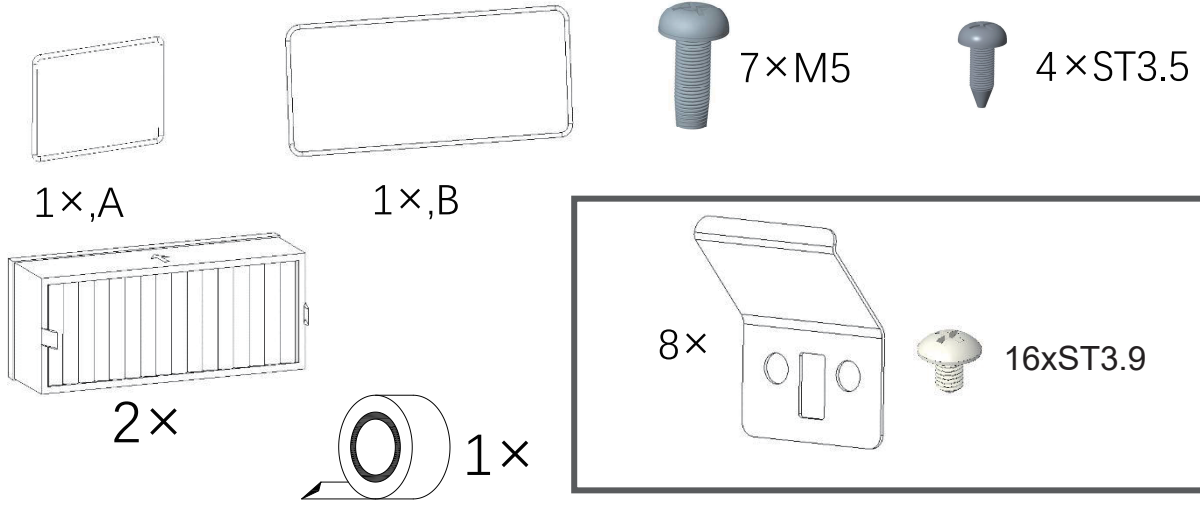
1×

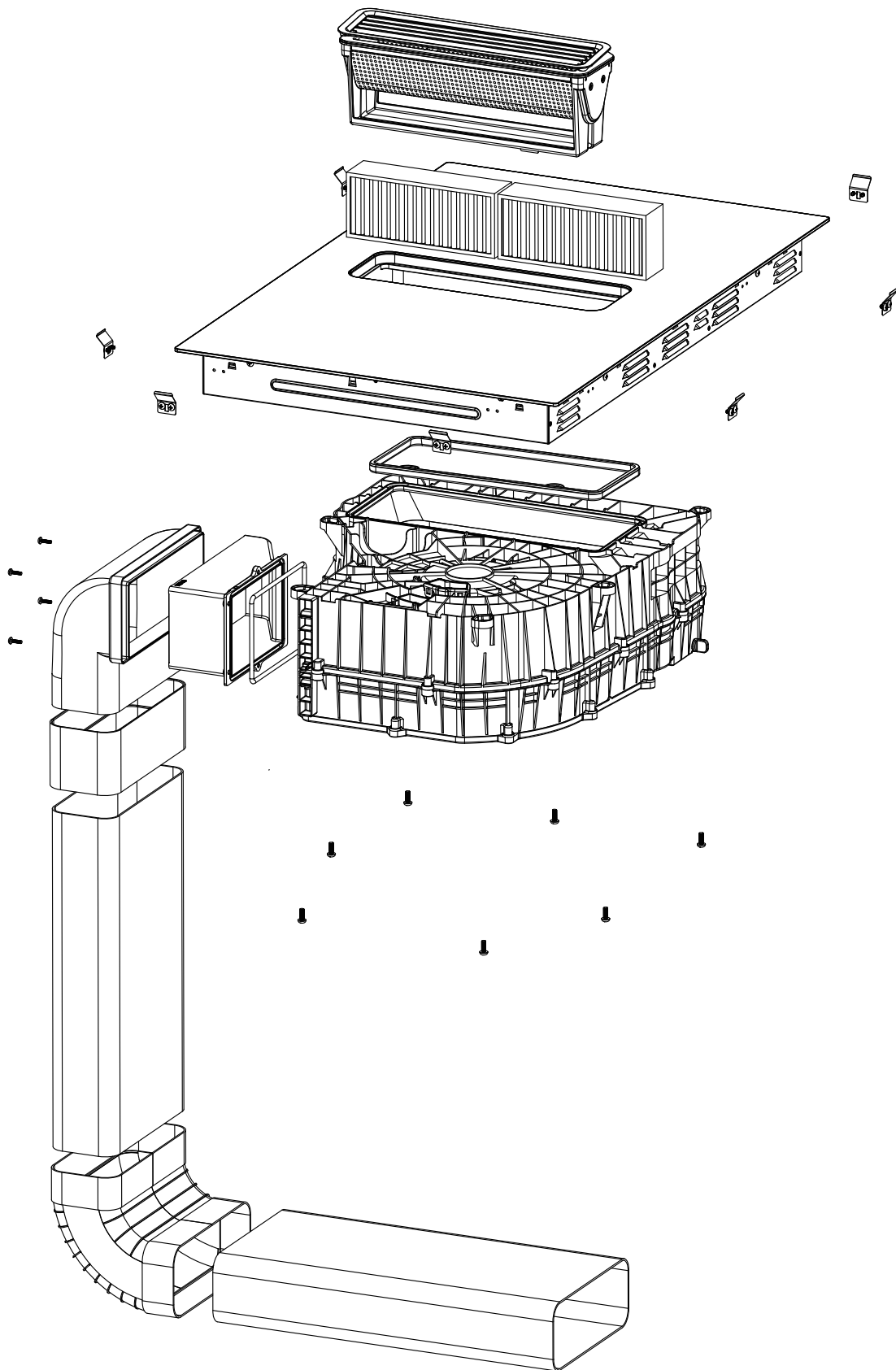


1×

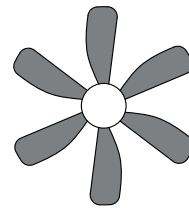
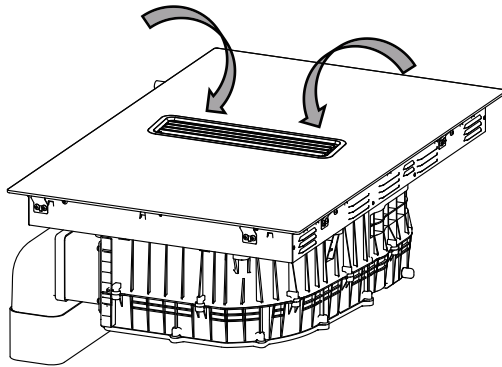
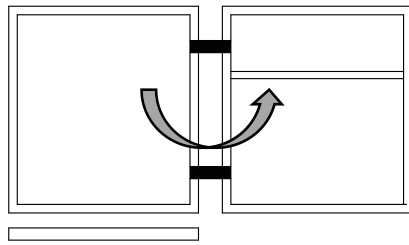


Installation Accessories, Inward Discharge

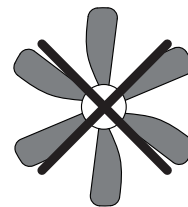
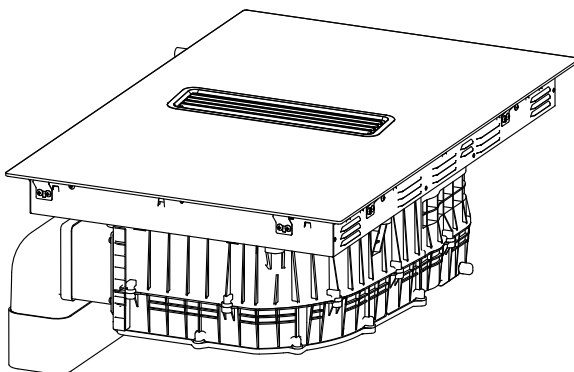
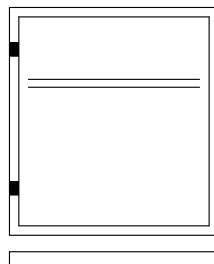


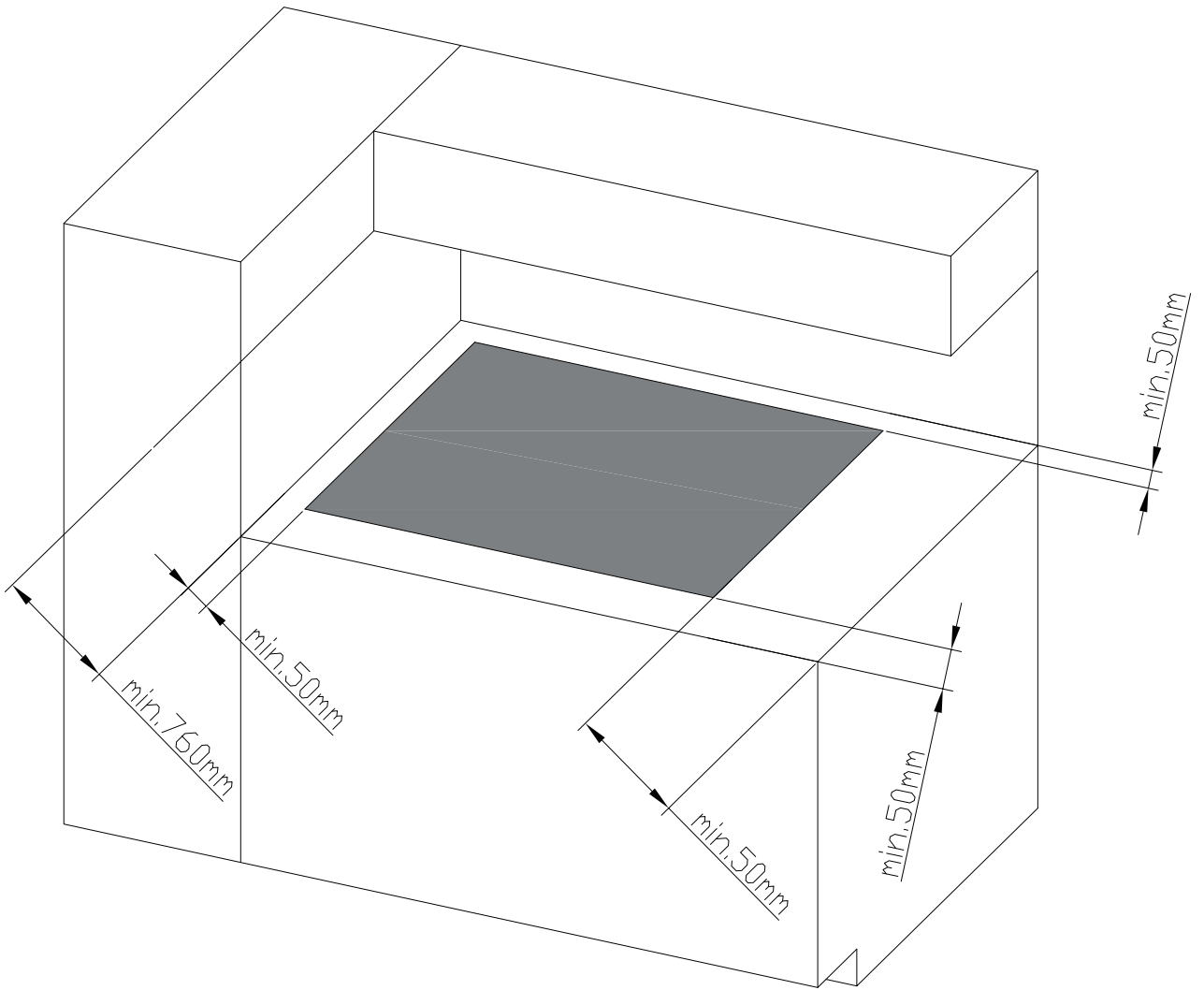


Air Outlet Open

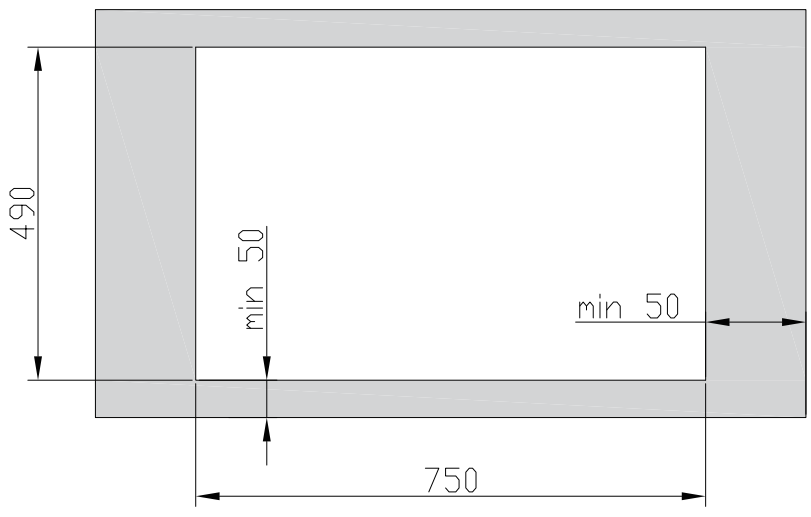
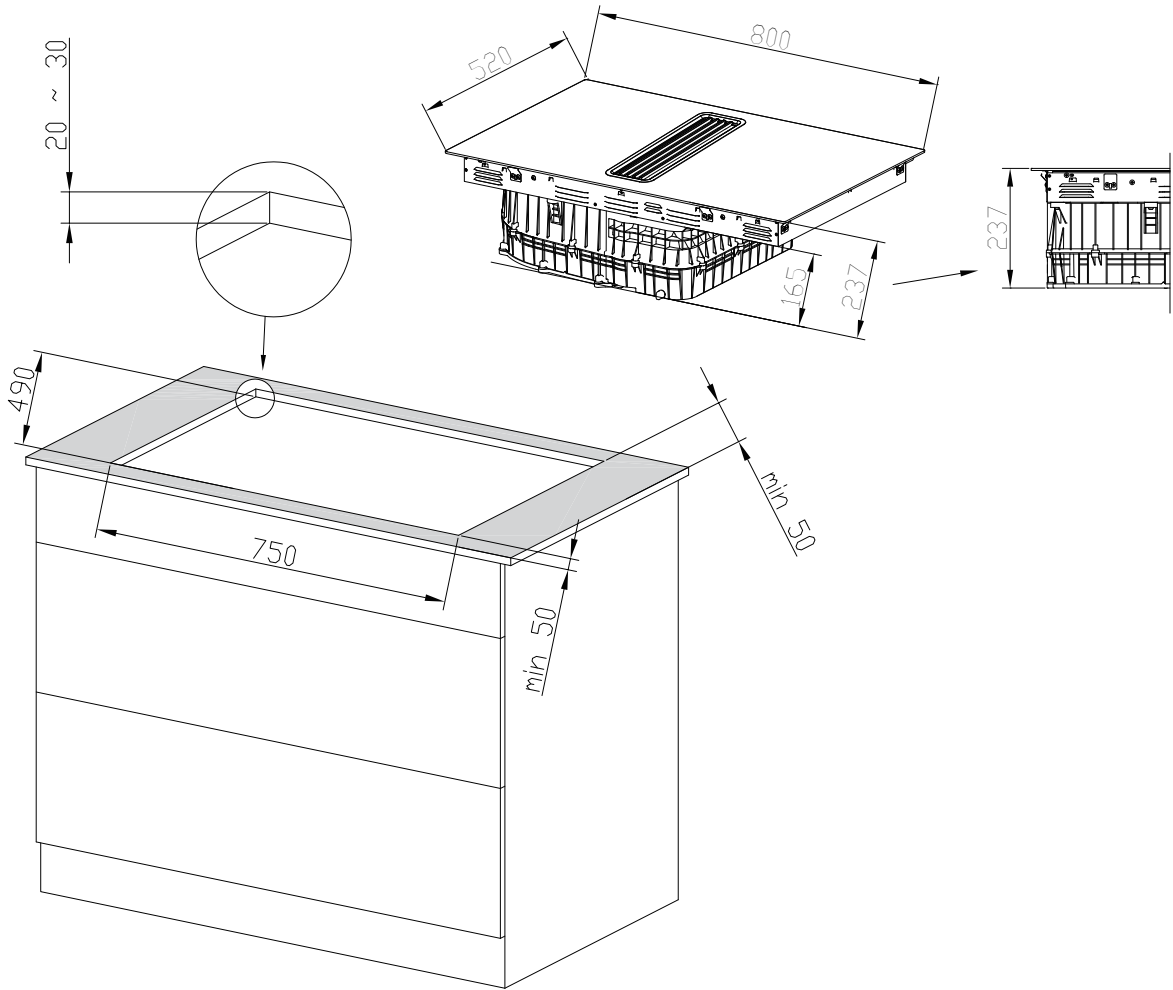
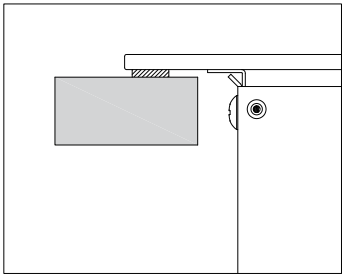


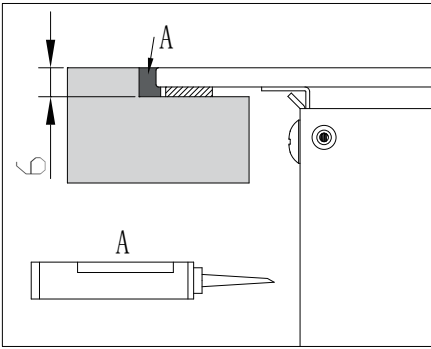
**Air Outlet Closed
Do not use the product**



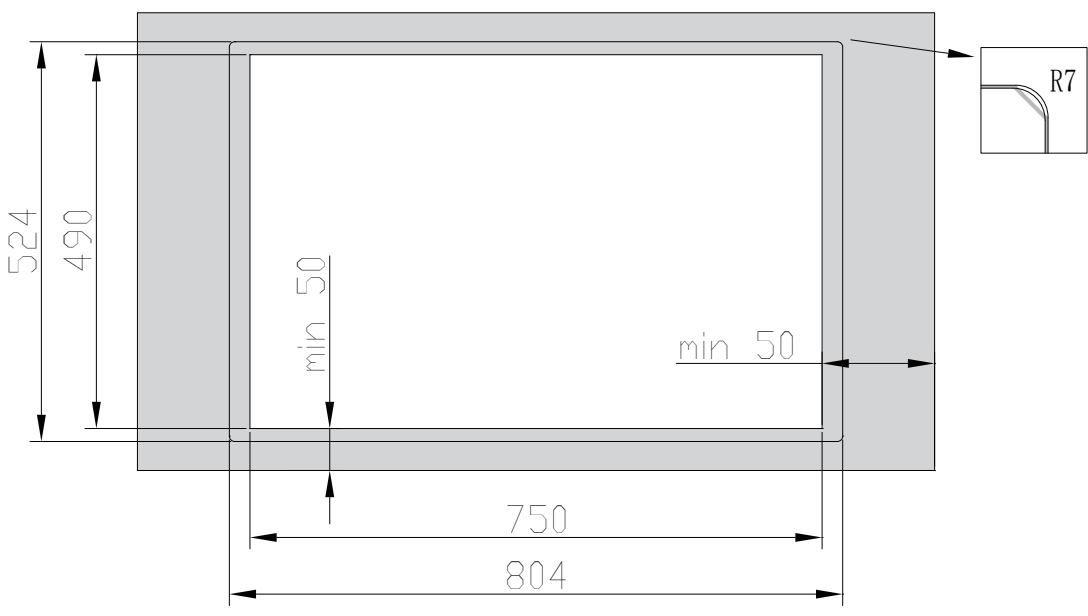
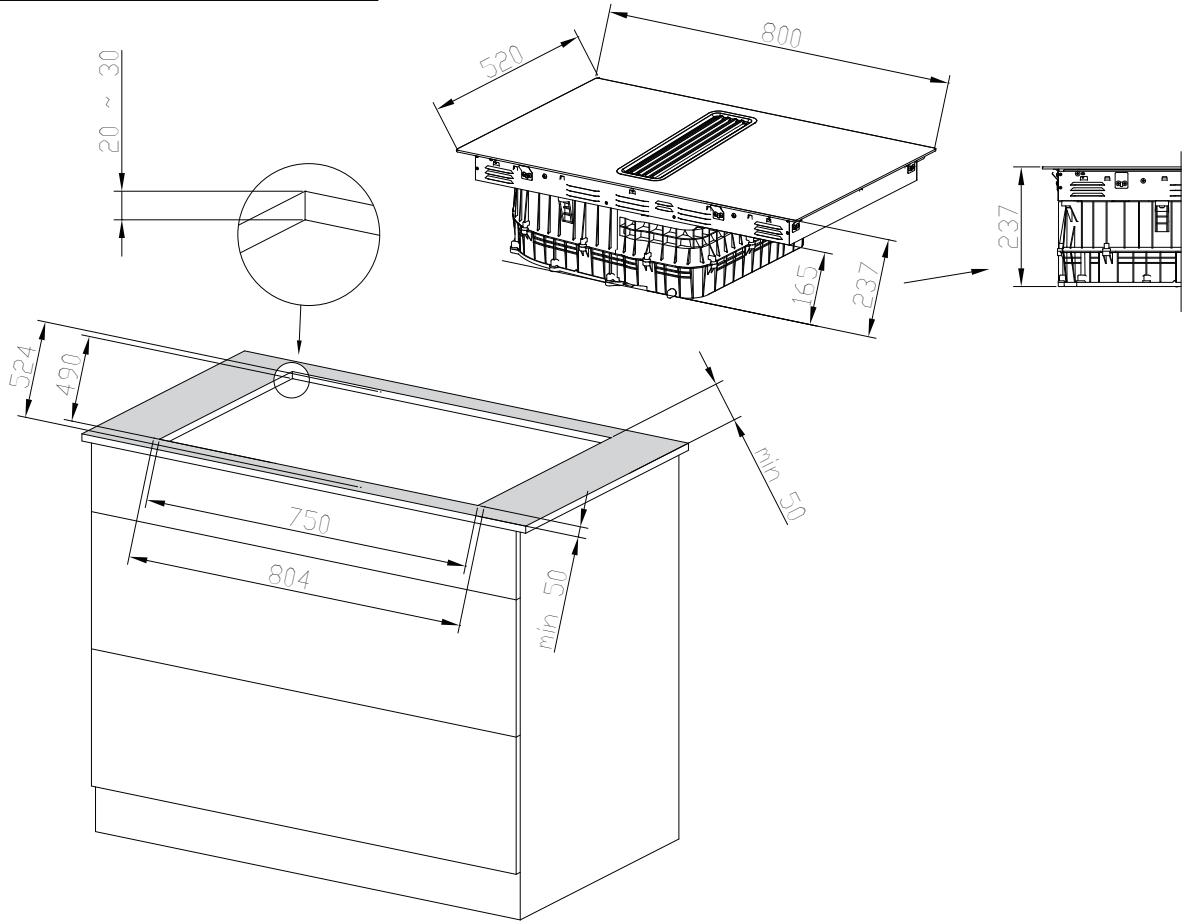


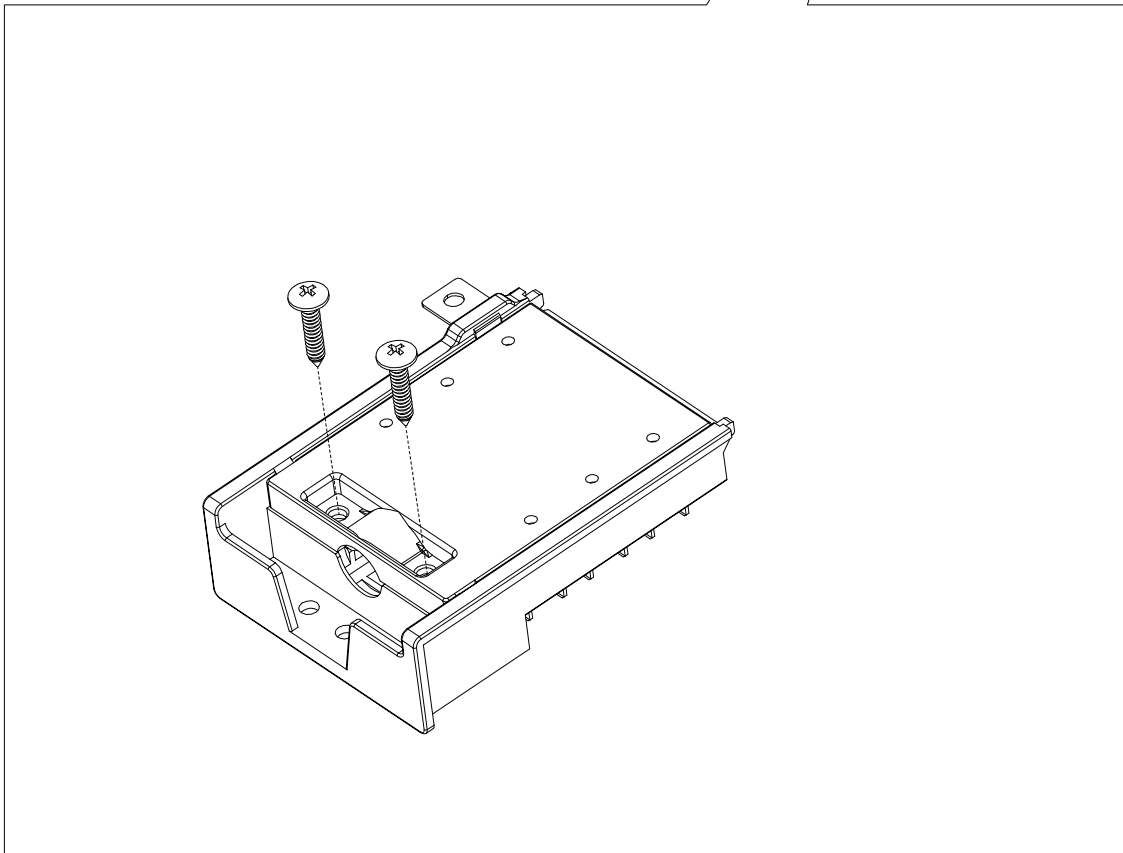
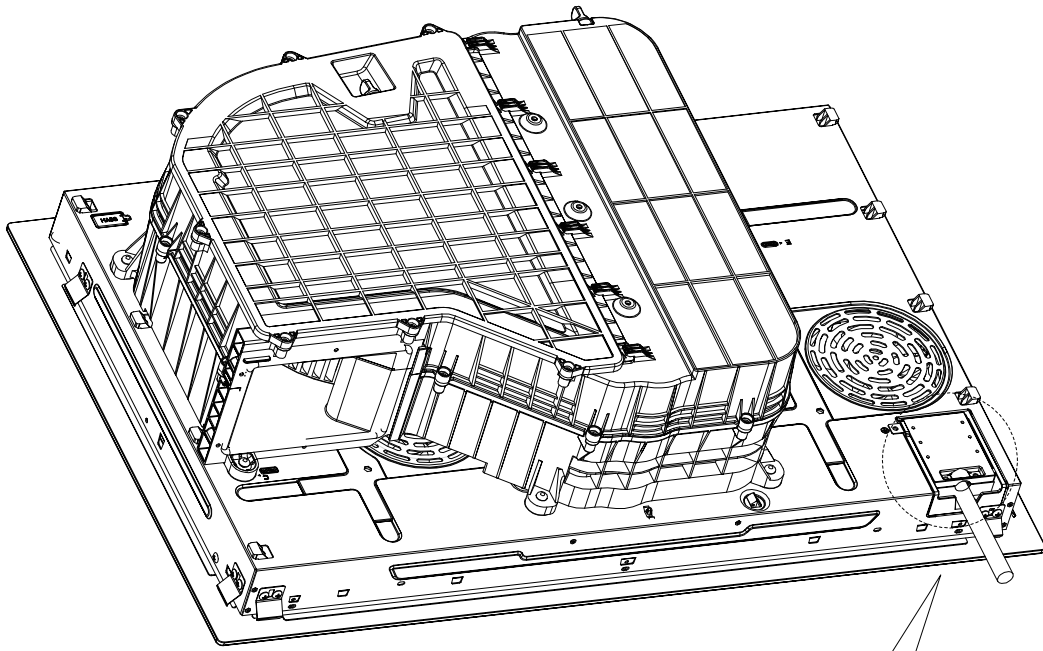
Inst.A

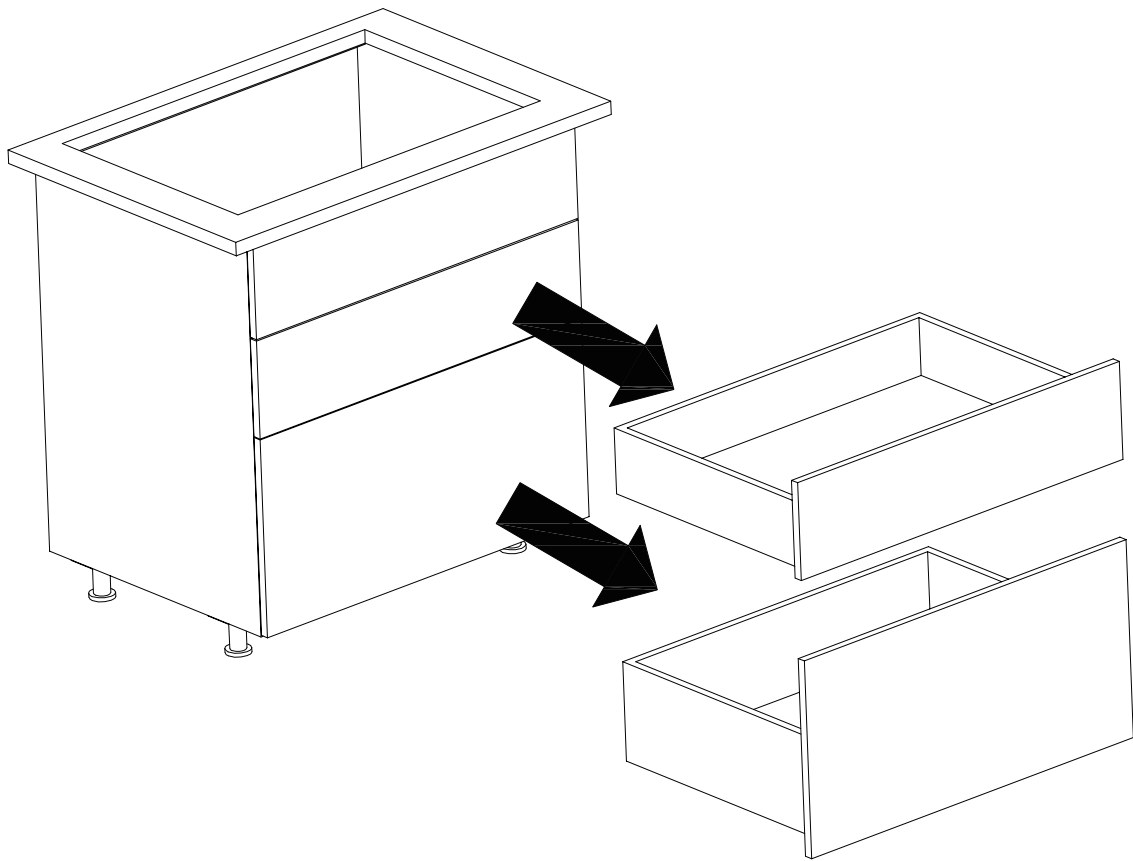




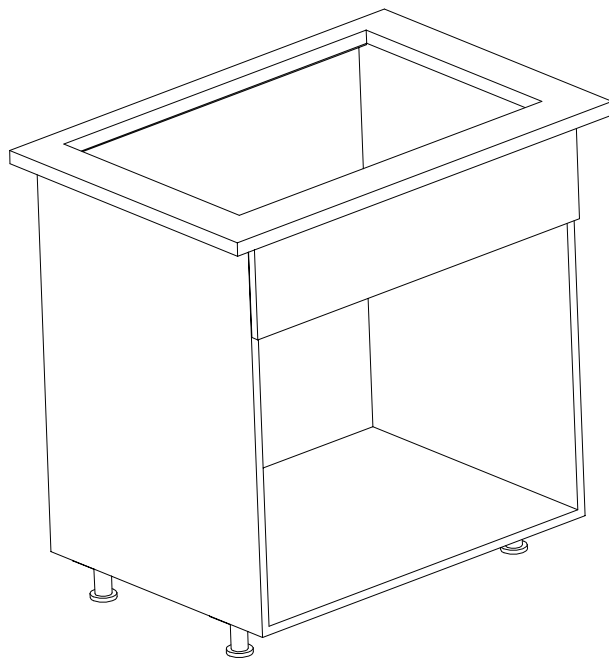
Inst.B



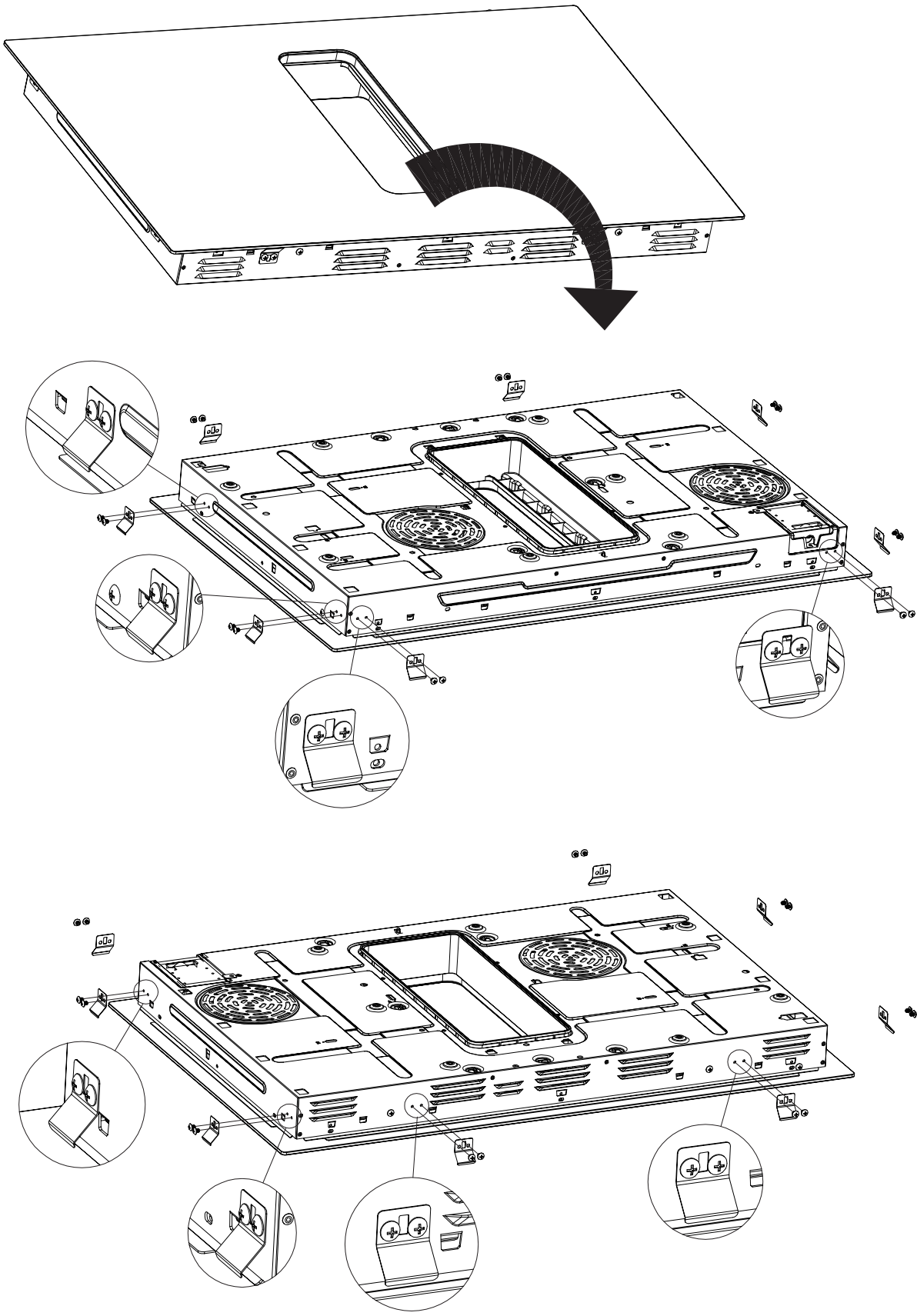
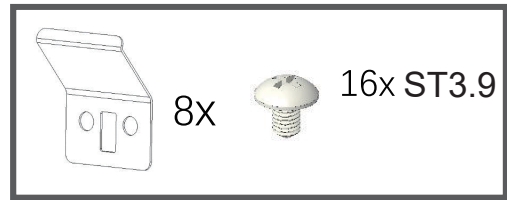




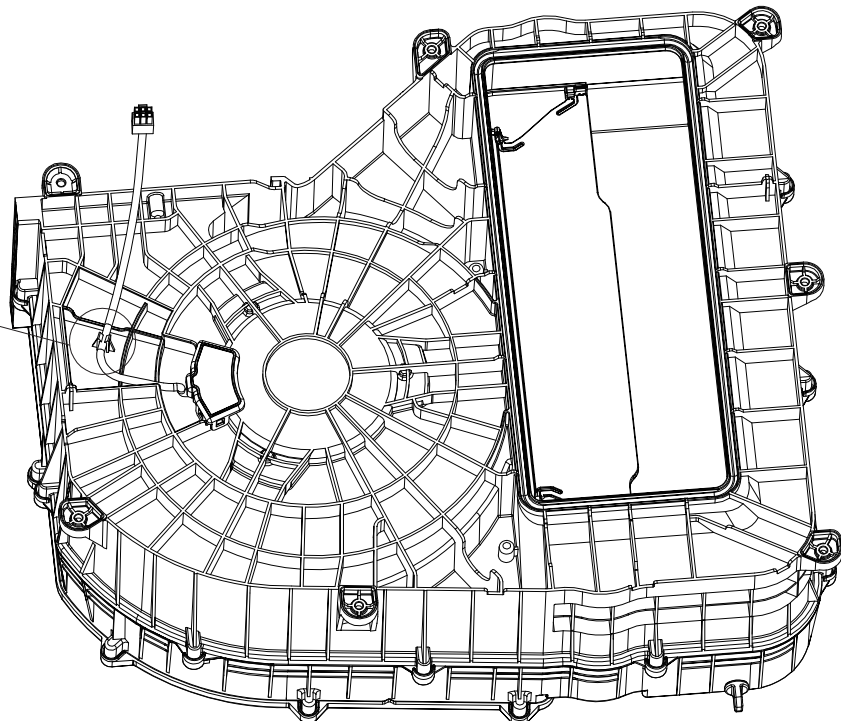
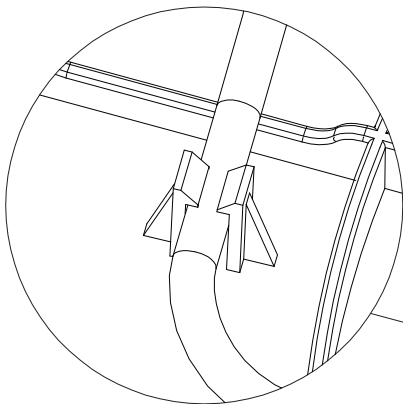
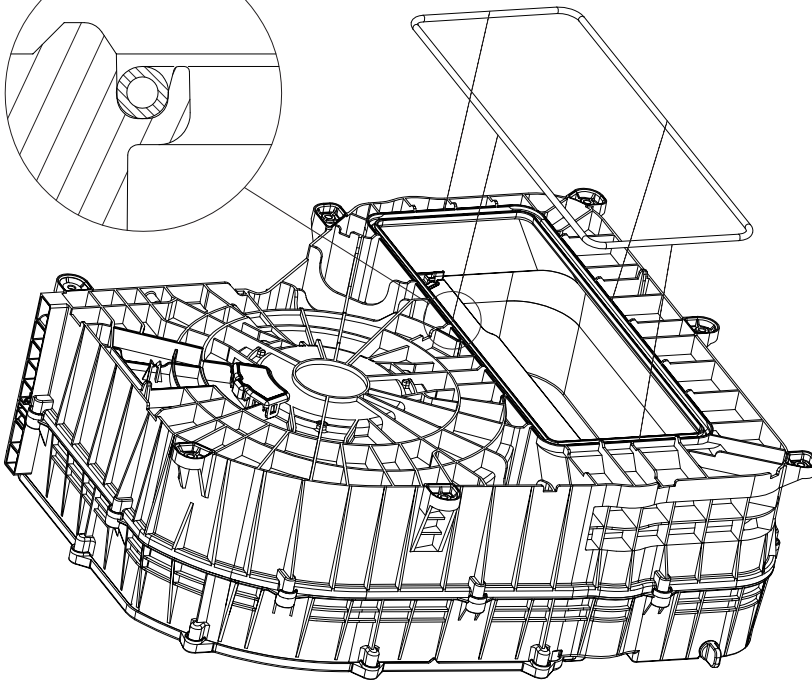
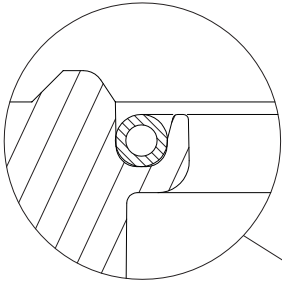
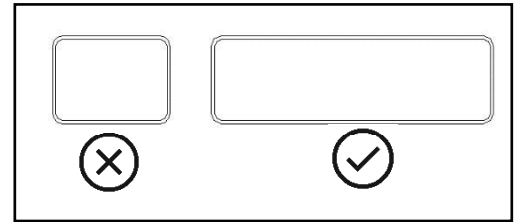
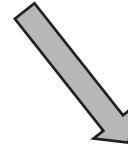
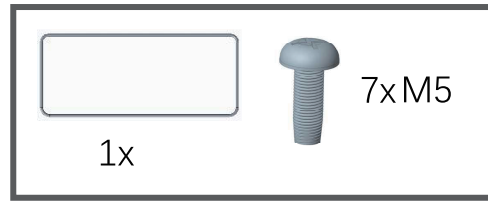
OK!

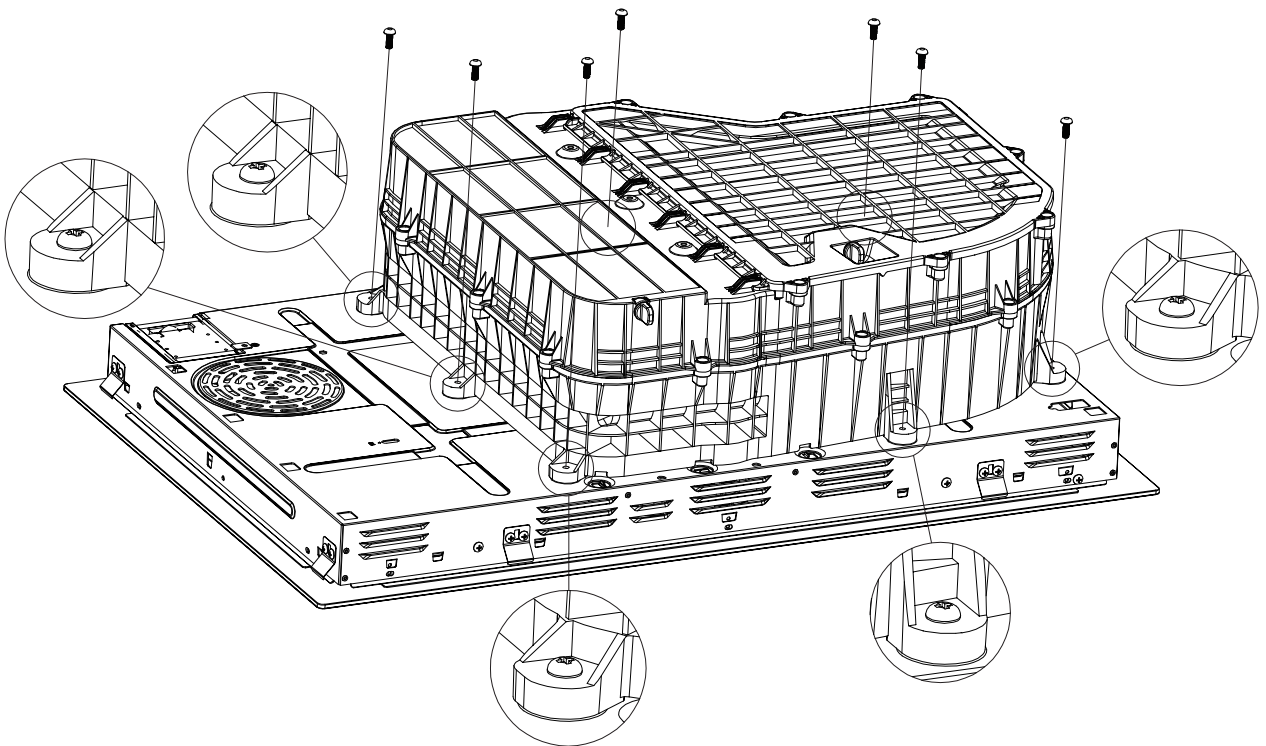
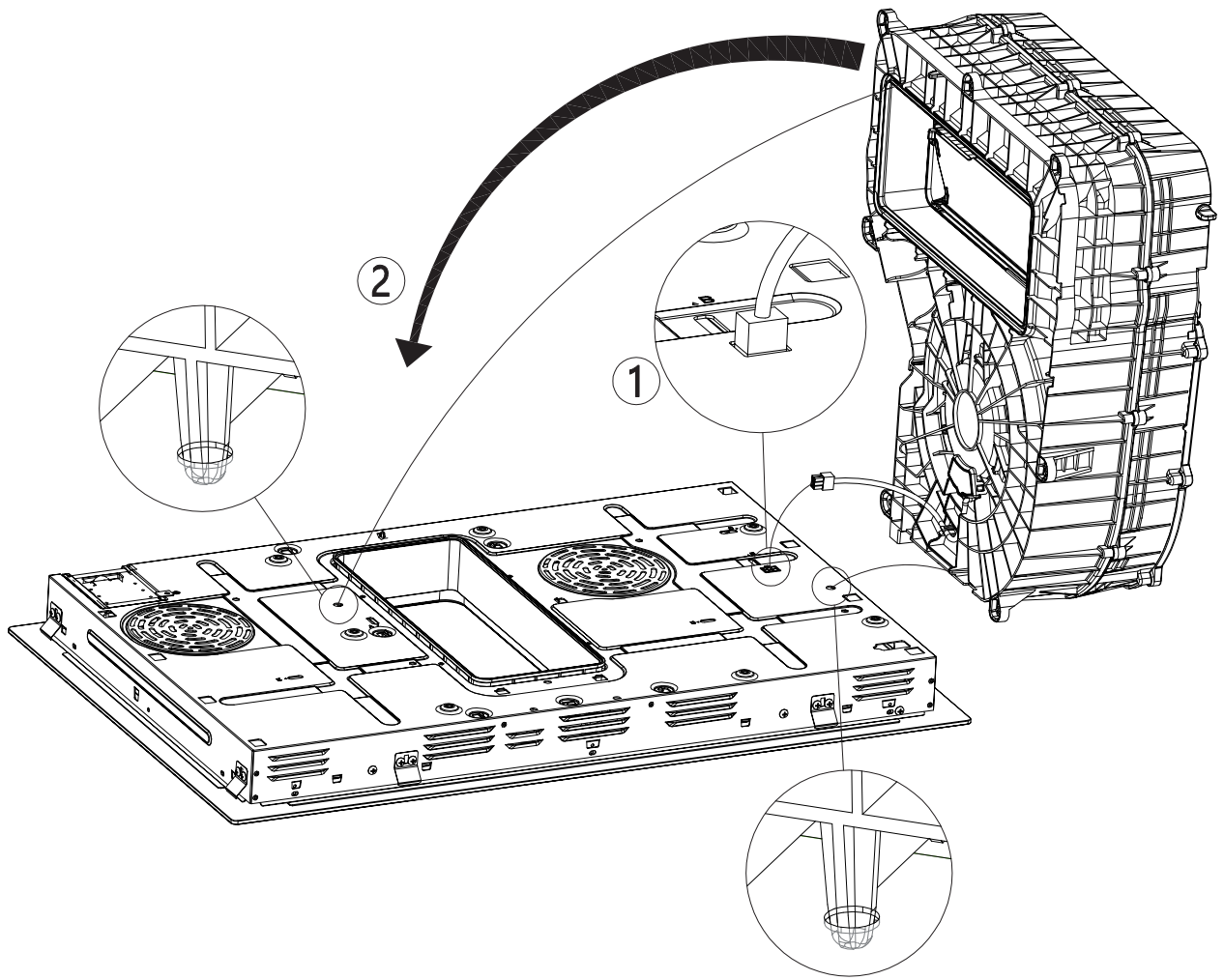


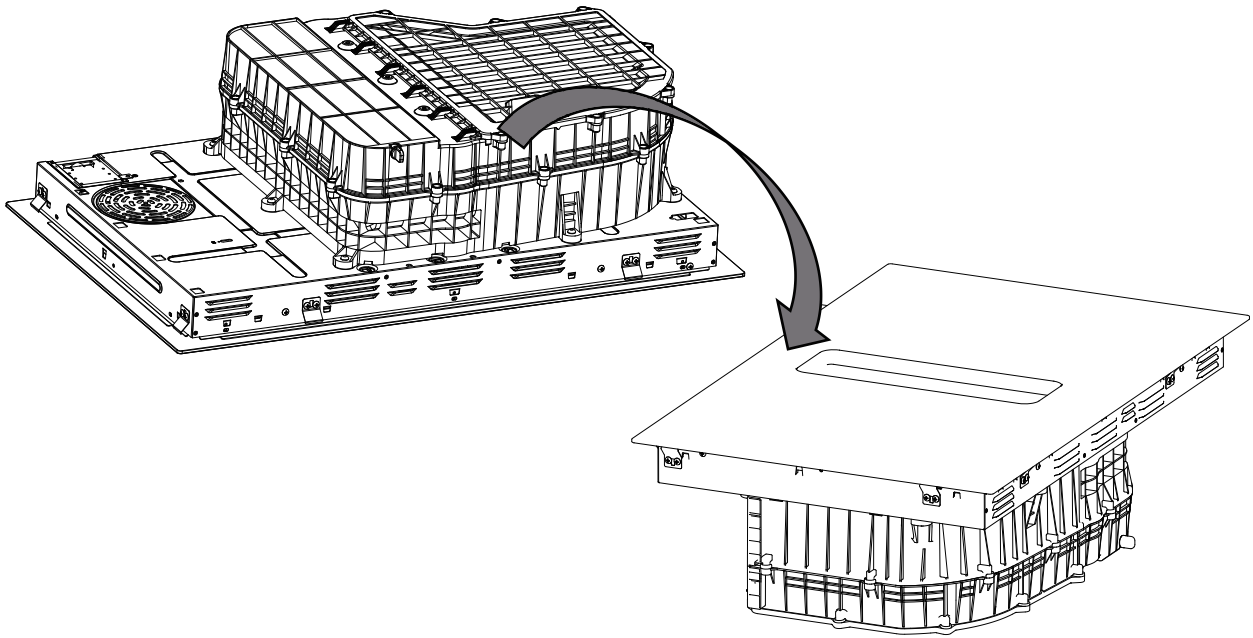
Install Baffle On The Stove



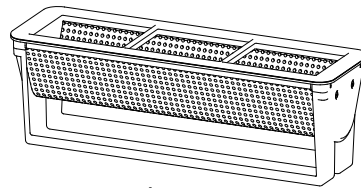
Assembly of Stove And Hood





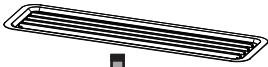


1x

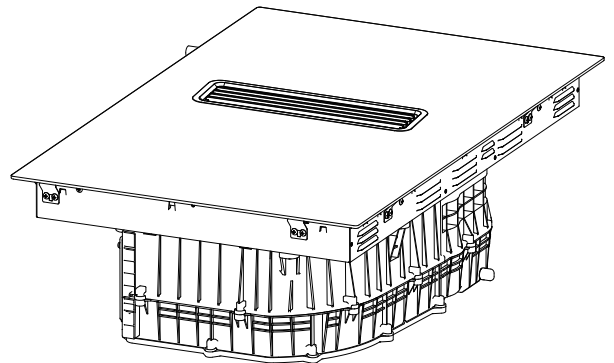
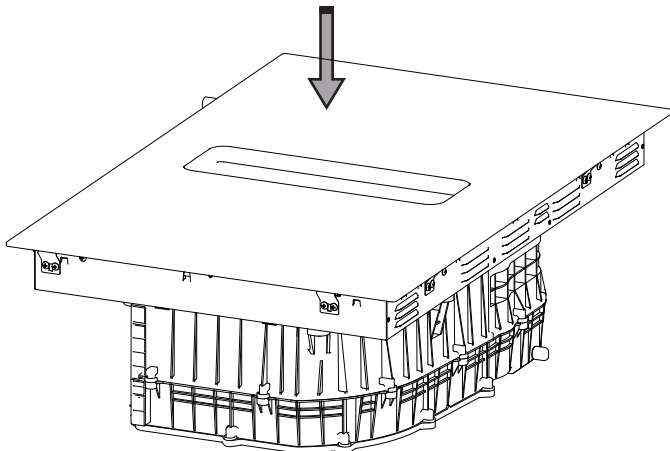
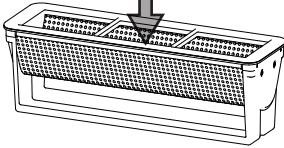


1x

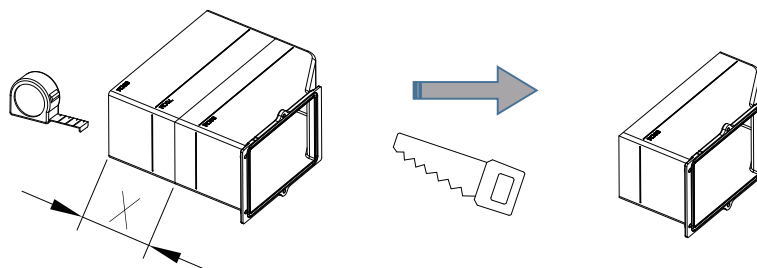
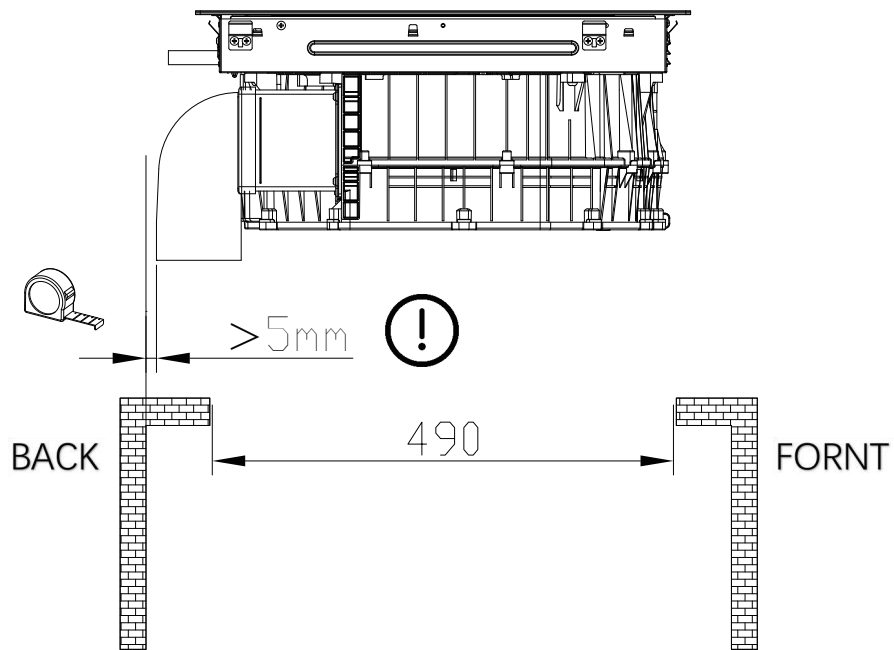
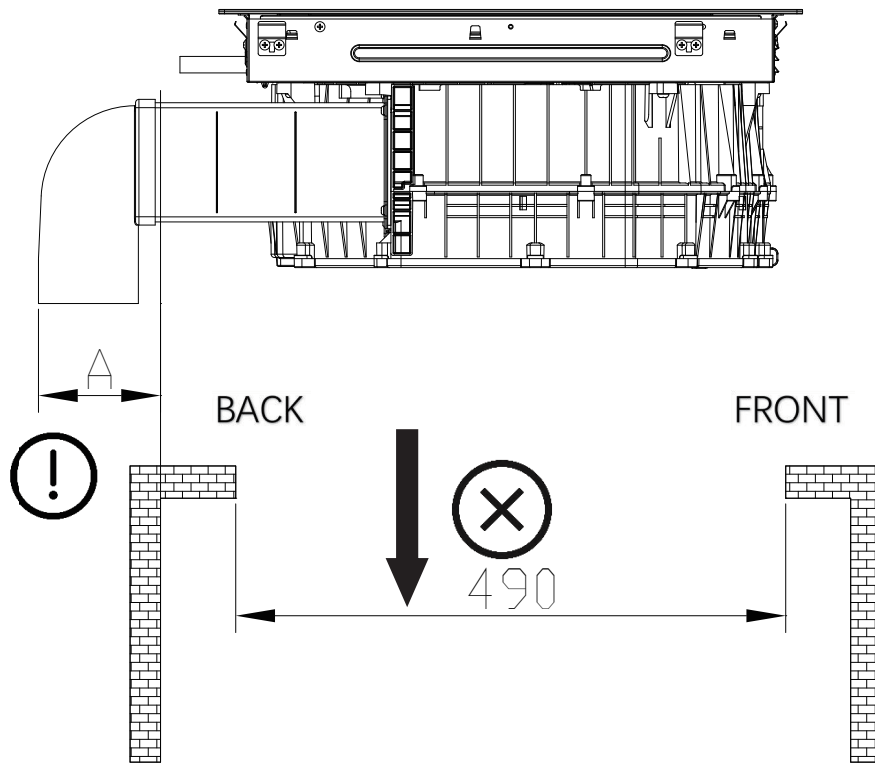
②

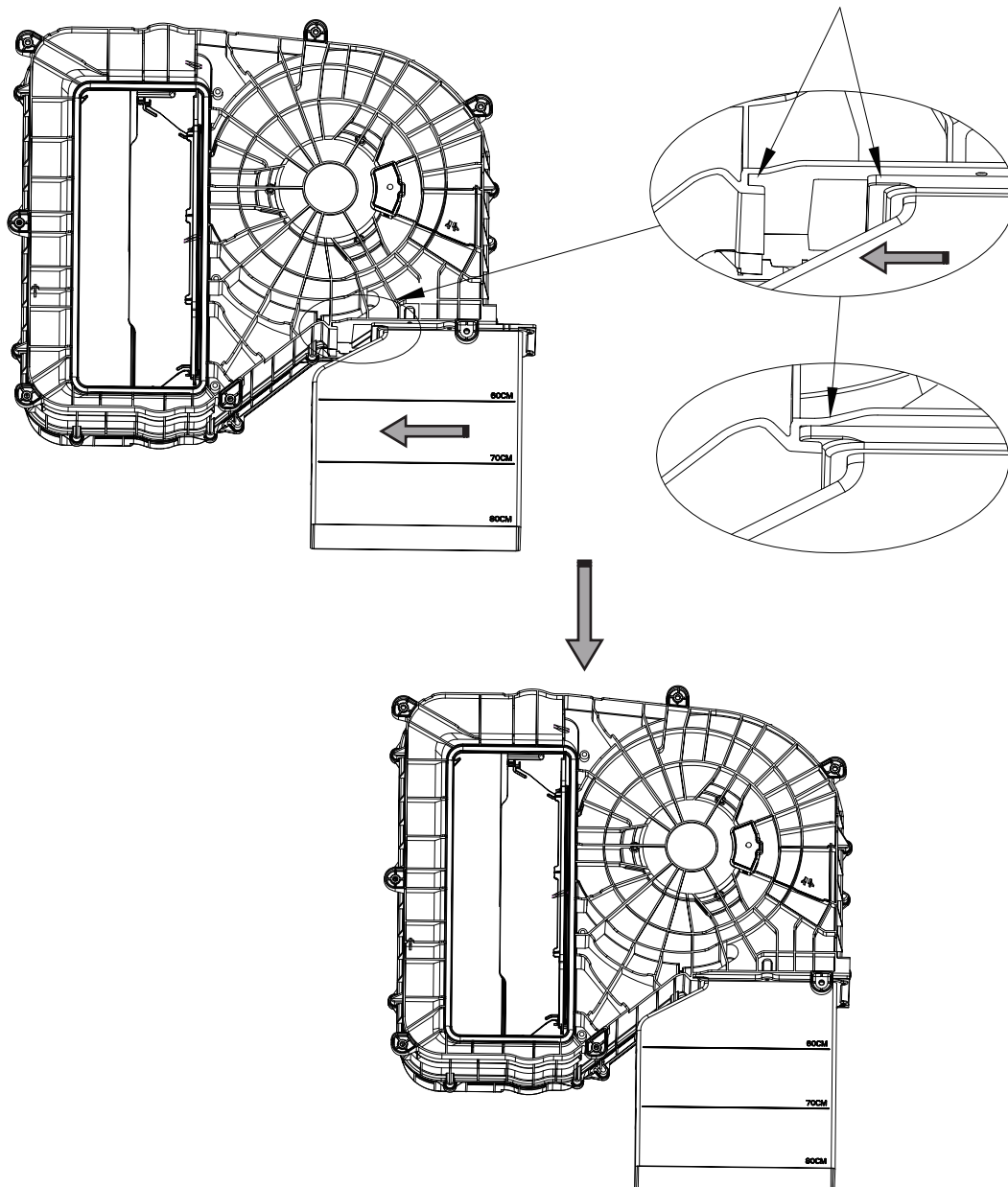
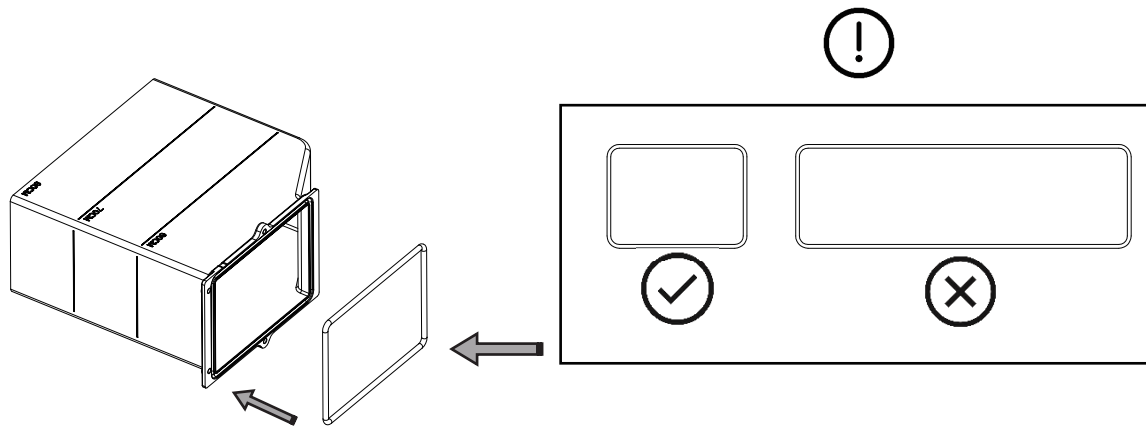


①

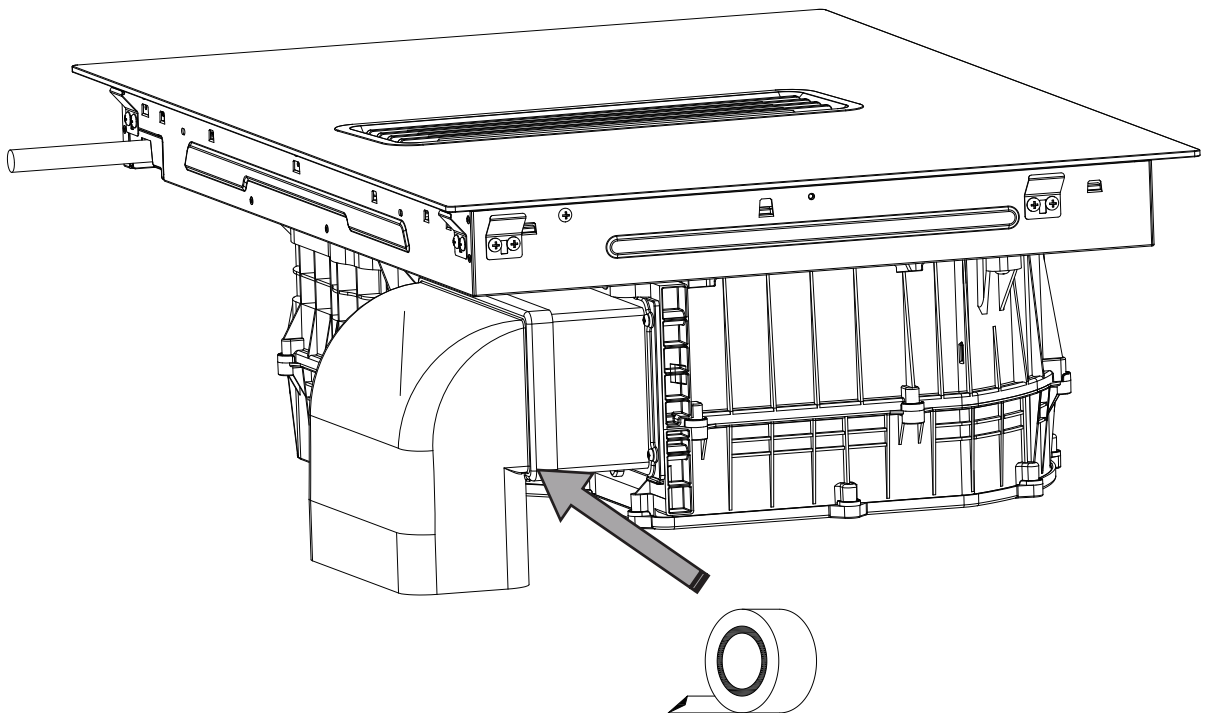
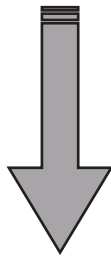
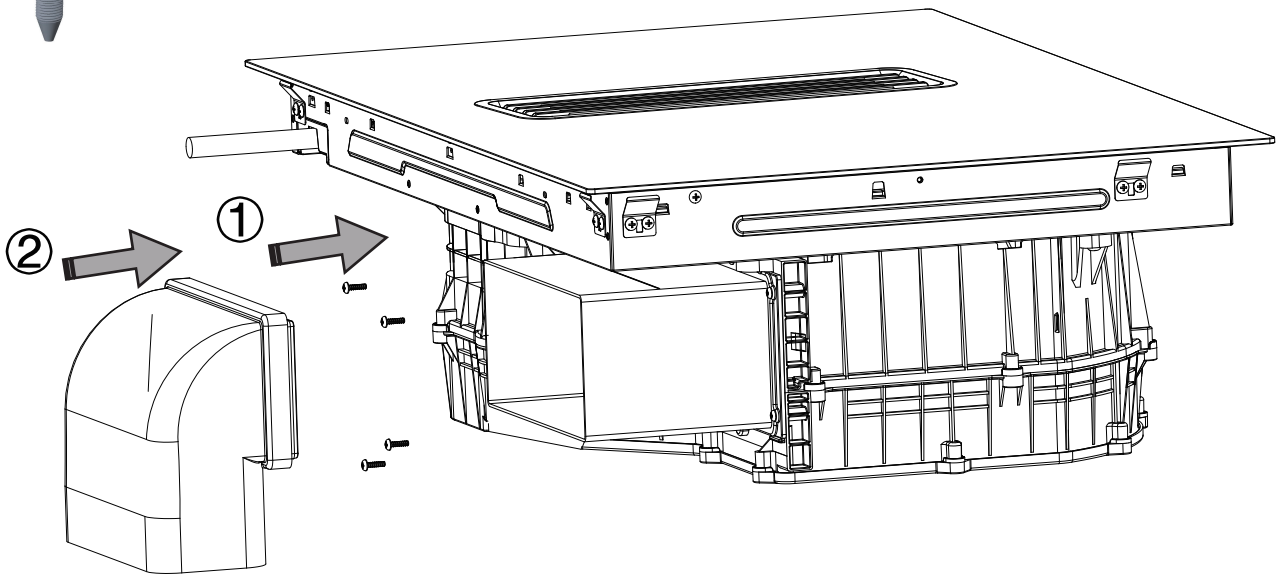


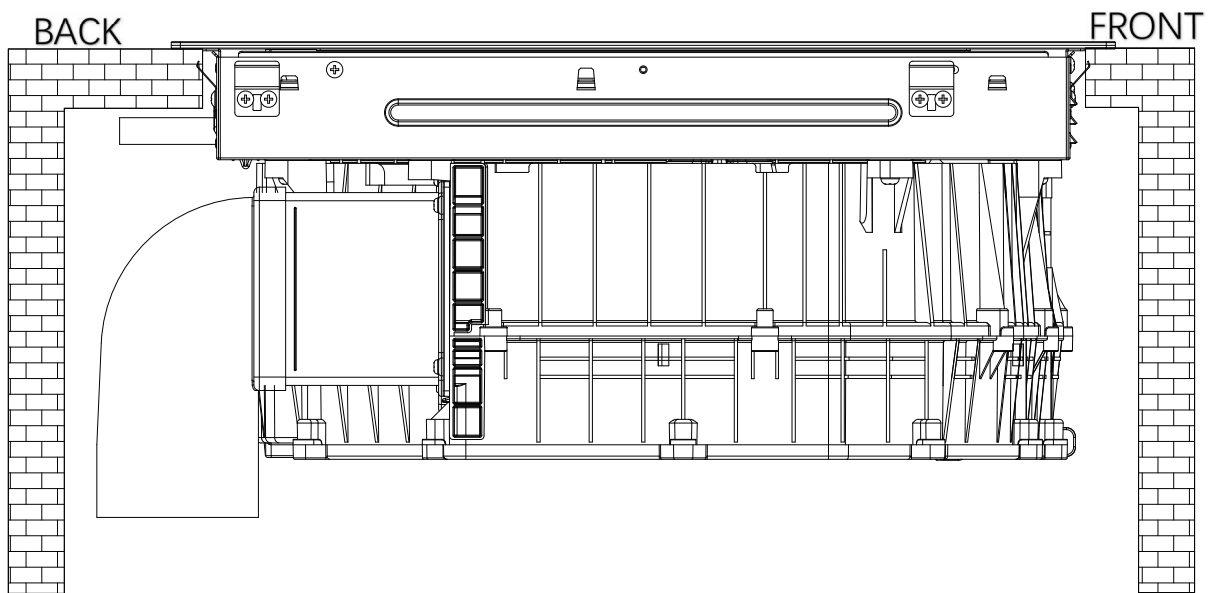
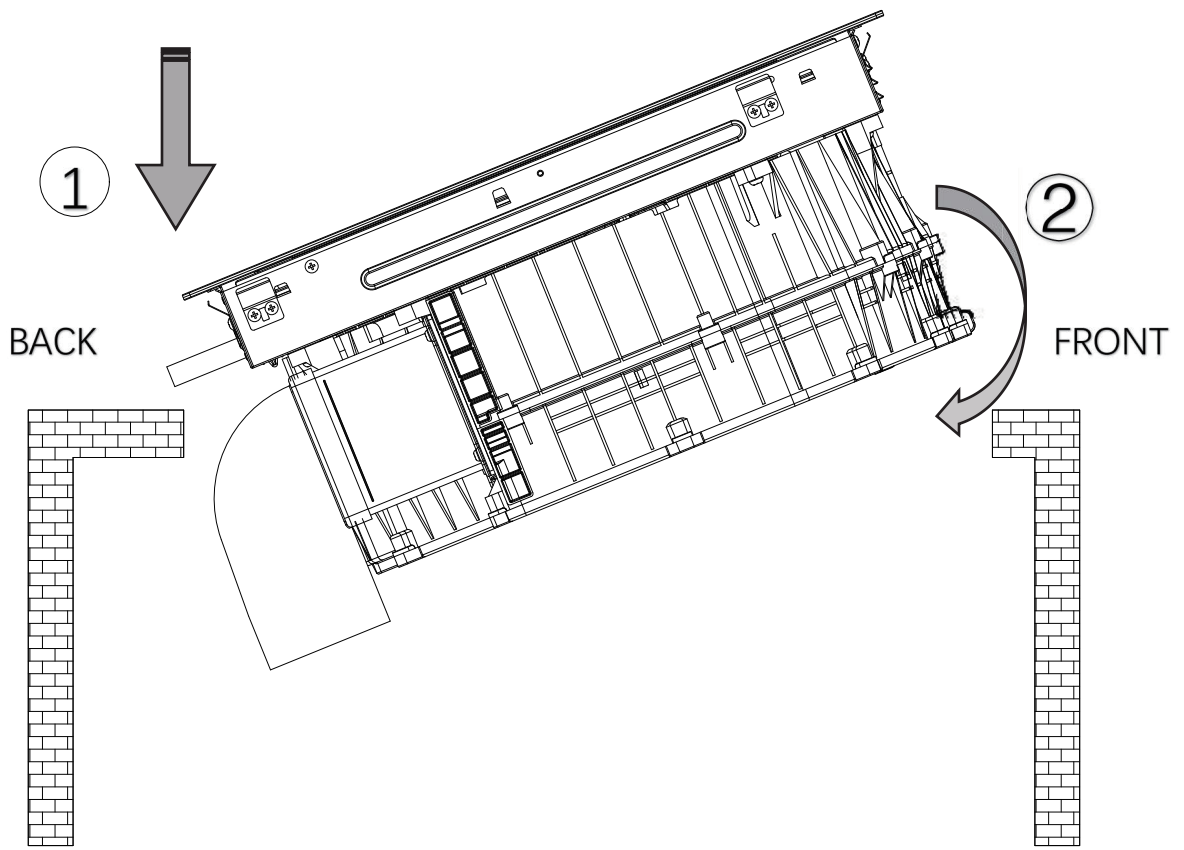
OK!





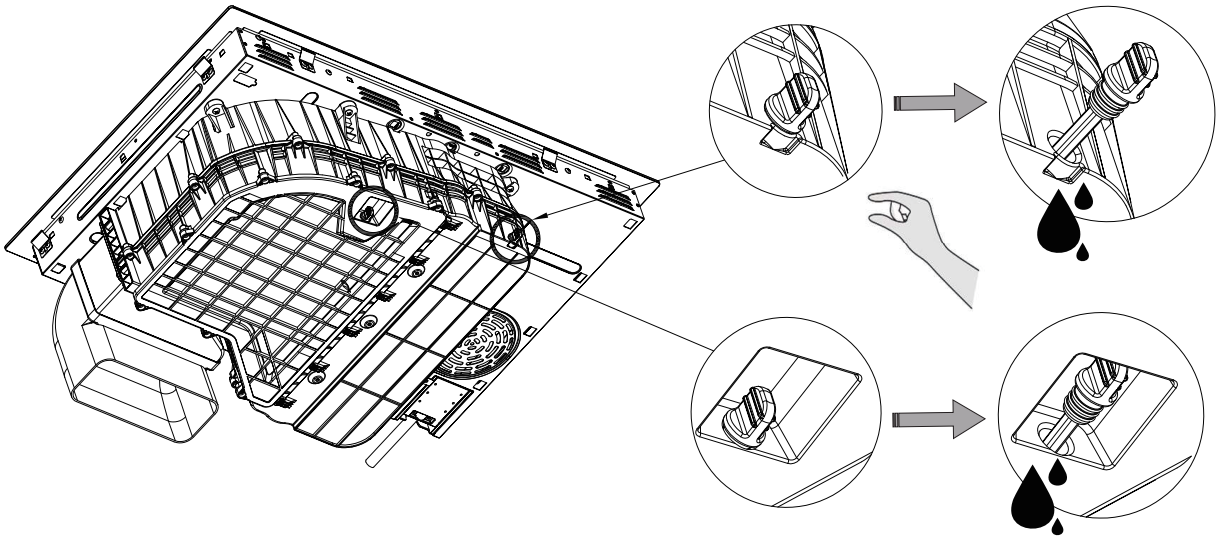
4x ST3.5



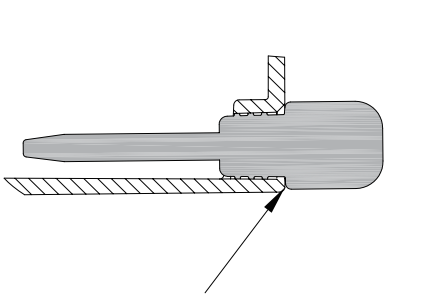


OK!

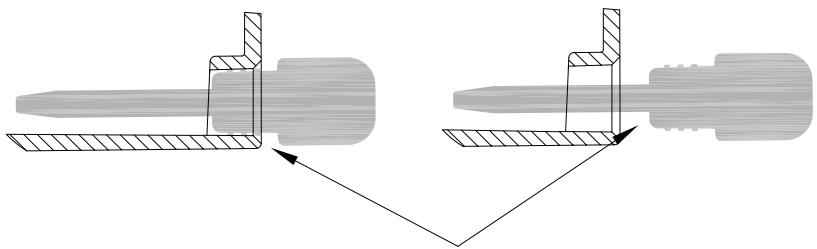
When water drainage is needed



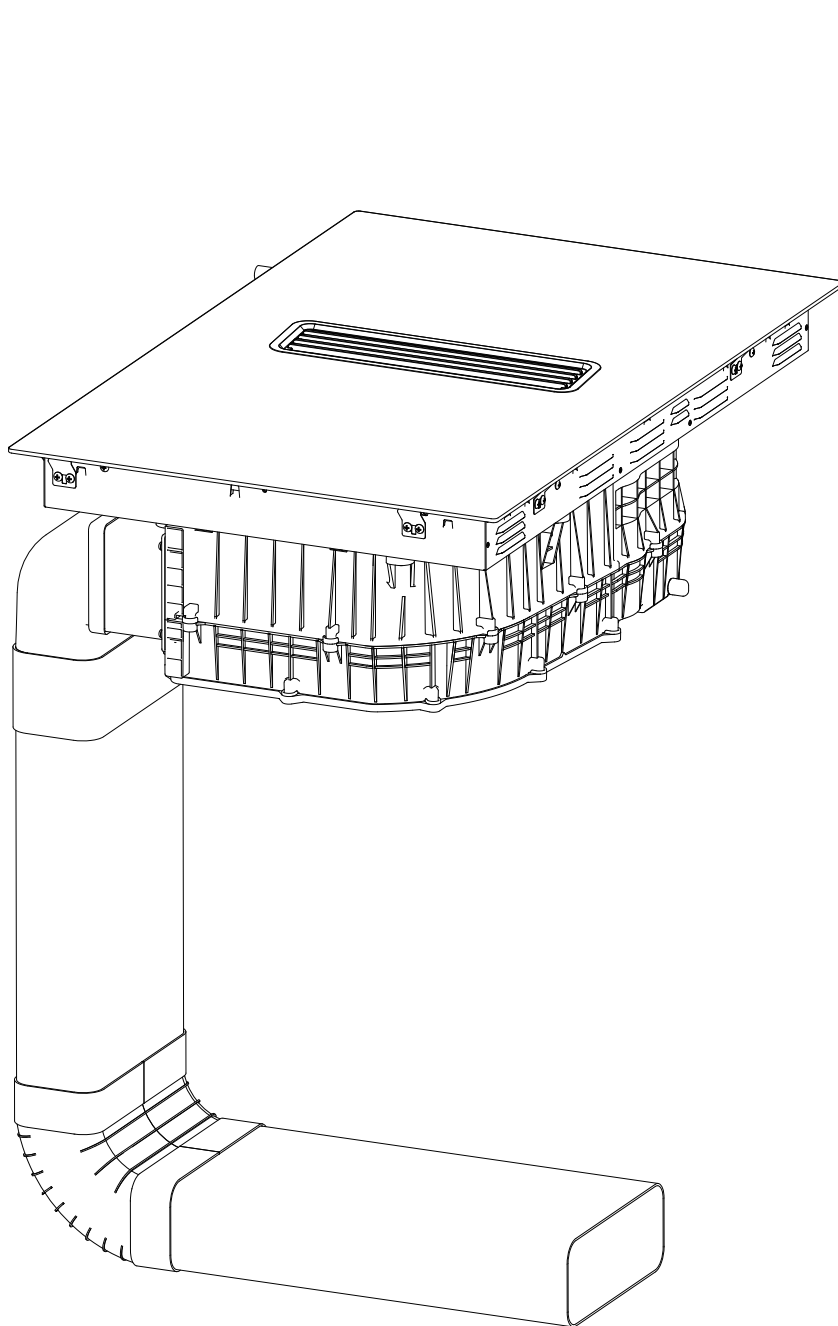
After draining water or installing the equipment, press the rubber plug tightly

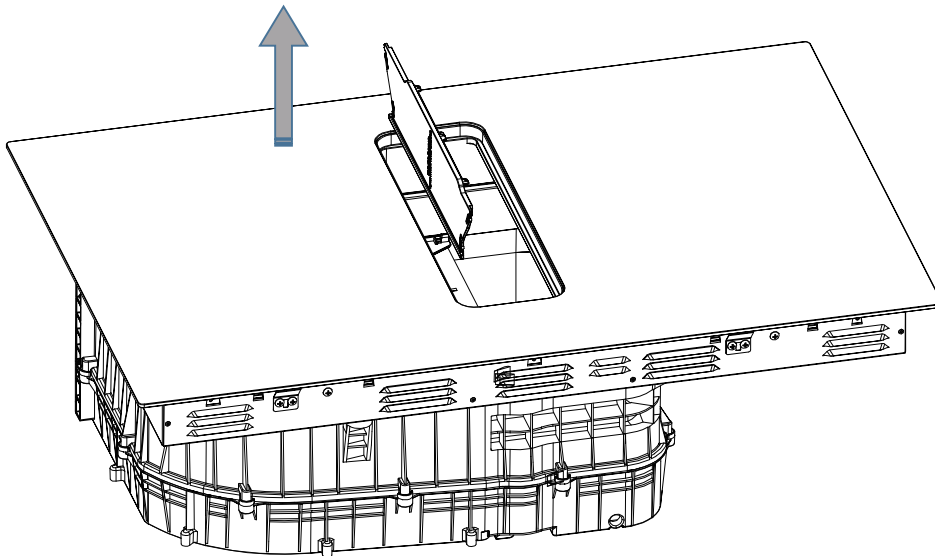
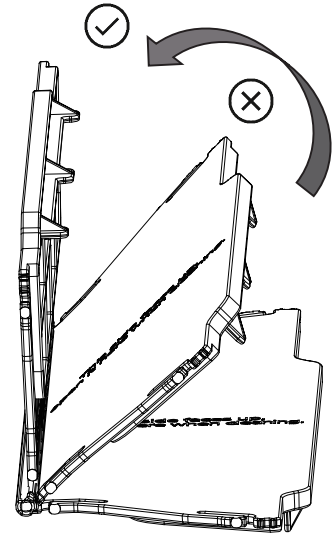
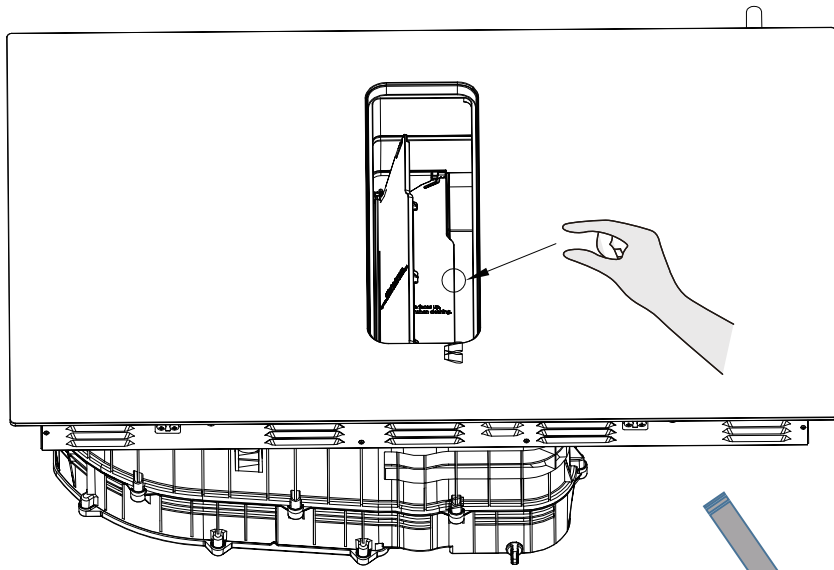


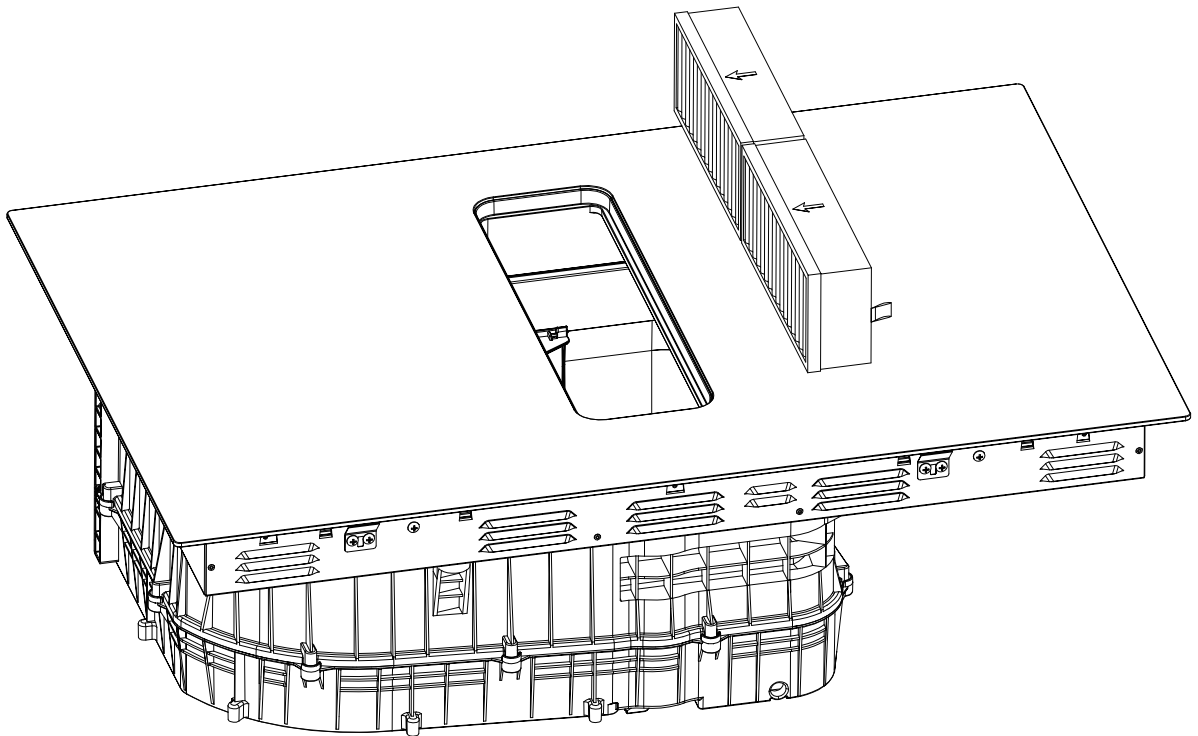
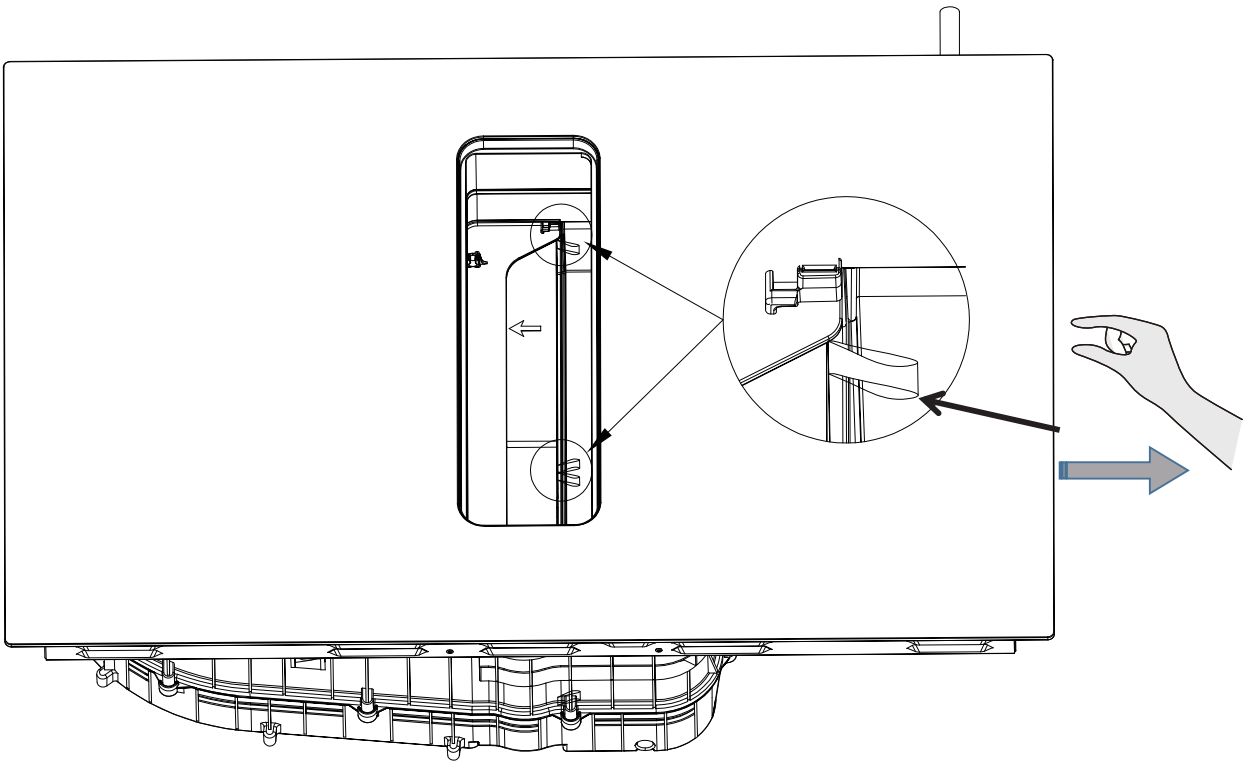
OK!

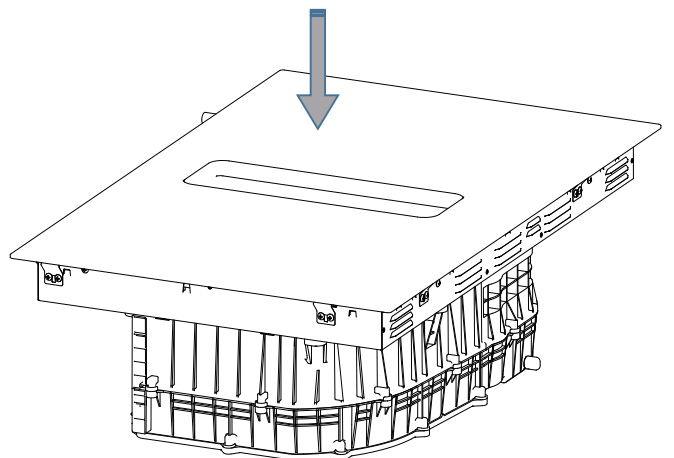
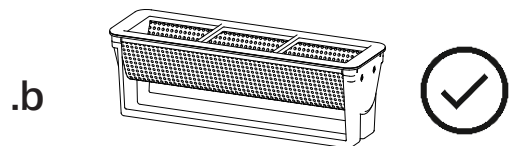
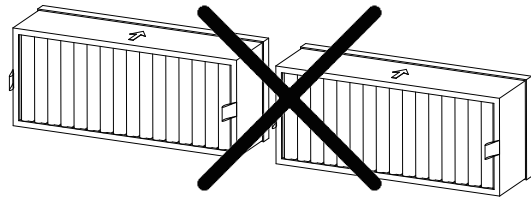
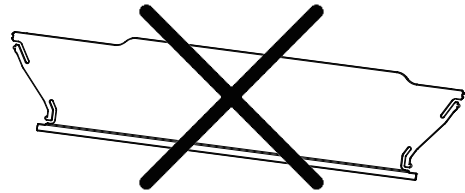
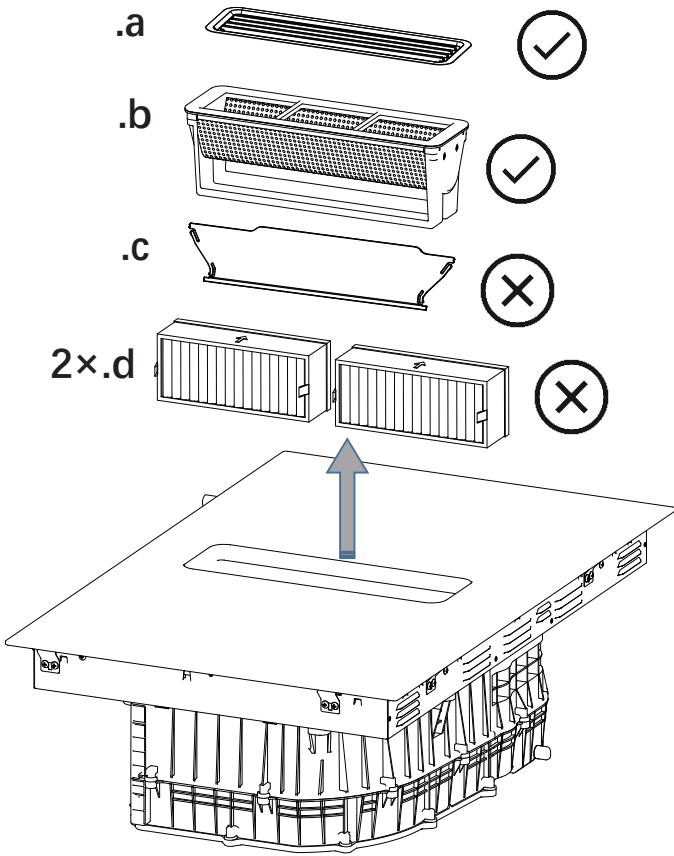


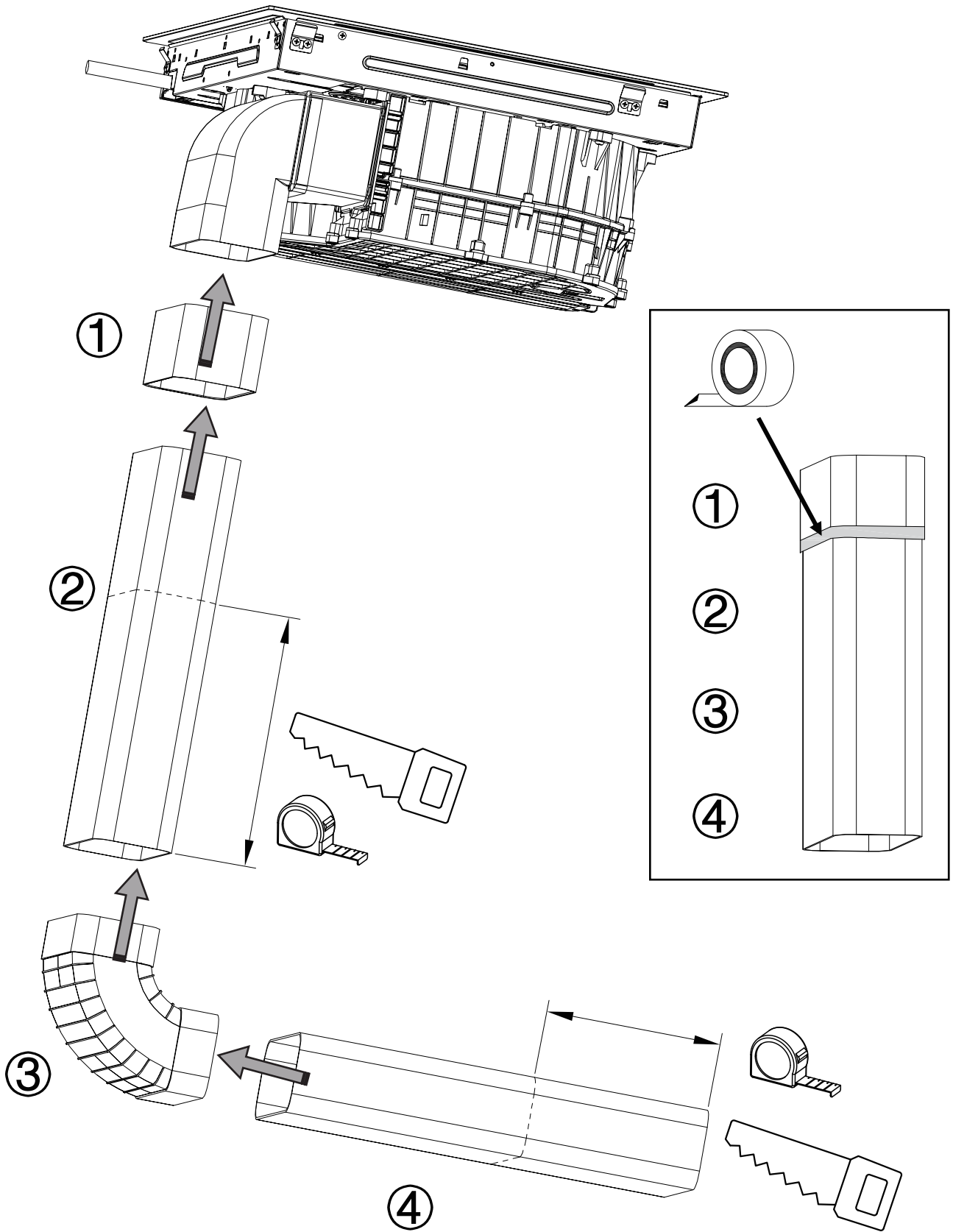
NG!

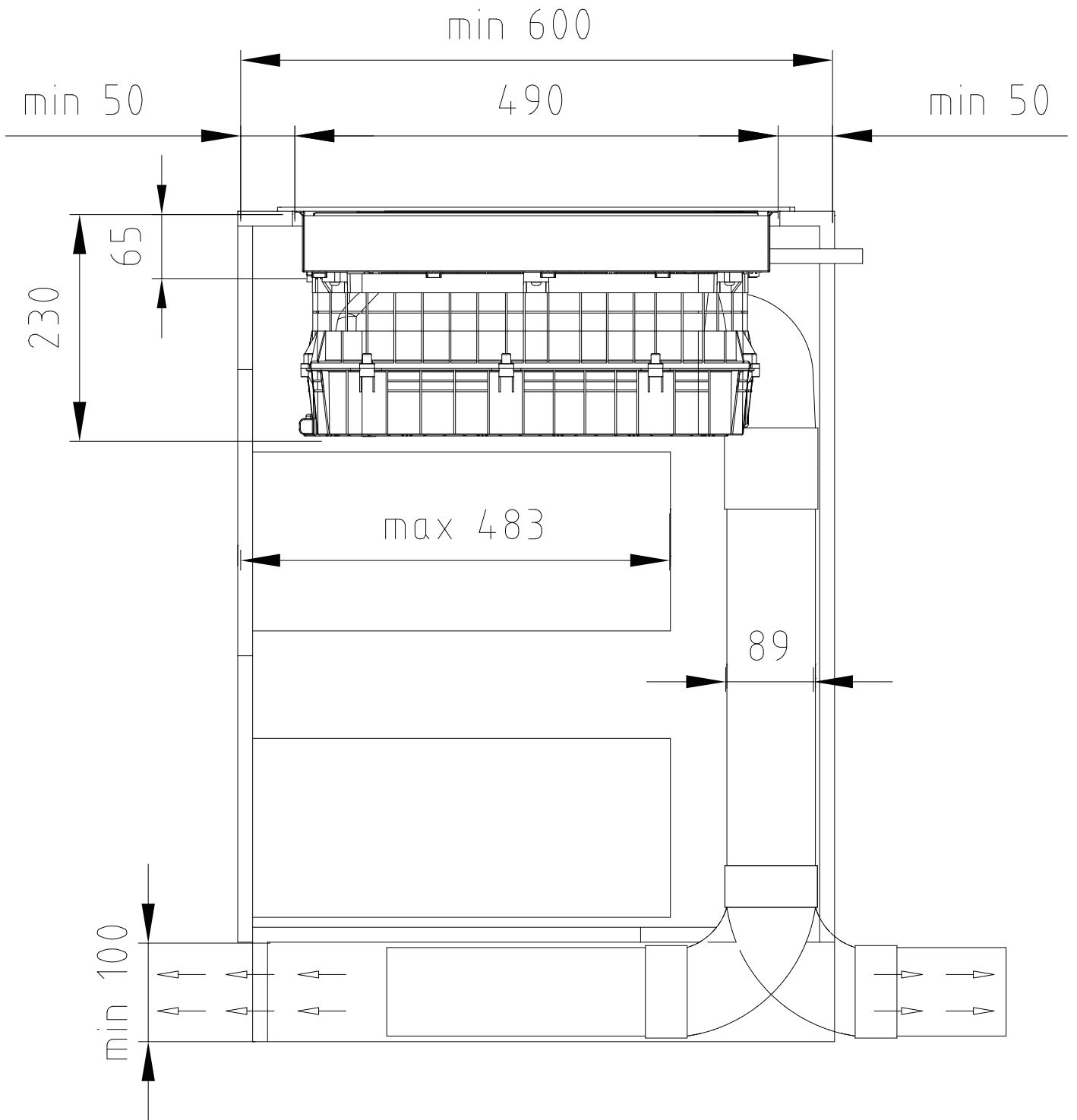


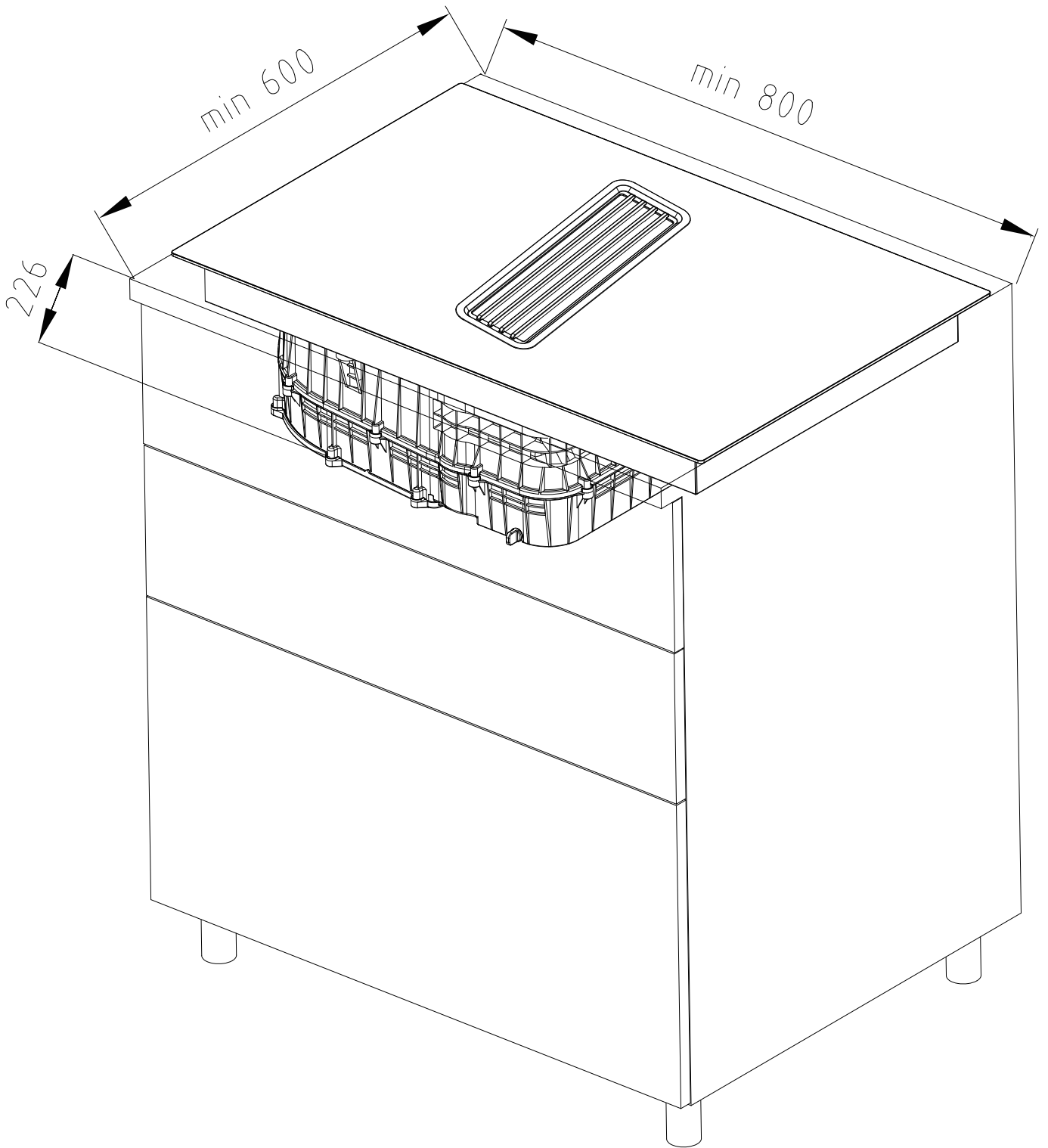




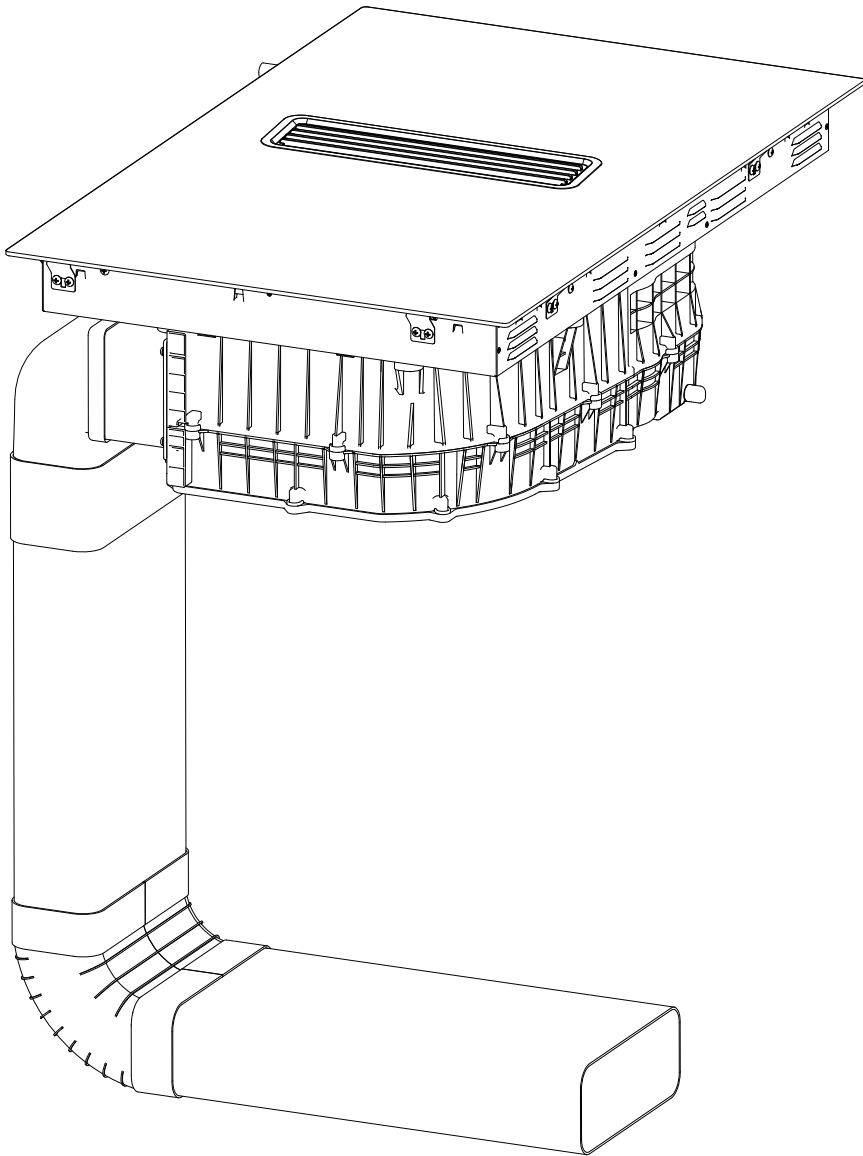


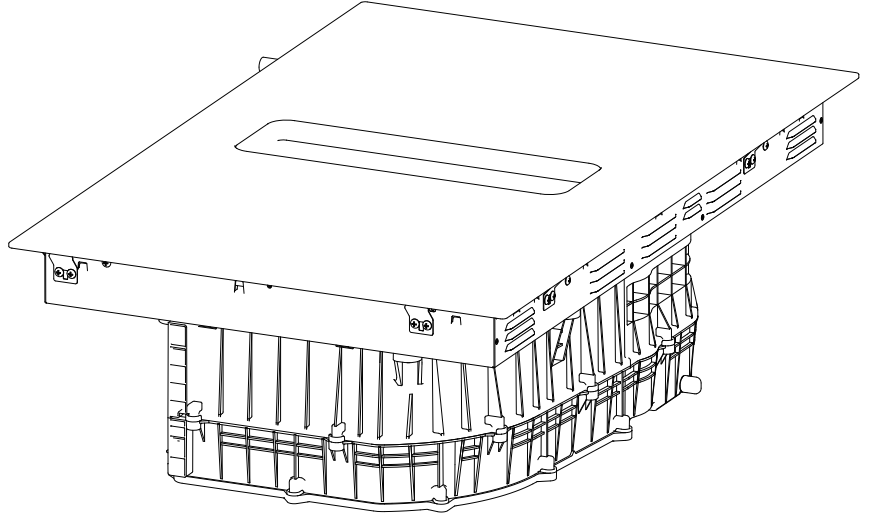
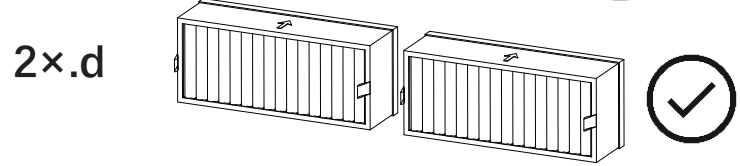
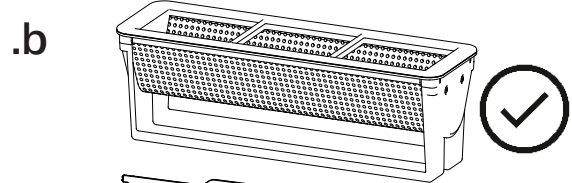
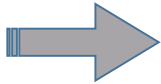


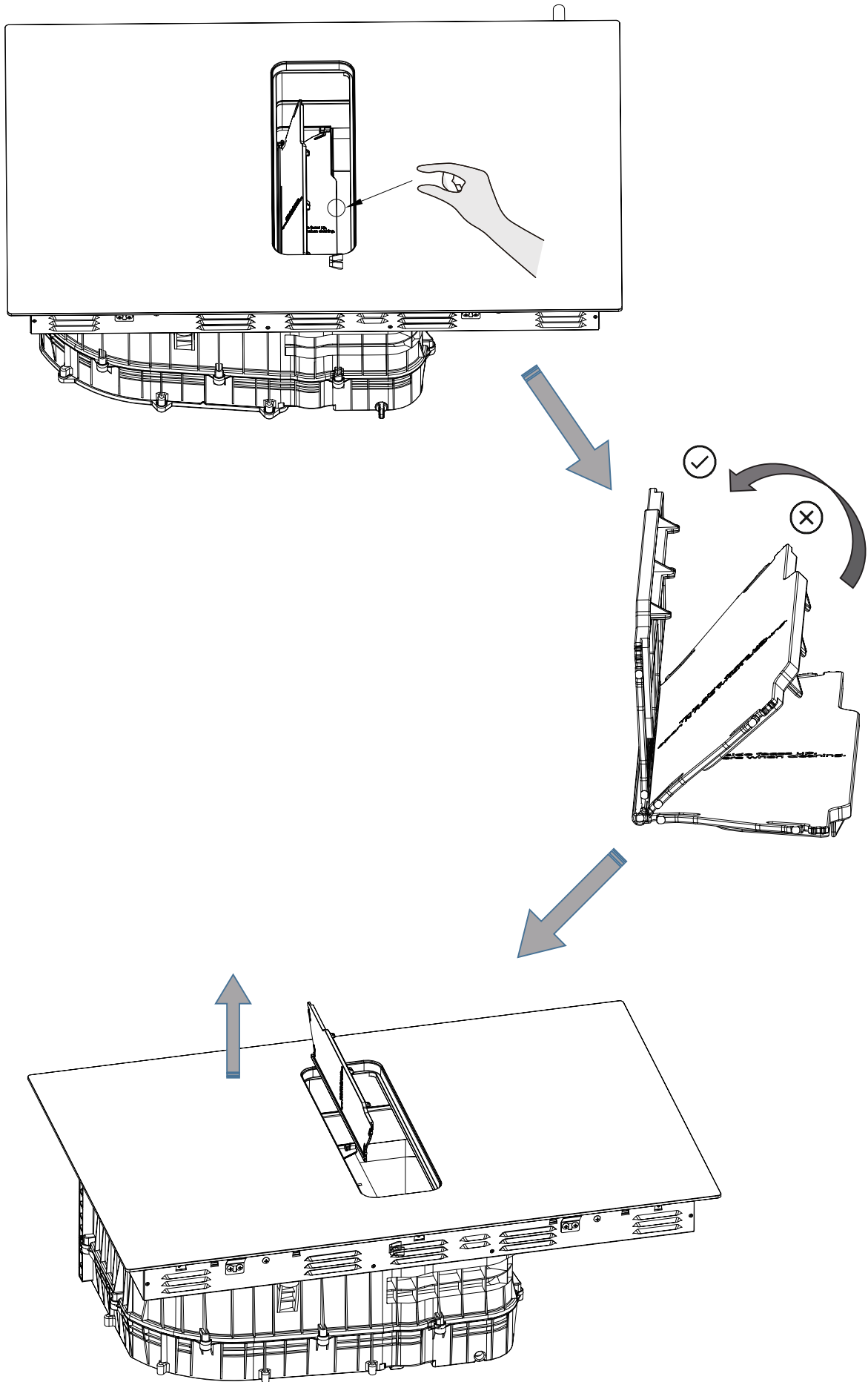


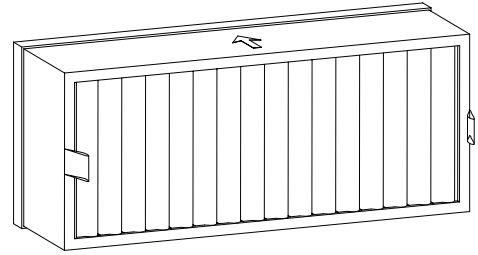
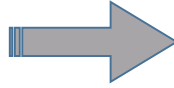
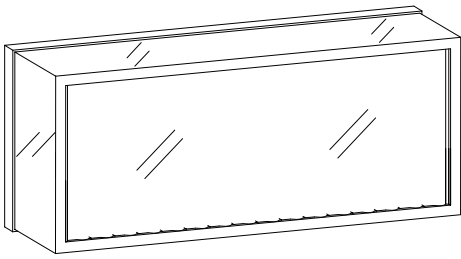


OK!

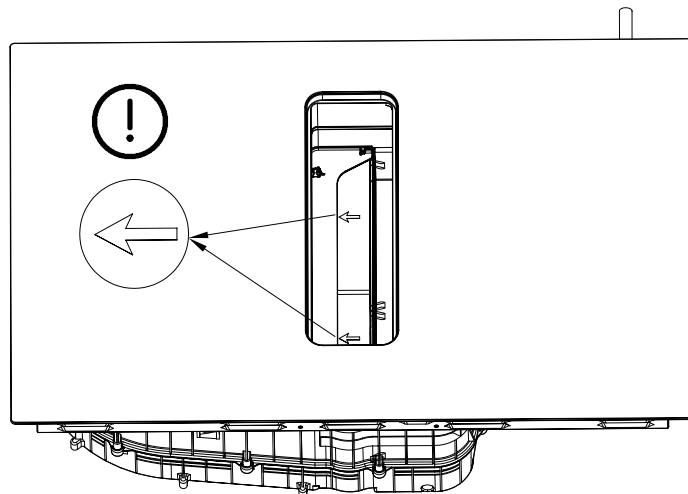
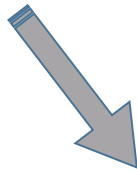
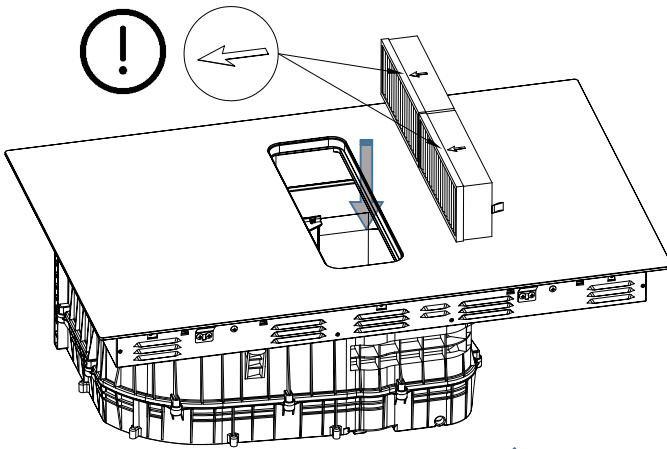


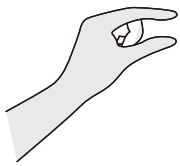
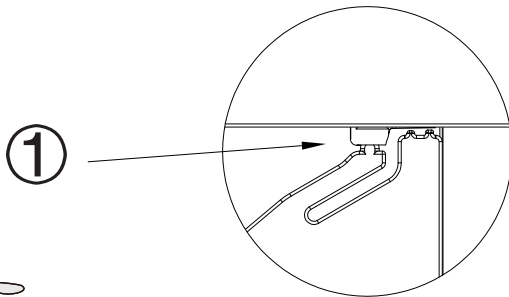
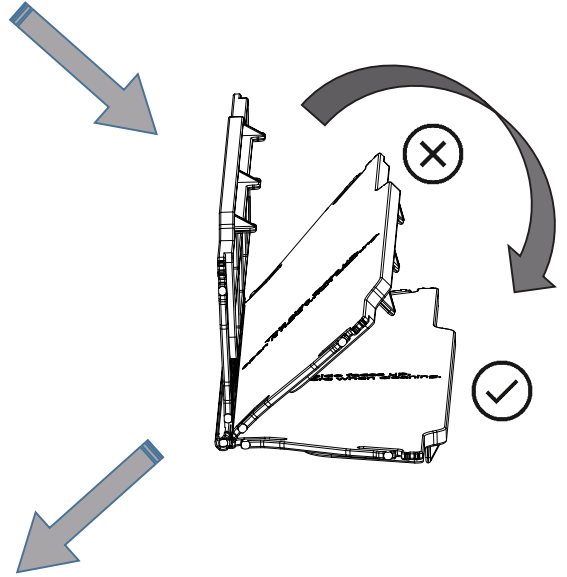
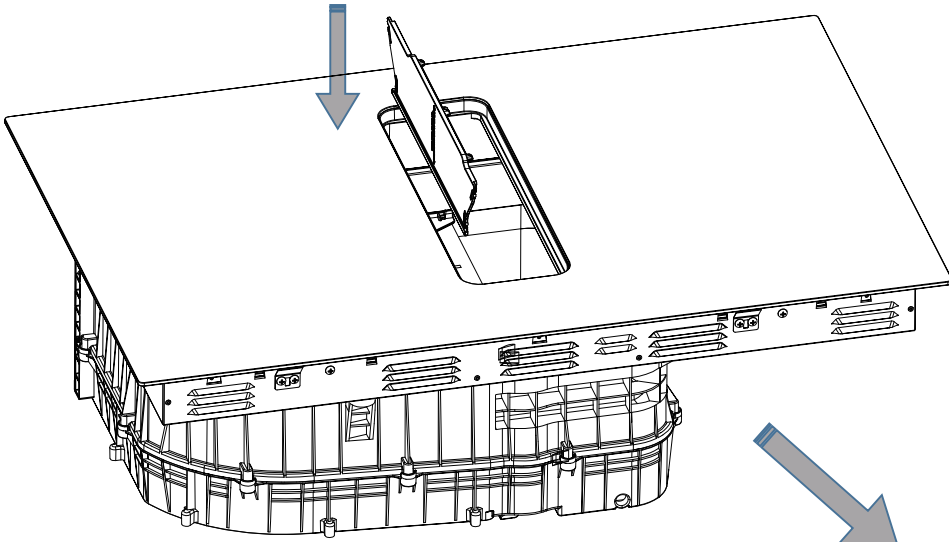




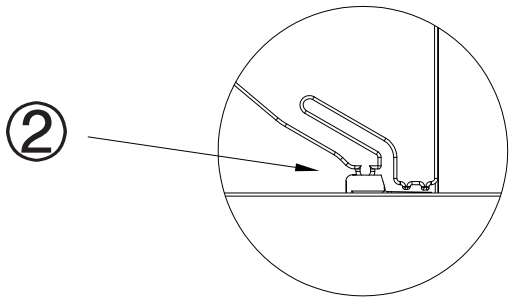


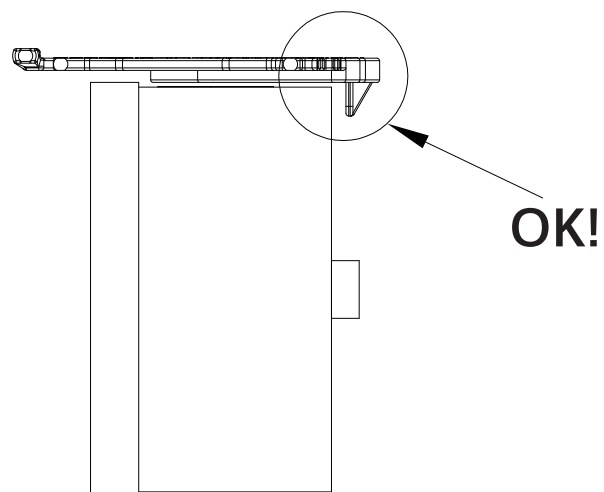
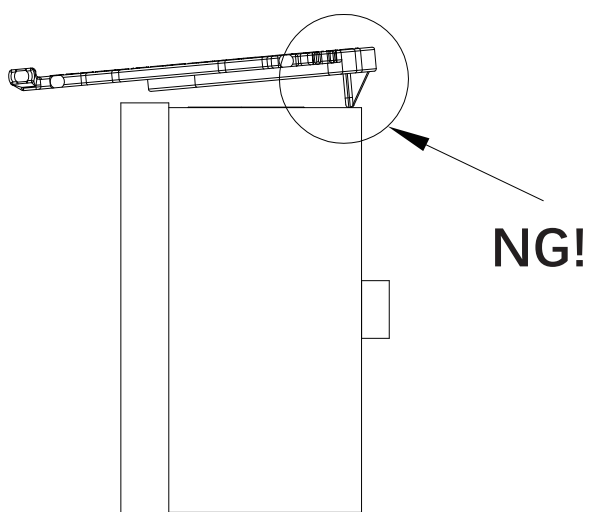
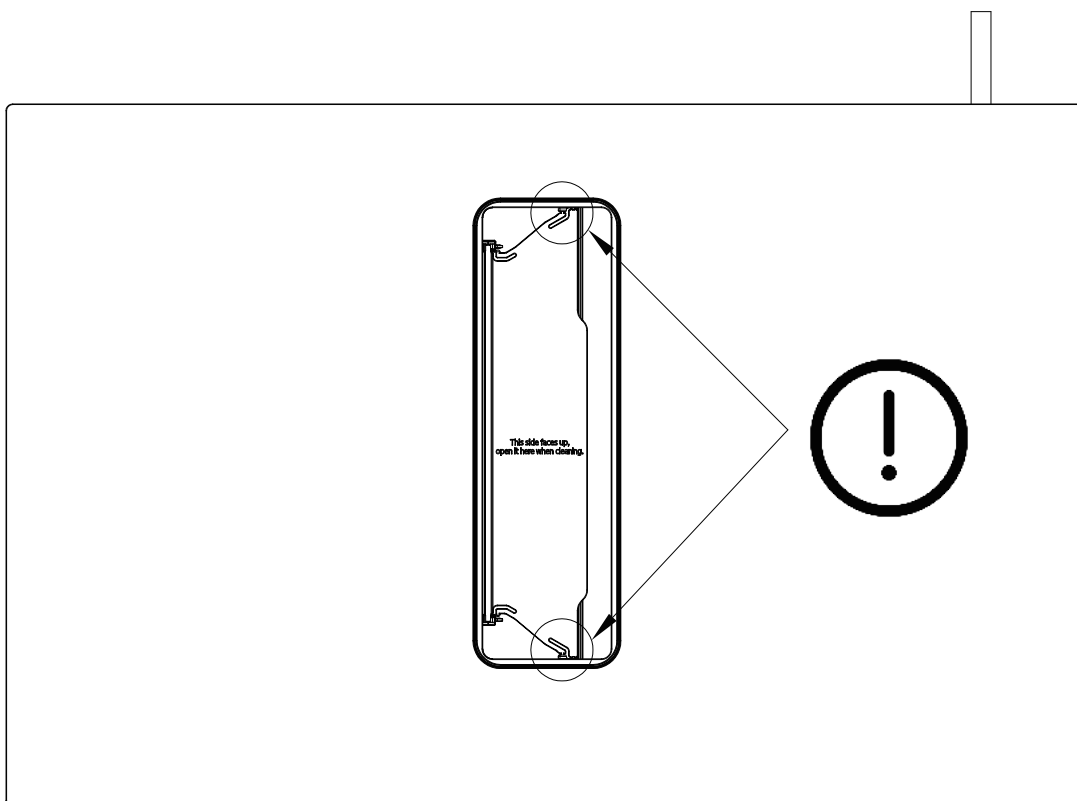
Before using the deodorizing filter element,
tear off the outer transparent film.

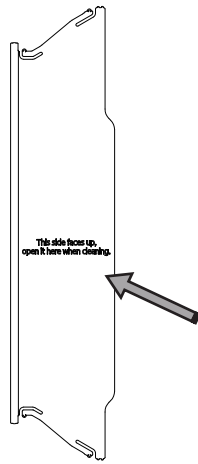




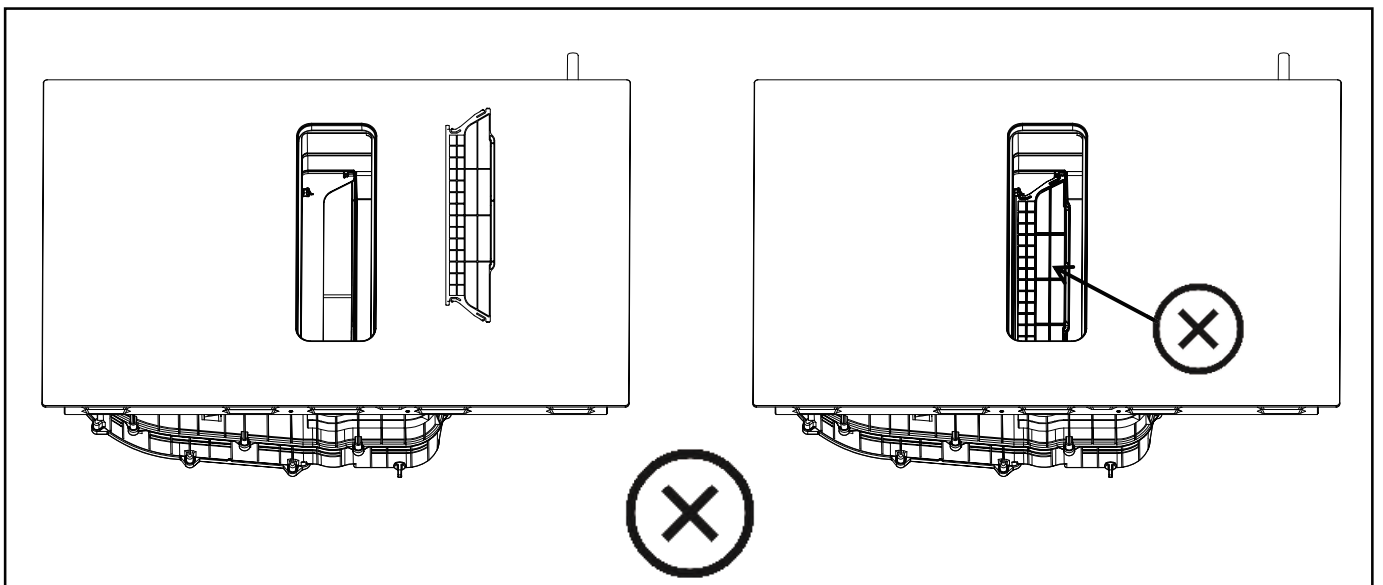
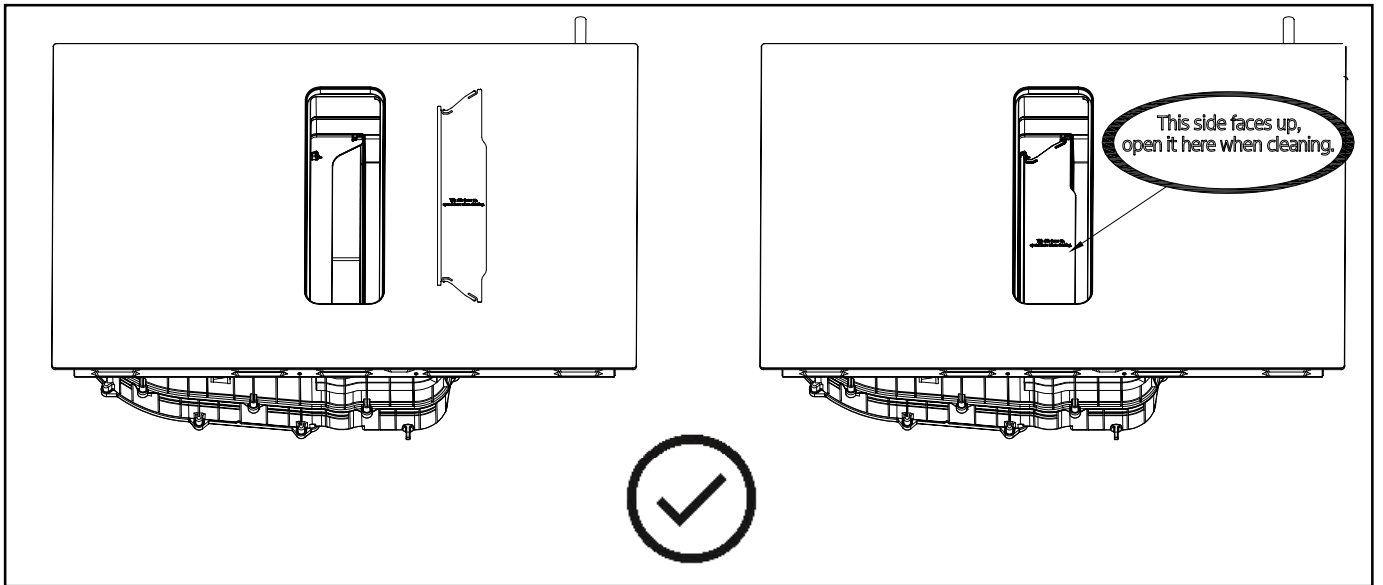
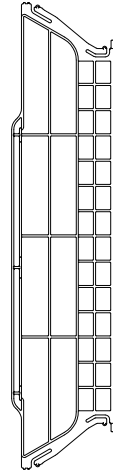
Press down to snap





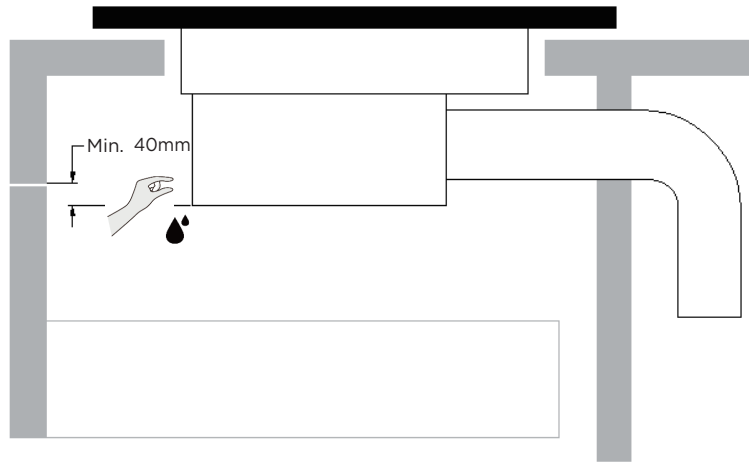


This side faces up,
open it here when cleaning.



WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

In order to drain liquids conveniently, it is necessary to keep a minimum distance of 40mm between the baffle and 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.

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.

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.


Before Locating the Fixing Brackets


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

CAUTIONS

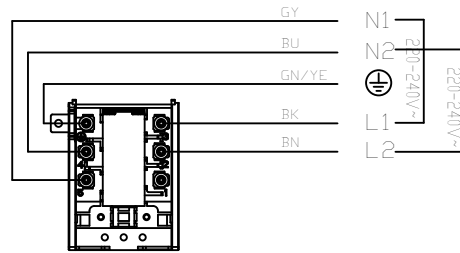
1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may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

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

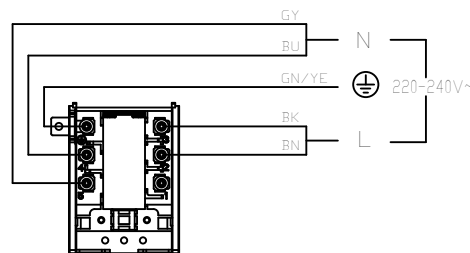
-  This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. 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.

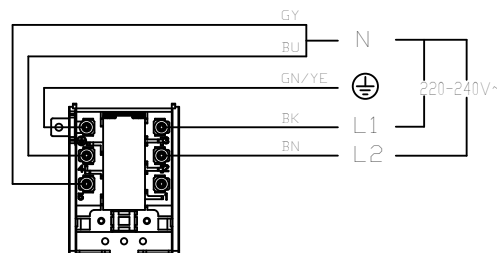
- ⚠ If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with 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.



220-240V~/380-415V 3N~



220-240V 1N~



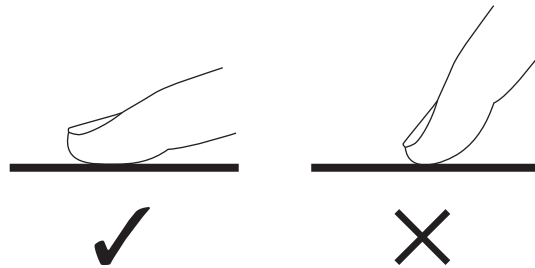
220-240V~/380-415V 3N~

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

OPERATION INSTRUCTIONS

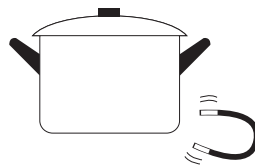
Touch Controls

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

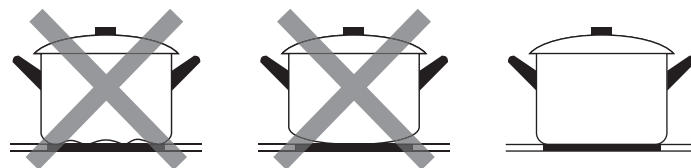


Choosing the Right Cookware

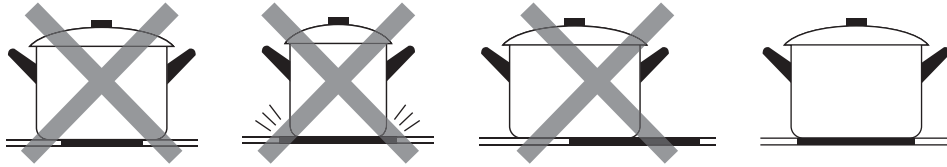
- ⚠️ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **L** 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.



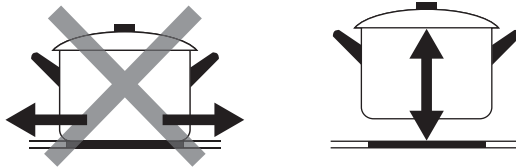
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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.



How to Use

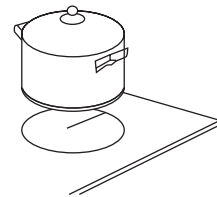
Start Cooking

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



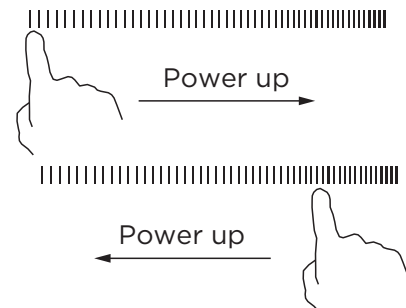
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



Select a heat setting by touching the slider control

- 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 minutes if no suitable pan is placed on it.





Manual ventilation control

You can control the ventilation setting manually.

NOTE


Using tall items of cookware may prevent the ex-traction system from working at optimum power. You can improve the extraction power by placing the lid on the cookware at an angle.

Activating the manual ventilation control

1. In the power-on state ,touch  key to activate the ventilation system;
2. Short press the hood key  to switch levels from 0-3, long press the hood key  for 3s to close the hood.
3. Touch  to switch to boost level.

The ventilation system is activated.

Changing or deactivating manual ventilation control

1. Power off
2. Using the hood key  to adjust the level to 0

Finish Cooking

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

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

0 |||





Run-on function for the ventilation system

ventilation system is divided into manual and automatic modes.

The automatic mode can be enabled after all the hob is enabled. It will be automatically disabled two minutes after the hob is all shut down.

Manually

In power on states, touch  or . digital screen display level 0-3 or b.

Automatically

In power on states, Touch , digital screen display A.

The appliance deactivates the run-on function when:

- 2 minutes after all hobs are shut down.
- press power key.

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the Flexible Area control.

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 and hold the Lock control for 3 seconds.	The digital tube displays “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the Lock control for 3 seconds.	

 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.

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 level, to avoid the risk of overloading.

To enter Power Management Function

State: Set Child Lock in power off state

Entry conditions:


1) LR max Burner **MAX** select key 3 seconds(+Buzzer sound)

2) LF max Burner **MAX** select key 3 seconds(+Buzzer sound)

Set working:

Set working:

To switch to another level

1) Select the power limit value with the lock key  (the range of power limit value selection is based on Spec)

There are 5 power levels, from “2.8kW” to “7.4kW”. The LF and RF digital display will show one of them.

“28 00” : the maximum power is 2.8kW.


“35 00” : the maximum power is 3.5kW.

“45 00” : the maximum power is 4.5kW.

“58 00” : the maximum power is 5.8kW.

“74 00” : the maximum power is 7.4kW.

Confirmation and Exit Power Management Function

After select power limit value, use power off key  for confirmation.

Then the hob will be turned off.

Timer control

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The maximum timing time is the default running time of the current running level, please refer to Default working times table.

Setting the timer to turn cooking zones off

Set one zone

Touching the heating zone slider control.

 15

When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

0:30

Set the time by touching the or control of the timer.

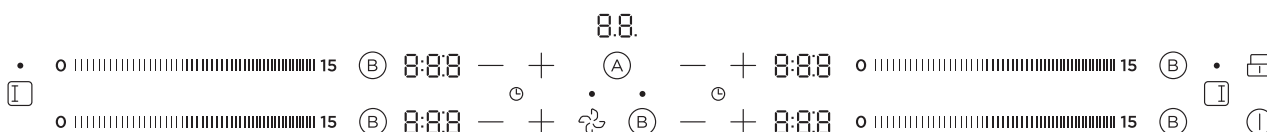
Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

— +

When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

Set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; The timing of each heating zone is independently set and displayed The show as below:



Cancel the timer

The timing time of the operation corresponding to the heating zone to 0:00.

— +

Touch and hold the timer control “-” and “+” for 1s, the timer will be cancel.

— +

NOTE

- 1) The manual timing setting cannot exceed the default timing time of the stove head. If the current level value is reduced after the maximum timing time is set, the timing time will automatically change to the default maximum time of the current level when the timing time is greater than the default closing time of the current level.
- 2) Under the timing display state, click the slider once to view the current heating level. After entering the display mode of level, click or slide the slider to set the level

Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob and hood. 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:

Induction hob:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Power level	10	11	12	13	14	15			
Default working timer (min)	120	120	120	90	90	90			

Hood:

Power level	1	2	3
Default working timer (min)	480	240	120

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

CLEANING AND MAINTENANCE

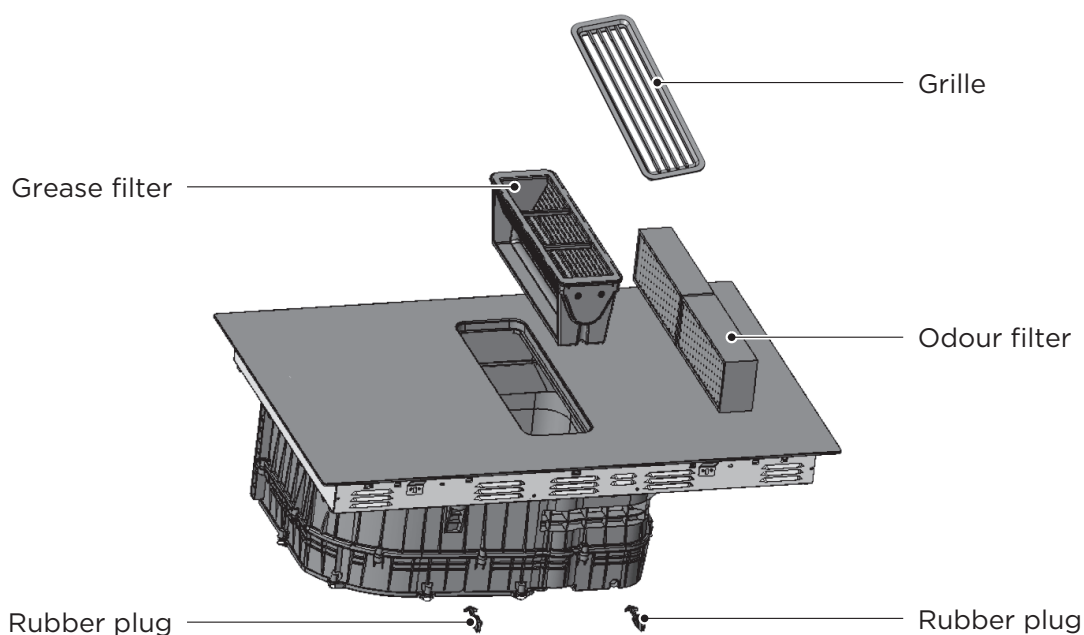
To keep your appliance working efficiently for a longtime, it is important to clean and maintain it carefully.

Cleaning the Hob

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass. (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for 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.

Components To Be Cleaned Or Replaced

The following overview shows the components of the appliance that you either replace or clean.

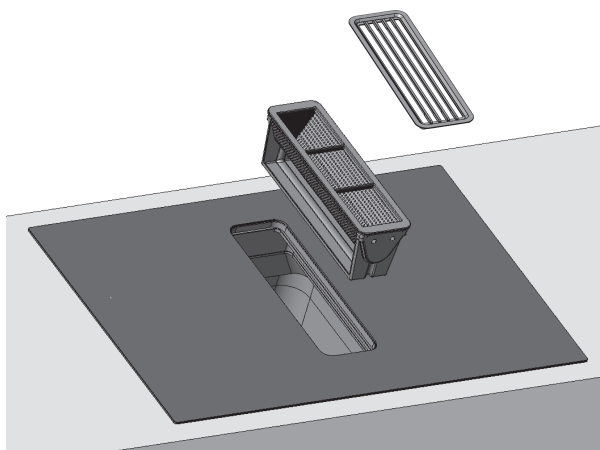


Changing The Odour Filter

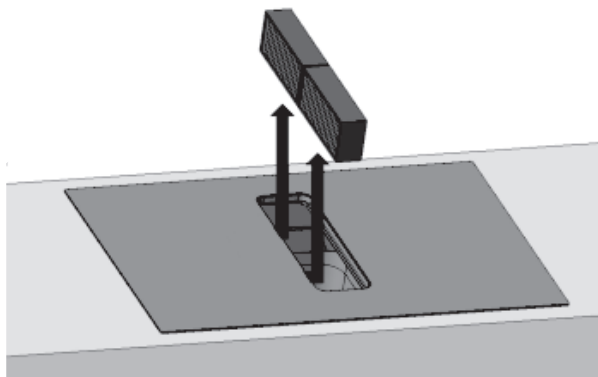
Change the odour filter regularly.

NOTE

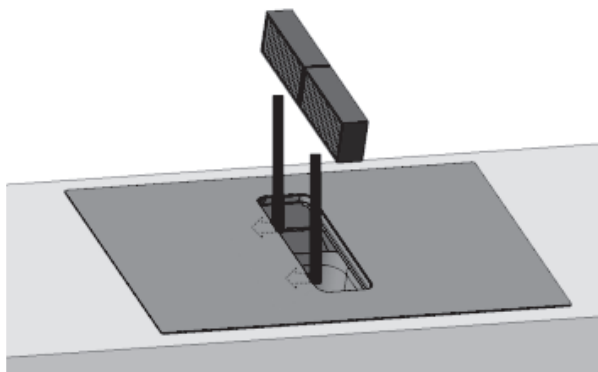
- You can obtain odour filters from specialist retailers or customer service.
- 1. To keep them in good working order, only use genuine replacement filters.
- 2. ATTENTION!
Falling grease filters and grille may damage the hob below.
Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.
- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



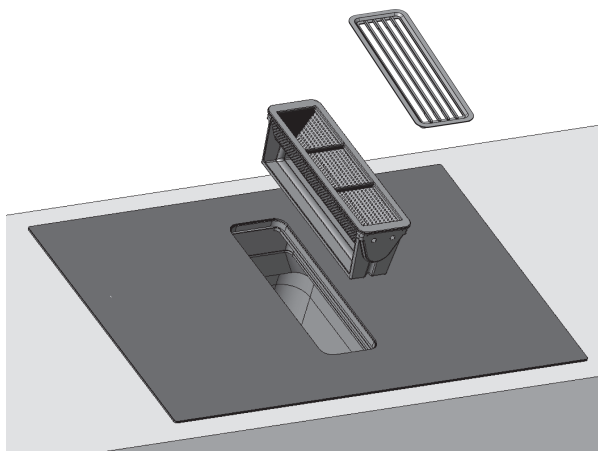
3. Remove the two odour filters, and dispose of them properly.




4. Insert two odour filters into the left of the appliance.



5. Insert the grease filter, and Cover the grille.



Resetting the saturation indicator

1. Replace the odour filter.
2. In the off state, long press lock key 3s to enter lock state.
3. long press  key for 3 sec to reset the odour filters, and the hood display screen show "CL"

Cleaning The Grille And Grease Filters

The grease filters filter the grease from the cooking vapour. To keep it in good working order, you must clean the grease filter regularly.

⚠ WARNING...Risk of fire!

Fatty deposits in the grease filters may catch fire.

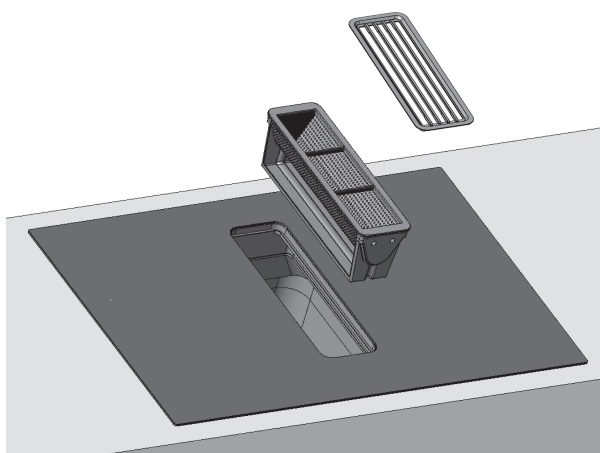
- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.

1. ATTENTION!

Falling grease filters may damage the hob below. (It is recommended to clear the grease filter every 7 days)

Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.

- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



2. Clean the grille.

- See chapter “Cleaning the grease filters or grille manually”

3. Clean the grease filters.

- See chapter “Cleaning the grease filters or grille manually”
- See chapter “Cleaning the grease filter in the dishwasher”

4. If required, remove the odour filters or acoustics filters and clean the appliance from the inside.

- See chapter “Changing the odour filter”

5. If any objects get into the appliance, remove these objects and ensure that the supply to the overflow container is not blocked.

6. Wipe out the inside of the appliance with soapy water and a dish cloth.

7. After cleaning, reinsert the dried metal grease filter.

Cleaning the grease filters or grille manually

1. Soak the grease filter or grille in hot soapy water.

2. Use a brush to clean the grease filter or grille.

Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.

Use special grease solvent for stubborn dirt.

3. Rinse the grease filters thoroughly.

4. Allow the grease filters to drain.

Cleaning the grease filter in the dishwasher

1. Place the grease filters loosely in the dishwasher and do not jam it in.
For optimum cleaning results, lay the grease filter on the filter side in the dishwasher.
Do not clean heavily soiled grease filters with utensils.
Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
2. Start the dishwasher.
Select a temperature of no more than 70°C.
3. Allow the grease filters to drain.

Clean The Cavity And Sewage

From the rubber plug, drain liquids or objects that come into the appliance from above.

Requirement: The appliance has cooled and the residual heat indicator has gone out.

1. Pull out the rubber plug with one hand and hold the bin with the other hand, drain liquids or objects from the rubber plug.
2. Ensure that the supply to rubber plug is not blocked, before plugging it back into place.
Remove any objects that have entered the appliance once it has cooled down. To do this, remove the grease filter.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do!
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
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.

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.

Problem	Possible causes	What to do!
E1,E2,E7	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
E3,E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail.	Please contact the supplier.
EL,EH	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
F5	Cooling fan failure	Please restart after the induction hob cools down.
B3	Abnormal temperature in ventilation system	Please restart after the induction motor cools down.
B5	Startup of the Ventilation system fails	Check hood for foreign objects, and restart hood.
B7	Startup of the Ventilation system fails	Please contact the supplier.
Bd	The communication between the display board and the hood driver board fails	Please contact the supplier.
EF	Multiple function key are pressed at the same time	Clean the operation panel.
FC	Filter replacement tips	Please replace the filter screen, refer to the filter screen replacement guide.

Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
--------------	---------	----------

Auto-Recovery

EL,EH	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
C2	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
B3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
B7	Ventilation system air duct fully blocked.	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check hood for foreign objects,and restart hood.

No Auto-Recovery

E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid.	
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit.	Replace the power board.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	
B5	Ventilation system error.	Replace the hood driver board or motor.
Bd	The communication between the display board and the hood driver board fails.	Replace the hood driver, power board, or display board, and check whether the connecting cable is damaged.

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".	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" .	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.

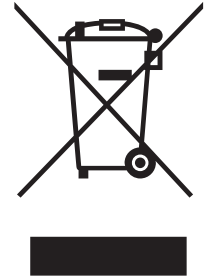
DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.





Master Kitchen

Midea Italia srl
Made in P.R. C.

