

# MANUALE D'USO

IHMK 8082B SP BK

Avvertenze: Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente questo manuale e conservarlo per riferimento futuro. La progettazione e le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso per il miglioramento del prodotto. Consultare il rivenditore o il produttore per maggiori dettagli.

Il diagramma qui sopra è solo per riferimento. Si prega di considerare l'aspetto del prodotto reale come standard.

## LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto MASTER KITCHEN! Prima di utilizzare il nuovo prodotto MASTER KITCHEN, leggere attentamente questo manuale per assicurarsi di sapere come utilizzare le caratteristiche e le funzioni offerte dal nuovo apparecchio in modo sicuro.

# INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO .....	01
ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....	02
SPECIFICHE .....	10
PANORAMICA DEL PRODOTTO .....	12
GUIDA RAPIDA .....	15
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO .....	17
ISTRUZIONI PER L'USO .....	53
PULIZIA E MANUTENZIONE .....	60
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....	65
MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE .....	69
SMALTIMENTO E RICICLO .....	70
TRATTAMENTO DEI DATI .....	71

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## Destinazione d'uso

Le seguenti linee guida sulla sicurezza hanno lo scopo di prevenire rischi imprevisti o danni derivanti da un funzionamento non sicuro o non corretto dell'apparecchio. Si prega di controllare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto per garantire un funzionamento sicuro. In caso di danni, contattare il rivenditore o il rivenditore. Si prega di notare che modifiche o alterazioni dell'apparecchio non sono consentite per motivi di sicurezza. L'uso non previsto potrebbe provocare rischi e perdita di diritto alla garanzia.

## Spiegazione dei simboli



### Pericolo

Questo simbolo indica che ci sono pericoli per la vita e la salute delle persone a causa del gas estremamente infiammabile.



### Avviso di tensione elettrica pericolosa

Questo simbolo indica che esiste un pericolo per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.



### Avviso

La parola segnale indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare morte o lesioni gravi.



### Attenzione

La parola segnale indica un pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.



### Attenzione

La parola segnale indica informazioni importanti (ad es. danni alle cose), ma non pericolo.



### Attenersi alle istruzioni

Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e mantenere questo apparecchio solo in conformità con le istruzioni per l'uso.

Prima di utilizzare/mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'apparecchio per un successivo utilizzo!

## Avvertenze di sicurezza

La sicurezza dell'utente è importante per noi. Prima di utilizzare il piano di cottura, leggere queste informazioni. Osservare scrupolosamente le istruzioni contenute nel presente manuale. Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali problemi, danni o incendi causati dalla mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, per la cottura dei cibi e l'aspirazione dei fumi generati dalla cottura. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, riscaldamento di ambienti). Il produttore declina ogni responsabilità per l'uso improprio o l'errata impostazione dei comandi.

Il prodotto può avere caratteristiche estetiche diverse rispetto alle illustrazioni di questo manuale, ma le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.

Questo manuale deve essere conservato per una futura consultazione in qualsiasi momento. In caso di vendita, trasferimento o spostamento, deve rimanere con il prodotto.

## Installazione

### Rischio di scosse elettriche

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi lavoro o manutenzione.
- La connessione a un buon sistema di messa a terra è fondamentale e obbligatorio.
- Qualsiasi modifica al sistema di cablaggio domestico devono essere fatte solo da un elettricista qualificato.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe provocare scosse elettriche o morte.
- L'installazione o la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico qualificato in conformità alle istruzioni del produttore e alle norme di sicurezza locali. Non riparare o sostituire alcuna parte del dispositivo se non espressamente indicato nelle istruzioni per l'uso.
- La messa a terra del dispositivo è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento del dispositivo, incorporato nell'armadio, alla rete elettrica.
- Per garantire che l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, è necessario un regolare interruttore unipolare che assicuri il distacco completo della rete elettrica in condizioni di sovratensione di categoria III, secondo le regole di installazione.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe. Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili all'utente.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica: controllare la targhetta (sul fondo 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 dubbio, consultare un elettricista qualificato.

## **Rischio di tagli**

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

## **Importanti indicazioni di sicurezza**

- Leggere queste istruzioni con attenzione prima di installare o usare l'apparecchio.
- Non collocare sull'apparecchio alcun materiale o prodotto combustibile in nessuna circostanza.
- Far consultare queste istruzioni alla persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare ogni rischio, l'apparecchio deve essere installato in modo conforme a queste indicazioni di installazione.
- L'apparecchio deve essere correttamente installato e munito di messa a terra solo da persone adeguatamente qualificate.
- L'apparecchio dovrebbe essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore isolante che fornisca completa disconnessione dall'alimentazione.
- L'installazione non corretta dell'apparecchio potrebbe invalidare ogni richiesta di garanzia o responsabilità.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 o più anni di età, e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza o conoscenza purché vengano garantite supervisione o indicazioni utili circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e purché tali persone comprendano i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini privi di supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo rappresentante o una persona altrettanto qualificata al fine di evitare rischi.
- Avvertenza: Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche, poiché le superfici di vetro-ceramica o materiali simili proteggono le parti vive.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi dal momento che potrebbero diventare roventi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Non dovrebbe venire utilizzato un pulitore a vapore.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un sistema di timer esterno o di telecomando separato.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.

- **AVVERTENZA:** La cottura incustodita su un piano di cottura con grassi o oli può essere pericolosa e provocare un incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'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 di cottura tramite il suo comando e non affidarsi al rilevatore di pentole.
- Evitare le fuoriuscite; quando si fanno bollire o si riscaldano liquidi, abbassare l'alimentazione di calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote o senza contenitori.
- Una volta terminata la cottura, spegnere la relativa zona.
- Non utilizzare mai fogli di alluminio per cucinare e non appoggiare direttamente sulla superficie di cottura prodotti confezionati con alluminio. L'alluminio si scioglierebbe e danneggerebbe irrimediabilmente l'apparecchio.
- Non riscaldare mai una lattina o una scatola di latta contenente alimenti senza prima aprirla: potrebbe esplodere!

## **Funzionamento e manutenzione**

### **Rischi di scosse elettriche**

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

### **Rischio per la salute**

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

### **Rischio di superficie rovente**

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

### **Rischio di tagli**

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

### **Importanti indicazioni di sicurezza**

- Non lasciare mai l'apparecchio privo di sorveglianza quando è in uso. Liquidi in ebollizione causano fumo e traboccamenti oleosi che potrebbero prendere fuoco.
- Non usare l'apparecchio come superficie di lavoro o di deposito.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non mettere né lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, carte di memoria magnetici) o apparecchi elettrici (ad es. computer, riproduttori MP3) vicino all'apparecchio, in quanto potrebbero venire influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non usare l'apparecchio per intiepidire o riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto in questo manuale (cioè, utilizzando i comandi tattili). Non fidarsi nella funzione di rilevamento pentola per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio né di sedersi, starvi in piedi o salirvi sopra.
- Non riporre oggetti che potrebbero interessare ai bambini in armadietti collocati sopra l'apparecchio. Qualora i bambini si arrampicassero sull'apparecchio, potrebbero riportare gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o privi di sorveglianza nella zona in cui viene utilizzato l'apparecchio.

- Bambini o persone con una disabilità che ne limiti la capacità di utilizzare l'apparecchio dovrebbero avere una persona responsabile e competente che li istruisca circa il suo utilizzo. L'istruttore dovrebbe accertarsi che sappiano usare l'apparecchio senza provocare danni a se stessi o all'ambiente circostante.
- Non riparare né sostituire alcuna componente dell'apparecchio se non specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi dovrebbero essere fatti da un tecnico qualificato.
- Non mettere né lasciar cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non mettersi in piedi sul piano di cottura.
- Non usare padelle con bordi frastagliati e non trascinare le pentole lungo la superficie in vetro del piano a induzione in quanto ciò potrebbe graffiare il vetro.
- Non usare abrasivi o altri detergenti aggressivi per pulire il piano di cottura, in quanto potrebbero graffiare il vetro del piano a induzione.
- Questo apparecchio è progettato per essere usato in ambiente domestico o simile, come: - cucina per il personale in negozi, uffici o altri ambienti di lavoro; - fattorie; - clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; - ambienti tipo bed & breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano roventi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare gli elementi che si riscaldano.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni dovrebbero essere tenuti lontani, a meno che non siano tenuti sotto costante supervisione.
- L'ambiente deve essere adeguatamente ventilato quando la cappa viene utilizzata contemporaneamente ad altri dispositivi di combustione, a gas o meno.
- 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 di pulizia della cappa e di sostituzione e pulizia dei filtri comporta un rischio di incendio.
- È severamente vietato bruciare gli alimenti con la fiamma. L'uso di una fiamma libera può danneggiare i filtri e causare un rischio d'incendio; è quindi da evitare in ogni caso. 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 diventare calde.
- 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 mai la cappa se la griglia non è stata montata correttamente!
- Per l'installazione utilizzare esclusivamente le viti di fissaggio fornite con il prodotto o, se non fornite, acquistare il tipo di viti corretto. 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 ( $4 \times 10^{-5}$  bar). Questo obiettivo può essere raggiunto quando l'aria necessaria per la combustione può entrare attraverso aperture che non possono essere sigillate, ad esempio porte, finestre, cassette a muro per l'aria in ingresso/di scarico o altri mezzi tecnici. La sola presenza di una scatola a muro per l'aria in entrata/uscita non garantisce il rispetto del limite.
- Raccomandazioni per un uso corretto al fine di ridurre l'impatto sull'ambiente: Quando si inizia a cucinare, accendere la cappa alla velocità minima 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/i filtro/i al carbone quando necessario.
- Per garantire le elevate prestazioni del filtro del grasso, pulirlo quando necessario. Per migliorare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore, utilizzare il diametro massimo del condotto indicato in questo manuale.
- Lasciare grasso o olio in cottura su un piano di cottura incustodito può essere pericoloso e provocare incendi.
- Non lasciare mai incustoditi olio o grassi caldi.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro antigrasso.
- Non lavorare mai con fiamme libere vicino all'apparecchio (ad es. flambatura) in prossimità dei filtri del grasso.
- Non installare l'apparecchio vicino a un apparecchio di riscaldamento a combustibile solido (ad esempio, a legna o a carbone), a meno che l'apparecchio di riscaldamento non abbia un coperchio sigillato e non rimovibile. Non devono essere presenti scintille.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Se liquidi caldi penetrano nell'apparecchio, rimuovere il filtro del grasso o il contenitore del troppopieno solo dopo che l'apparecchio si è raffreddato.
- Al momento del disimballaggio si avverte un leggero odore, che scomparirà presto.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente le protezioni del piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni [RY1] per l'uso appropriate o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

- Le cappe da cucina e gli altri estrattori di fumi di cottura possono compromettere il funzionamento sicuro di apparecchi a gas o altri combustibili (anche in altri locali) a causa del riflusso dei gas di combustione. Questi gas possono causare avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa o di un altro estrattore di fumi di cottura, il funzionamento degli apparecchi a gas deve essere testato da una persona competente per garantire che non si verifichi un riflusso dei gas di combustione.
- Se la pulizia non viene eseguita secondo le istruzioni, sussiste il rischio di incendio.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono surriscaldarsi se utilizzate con apparecchi di cottura.
- Devono essere rispettate le norme relative allo scarico dell'aria.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non è destinato all'uso con piani di cottura a gas.

**Congratulazioni** per aver acquistato il nuovo piano cottura a induzione. Si consiglia di leggere questo manuale di istruzioni/installazione per comprendere appieno le modalità di installazione e funzionamento. Per l'installazione, leggere la sezione relativa all'installazione. Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza e conservare il presente Manuale di istruzioni/di installazione per future consultazioni.

# SPECIFICHE

<b>Piano cottura</b>	<b>IHMK 8082B SP BK</b>
Zone di cottura	4 zone di cottura
Tensione	220-240V- 380-415V 3N- 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	7400W
Dimensioni (D×W×H(mm))	800X520X230
Dimensioni di incasso A×B (mm)	750X490
Motore	BLDC

## Certificazione energetica

<b>Produttore</b>	<b>MASTER KITCHEN</b>		
<b>ID modello</b>	<b>IHMK 8082B SP BK</b>		
	Simbolo	Valore	Unità
Tipo di piano cottura	Piano cottura elettrico		
Numero di zone di cottura	Due zone		
Tecnologia di riscaldamento	Cottura a induzione		
Diametro della superficie utile per zona di cottura Ø	Ø	-	cm
Diametro della superficie utile superficie di cottura L*W	L W	Area sinistra: 37,5*20,5 Area destra: 37,5*20,5	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura	EC <sub>electric cooking</sub>	Area sinistra: 185 Area destra: 188	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura	EC <sub>electric hob</sub>	186	Wh/kg
<b>Consumo energetico</b>			
Consumo energetico annuale	AEC <sub>hood</sub>	30,3	kWh/a
Classe di efficienza energetica	-	A	-
Indice di efficienza energetica	EEl <sub>hood</sub>	49,7	-
Efficienza fluidodinamica	FDE <sub>hood</sub>	27,5	-
Classe di efficienza fluidodinamica	-	B	-
<b>Illuminazione</b>			
Efficienza luminosa	LE <sub>hood</sub>	N/A	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	N/A	-

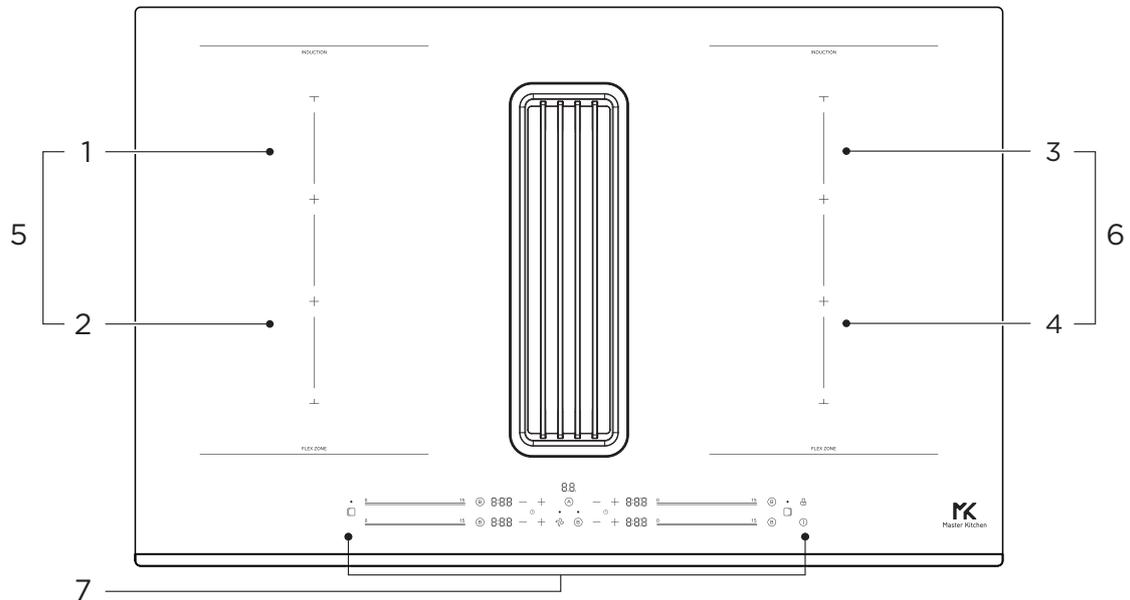
	Simbolo	Valore	Unità
<b>Filtrazione dei grassi</b>			
Efficienza di filtrazione dei grassi	GFE <sub>hood</sub>	79,1	%
Classe di efficienza di filtrazione dei grassi	-	C	-
<b>Portata d'aria (estrazione canalizzata)</b>			
Portata d'aria massima con l'impostazione più bassa	-	620	m <sup>3</sup> /h
in condizioni di utilizzo normale	-	519	m <sup>3</sup> /h
Flusso d'aria massimo alla regolazione massima in condizioni d'uso normali	-	646	m <sup>3</sup> /h
<b>Rumore (aspirazione canalizzata)</b>			
Emissioni di potenza acustica ponderata A dell'aria con la regolazione più bassa	-	57	dB
Emissioni di potenza sonora ponderata A in aria con impostazione massima	-	65	dB
Emissioni di potenza sonora ponderata in aria A con impostazione boost	-	70	dB
<b>Consumo energetico</b>			
Consumo energetico in modalità spento	Po	0.42	W
Consumo energetico in modalità standby	Ps	N/A	W
<b>Portata d'aria (estrazione con ricircolo)</b>			
Flusso d'aria massimo con l'impostazione più bassa in condizioni d'uso normali	-	355	m <sup>3</sup> /h
Flusso d'aria massimo alla massima regolazione in condizioni d'uso normali	-	468	m <sup>3</sup> /h
Flusso d'aria massimo con impostazione boost	-	520	m <sup>3</sup> /h
<b>Rumore (estrazione a ricircolo)</b>			
Emissioni di potenza acustica ponderata A dell'aria con la regolazione più bassa	-	62	dB
Emissioni di potenza sonora ponderata A in aria con impostazione massima	-	67	dB
Emissioni di potenza sonora ponderata in aria A con impostazione boost	-	70	dB

Peso e dimensioni sono approssimativi. Poiché siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, possiamo modificare le specifiche e il design senza preavviso.

<b>Diametro della base delle pentole a induzione</b>		
<b>Zona di cottura</b>	<b>Minimo</b>	<b>Massimo</b>
1 e 2 e 3 e 4	120	200
Zona flessibile	120	220*380

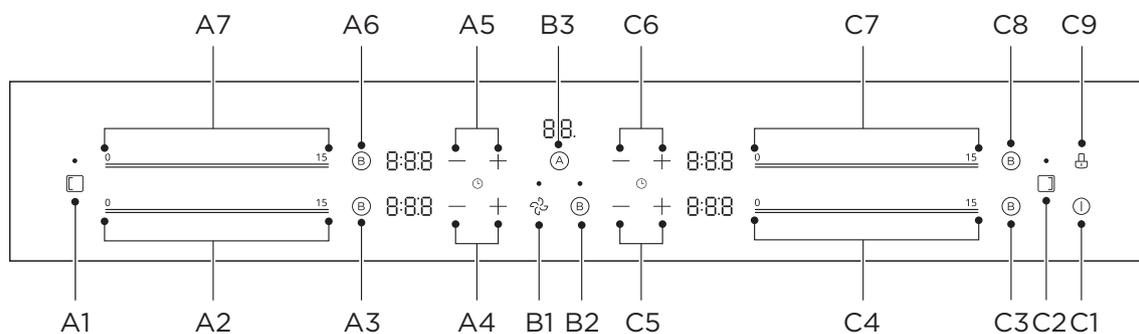
# PANORAMICA DEL PRODOTTO

## Vista dall'alto



- |                          |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Max. 2200/3600 W zona | 2. Max. 2200/3600 W zona | 3. Max. 2200/3600 W zona |
| 4. Max. 2200/3600 W zona | 5. Max. 3300/3700 W zona | 6. Max. 3300/3700 W zona |
| 7. Pannello di controllo |                          |                          |

## Pannello di controllo



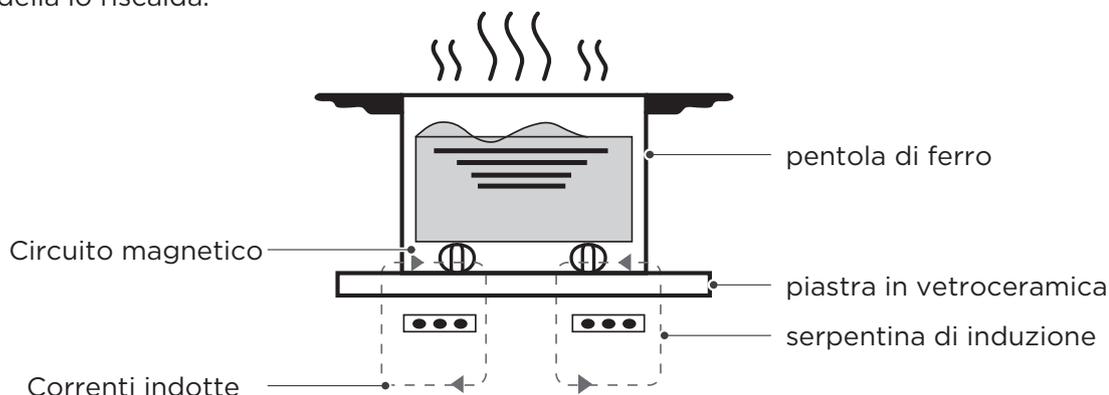
- |  |  |  |
|--|--|--|
| A1. Controllo dell'area flessibile         | A2. Controlli di regolazione della potenza | A3. Aumento di potenza                 |
| A4. Controlli di regolazione del tempo     | A5. Controlli di regolazione del tempo     | A6. Boost                              |
| B1. Controllo di regolazione della cappa   | B2. Boost                                  | B3. Piano cottura e cappa automatici   |
| C1. Controllo ON/OFF                       | C2. Controllo area flessibile              | C3. Boost                              |
| C4. Controlli di regolazione della potenza | C5. Controlli di regolazione del tempo     | C6. Controlli di regolazione del tempo |
| C7. Controlli di regolazione della potenza | C8. Boost                                  | C9. Controllo di blocco                |

### ● NOTA

Tutte le immagini contenute in questo manuale sono solo a scopo esplicativo. Qualsiasi discrepanza tra l'oggetto reale e l'illustrazione del disegno è soggetta all'oggetto reale.

## Teoria operativa

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 indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie di vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella lo riscalda.



## Modalità operativa

L'apparecchio può essere utilizzato in modalità di estrazione dell'aria o in modalità di circolazione dell'aria.

### Modalità di estrazione dell'aria

L'aria aspirata viene pulita dai filtri antigrasso e convogliata verso l'esterno tramite un sistema di tubature.



L'aria non deve essere scaricata in una canna fumaria utilizzata per lo scarico dei fumi di apparecchi a gas o altri combustibili (non si applica agli apparecchi che scaricano l'aria solo nel locale).

- Se l'aria di scarico deve essere convogliata in una canna fumaria o in un condotto di scarico dei gas di scarico non funzionanti, 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 depurata dai filtri antigrasso e da un filtro antiodore e reimpressa nel locale.



Per bloccare gli odori in modalità aria circolante, è necessario installare un filtro antiodore. Le diverse opzioni per il funzionamento dell'apparecchio in modalità di circolazione dell'aria sono riportate nel nostro catalogo. In alternativa, chiedere al proprio rivenditore.

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

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere la pellicola protettiva eventualmente presente sul piano di cottura a induzione.
- Impostare la modalità di funzionamento.

L'apparecchio viene fornito con una modalità di estrazione dell'aria preimpostata.

Se si desidera passare dalla modalità di estrazione dell'aria alla modalità di circolazione dell'aria, è possibile seguire la seguente procedura:

1 Accedere alle impostazioni della modalità cappa

Stato: Impostare il blocco bambini in stato di spegnimento.

Condizioni di inserimento: premere il pulsante (A) key per 3 secondi (+suono del cicalino), e il display digitale LF visualizzerà "ou" o "In", utilizzando il tasto di blocco (B) per cambiare modalità;

Se ora si trova in modalità di estrazione dell'aria e il display digitale LF visualizza "ou", utilizzare il pulsante di accensione (C) per confermare e accendere la macchina;

Se ora si trova in modalità Circolazione aria e il display digitale LF visualizza "In", utilizzare il pulsante di accensione (C) per confermare e accendere la macchina;

# GUIDA RAPIDA

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

## Suggerimenti di cottura

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

### Sobbollire, cucinare il riso

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

### Cuocere le bistecche

Per cucinare succulente bistecche:

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

### Per friggere

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

## Rilevamento di piccoli oggetti

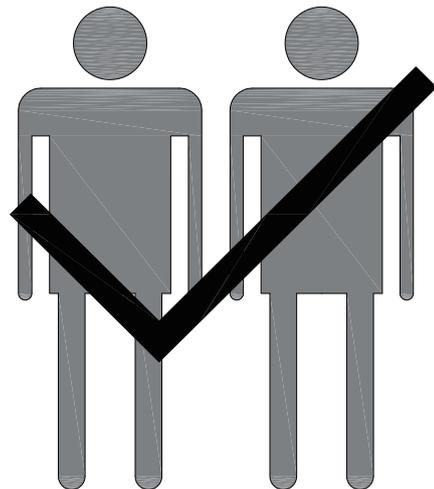
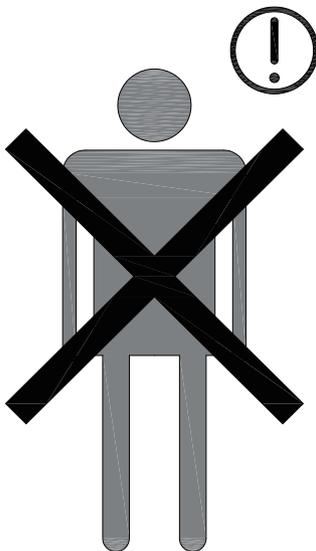
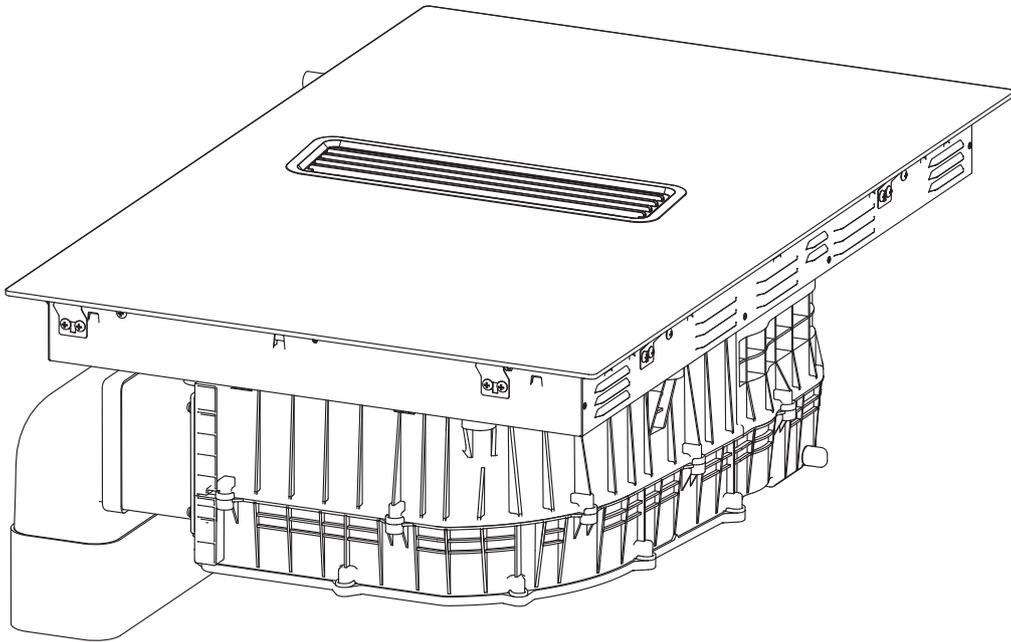
Quando vengono lasciati sul piano pentole di dimensioni inadatte o non magnetiche (ad es. in alluminio), o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano automaticamente va in standby in 1 minuto. La ventola continuerà a cuocere per almeno 1 minuto sul piano di cottura a induzione.

## Impostazione del Calore

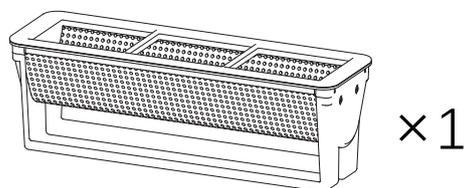
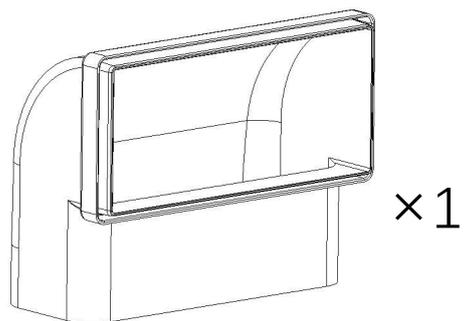
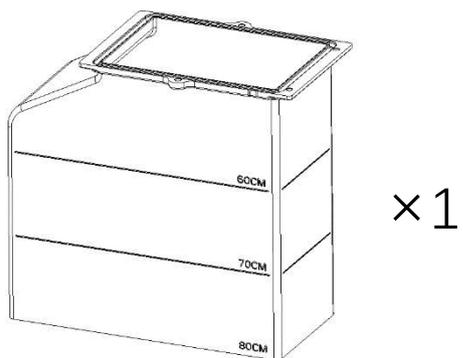
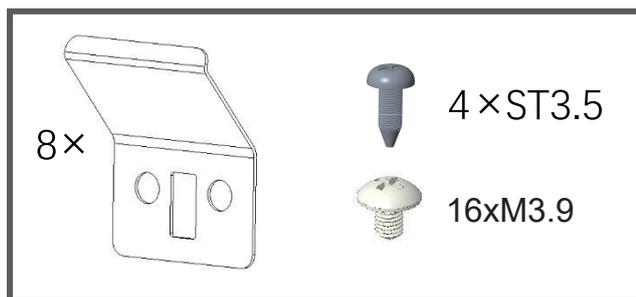
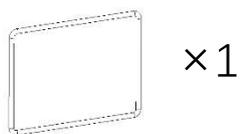
Se seguenti impostazioni sono puramente indicative. L'esatta impostazione dipende da diversi fattori, compreso il tipo di pentola e la quantità di cibo cucinato. Fare delle prove per trovare le impostazioni più adatte al proprio modo di cucinare.

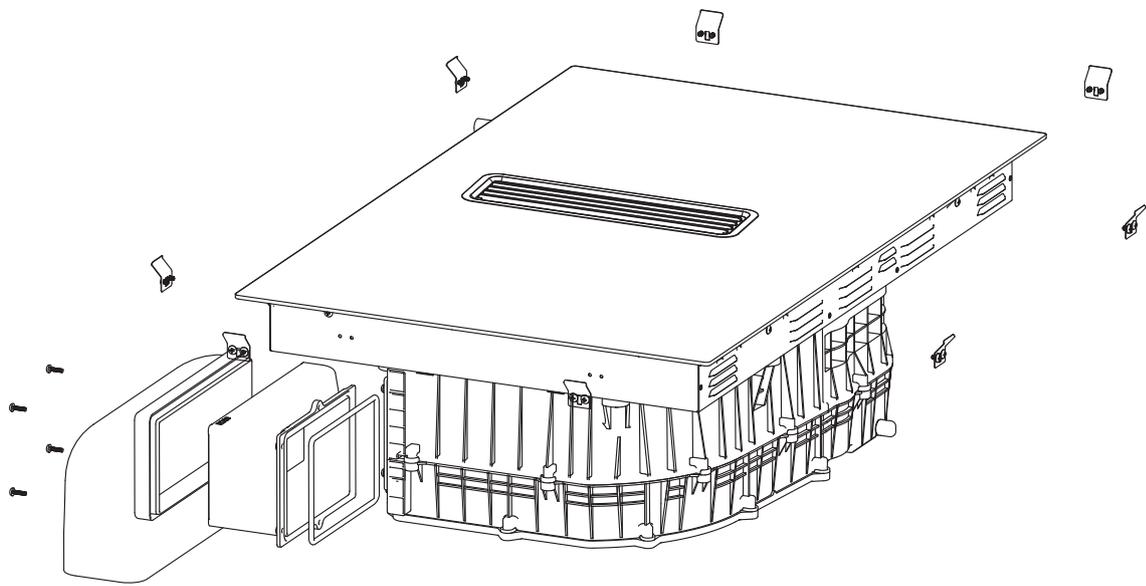
Impostazioni	Adeguate per
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• scaldare delicatamente piccole porzioni di cibo</li><li>• sciogliere cioccolato, burro, cibi che bruciano velocemente</li><li>• sobbollire delicatamente</li><li>• riscaldare lentamente</li></ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• riscaldare</li><li>• sobbollire rapidamente</li><li>• cuocere il riso</li></ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancake / frittelle / crêpes</li></ul>
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• far saltare le verdure</li><li>• cuocere la pasta</li></ul>
15/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• friggere</li><li>• scottare</li><li>• portare la zuppa a ebollizione</li><li>• portare l'acqua a ebollizione</li></ul>

# INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

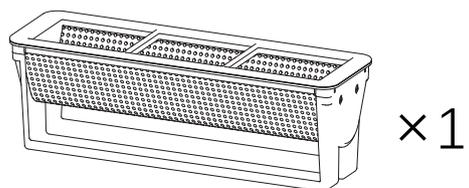
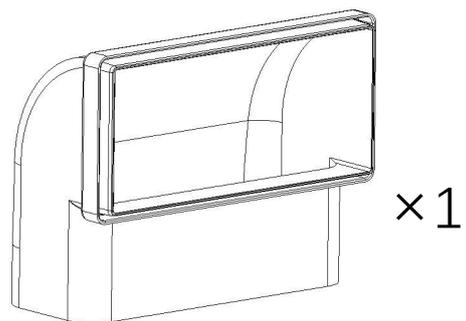
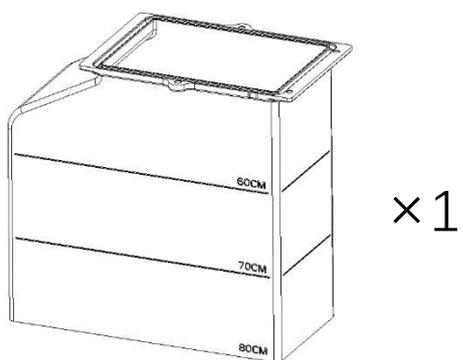
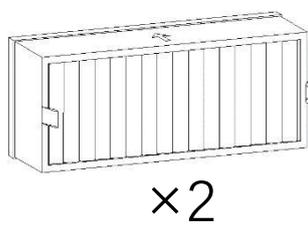
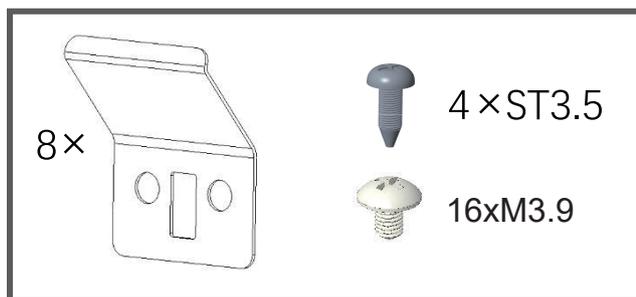
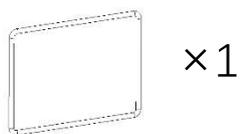


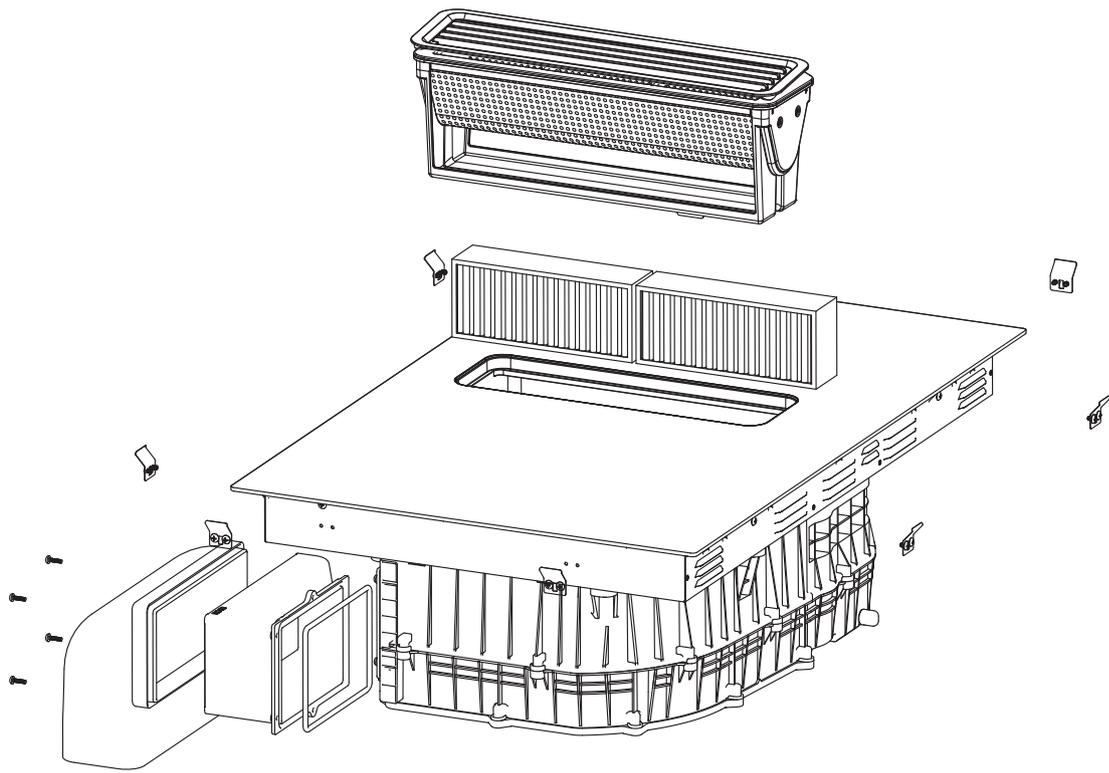
## Accessori per l'installazione, scarico verso l'esterno



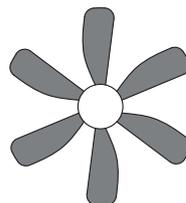
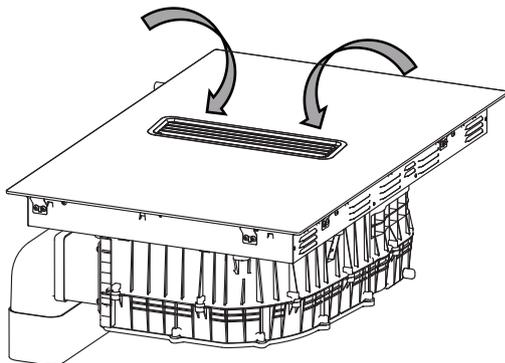
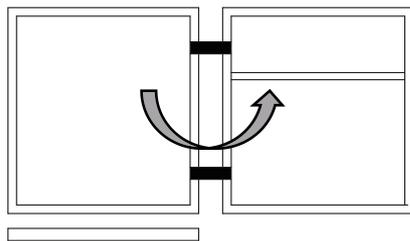


## Accessori per l'installazione, scarico verso l'interno

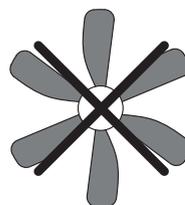
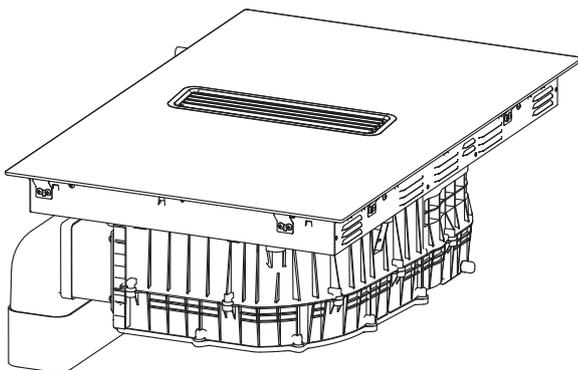
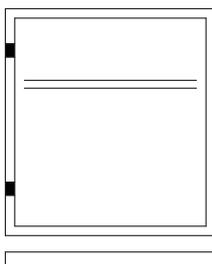


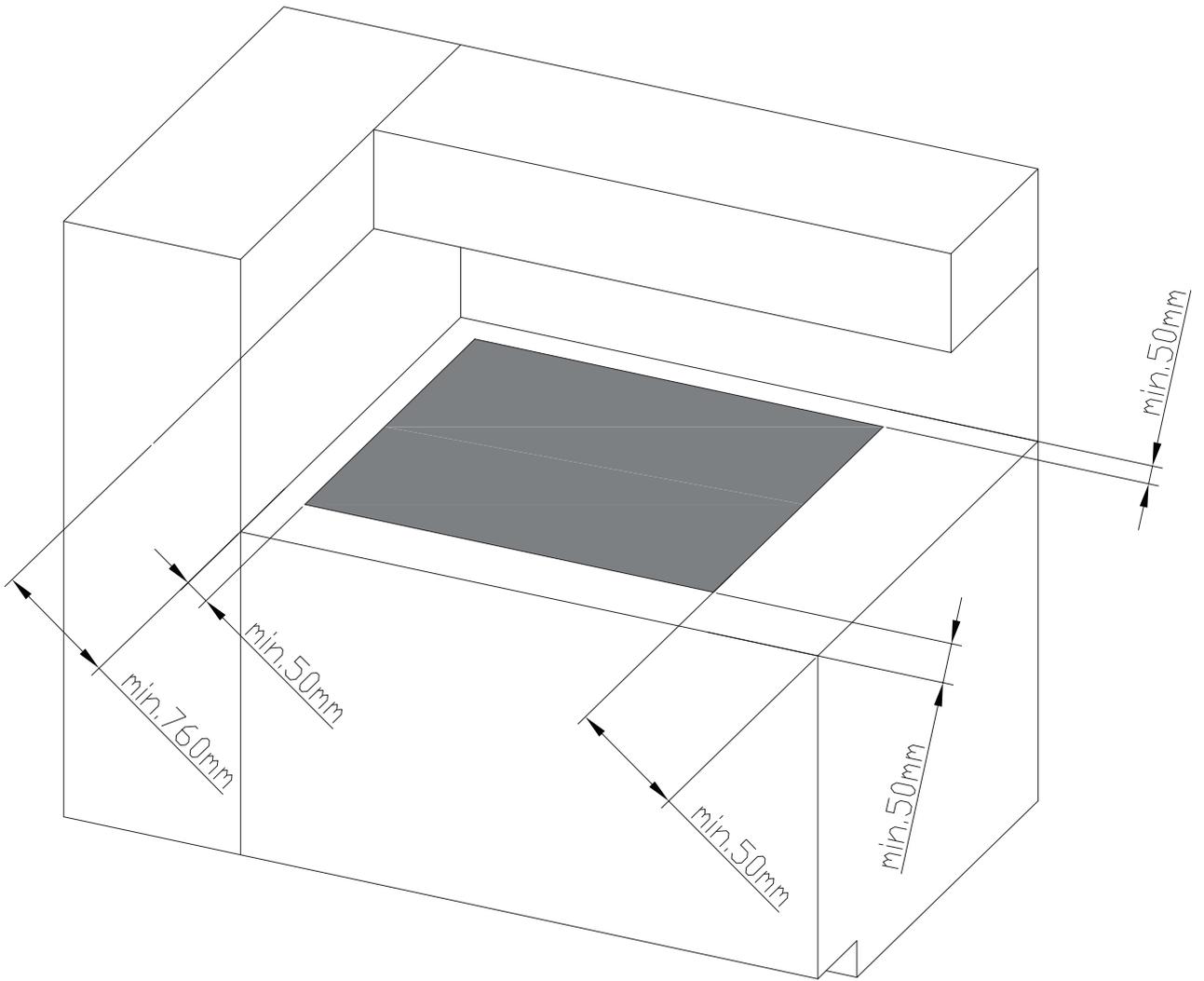


Uscita aria aperta

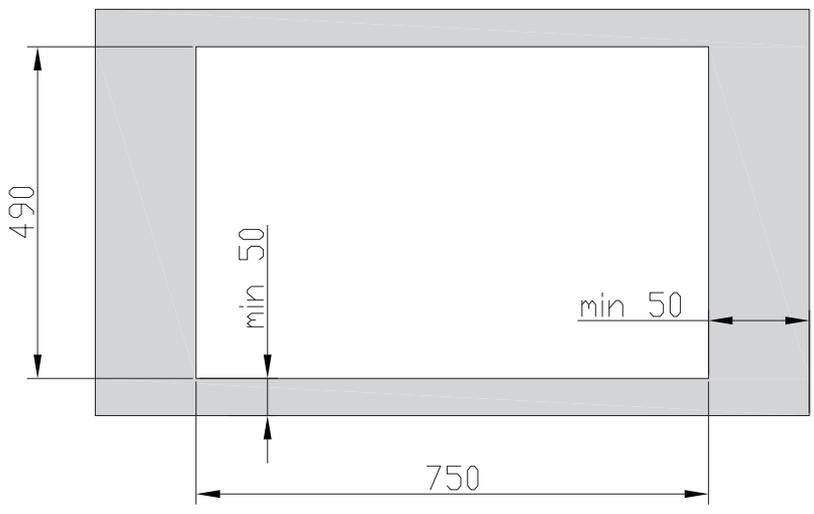
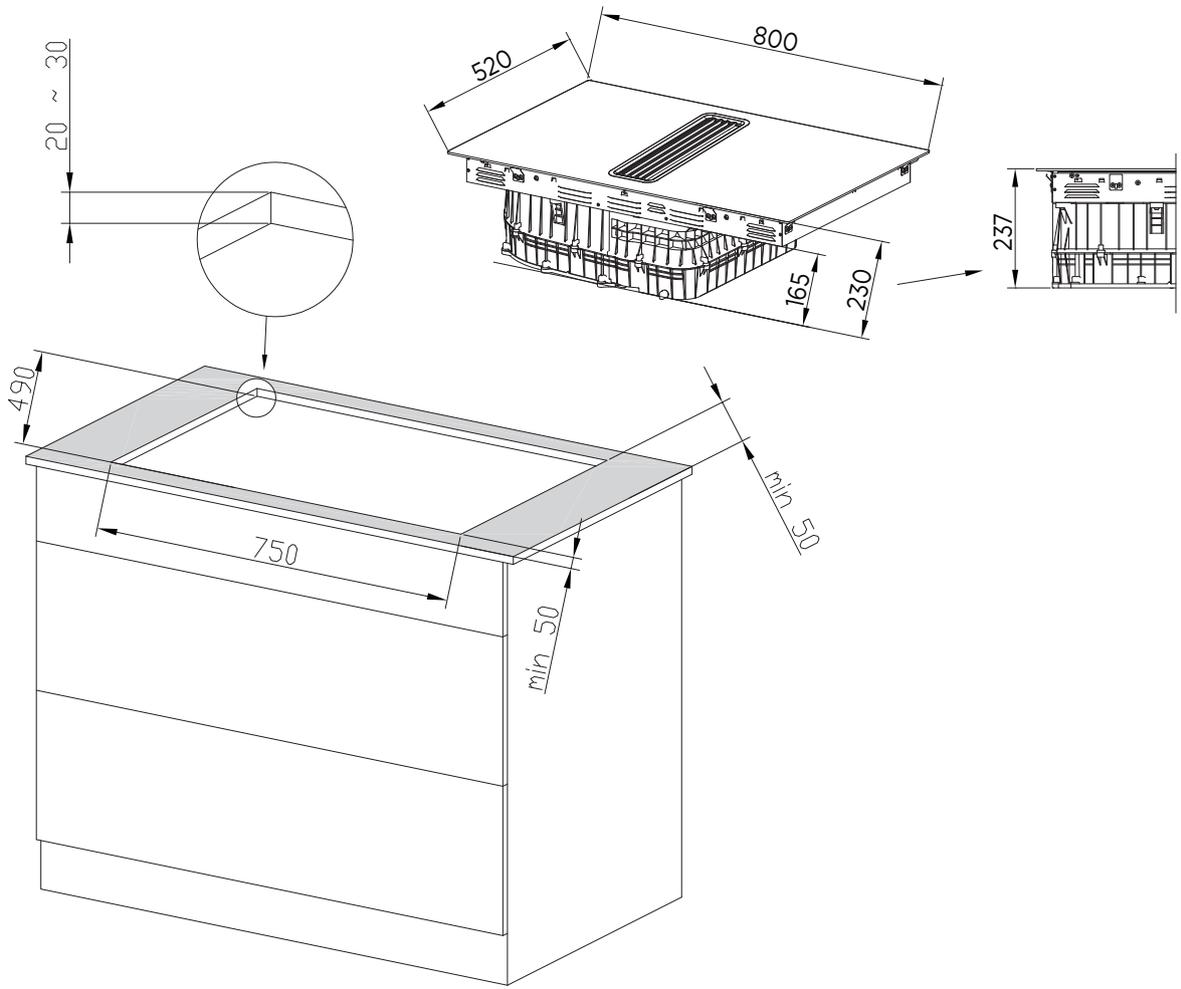
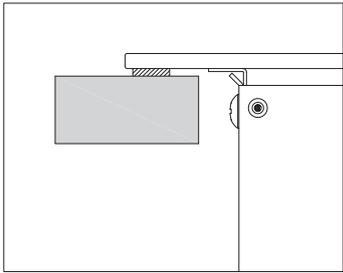


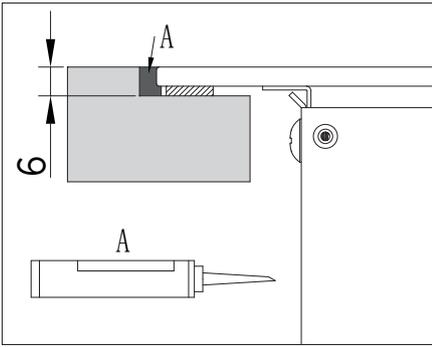
Uscita aria chiusa  
Non utilizzare il prodotto



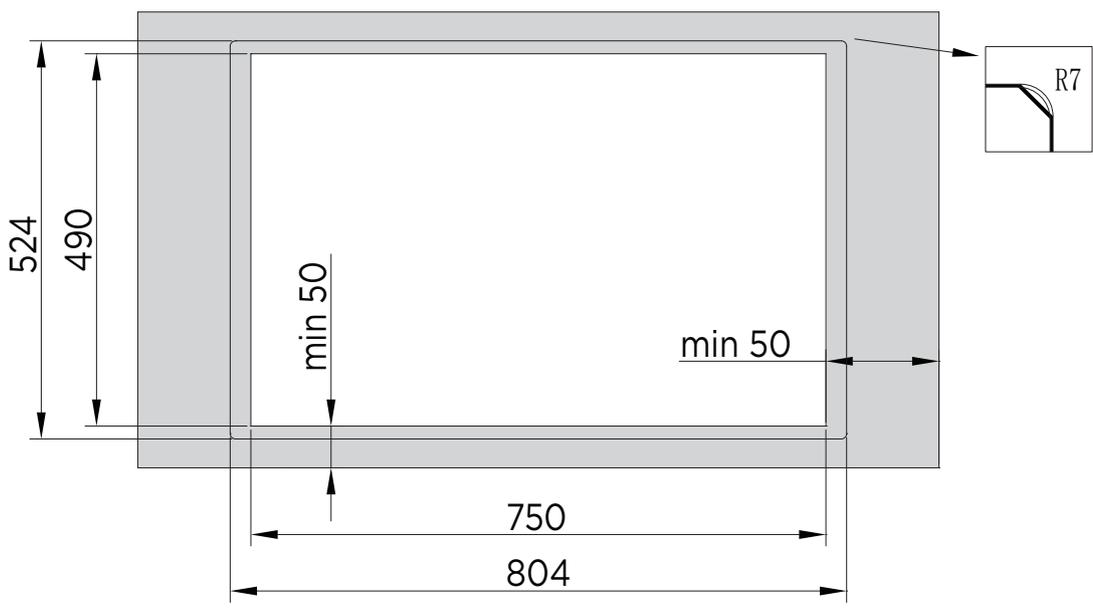
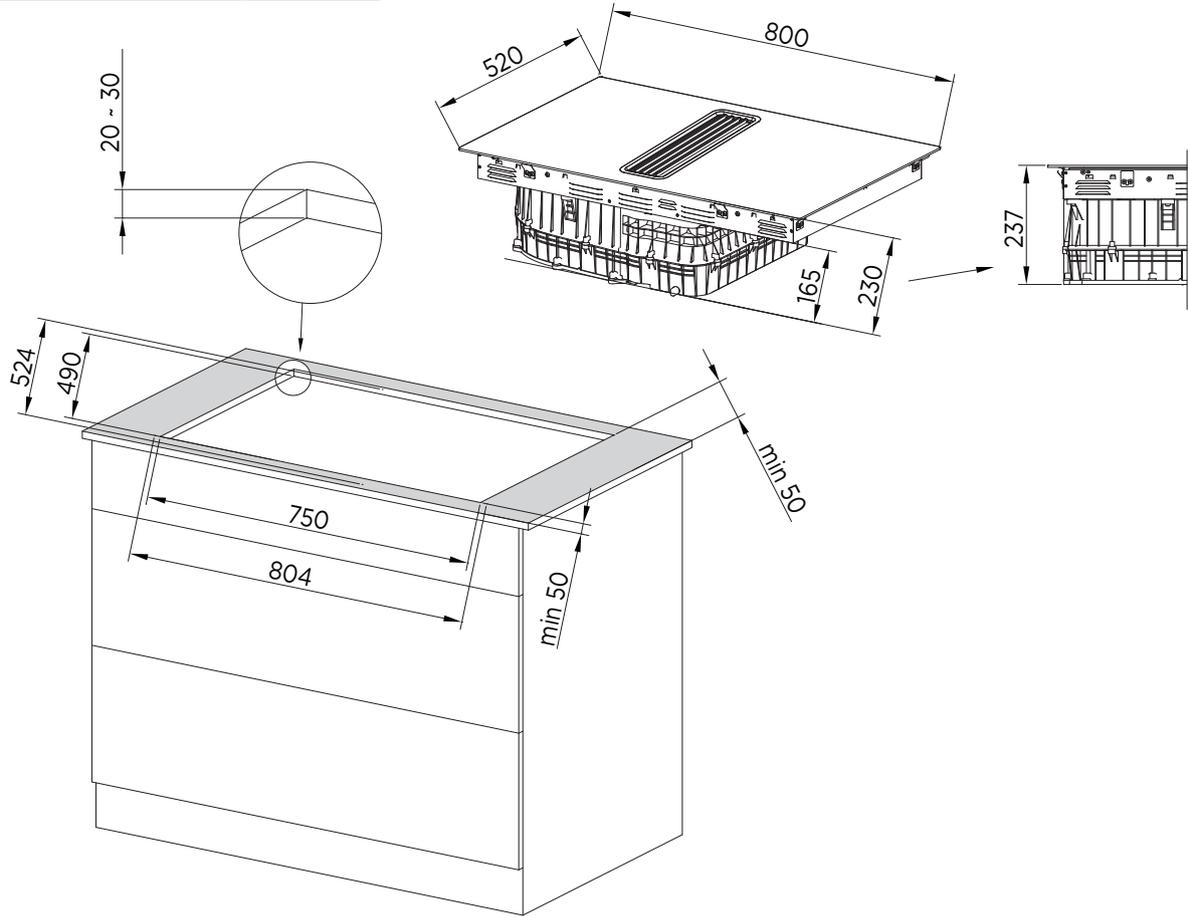


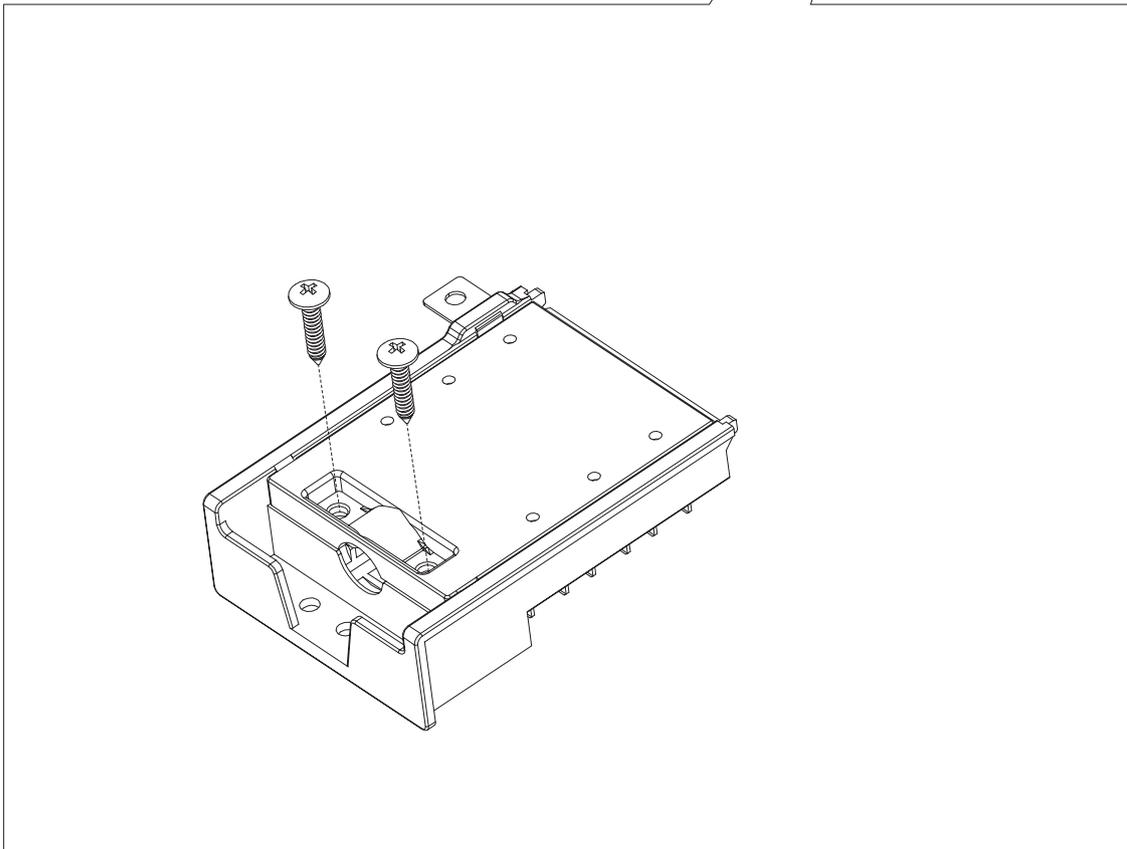
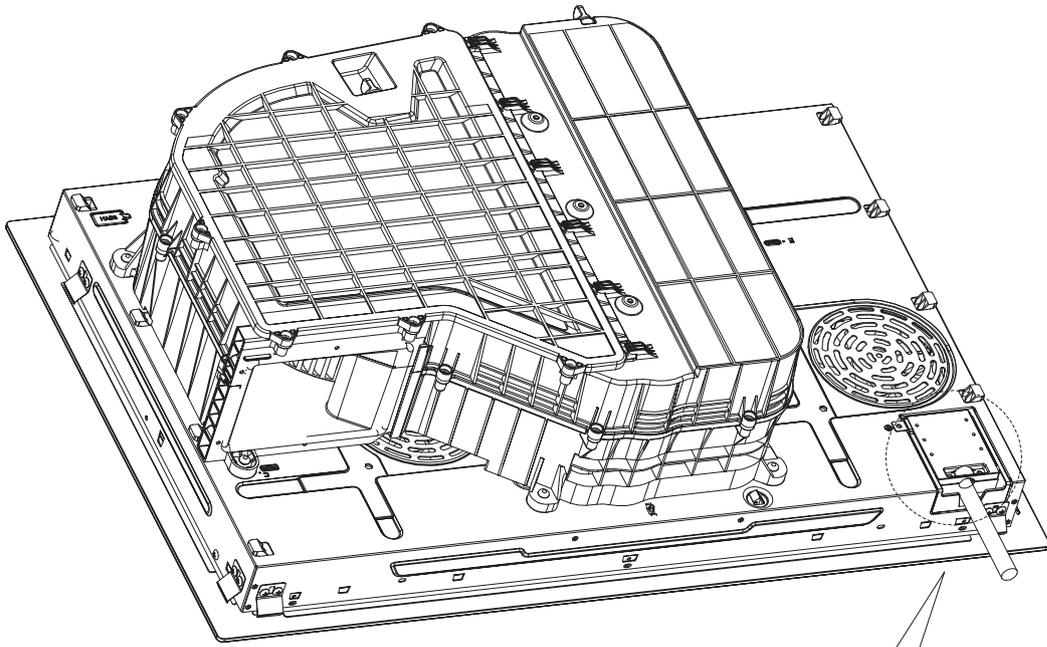
Inst.A

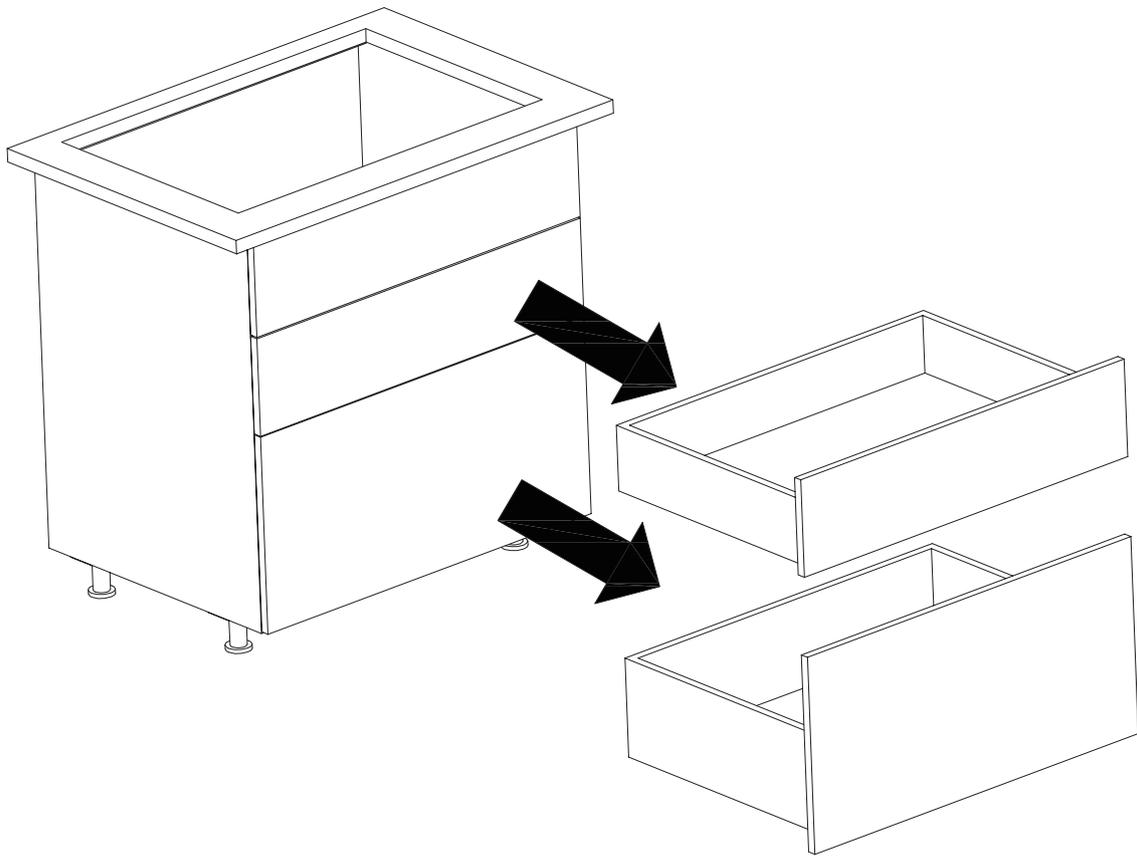




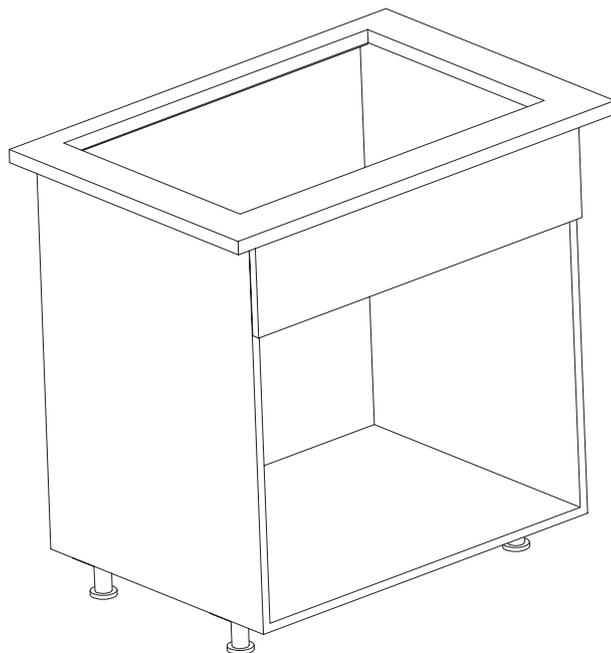
Inst.B



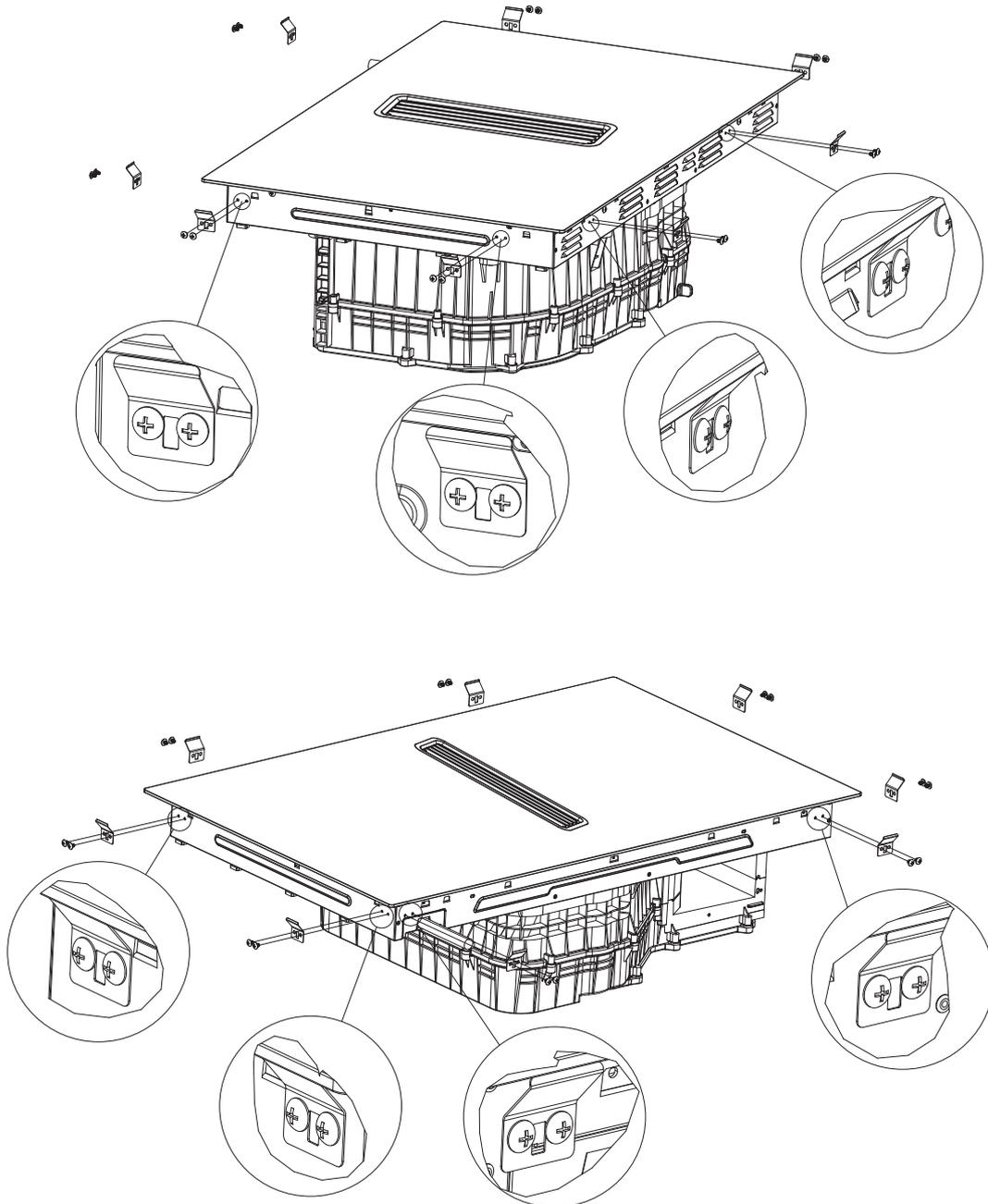
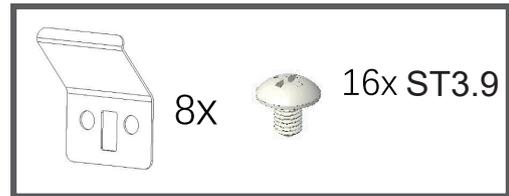




**OK!**

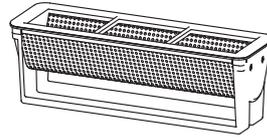


## Installare il deflettore sul piano cottura



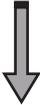


1x

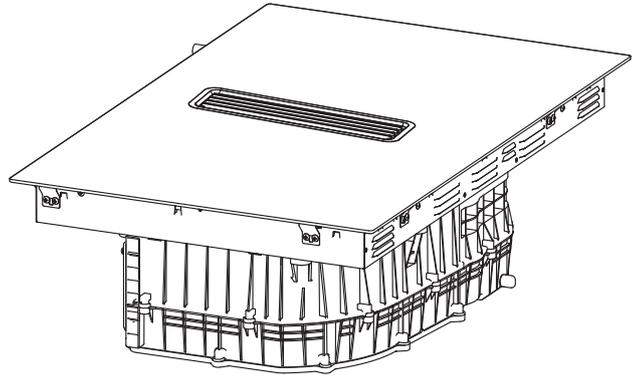
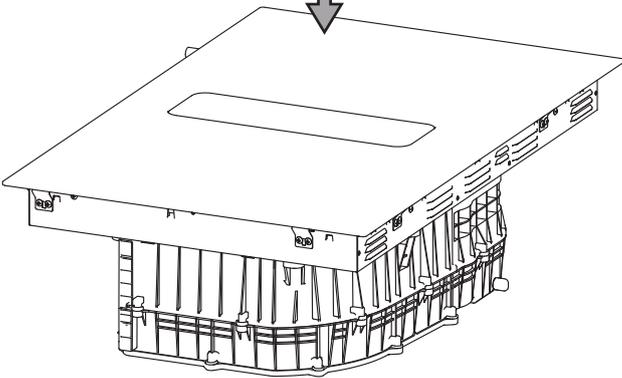
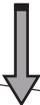
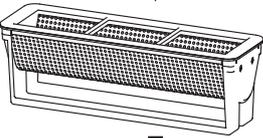


1x

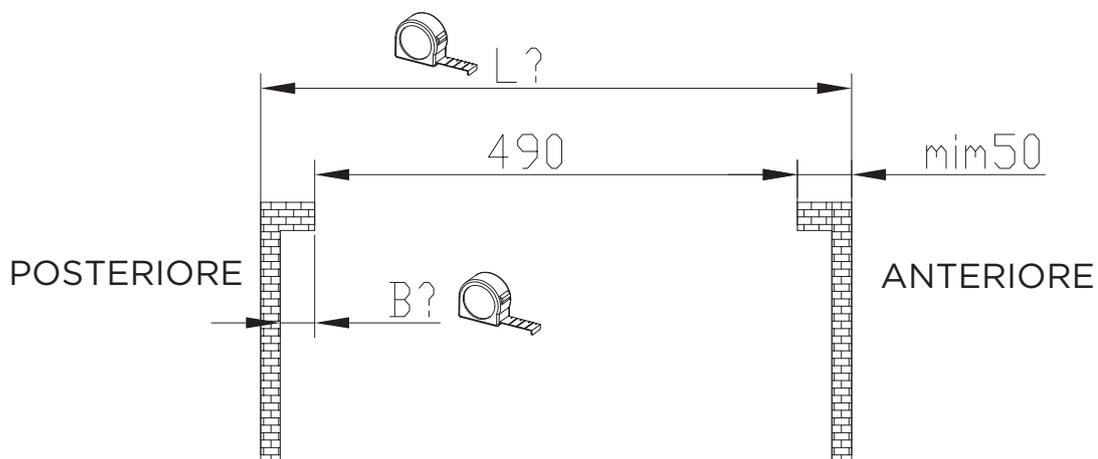
②



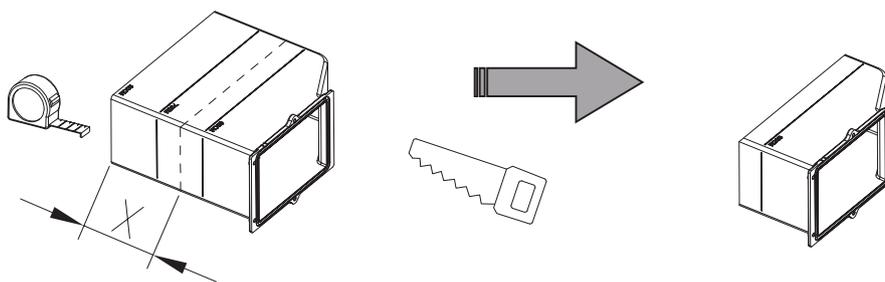
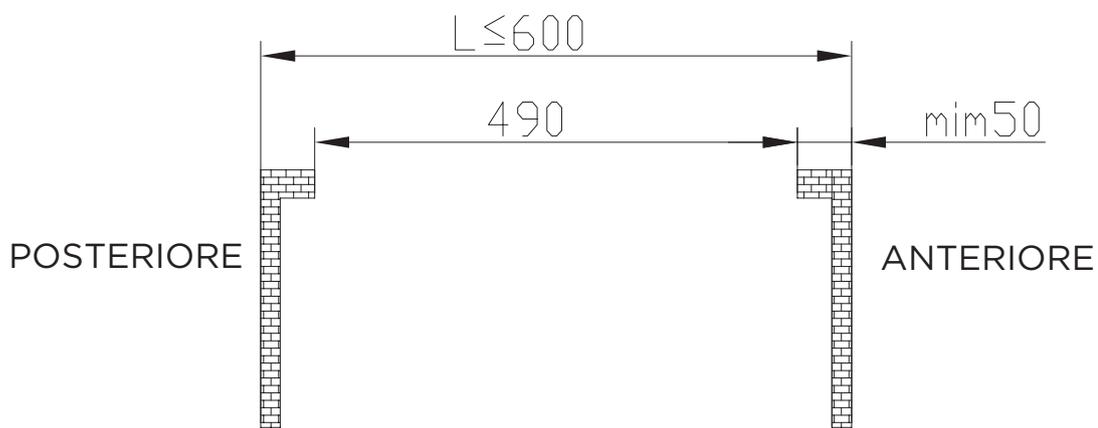
①



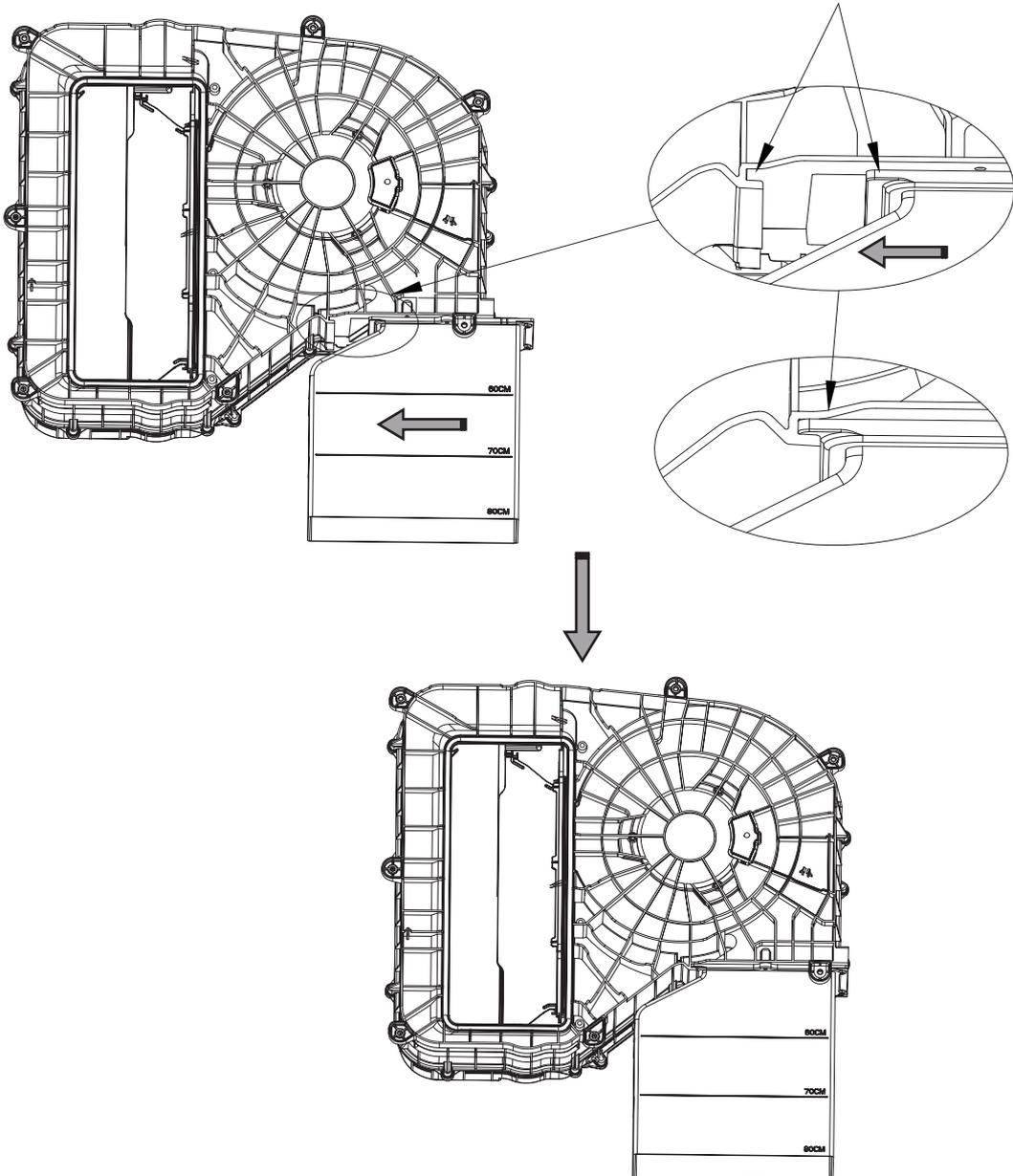
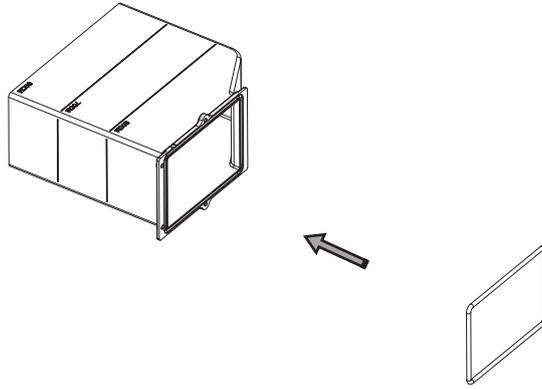
**OK!**



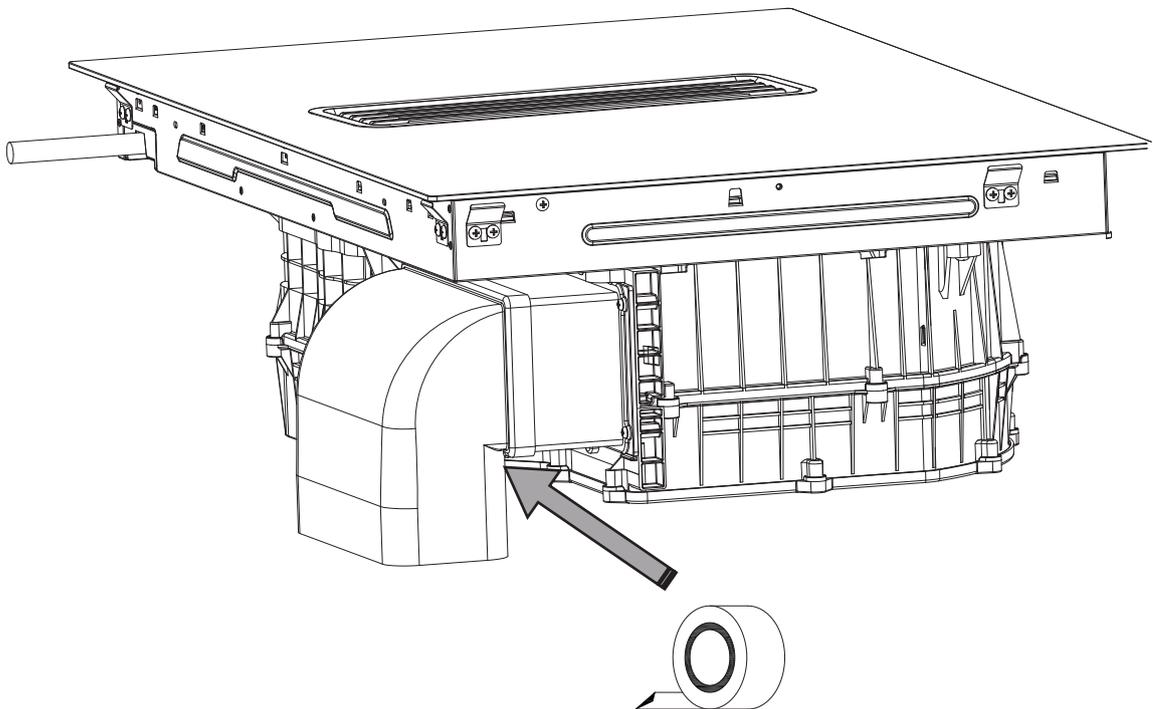
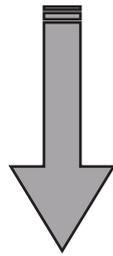
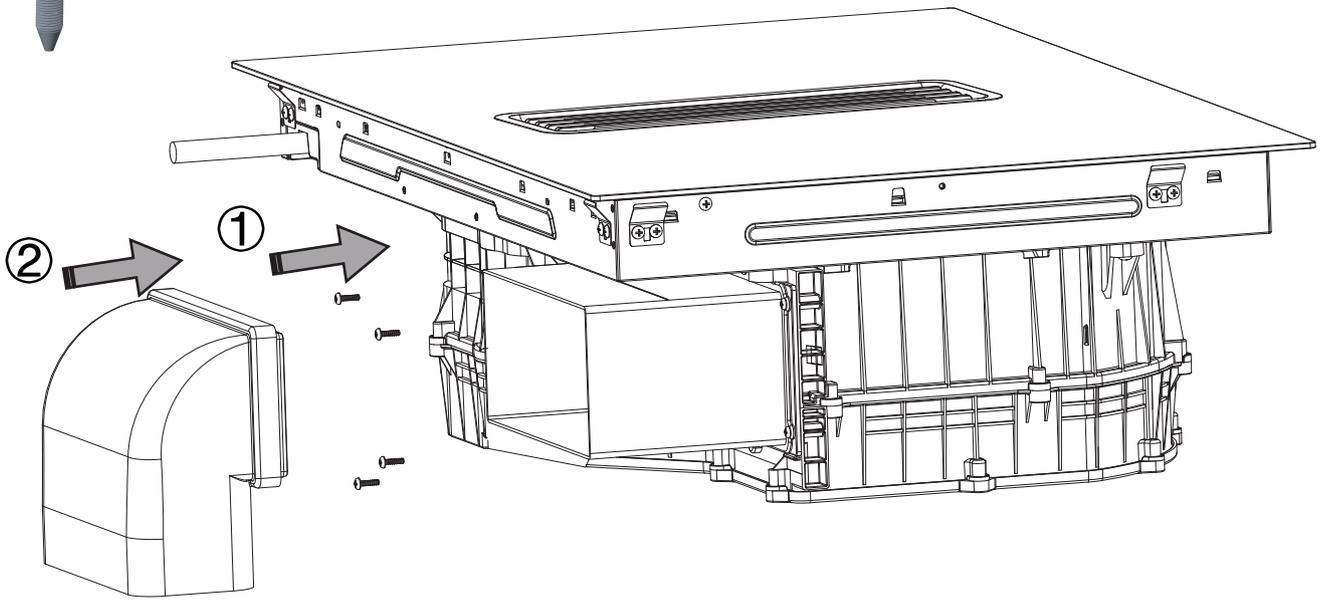
⊙ S1:L ≤ 600

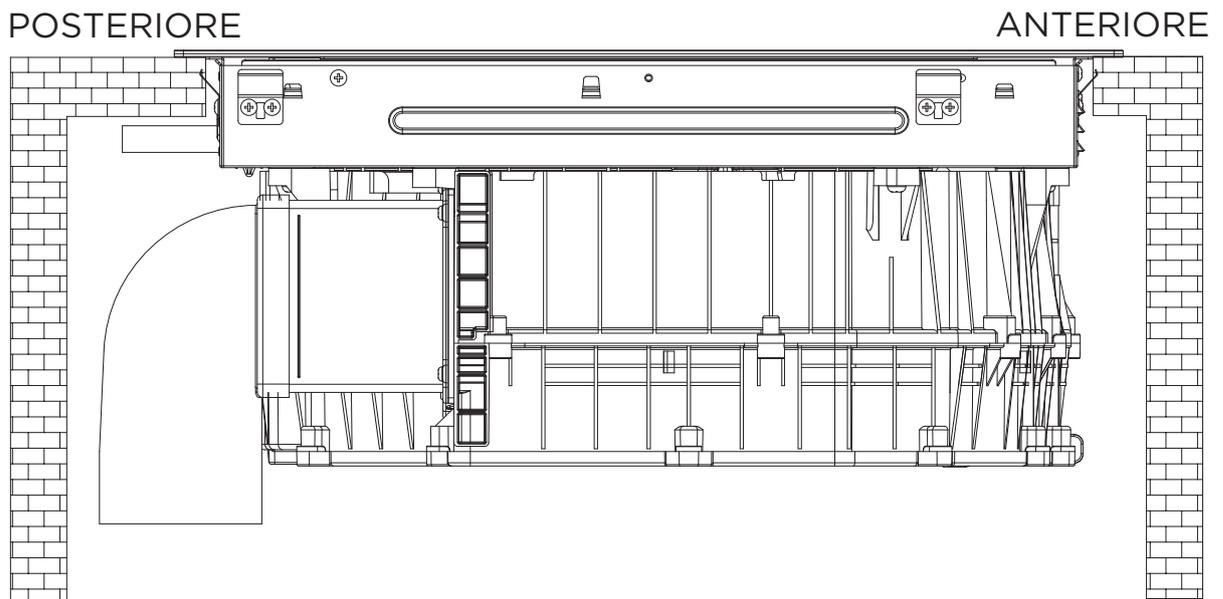
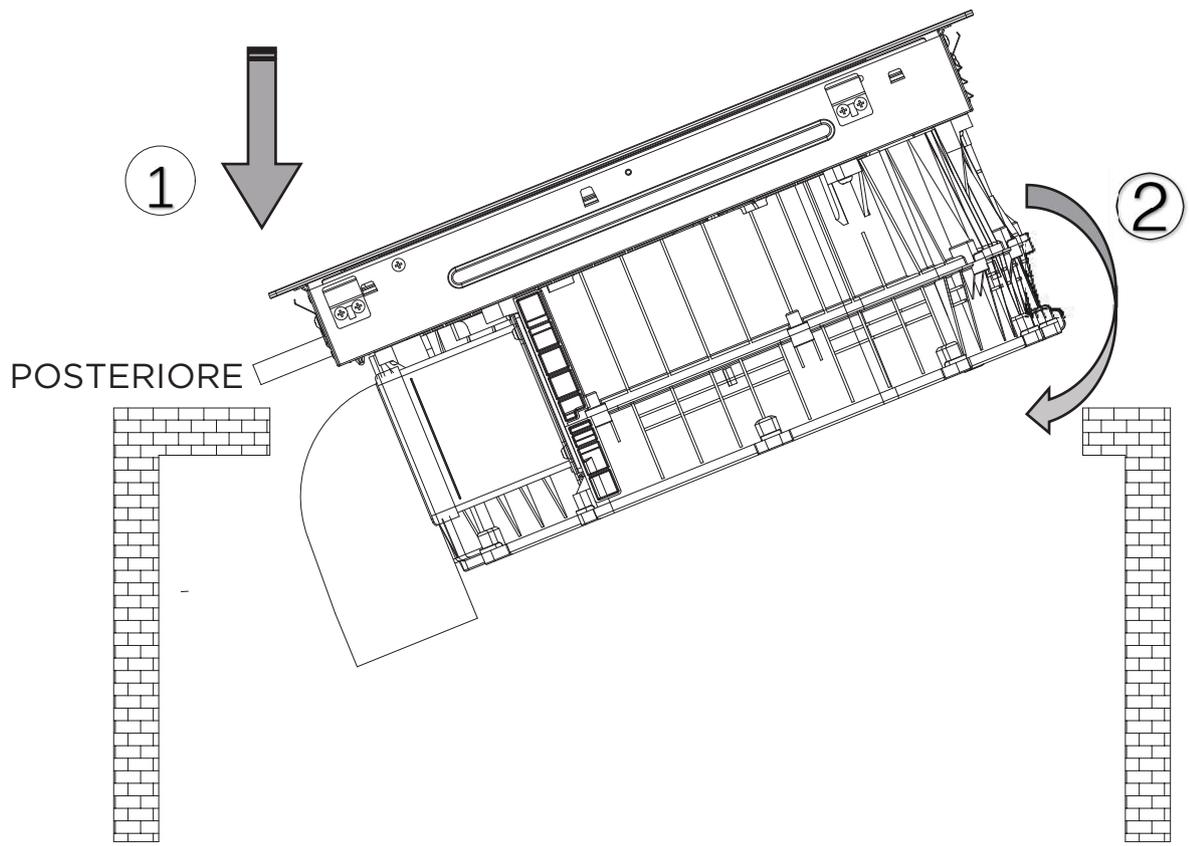


X=186-B

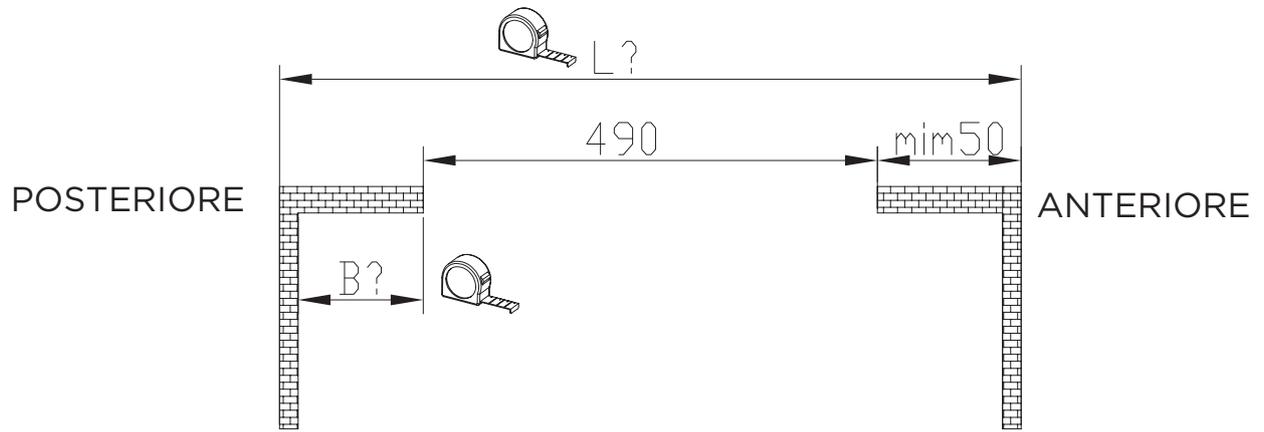


4x ST3.5

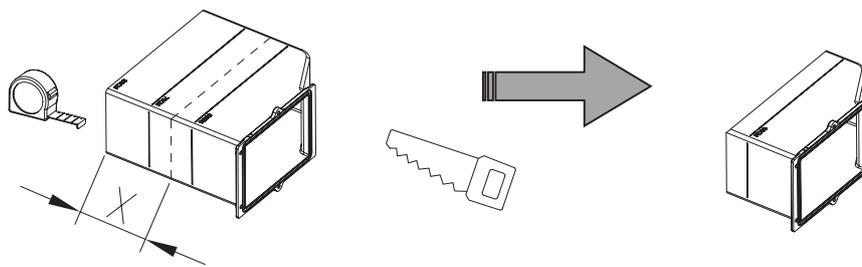
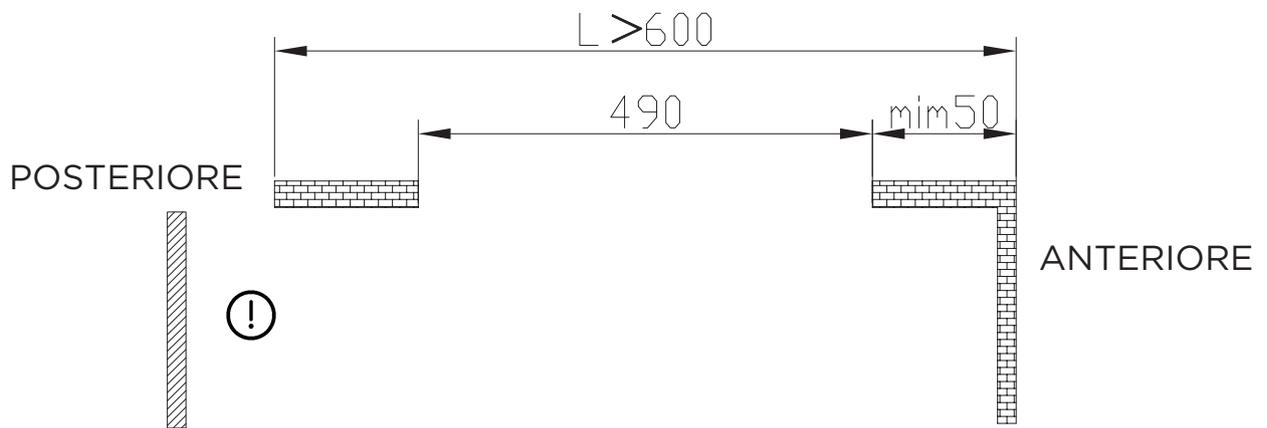




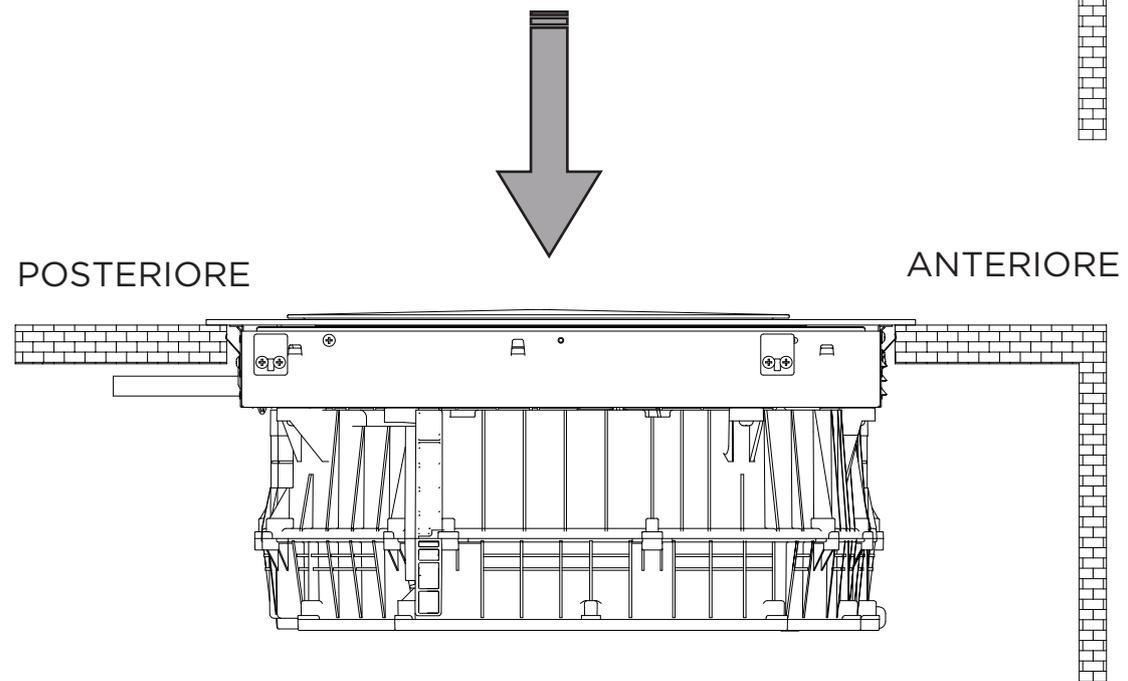
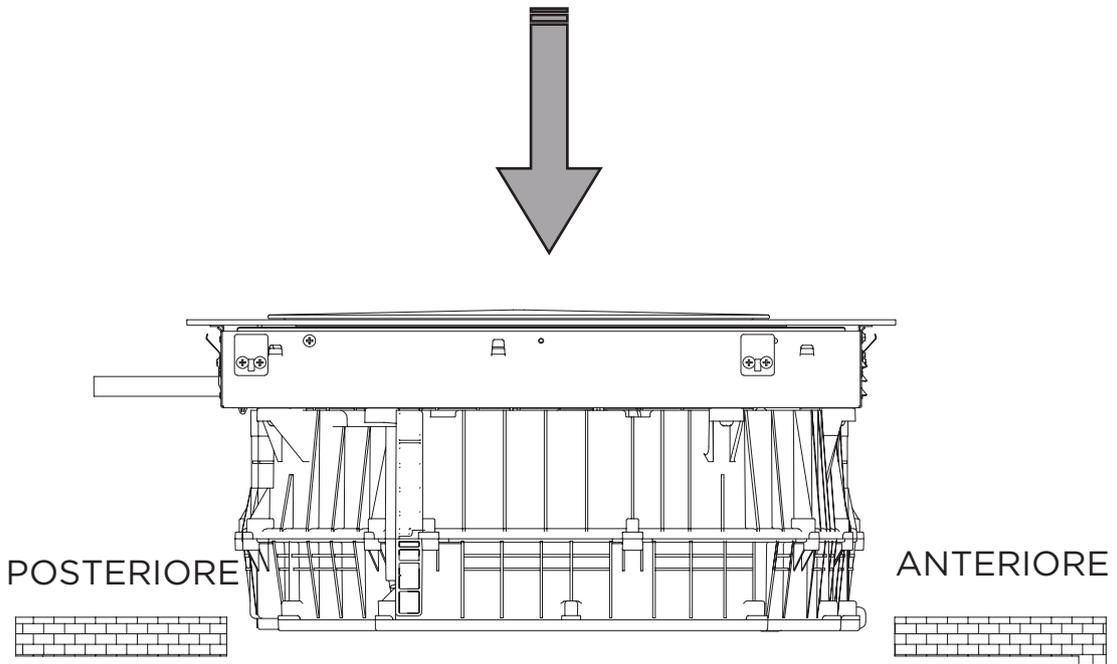
**OK!**

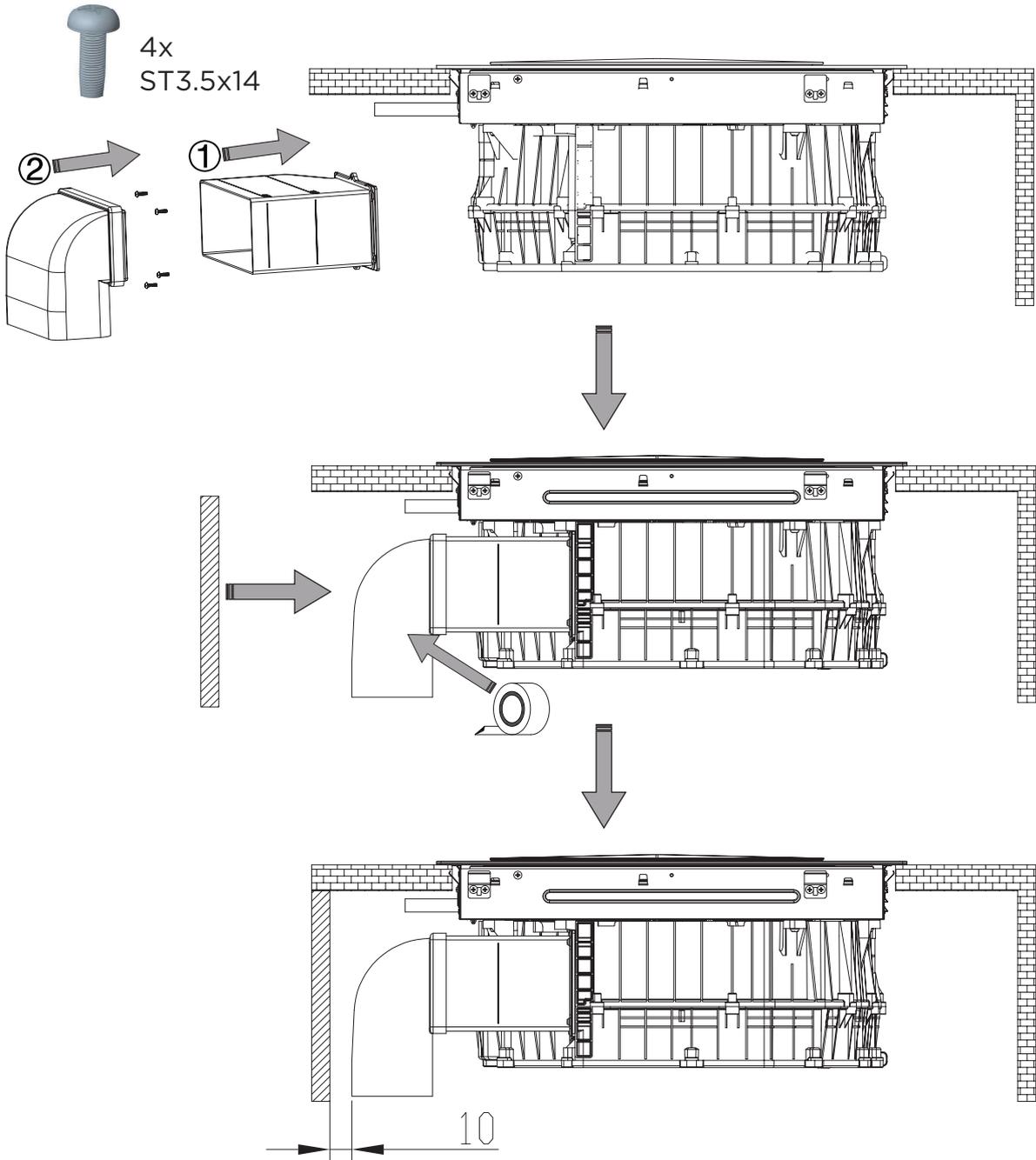
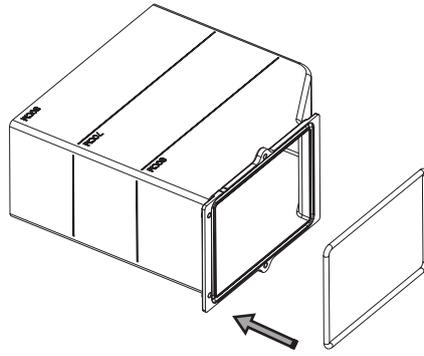


ⓘ S2:  $L > 600$

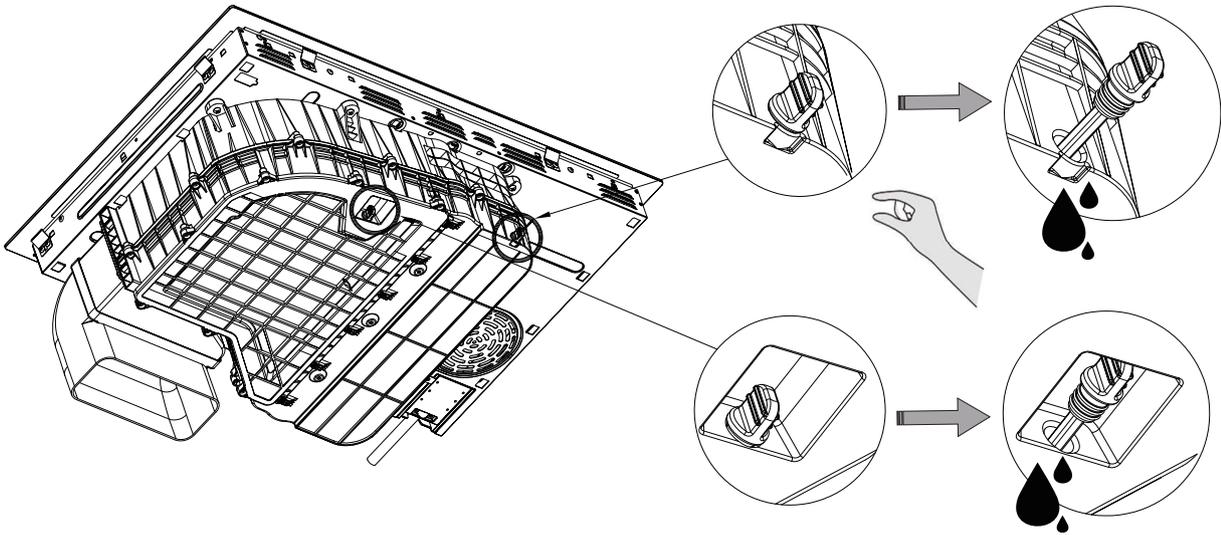


$X=186-B$

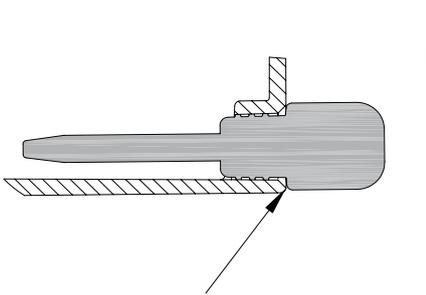




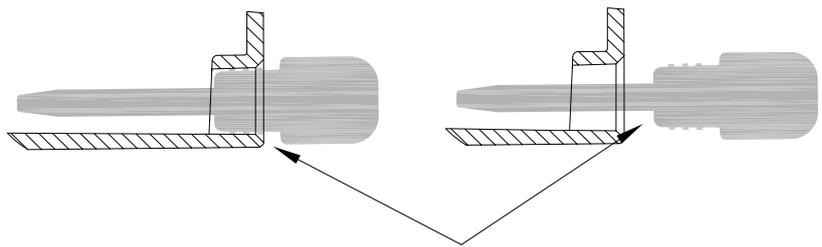
Quando è necessario scaricare l'acqua



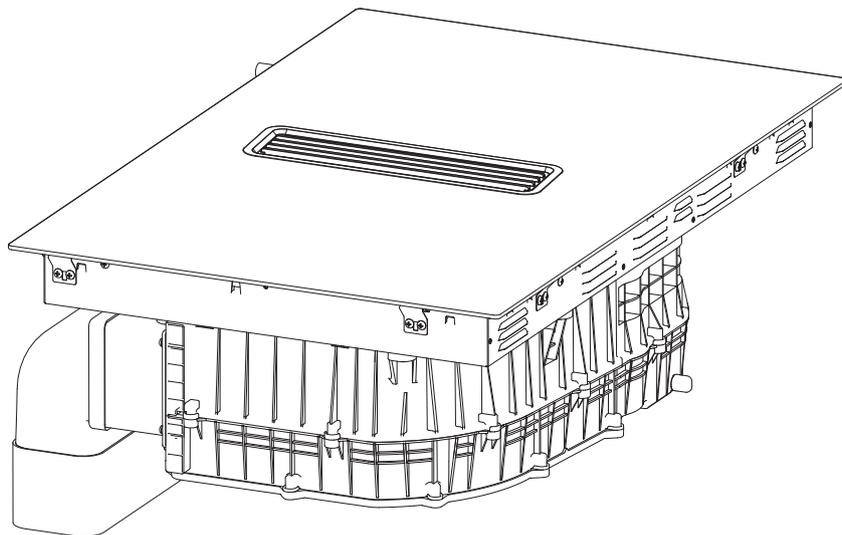
O aver scaricato l'acqua o installato l'apparecchiatura, premere saldamente il tappo di gomma.

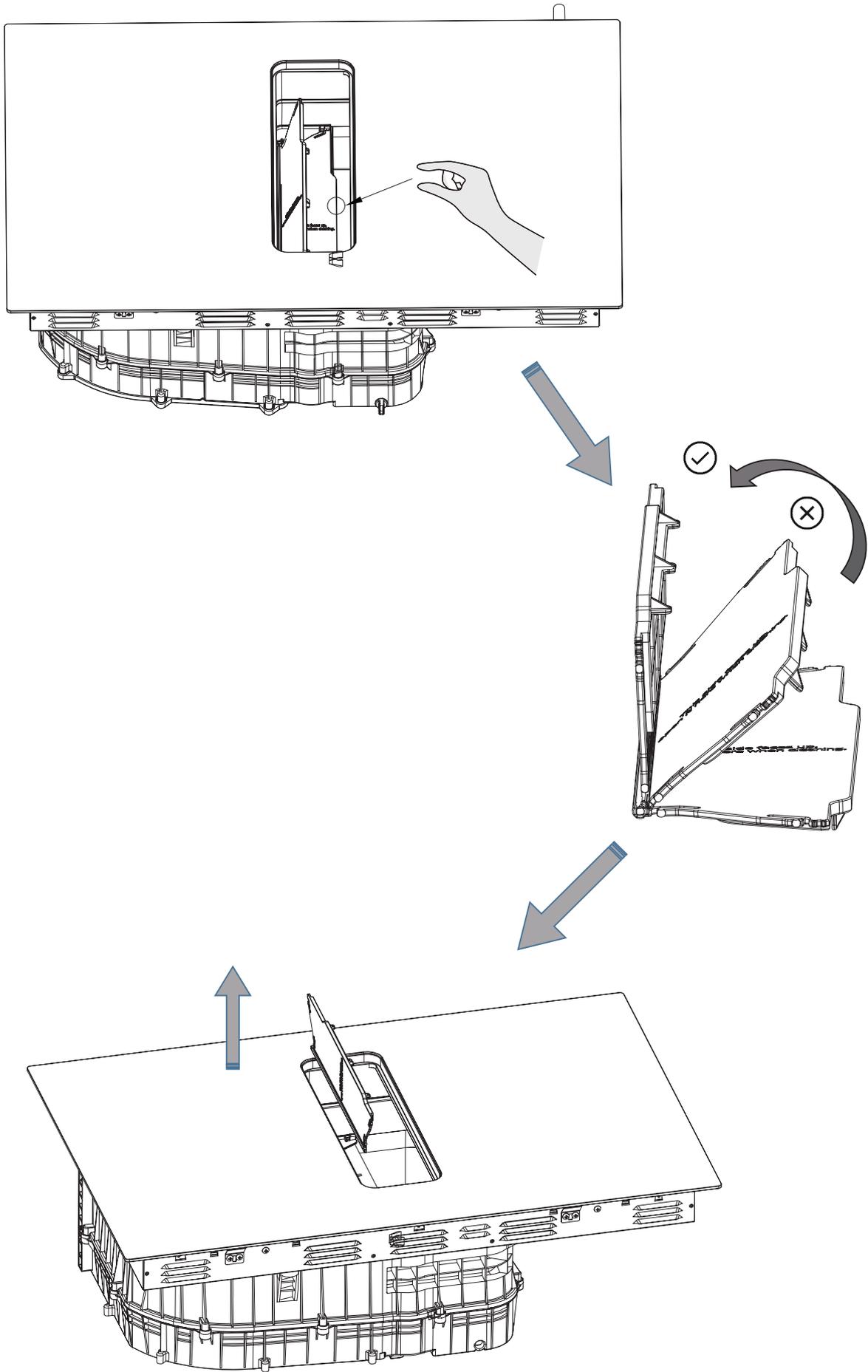


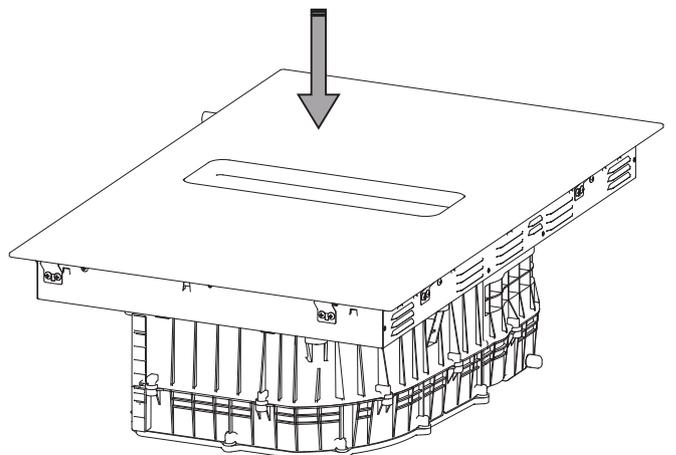
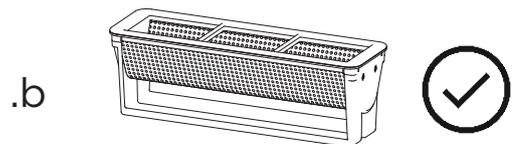
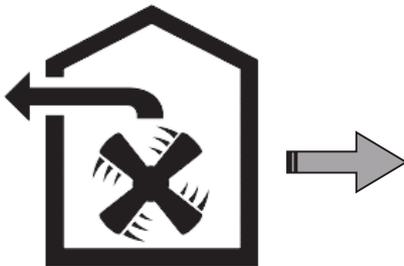
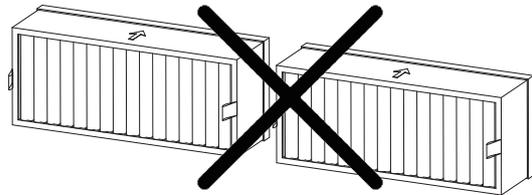
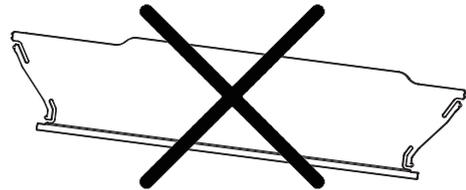
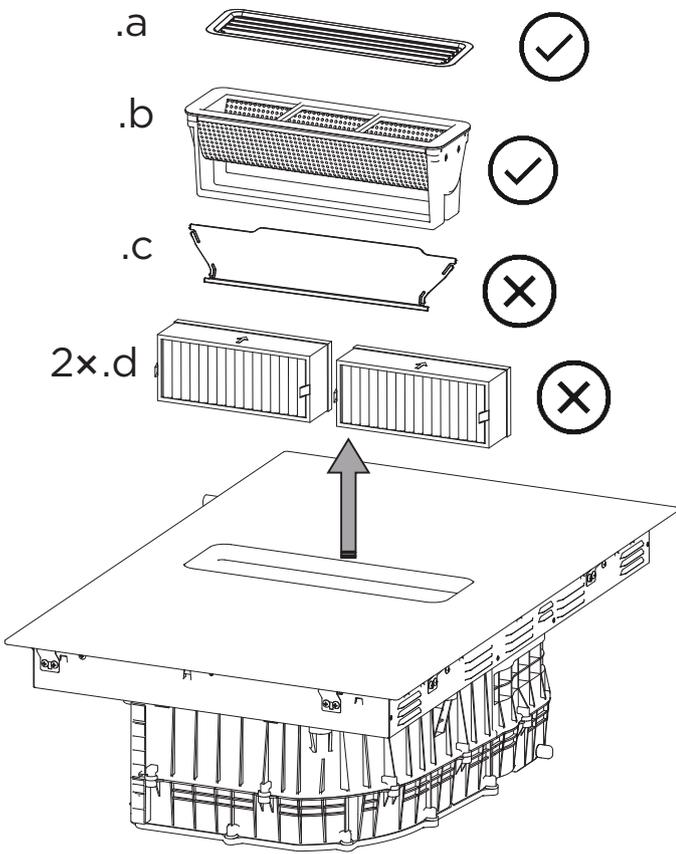
**OK!**

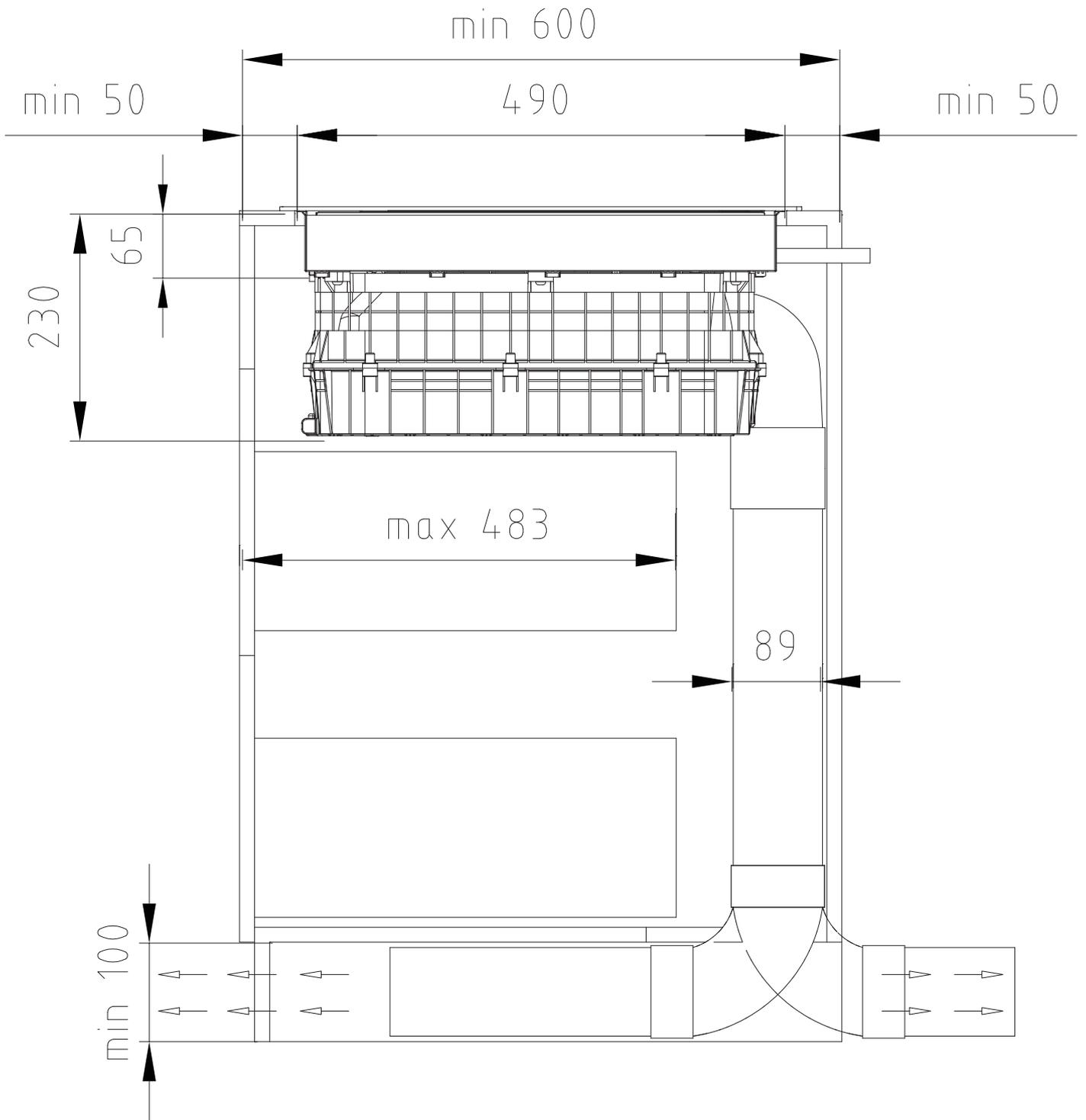


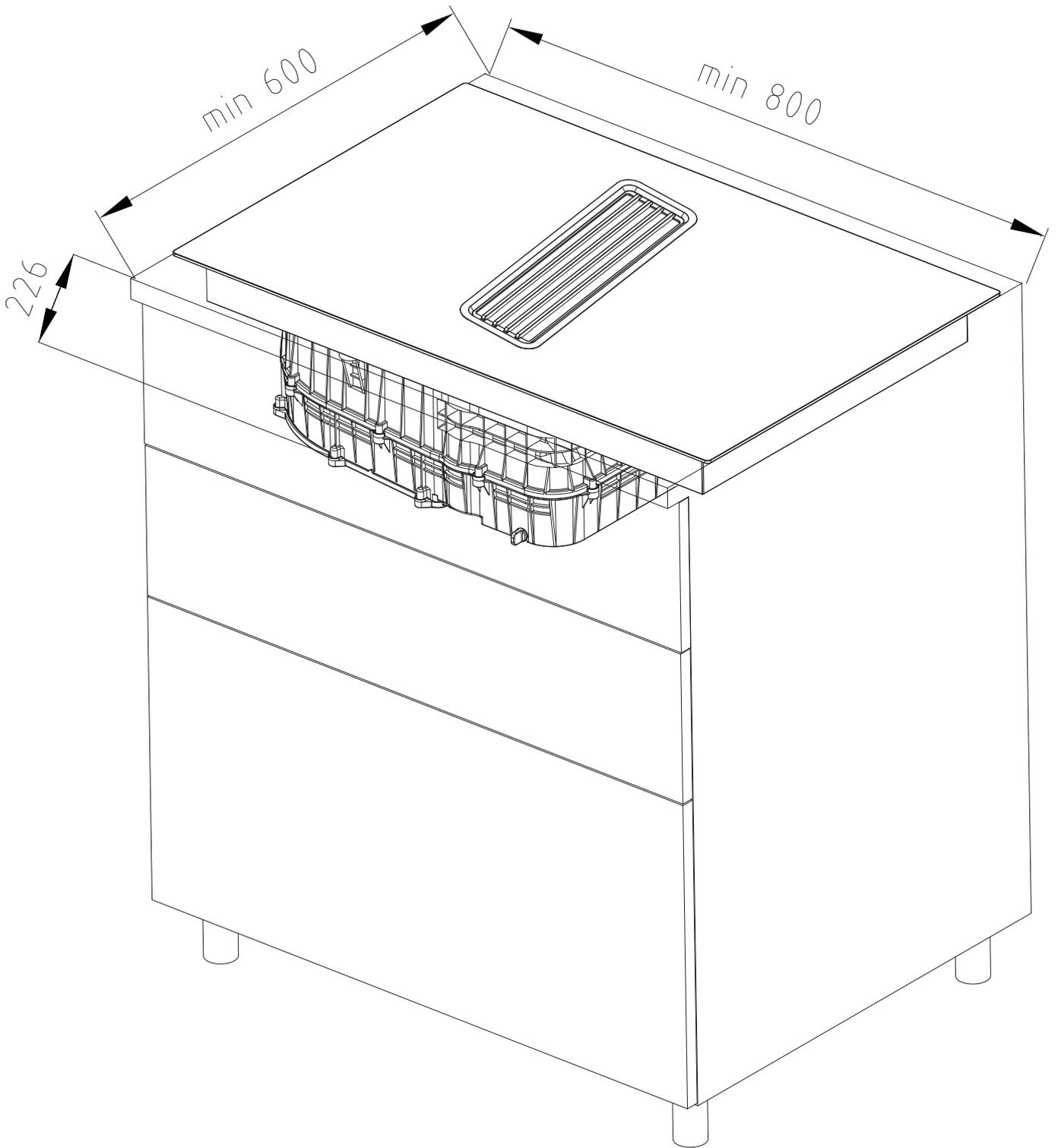
**ERRATO!**



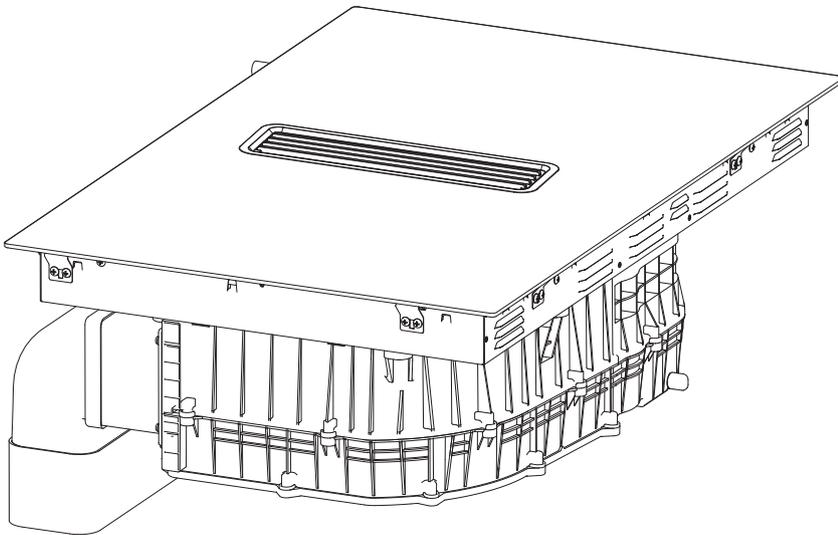


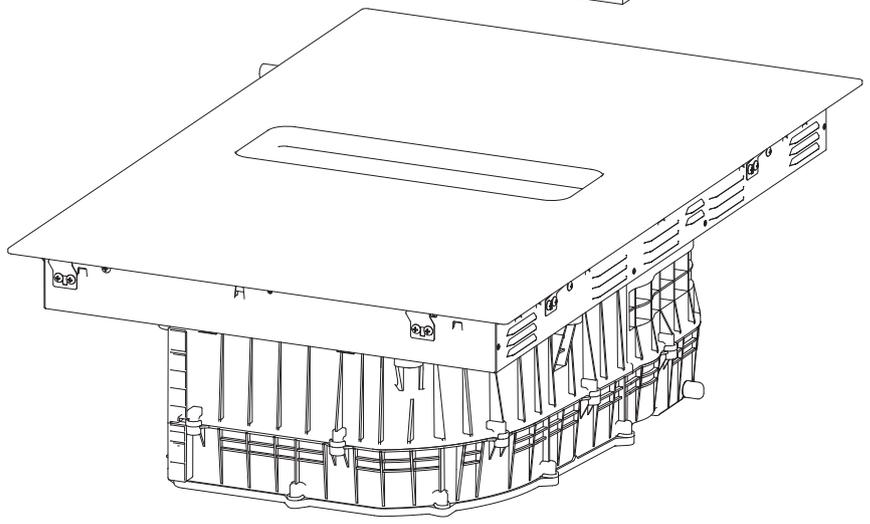
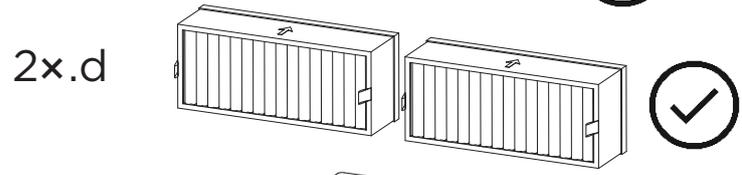
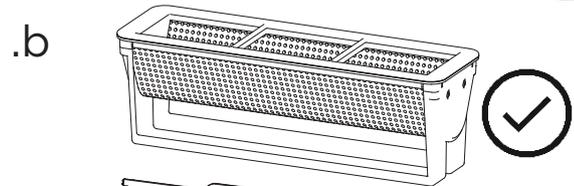
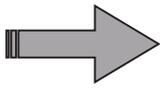


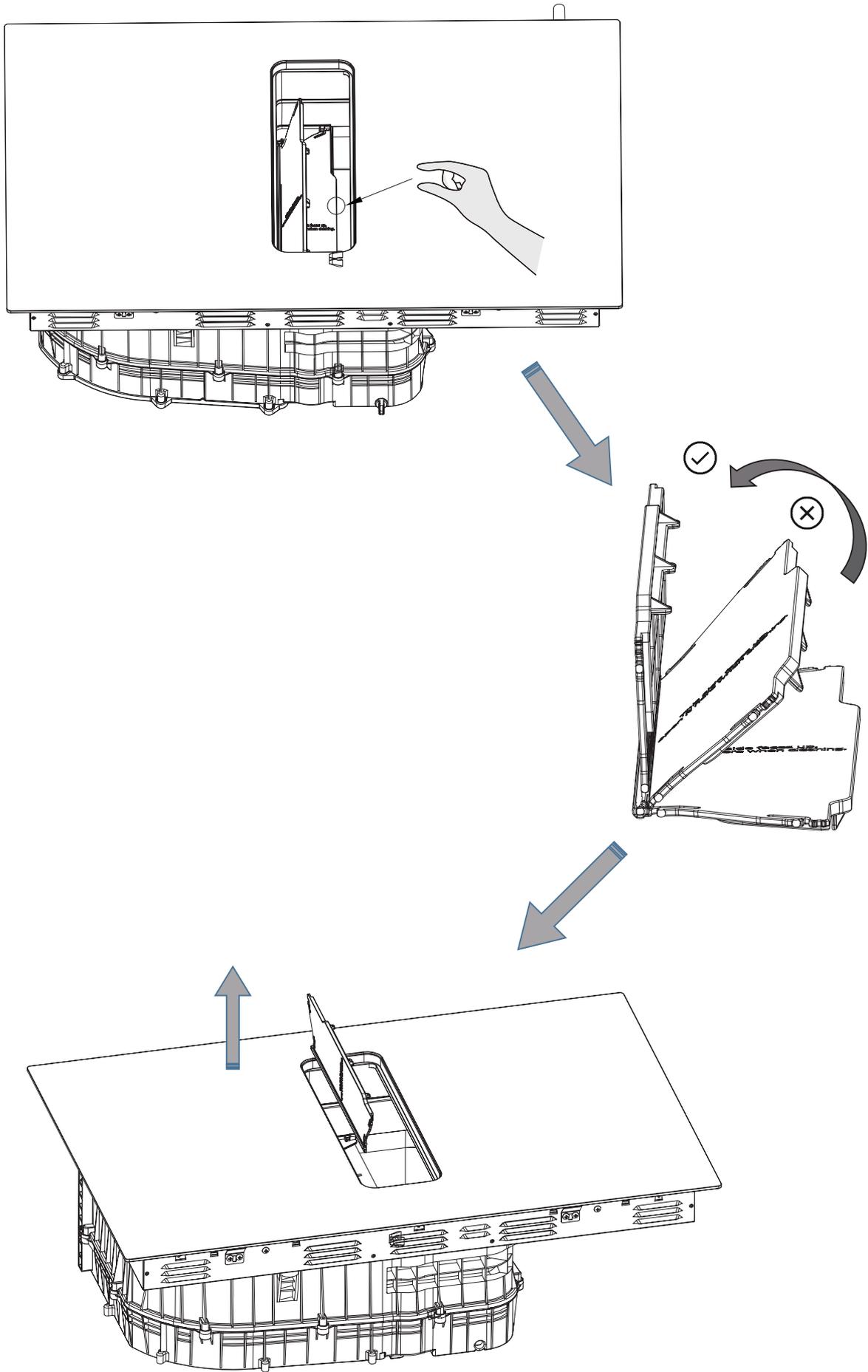


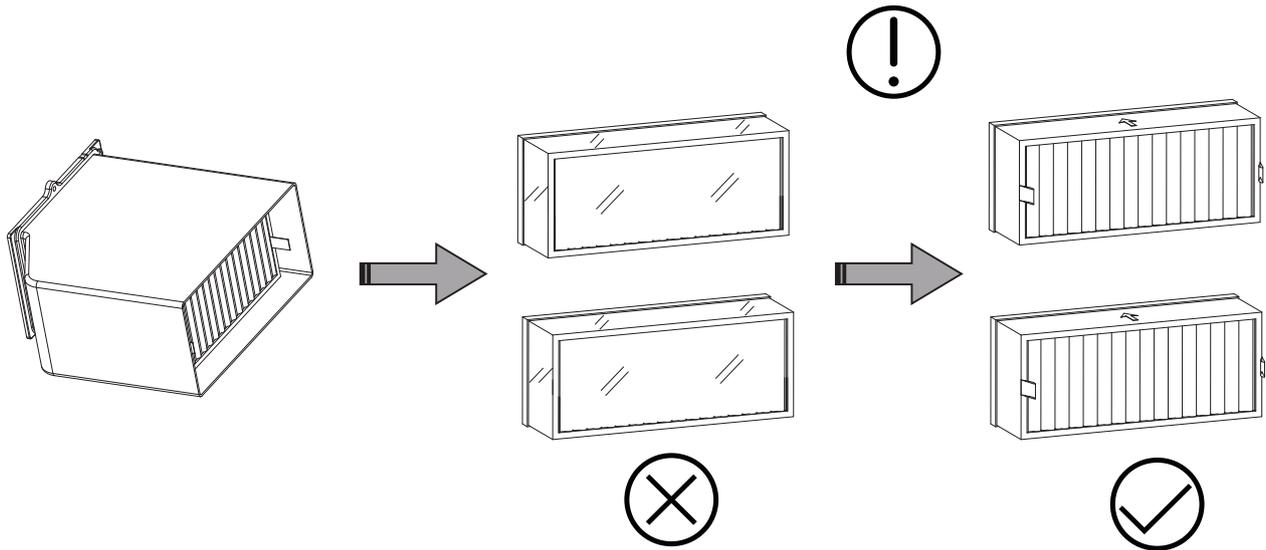


**OK!**

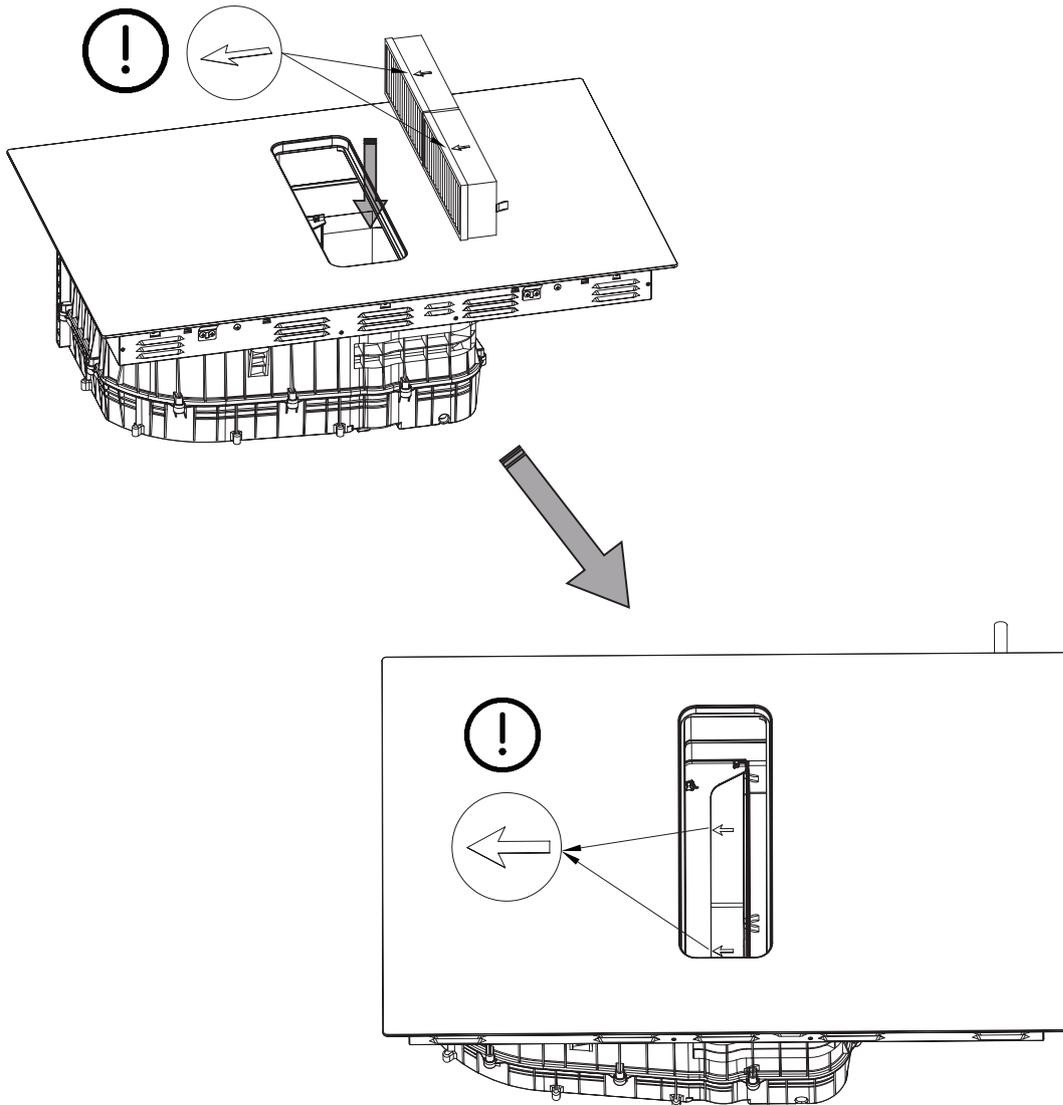


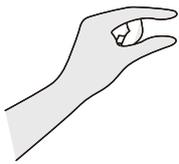
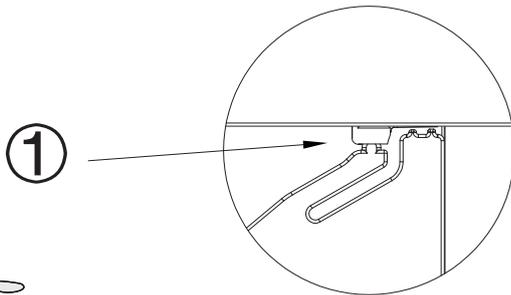
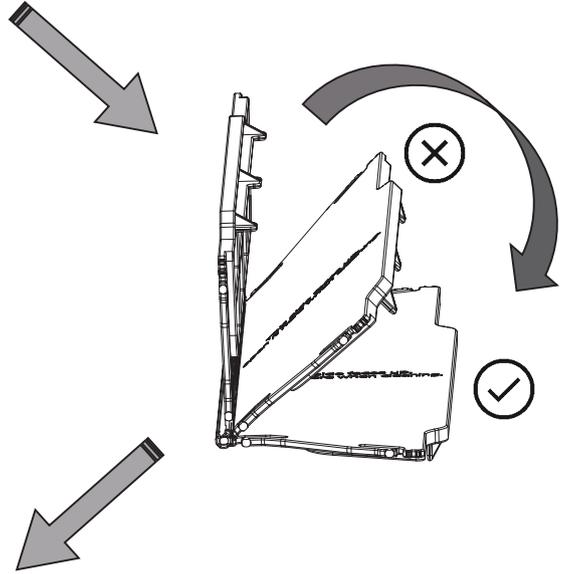
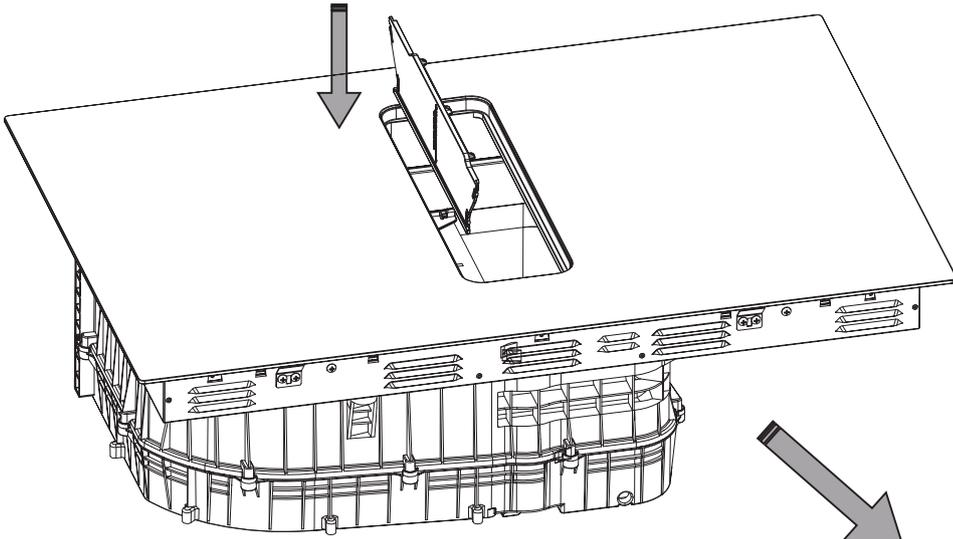




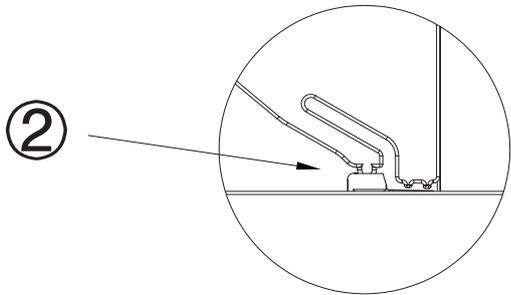


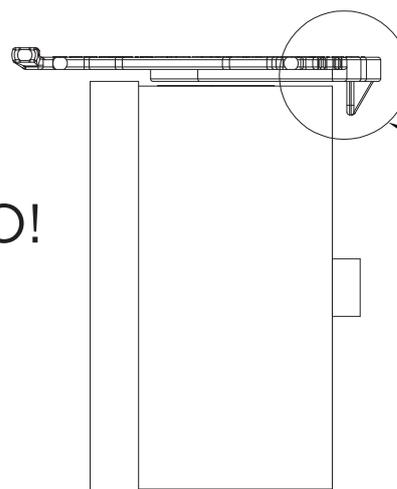
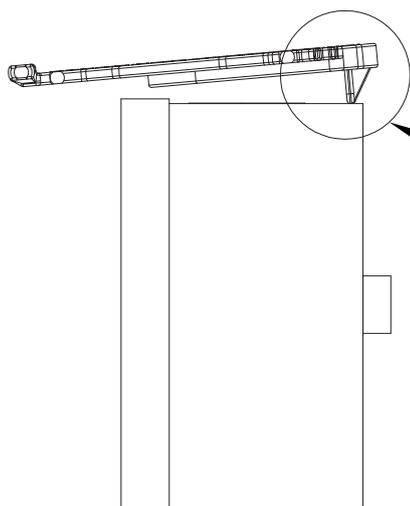
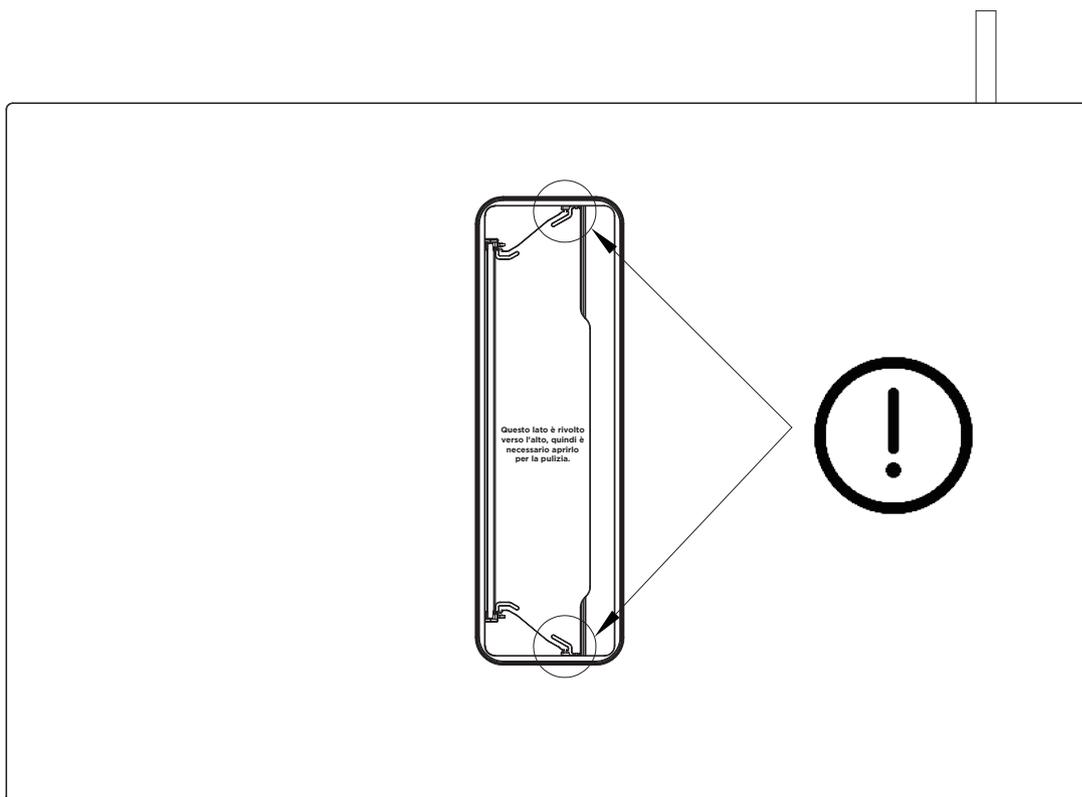
**Prima di utilizzare l'elemento filtrante deodorante,  
strappare la pellicola trasparente esterna.**





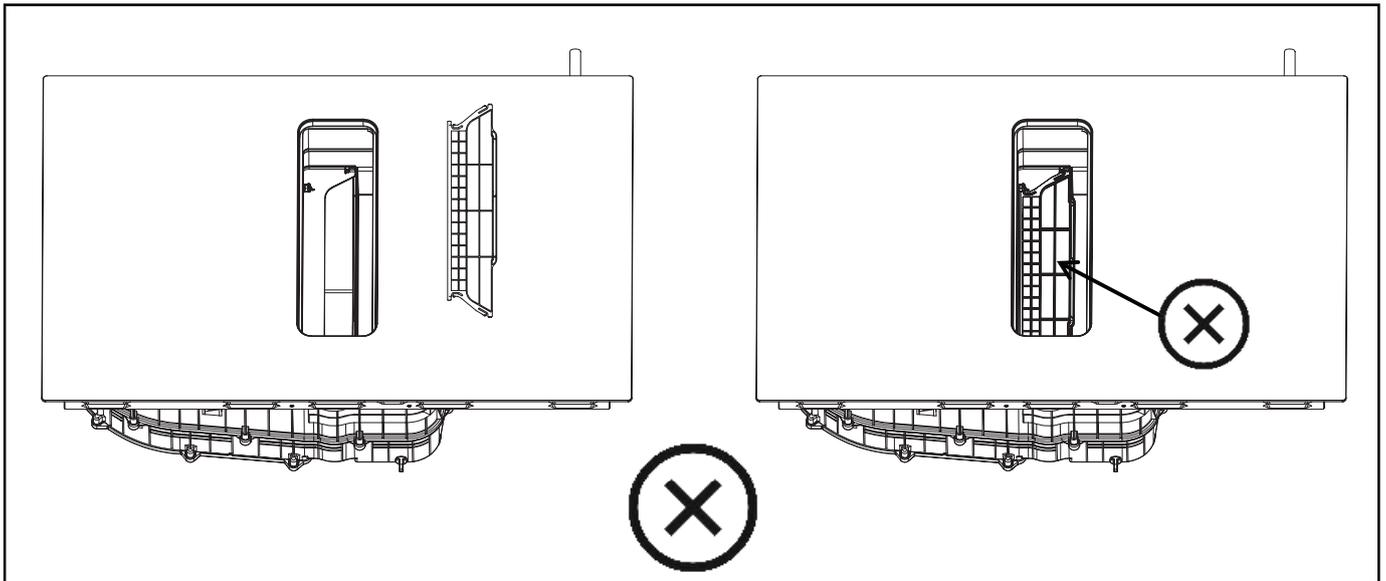
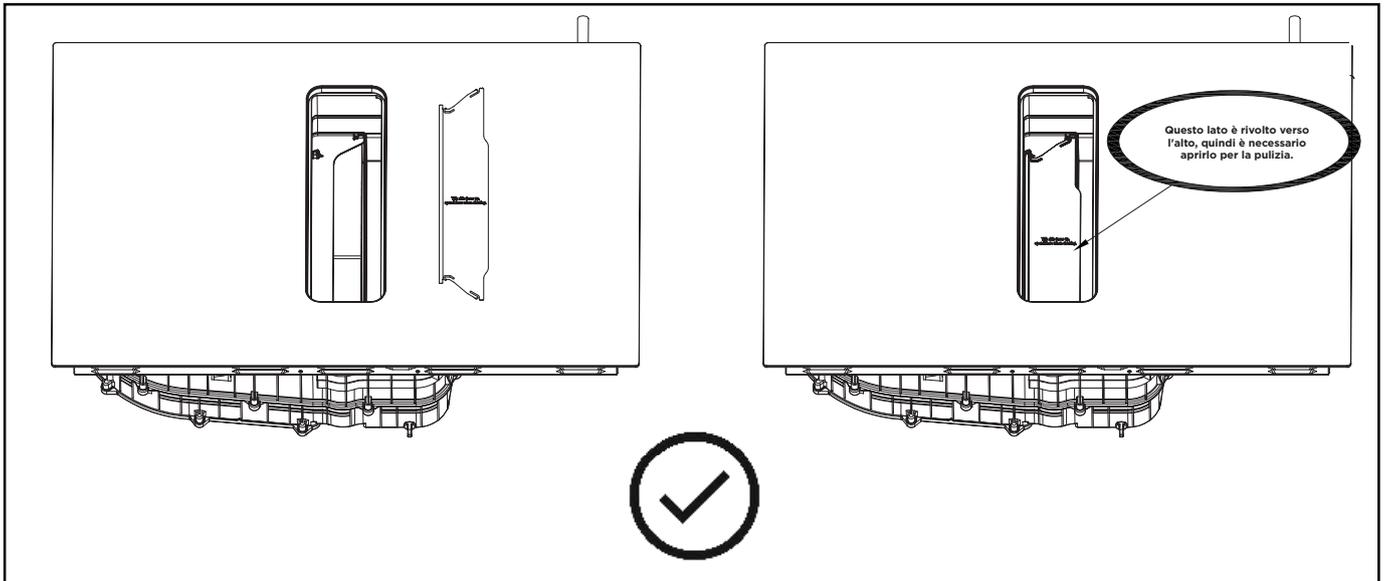
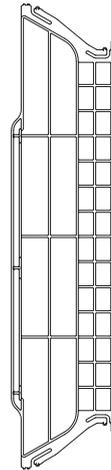
**Premere per far scattare**





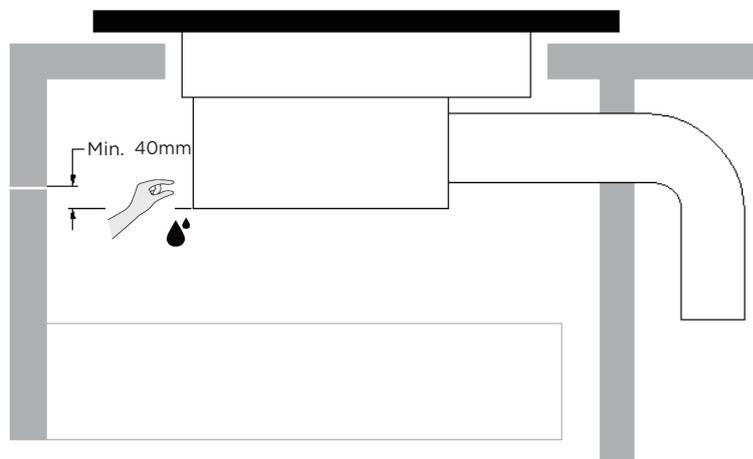


Questo lato è rivolto verso l'alto, quindi è necessario aprirlo per la pulizia.



## AVVERTENZA: Garantire una ventilazione adeguata

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



- ⚠ Per poter scaricare comodamente i liquidi, è necessario mantenere una distanza minima di 40 mm tra il deflettore e il fondo del piano di cottura. Seguire i requisiti indicati di seguito.
- ⚠ • La colla che unisce il materiale plastico o ligneo al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C, per evitare lo scollamento della pannellatura.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e circostanti devono pertanto essere in grado di resistere a una temperatura di 90°C.

### Prima di installare il piano, assicurarsi che

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

### Dopo aver installato il piano, assicurarsi che

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

## Prima di collocare le staffe di fissaggio

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

## PRECAUZIONI

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

## Collegare il piano all'alimentazione elettrica

 Il piano deve essere connesso all'alimentazione solo da personale qualificato e competente. Prima di collegare il piano all'alimentazione, verificare che:

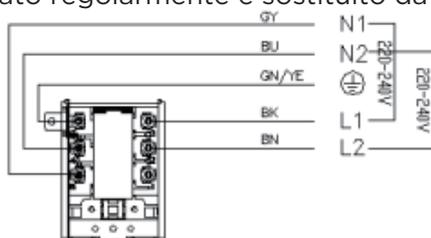
1. L'impianto elettrico domestico regga la Potenza richiesta dal piano.
2. T il voltaggio corrisponda al valore indicato nella targhetta.
3. Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di supportare il carico specificato sulla targhetta.

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

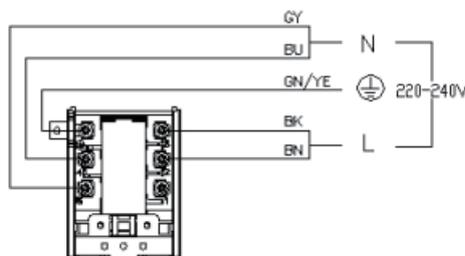
Il cavo di alimentazione non deve toccare alcuna delle parti roventi e deve essere posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75°C in alcun punto.

 Verificare con un elettricista che l'impianto elettrico domestico sia adatto senza modifiche. Qualsiasi modifica deve essere apportata solo da un tecnico qualificato.

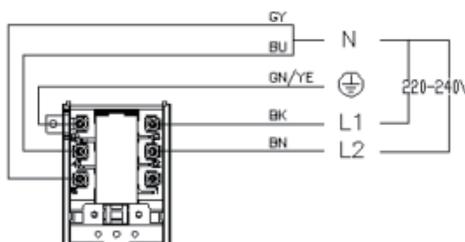
- ⚠ Se il numero totale di unità di riscaldamento dell'apparecchio scelto non è inferiore a 4, l'apparecchio può essere collegato direttamente alla rete con un collegamento elettrico monofase, come mostrato di seguito.
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere condotta dal proprio servizio di assistenza con appositi strumenti per evitare qualsiasi inconveniente.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione, deve essere installato un interruttore di circuito omni-polare con un minimo di apertura di 3mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che sia stata fatta una connessione elettrica corretta e nel rispetto delle relative norme di sicurezza.
- Il cavo non deve venire piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito da tecnici autorizzati.



220-240V/380-415V



220-240V 1N~



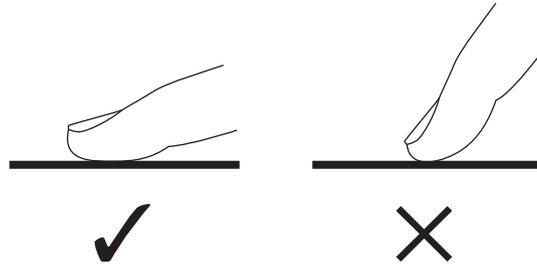
220-240V/380-415V

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

# ISTRUZIONI PER L'USO

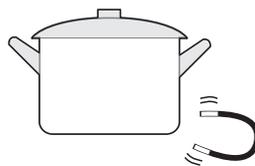
## Comandi tattili

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

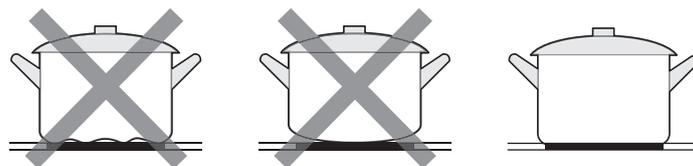


## Scegliere la giusta pentola

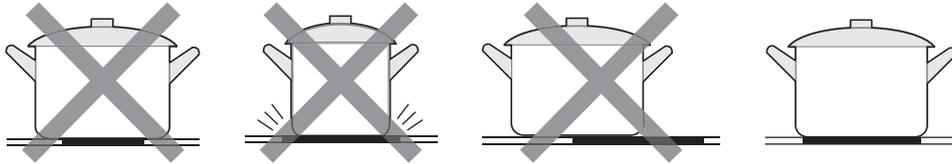
- ⚠ • Usare solo pentole con la base adatta alla cottura a induzione. Cercare il simbolo di induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- Si può anche determinare se la pentola è adatta eseguendo un semplice test. Muovere una calamita verso la base della pentola. Se ne è attratta, la padella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



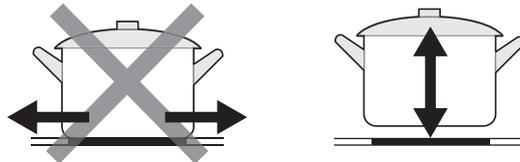
- Non usare pentolame con bordi dentellati o base curva.



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



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



## Modalità d'uso

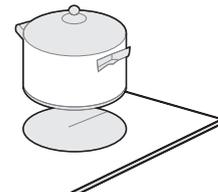
### Avvio della cottura

Toccare il controllo ON/OFF per 1 secondo. Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico e tutti i display visualizzano "-", a indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.



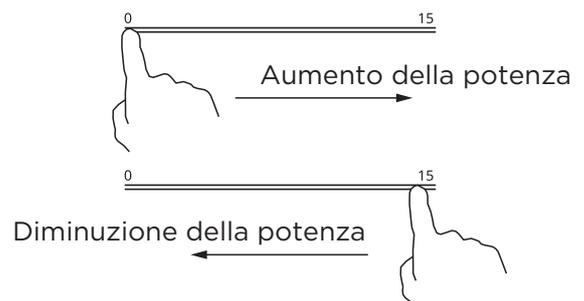
Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

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



Selezionare un'impostazione di temperatura toccando il cursore

- È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualsiasi momento durante la cottura.



## Se il display lampeggia alternativamente con l'impostazione della temperatura

Significa che:

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

Il riscaldamento non avviene se non c'è una pentola adatta sulla zona di cottura.

Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata una pentola adatta.

### Controllo manuale della ventilazione

È possibile controllare manualmente l'impostazione della ventilazione.

#### **NOTA**

L'utilizzo di pentole alte può impedire al sistema di estrazione di funzionare alla massima potenza. È possibile migliorare la potenza di estrazione posizionando il coperchio della pentola in posizione obliqua.

### Attivazione del controllo manuale della ventilazione

1. Nello stato di accensione, toccare il  tasto per attivare il sistema di ventilazione.
2. Premere brevemente il tasto  della cappa per passare da 0 a 3 livelli, premere a lungo il tasto  della cappa per 3 secondi per spegnerla.
3. Toccare  per disattivare il livello boost.

### Il sistema di ventilazione è attivato.

Modifica o disattivazione del controllo manuale della ventilazione

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

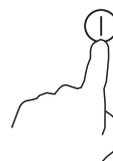
### Terminare la cottura

Spegnerla la zona di cottura portando il cursore su "0". Assicurarsi che il display visualizzi "0".

0



Spegnerla l'intero piano di cottura toccando il controllo ON/OFF.



### Funzione Funzionamento per il sistema di ventilazione

Il sistema di ventilazione è suddiviso in modalità manuale e automatica.

La modalità automatica può essere attivata dopo l'accensione del piano cottura. Si disattiva automaticamente due minuti dopo lo spegnimento del piano cottura.

Manualmente

Negli stati di accensione, toccare  o . Il display digitale visualizza il livello 0-3 o b.

Automaticamente

Negli stati di accensione, toccare . Il display digitale visualizza A.

L'apparecchio disattiva la funzione di funzionamento:

- 2 minuti dopo lo spegnimento di tutti i piani di cottura.
- dopo aver premuto il tasto di accensione.

## Utilizzo della funzione Boost

### Attivazione della funzione boost

Toccare il tasto max. Assicurarsi che il display visualizzi la relativa azione.

# MAX

### Annullamento della funzione Boost

Toccare il cursore della zona di riscaldamento di cui si desidera annullare la funzione boost.

0 15

---

---

Spegnere l'intero piano di cottura toccando il comando ON/OFF.



- La funzione può funzionare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura torna all'impostazione originale dopo 10 minuti.
- Se l'impostazione originale del calore è uguale a 0, dopo 10 minuti torna al livello digitale massimo.
- Se il piano di cottura LF è impostato su boost e poi il piano di cottura LR è impostato su boost, il piano di cottura LF LR viene impostato sul livello 15.

### Impostazione della ventilazione intensive

- Il sistema di ventilazione dispone di modalità intensive. Se si attivano le impostazioni intensive, il sistema di ventilazione funziona alla massima potenza.
- Attivazione dell'impostazione di ventilazione intensiva.
- 1. Toccare **(B)**.
- 2. Visualizzazione di "b" sul display digitale.
- Modifica o disattivazione dell'impostazione della ventilazione intensiva.
- Con il tasto  selezionare il livello di prestazione desiderato nell'area delle impostazioni o impostarlo su 0.

### Avvio automatico del sistema di ventilazione

Se si seleziona un livello di potenza per una zona di cottura e si attiva l'avvio automatico, il sistema di ventilazione si attiva a un livello di potenza corrispondente a quello delle zone di cottura.

### Area flessibile

- Quest'area può essere utilizzata come zona singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura.
- La zona flessibile è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando funziona come zona singola, la parte non coperta dalle pentole si spegne automaticamente dopo 8 secondi.
- Per garantire un corretto rilevamento della pentola e una distribuzione uniforme del calore, le pentole devono essere posizionate correttamente:
  - Nella parte anteriore o posteriore della zona flessibile quando le pentole sono più piccole di 21 cm.
  - Ovunque con pentole più grandi.

### Come zona grande

Per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona, è sufficiente premere il comando Area flessibile.



L'impostazione della potenza funziona come qualsiasi altra zona normale.

Per aggiungere un'altra pentola, premere di nuovo i tasti dedicati, in modo da rilevare la pentola.

## Come due zone indipendenti

Per utilizzare l'area flessibile come due zone diverse con diverse impostazioni di potenza, premere il comando Area flessibile.

## Blocco dei controlli

- È possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi, tranne quello di accensione/spegnimento, sono disattivati.

Per bloccare i controlli	
Tenere premuto il controllo di blocco per 3 secondi.	Il display digitale visualizza "Lo".
Per sbloccare i controlli	
Tenere premuto il controllo di blocco per 3 secondi.	

 Quando il piano di cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disattivati tranne quello di accensione/spegnimento ① ; in caso di emergenza è sempre possibile spegnere il piano di cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento ① , ma è necessario sbloccare prima il piano di cottura nell'operazione successiva.

## Funzione di gestione della Potenza

- è possibile impostare un livello massimo di assorbimento di potenza per il piano di cottura a induzione, scegliendo tra diverse fasce di potenza.
- I piani di cottura a induzione sono in grado di limitarsi automaticamente per lavorare a un livello di potenza inferiore, per evitare il rischio di sovraccarico.

### Per accedere alla funzione di gestione della Potenza

Stato: Impostare il blocco bambini in stato di spegnimento

Condizioni di inserimento:

- 1) LR max Fornello **MAX** selezionare il tasto per 3 secondi (+segnale acustico)
- 2) LF max Fornello **MAX** selezionare il tasto per 3 secondi (+segnale acustico)

Impostazione del funzionamento:

Impostazione del funzionamento:

P0	
74	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 si basa su Spec)

Sono disponibili 5 livelli di potenza, da "2,8kW" a "7,4kW".

Il display digitale LR e RF visualizzerà uno di essi.

"28 00": la potenza massima è di 2,8 kW.

"35 00": la potenza massima è di 3,5 kW.

"45 00": la potenza massima è di 4,5 kW.

"58 00": la potenza massima è di 5,8 kW.

"74 00": la potenza massima è di 7,4 kW.

## Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

Dopo aver selezionato il valore limite di potenza, usare il tasto di spegnimento  per confermare.

A questo punto il piano di cottura si spegne.

### Controllo del timer

- È possibile impostare lo spegnimento di una o più zone di cottura al termine del tempo impostato.
- Il tempo massimo di temporizzazione è il tempo di funzionamento predefinito del livello di funzionamento corrente, fare riferimento alla tabella dei tempi di funzionamento predefiniti.

## Impostazione del timer per spegnere le zone di cottura

### Impostare una zona

Toccare il comando a scorrimento della zona di riscaldamento.

0 \_\_\_\_\_ 15

Impostare l'ora toccando il controllo del timer. Suggerimento: toccando una volta il comando "-" o "+" del timer, l'orario diminuisce o aumenta di 1 minuto.

Se si tiene premuto il comando "-" o "+" del timer, l'orario diminuisce o aumenta di 10 minuti.

— +

Quando l'ora è impostata, inizia immediatamente il conto alla rovescia.

Il display visualizza il tempo rimanente.

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

0:30

### Impostare più zone:

I passaggi per l'impostazione di più zone sono simili a quelli per l'impostazione di una zona.

La temporizzazione di ciascuna zona di riscaldamento è impostata e visualizzata in modo indipendente.

La visualizzazione è la seguente:

8:8

• 0 \_\_\_\_\_ 15 (B) 8:8 — + (A) 8:8 0 \_\_\_\_\_ 15 (B) • 

 0 \_\_\_\_\_ 15 (B) 8:8 — +  • • — + 8:8 0 \_\_\_\_\_ 15 (B)  

### Annullare il timer

Il tempo di temporizzazione dell'operazione corrispondente alla zona di riscaldamento a 0:00.

Tenendo premuto il comando del timer "-" e "+" per 1s, il timer verrà annullato.

— +

— +

## ● NOTA

- 1) L'impostazione manuale della temporizzazione non può superare il tempo di temporizzazione predefinito dell'unità di cottura. Se il valore del livello corrente viene ridotto dopo l'impostazione del tempo di temporizzazione massimo, il tempo di temporizzazione passerà automaticamente al tempo massimo predefinito del livello corrente quando il tempo di temporizzazione è superiore al tempo di spegnimento predefinito del livello corrente.
- 2) Nello stato di visualizzazione della temporizzazione, fare clic una volta sul cursore per visualizzare il livello di riscaldamento corrente. Dopo essere passati alla modalità di visualizzazione del livello, fare clic o far scorrere il cursore per impostare il livello

## Tempi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione per il piano cottura e la cappa a induzione. Si spegne automaticamente se si dimentica di spegnere la cucina. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

Piano cottura a induzione:

<b>Livello potenza</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Timer funzionamento predefinito (min)</b>	480	480	480	360	360	360	240	240	240
<b>Livello potenza</b>	10	11	12	13	14	15			
<b>Timer funzionamento predefinito (min)</b>	120	120	120	90	90	90			

Cappa:

<b>Livello potenza</b>	1	2	3
<b>Timer funzionamento predefinito (min)</b>	480	240	120

 Le persone con un pacemaker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questa unità.

# PULIZIA E MANUTENZIONE

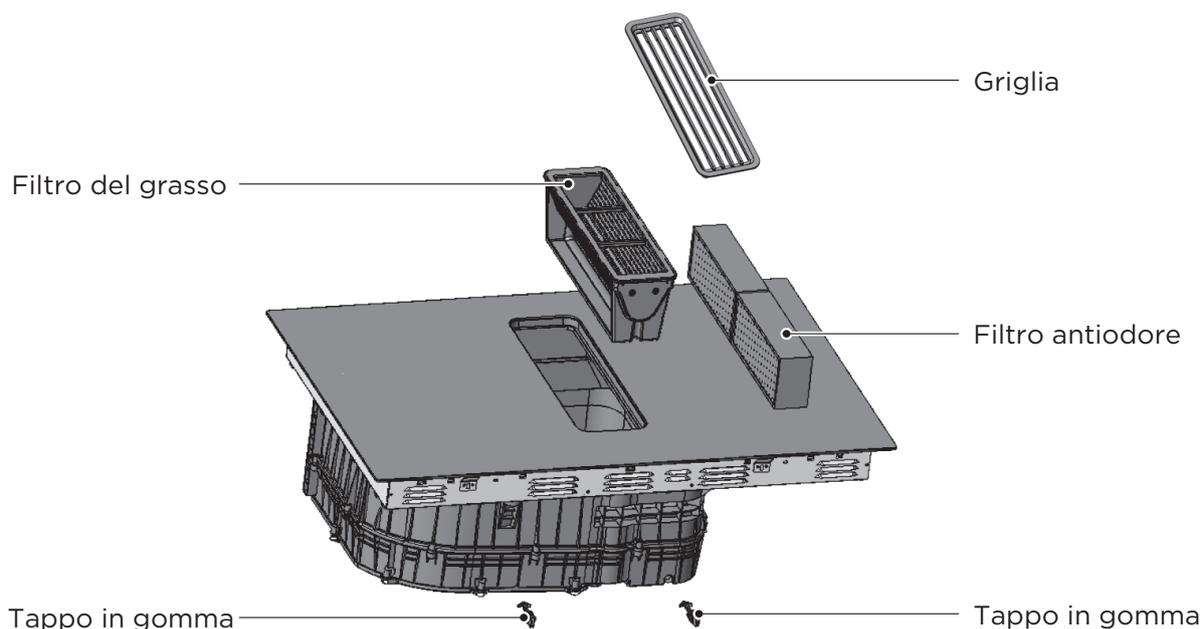
Per far sì che l'elettrodomestico funzioni a lungo in modo efficiente, è importante pulirlo e sottoporlo a un'accurata manutenzione.

## Pulizia del piano cottura

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

## 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.

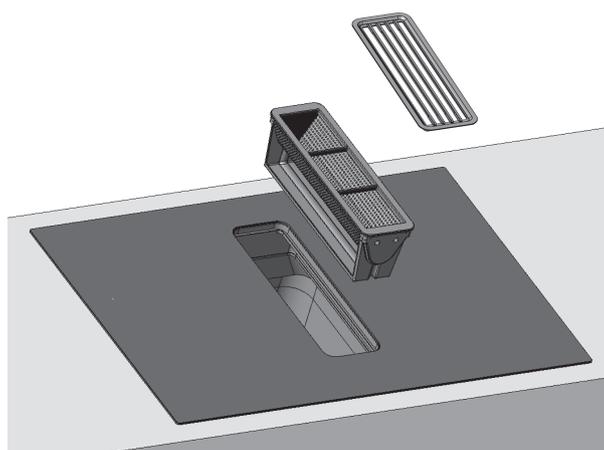
1. Per mantenerli in buono stato di funzionamento, utilizzare solo filtri di ricambio originali.

2. ATTENZIONE!

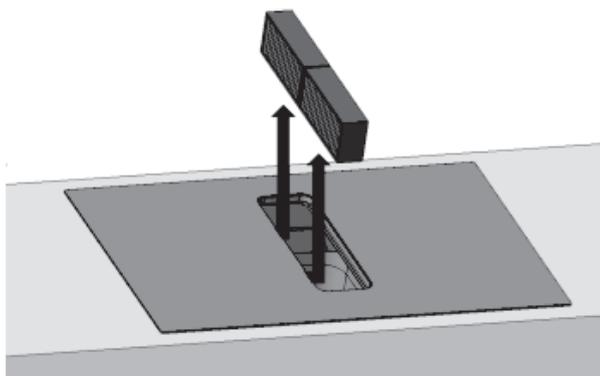
La caduta dei filtri del grasso e della griglia può danneggiare il piano di cottura sottostante.

Rimuovere la griglia e il filtro antigrasso e smaltirli correttamente.

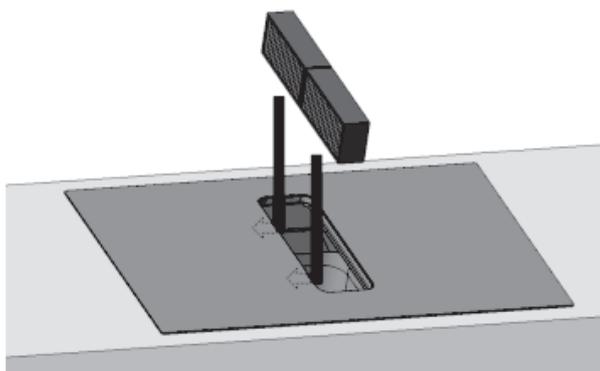
• Il grasso può accumularsi sul fondo del contenitore. Mantenere il filtro del grasso in posizione orizzontale per evitare che il grasso fuoriesca.



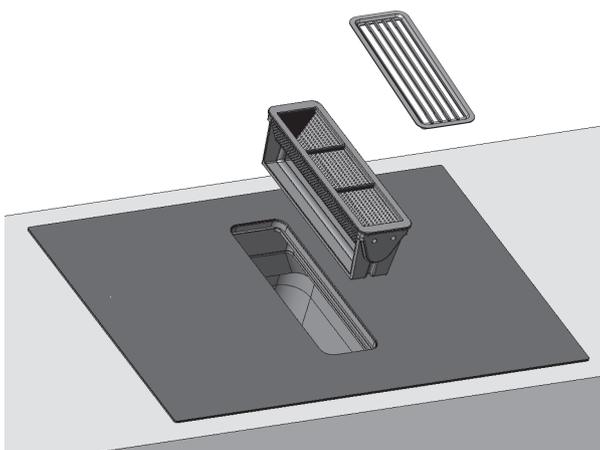
3. Rimuovere i due filtri antiodore e smaltirli correttamente.



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



5. Inserire il filtro del grasso e coprire la griglia.



Ripristino dell'indicatore di saturazione

1. Sostituire il filtro antiodore.
2. In stato di spegnimento, premere a lungo il tasto di blocco per 3 secondi per passare allo stato di blocco.
3. Premere a lungo il tasto  per 3 secondi per resettare i filtri antiodore e il display della cappa mostra "CL".

## Pulizia della griglia e dei filtri antigrasso

I filtri del grasso filtrano il grasso dai vapori di cottura. Per mantenerlo in buono stato di funzionamento, è necessario pulire regolarmente il filtro del grasso.

### **⚠ AVVERTENZA...Rischio di incendio!**

I depositi di grasso nei filtri del grasso possono prendere fuoco.

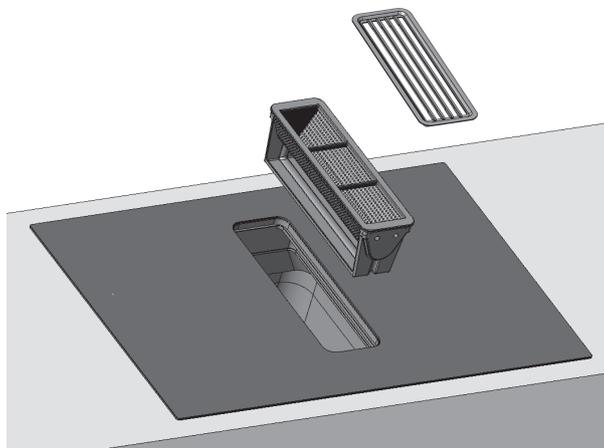
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza un filtro per il grasso.
- Pulire regolarmente i filtri del grasso.
- Non lavorare mai con fiamme libere vicino all'apparecchio (ad esempio, flambare).
- Non installare l'apparecchio vicino a un apparecchio di riscaldamento a combustibile solido (ad esempio, a legna o a carbone), a meno che l'apparecchio di riscaldamento non abbia un coperchio sigillato e non rimovibile. Non devono esserci scintille volanti.

#### 1. ATTENZIONE!

La caduta del filtro del grasso può danneggiare il piano di cottura sottostante. (Si raccomanda di pulire il filtro del grasso ogni 7 giorni).

Rimuovere la griglia e il filtro antigrasso e smaltirli correttamente.

- Il grasso può accumularsi sul fondo del contenitore. Mantenere il filtro del grasso in posizione orizzontale per evitare che il grasso fuoriesca.



#### 2. Pulire la griglia.

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

#### 3. Pulire i filtri del grasso.

- Vedere il capitolo "Pulizia manuale dei filtri antigrasso o della griglia".
  - Vedere il capitolo "Pulizia del filtro antigrasso in lavastoviglie".
4. Se necessario, rimuovere i filtri antiodore o acustici e pulire l'apparecchio dall'interno.
    - Vedere il capitolo "Sostituzione del filtro antiodore".
  5. Se alcuni oggetti entrano nell'apparecchio, rimuoverli e assicurarsi che l'alimentazione del contenitore di sovrafflusso non sia bloccata.
  6. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua e sapone e un panno per piatti.
  7. Dopo la pulizia, reinserire il filtro metallico antigrasso asciutto.

### **Pulizia manuale dei filtri del grasso o della griglia**

1. Immergere il filtro del grasso o la griglia in acqua calda e sapone.
2. Utilizzare una spazzola per pulire il filtro del grasso o la griglia.  
Non utilizzare prodotti di pulizia aggressivi, acidi o alcalini.  
Per lo sporco ostinato, utilizzare un solvente speciale per grassi.
3. Sciacquare accuratamente i filtri del grasso.
4. Lasciare scolare i filtri del grasso

## **Pulizia del filtro antigrasso nella lavastoviglie**

1. Posizionare i filtri antigrasso in modo libero nella lavastoviglie e non incastrarli.  
Per ottenere risultati ottimali di pulizia, appoggiare il filtro del grasso sul lato del filtro nella lavastoviglie. Non pulire i filtri del grasso molto sporchi con utensili.  
Non utilizzare prodotti di pulizia aggressivi, acidi o alcalini.
2. Avviare la lavastoviglie.  
Selezionare una temperatura non superiore a 70 °C.
3. Lasciare scaricare i filtri del grasso.

## **Pulire la cavità e gli scarichi**

Dal tappo di gomma, scaricare liquidi o oggetti che entrano nell'apparecchio dall'alto. Requisito: 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 mano, per scaricare liquidi o oggetti dal tappo di gomma.
2. Assicurarsi che l'alimentazione del tappo di gomma non sia bloccata, prima di reinserirlo.  
Una volta raffreddato, rimuovere gli oggetti penetrati nell'apparecchio. A tale scopo, rimuovere il filtro del grasso.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il funzionamento dell'apparecchio può causare errori e malfunzionamenti. Le tabelle seguenti contengono le possibili cause e le note per risolvere un messaggio di errore o un malfunzionamento. Si raccomanda di leggere attentamente le tabelle seguenti per risparmiare tempo e denaro che potrebbero costare una chiamata al centro di assistenza.

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano a induzione non si accende.	Alimentazione assente..	Assicurarsi che il piano a induzione sia connesso all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella propria casa o zona. Se si è verificato tutto e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi tattili non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vd. sezione 'Uso del piano di cottura a induzione' per le istruzioni.
I comandi tattili sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un sottile velo di acqua sopra i comandi o forse avete usato la punta e non i polpastrelli per toccare i comandi.	Assicurarsi che l'area dei comandi tattili sia asciutta e usare il polpastrello per toccare i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentolame con i bordi seghettati. Detersivi, spugne abrasive o prodotti usati non adatti.	Usare pentolame con basi piatte e lisce. Vd. 'Scelta della pentola giusta'. Vd. 'Cura e manutenzione'.
Alcune pentole emettono scricchiolii o cigolii.	Ciò potrebbe essere provocato dalla costruzione del tuo pentolame (strati di differenti metalli che vibrano diversamente).	Ciò è normale per il pentolame e non indica un guasto.
Il piano a induzione produce un lieve ronzio a impostazioni elevate.	Ciò è causato dalla tecnologia di cottura a induzione.	È normale, ma il rumore dovrebbe ridursi fino a scomparire completamente con la diminuzione delle impostazioni.
Rumore della ventola proveniente dal piano a induzione.	Il ventilatore di raffreddamento incorporato nel piano a induzione è intervenuto per prevenire il surriscaldamento degli elementi elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano a induzione.	È normale e non richiede alcun intervento. Non spegnere il piano a induzione staccandolo dall'alimentazione a parete mentre il ventilatore è in funzione.
Le pentole non si scaldano e appare nel display.	Il piano a induzione non riesce a rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano a induzione non può rilevare la padella perché è troppo piccolo per la zona di cottura o non è correttamente centrata.	Usare pentole adatte alla cottura a induzione. Vd. sezione 'Scelta della pentola giusta'. Centrare la pentola e assicurarsi che la base combaci con la zona di cottura.
Il piano o una zona di cottura si sono spenti all'improvviso, e sul display è apparso un codice (che si alterna con una o due cifre sul display del timer).	Guasto tecnico.	Annotare lettere e numeri, staccare il piano a induzione dall'alimentazione a parete, e contattare un tecnico qualificato.

Il piano di cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Con questo test il tecnico è in grado di verificare il funzionamento di diversi componenti senza disassemblare o smontare il piano di cottura dalla superficie di lavoro.

<b>Problema</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Soluzione</b>
E1,E2,E7	Guasto del sensore di temperatura.	Contattare il fornitore.
E3,E4	Guasto al sensore di temperatura dell'IGBT.	Contattare il fornitore.
EU	Il collegamento tra la scheda del display e la scheda principale è guasto.	Contattare il fornitore.
EL,EH	Tensione di alimentazione anomala	Verificare se l'alimentazione è normale. Accendere dopo che l'alimentazione risulta normale.
C1	Il sensore di temperatura della piastra di vetro ceramico è alto.	Riavviare dopo il raffreddamento del piano di cottura a induzione.
C2	Il sensore di temperatura dell'IGBT è alto	Riavviare dopo il raffreddamento del piano di cottura a induzione.
F5	Guasto alla ventola di raffreddamento	Riavviare dopo il raffreddamento del piano di cottura a induzione.
B3	Temperatura anomala nel	Riavviare dopo il raffreddamento del motore a induzione.
B5	Mancato avvio del sistema di ventilazione	Controllare la presenza di oggetti estranei sulla cappa e riavviarla.
B7	Mancato avvio del sistema di ventilazione	Contattare il fornitore.
Bd	La comunicazione tra la scheda del display e la scheda del driver della cappa non funziona.	Contattare il fornitore.
EF	Vengono premuti più tasti funzione contemporaneamente	Pulire il pannello di comando.
FC	Suggerimenti per la sostituzione dei filtri	Sostituire il filtro, facendo riferimento alla guida alla sostituzione del filtro.

Il codice di guasto si verifica durante l'utilizzo da parte del cliente e la soluzione

Codice guasto	Problema	Soluzione
<b>Ripristino automatico</b>		
EL,EH	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Verificare se l'alimentazione è normale. Accendere il sistema dopo che l'alimentazione è normale.
C1	Alta temperatura del sensore a piastra ceramica.	Attendere che la temperatura della piastra ceramica torni normale. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.
C2	Alta temperatura dell'IGBT	Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità. Attendere che la temperatura dell'IGBT torni normale. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona correttamente; in caso contrario, sostituire la ventola.
B3	La corrente della scheda driver della cappa è anomala.	Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.
B7	Il condotto dell'aria del sistema di ventilazione è completamente bloccato.	Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità. Controllare la presenza di oggetti estranei sulla cappa e riavviarla.
<b>Assenza di ripristino automatico</b>		
E2	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica - cortocircuito.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra ceramica.
E1	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica - circuito aperto.	
E7	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica - non valido.	
E4	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT - cortocircuito.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E3	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT - circuito aperto.	
B5	Errore del sistema di ventilazione.	Sostituire la scheda o il motore del driver della cappa.
Bd	La comunicazione tra la scheda del display e la scheda del driver della cappa si interrompe.	Sostituire il driver della cappa, la scheda di alimentazione o la scheda del display e verificare se il cavo di collegamento è danneggiato.

## Guasto specifico e soluzione

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

Questi sono solo alcuni parametri di giudizio e di controllo dei guasti più comuni.  
Non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano di cottura a induzione.

# SMALTIMENTO E RICICLO

## Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla direttiva RAEE e smaltimento del prodotto Waster:  
Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2012/19/EU. Questo prodotto reca un simbolo di classificazione per apparecchiature elettriche ed elettroniche di scarto (RAEE).

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici alla fine della sua vita utile. Il dispositivo utilizzato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettronici elettrici. Per trovare questi sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore in cui è stato acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi elettrodomestici. Lo smaltimento appropriato dell'apparecchio usato contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

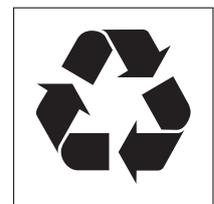


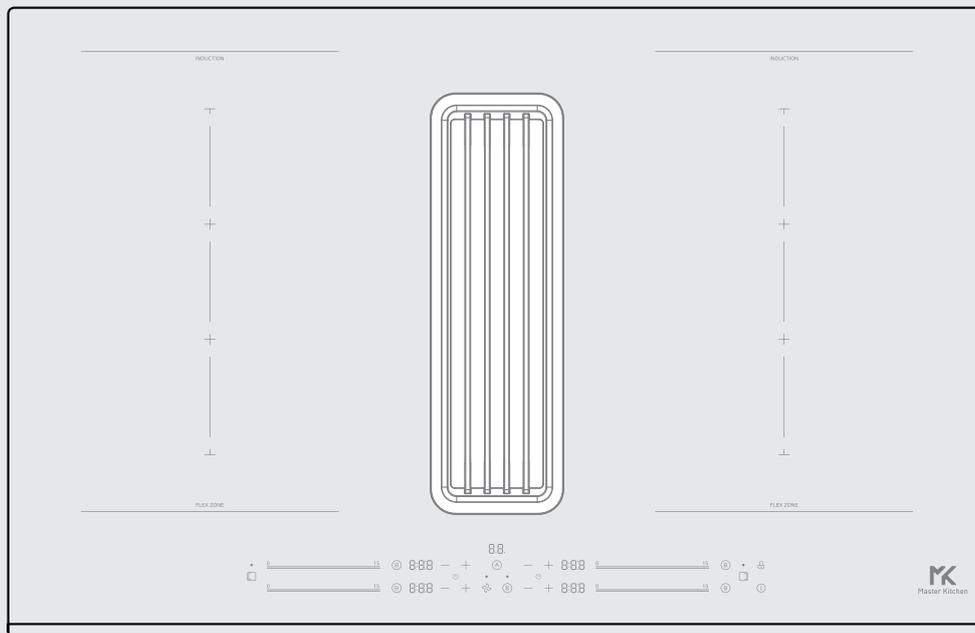
## Conformità alla direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene materiali nocivi e proibiti specificati nella direttiva.

## Informazioni sull'imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono fabbricati con materiali riciclabili in conformità con le nostre normative nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai rifiuti domestici o di altro tipo. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio designati dalle autorità locali.





# USER MANUAL

**IHMK 8082B SP BK**

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

## THANK YOU LETTER

Thank you for choosing MASTER KITCHEN! Before using your new MASTER KITCHEN 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 .....	53
CLEANING AND MAINTENANCE .....	60
TROUBLESHOOTING .....	65
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT .....	69
DISPOSAL AND RECYCLING .....	70
DATA PROTECTION NOTICE .....	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 ( $4 \times 10^{-5}$  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

<b>Cooking Hob</b>	<b>IHMK 8082B SP BK</b>
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size DxWxH(mm)	800X520X230
Building-in Dimensions AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

## Energy labelling

<b>Manufacturer</b>	<b>MASTER KITCHEN</b>		
<b>Model identification</b>	<b>IHMK 8082B SP BK</b>		
	Symbol	Value	Unit
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking area	Two areas		
Heating technology	Induction cooking		
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Ø	-	cm
Diameter of useful surface cooking area L*W	L W	Left area: 37.5*20.5 Right area: 37.5*20.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area	EC <sub>electric cooking</sub>	Left area: 185 Right area: 188	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC <sub>electric hob</sub>	186	Wh/kg
<b>Energy consumption</b>			
Annual energy consumption	AEC <sub>hood</sub>	30.3	kWh/a
Energy efficiency class	-	A	-
Energy efficiency index	EEl <sub>hood</sub>	49.7	-
Fluid dynamic efficiency	FDE <sub>hood</sub>	27.5	-
Fluid dynamic efficiency class	-	B	-
<b>Lighting</b>			
Lighting efficiency	LE <sub>hood</sub>	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-

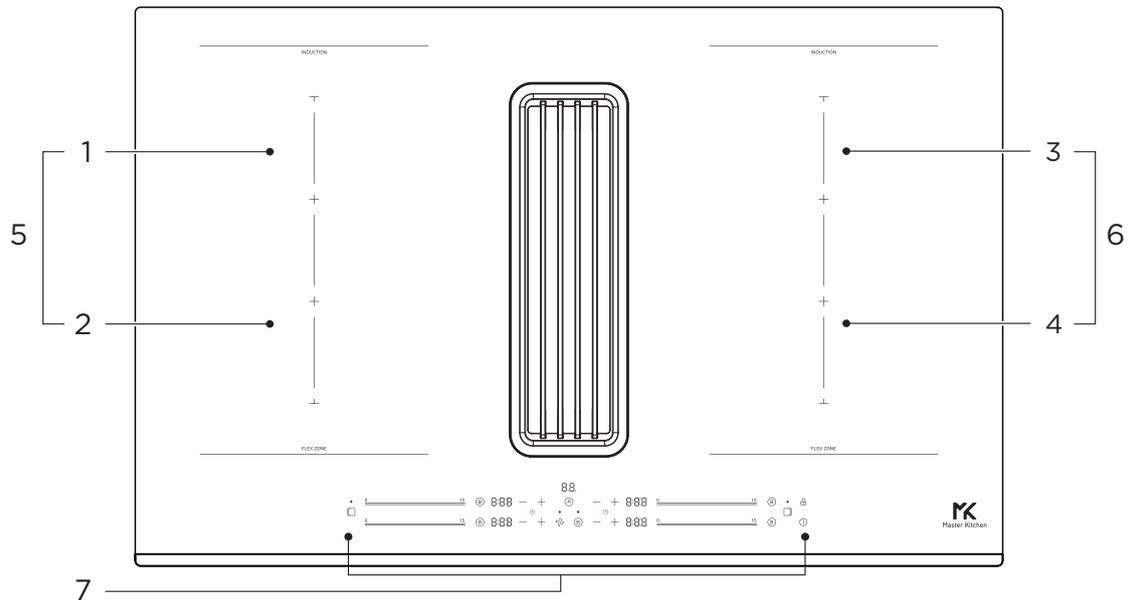
	Symbol	Value	Unit
<b>Grease filtering</b>			
Grease filtering efficiency	$GFE_{hood}$	79.1	%
Grease filtering efficiency class	-	C	-
<b>Air flow volume (ducted extraction)</b>			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	620	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	519	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at boost setting	-	646	m <sup>3</sup> /h
<b>Noise(ducted extraction)</b>			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	57	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	65	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	70	dB
<b>Power consumption</b>			
Power consumption in off mode	Po	0.42	W
Power consumption in standby mode	Ps	N/A	W
<b>Air flow volume (recirculated extraction)</b>			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	355	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	468	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at boost setting	-	520	m <sup>3</sup> /h
<b>Noise(recirculated extraction)</b>			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	62	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	67	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	70	dB

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

<b>The base diameter of induction cookware</b>		
<b>Cooking zone</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Flexing zone	120	220*380

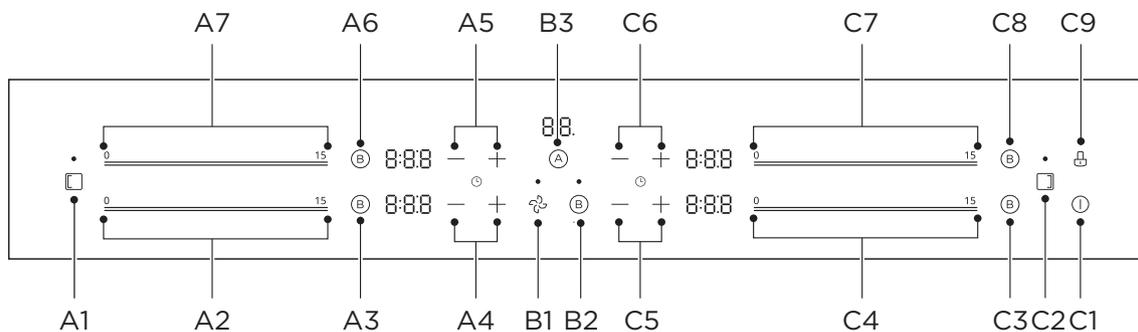
# PRODUCT OVERVIEW

## Top View



- |                          |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Max. 2200/3600 W zone | 2. Max. 2200/3600 W zone | 3. Max. 2200/3600 W zone |
| 4. Max. 2200/3600 W zone | 5. Max. 3300/3700 W zone | 6. Max. 3300/3700 W zone |
| 7. Control panel         |                          |                          |

## Control Panel



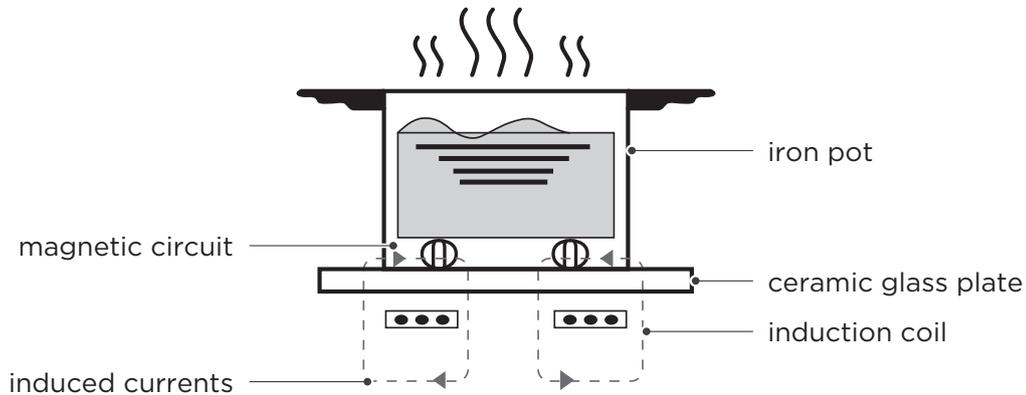
- |                               |                               |                              |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| A1. Flexible Area control     | A2. Power regulating controls | A3. Boost                    |
| A4. time 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

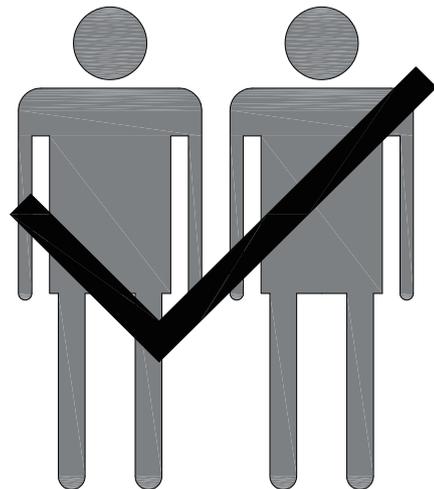
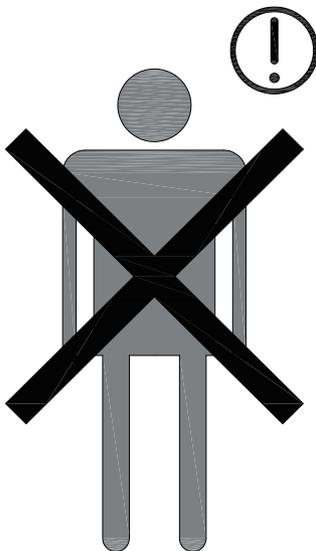
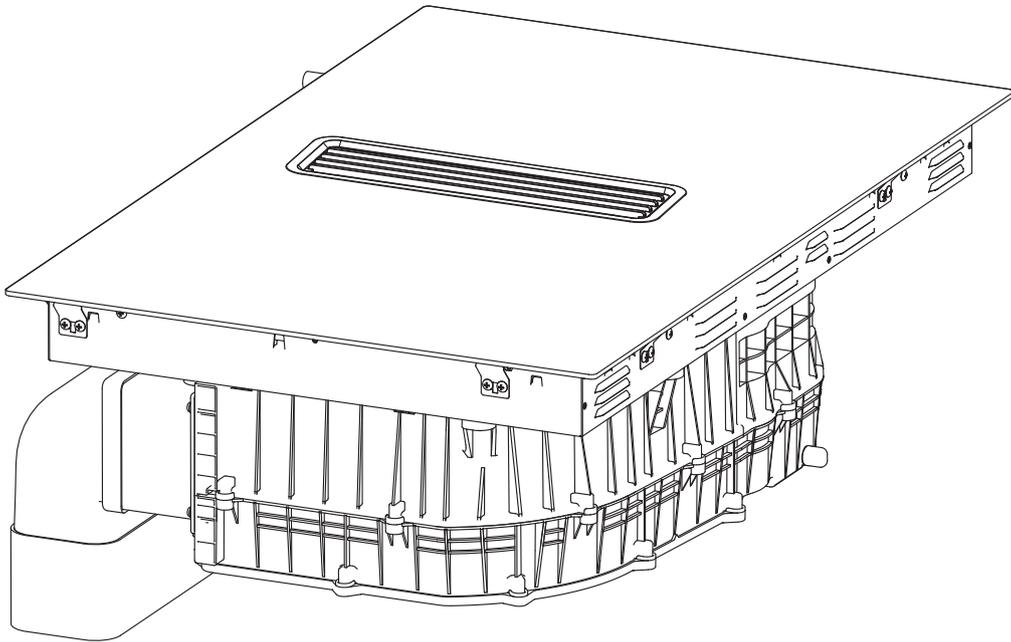
When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## Heat Settings

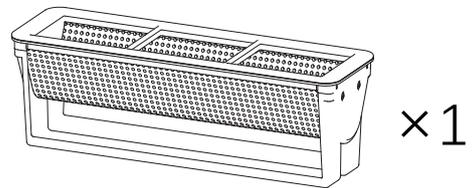
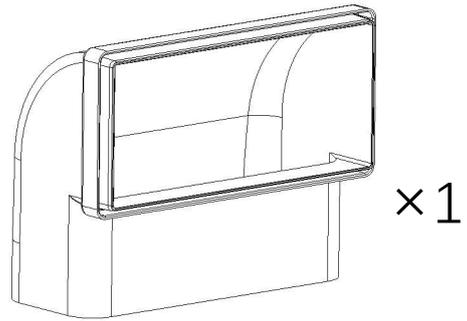
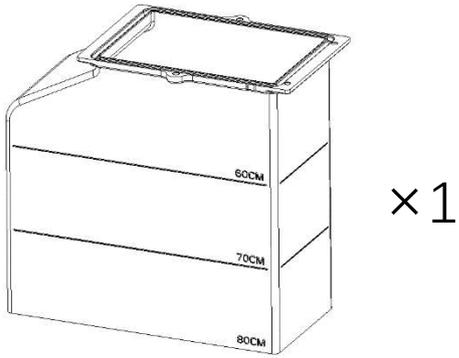
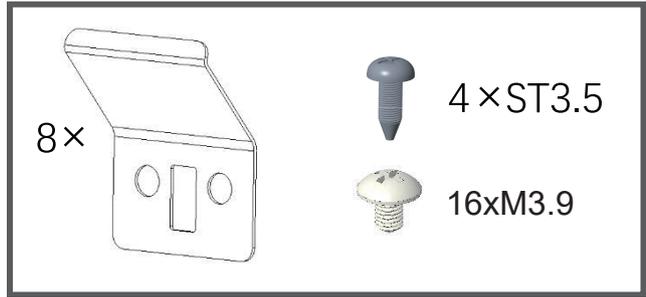
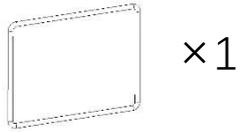
The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

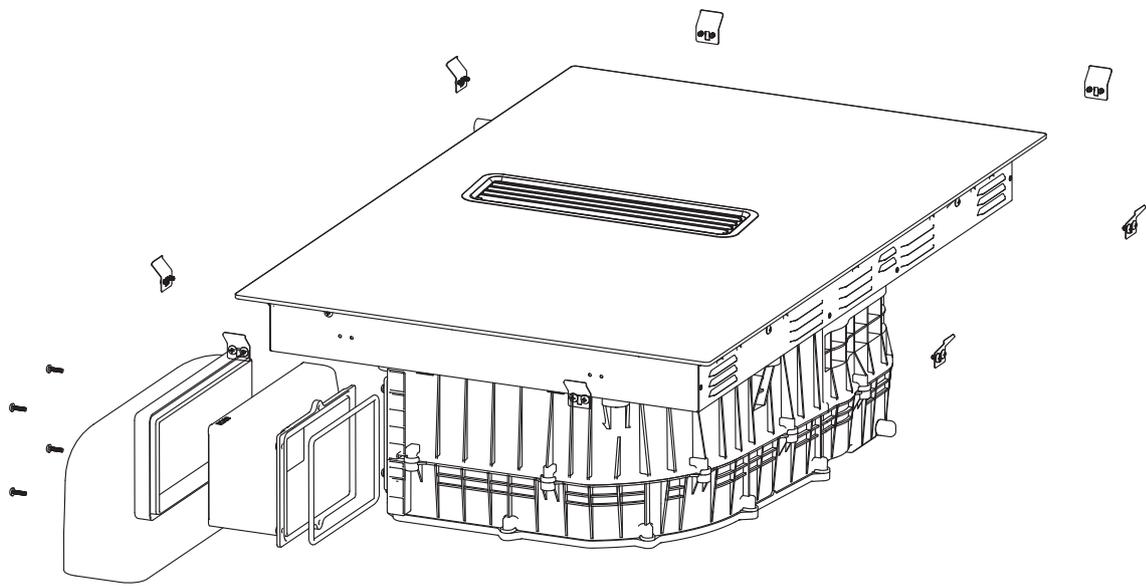
Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• fried</li><li>• cooking pasta</li></ul>
15/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>

# PRODUCT INSTALLATION

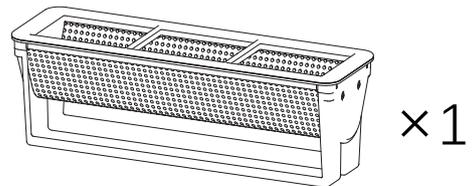
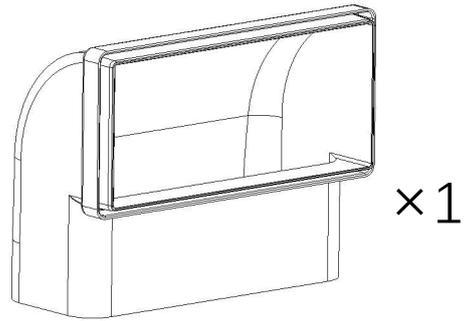
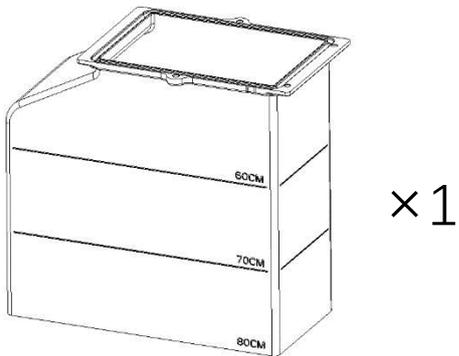
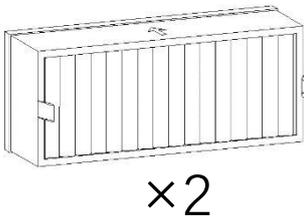
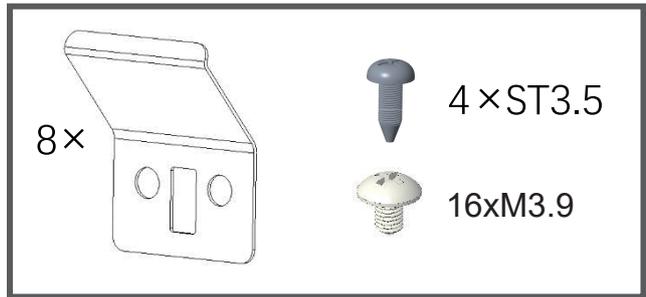
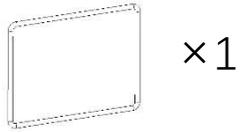


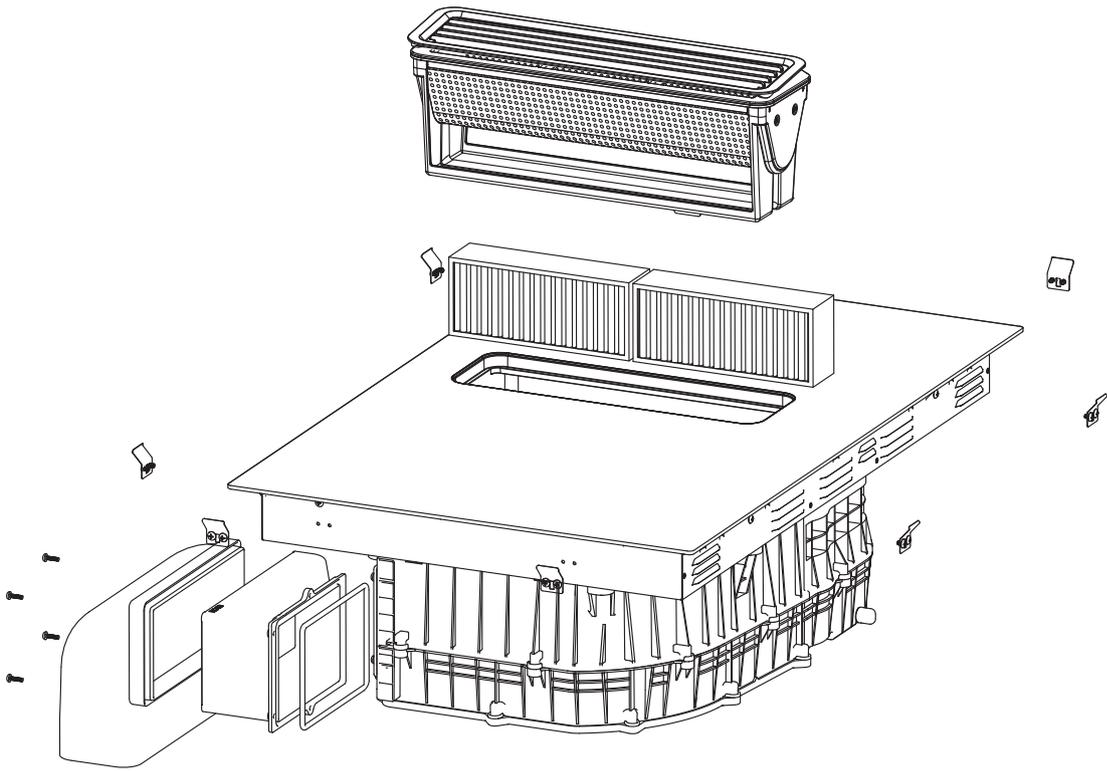
# Installation Accessories, Outward Discharge



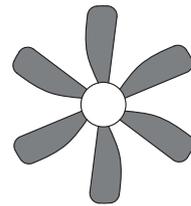
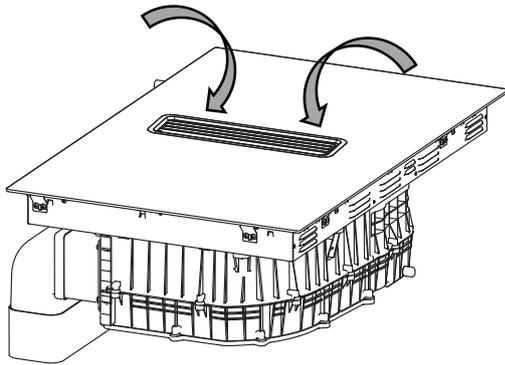
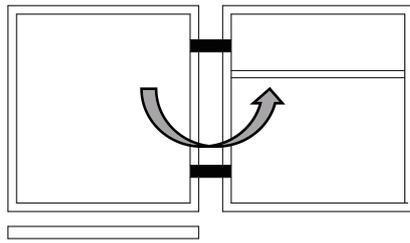


# Installation Accessories, Inward Discharge

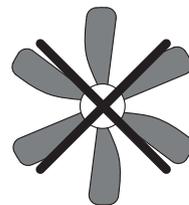
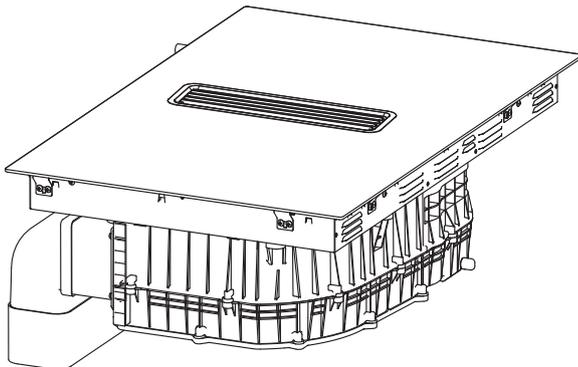
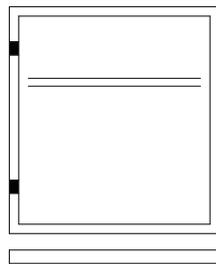


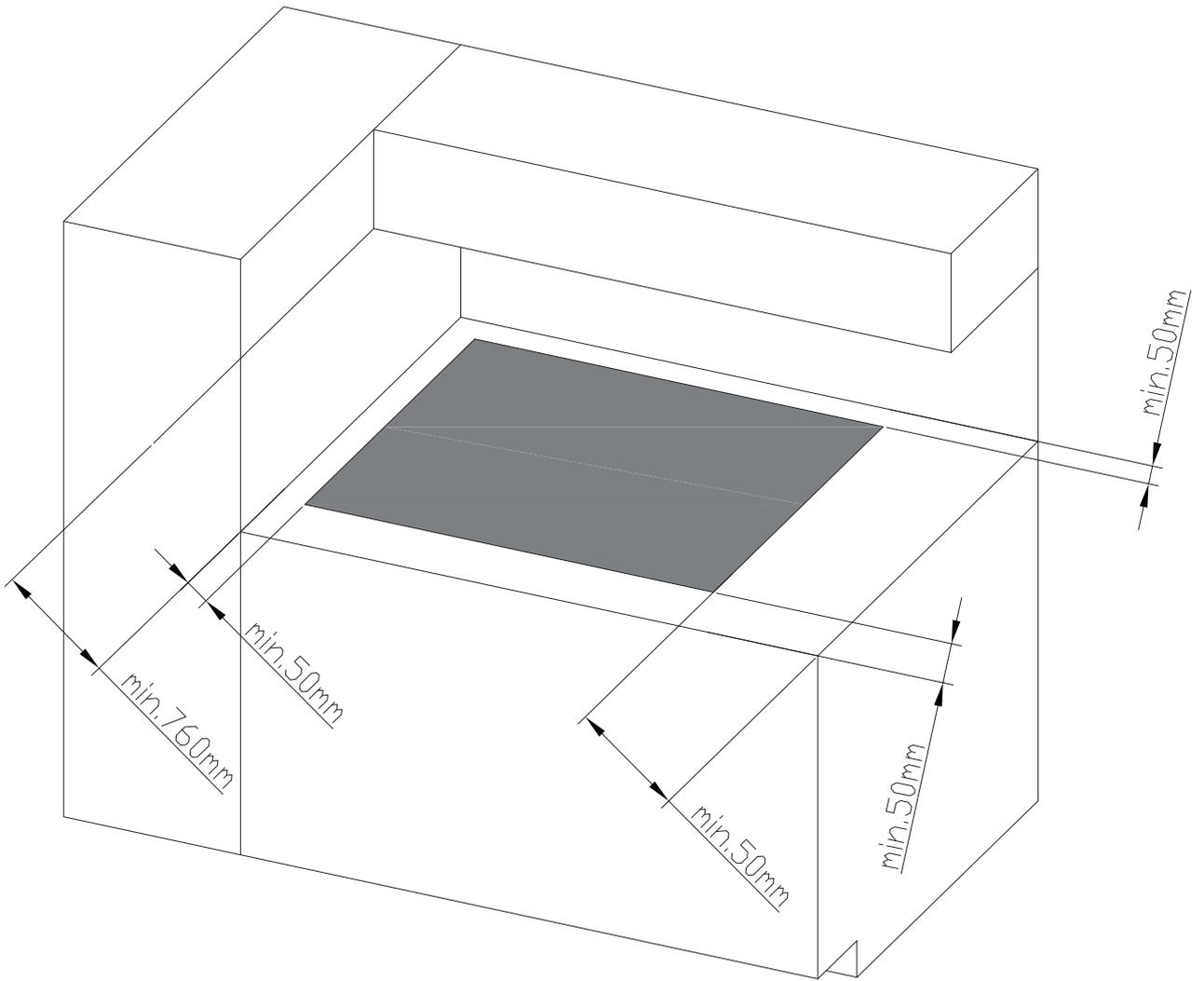


**Air Outlet Open**

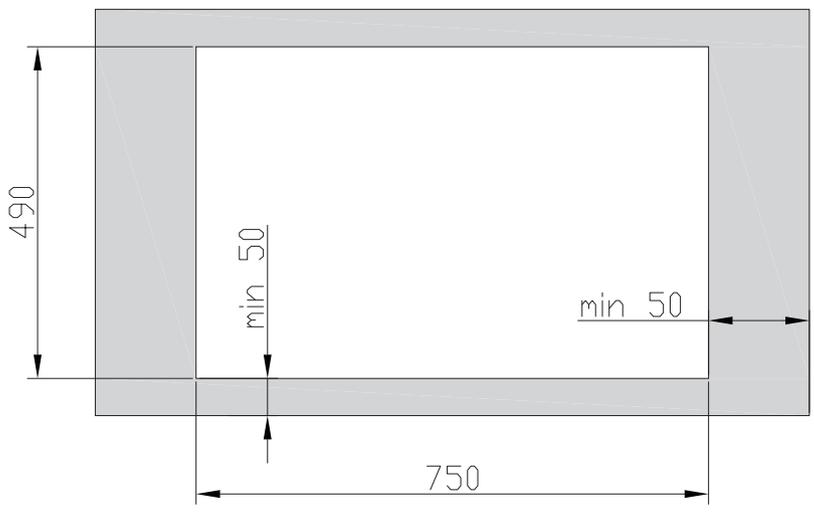
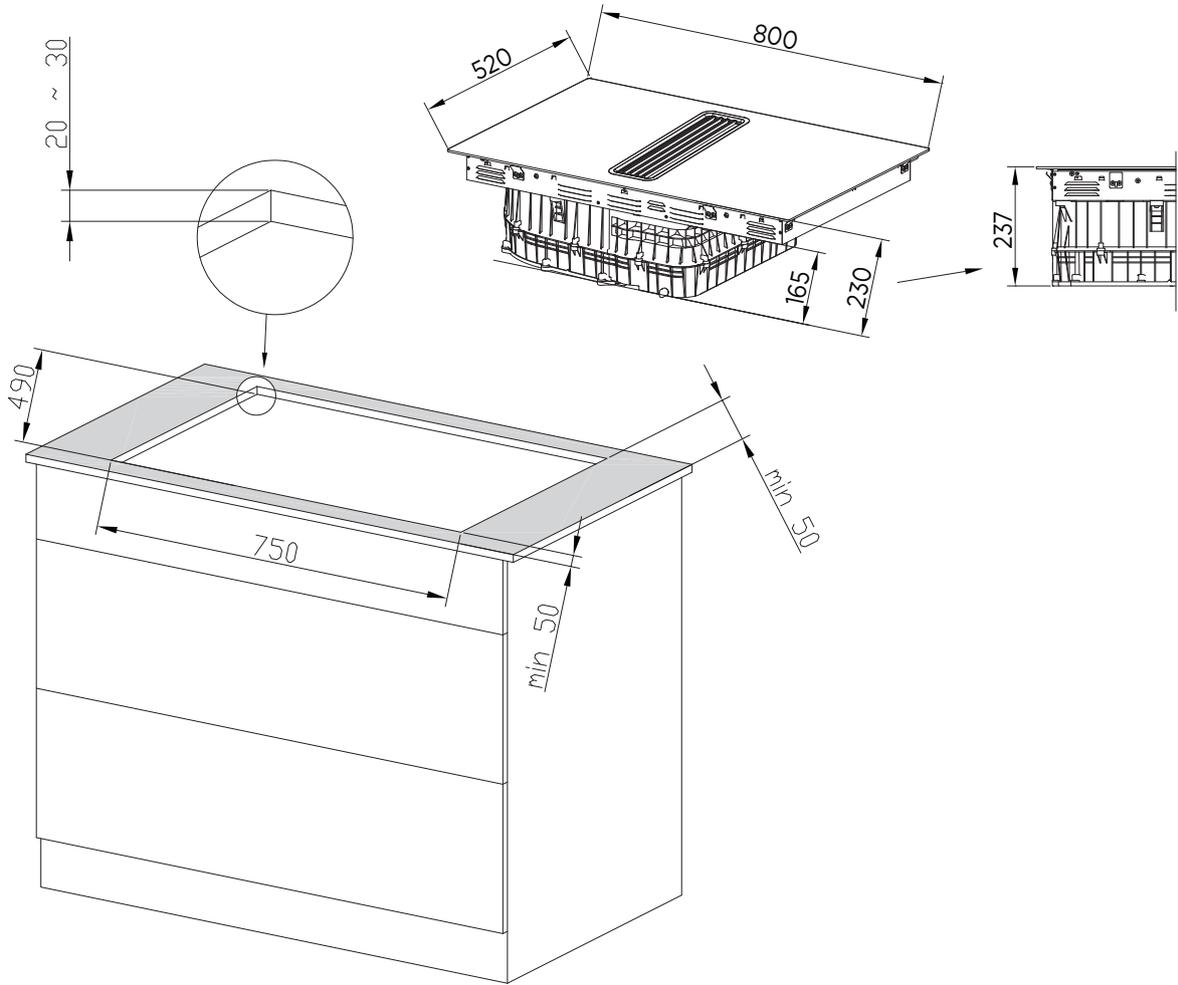
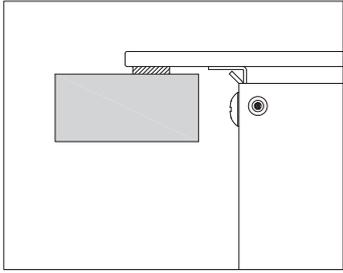


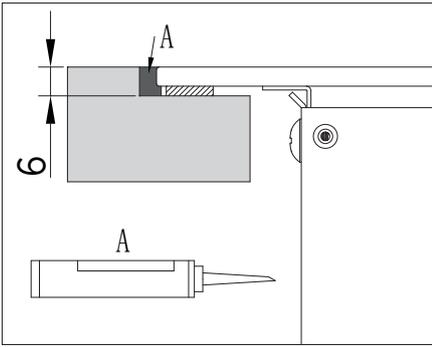
**Air Outlet Closed  
Do not use the product**



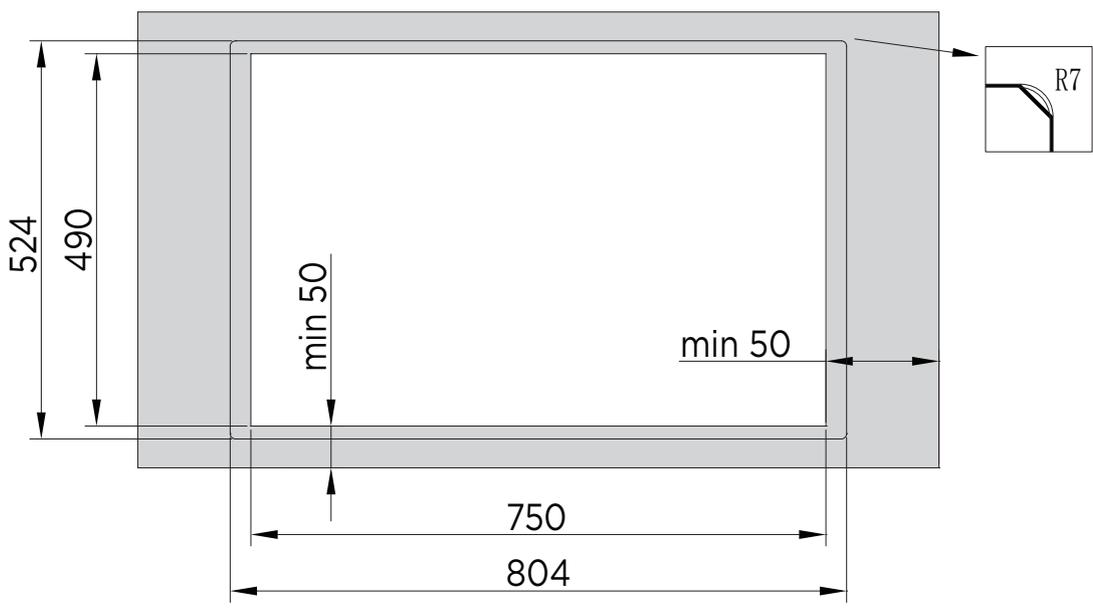
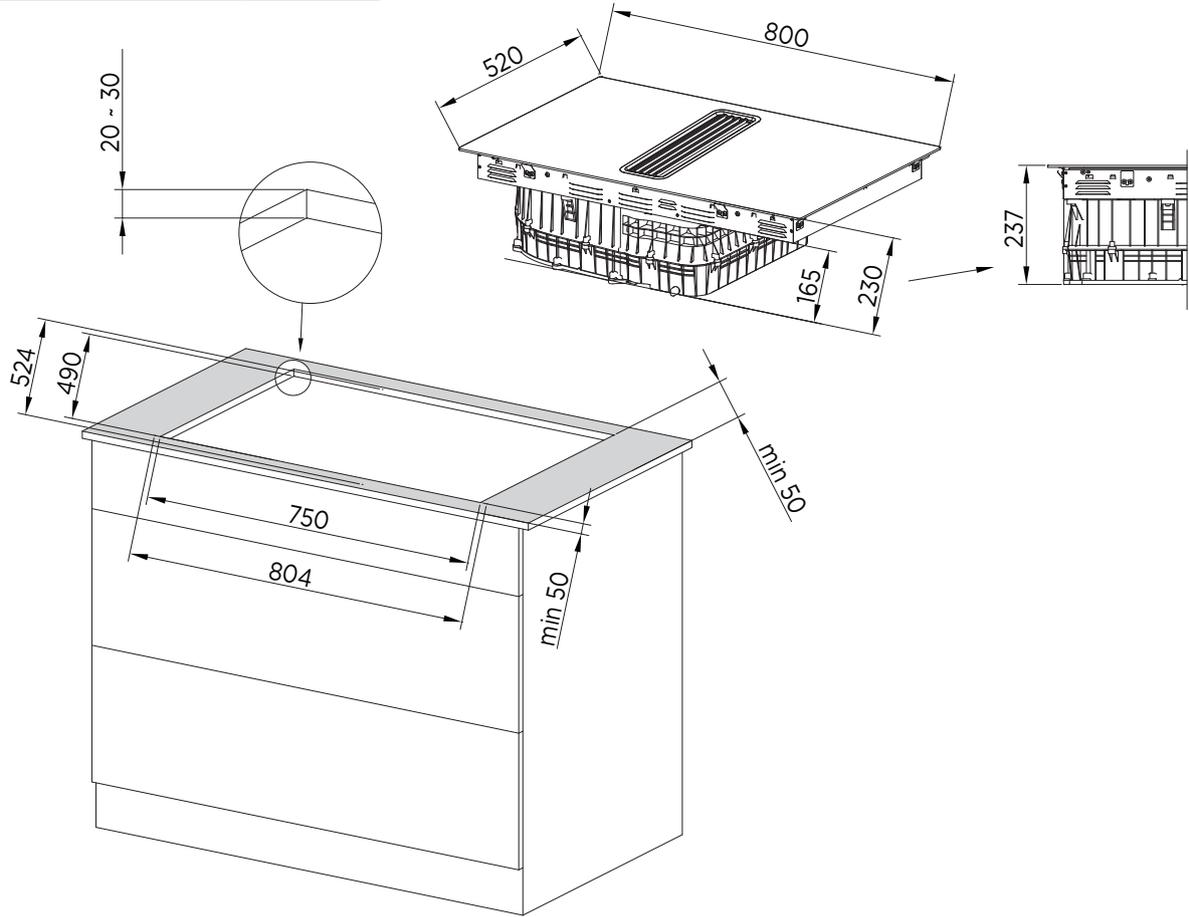


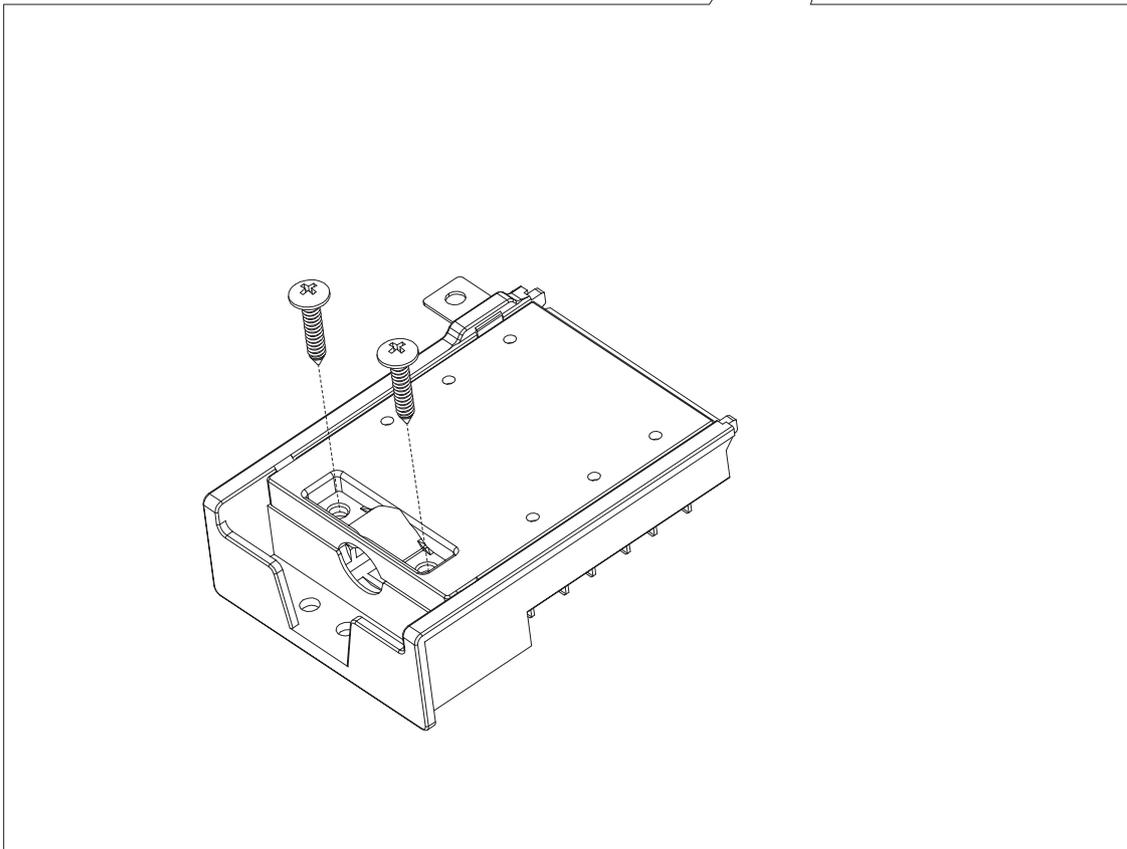
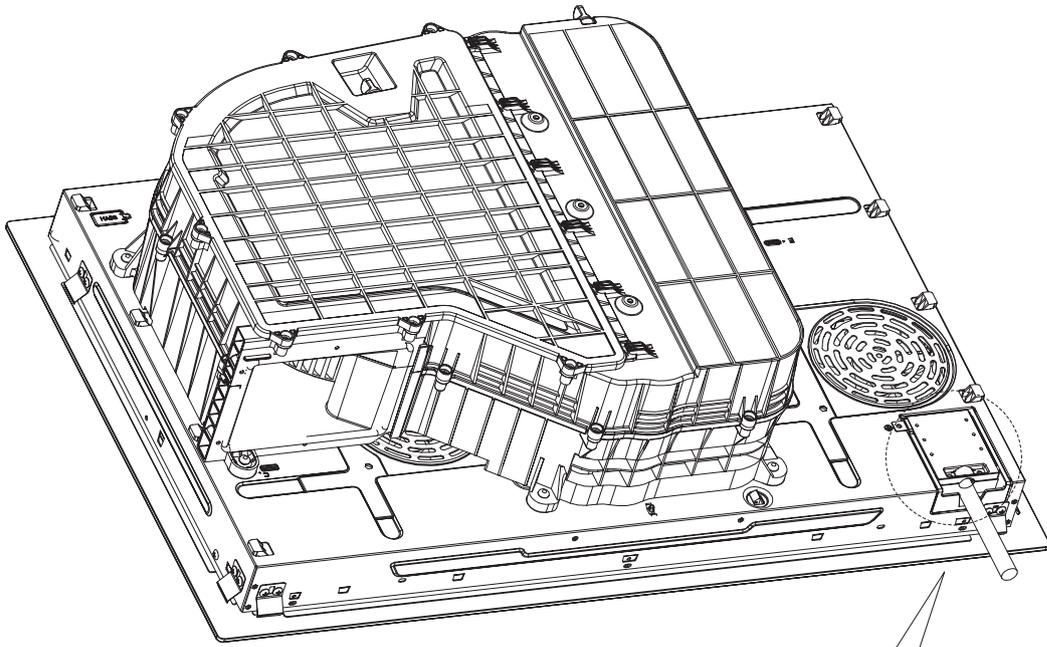
Inst.A

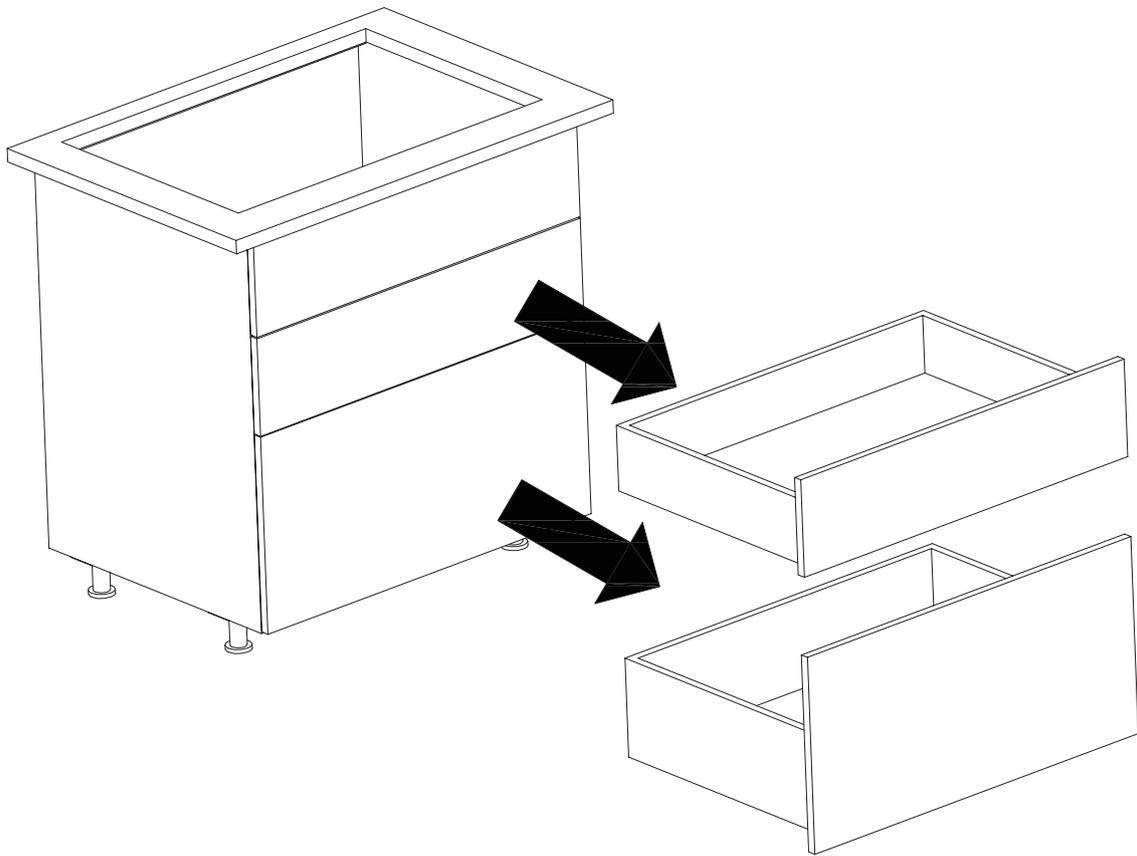




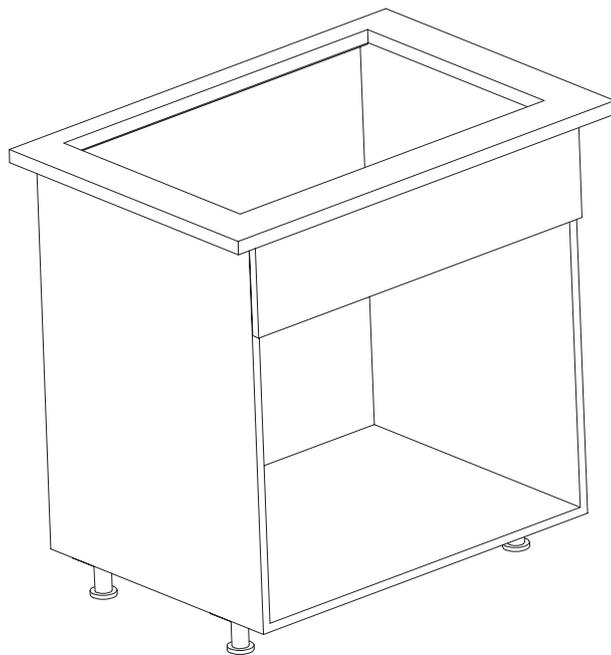
Inst.B



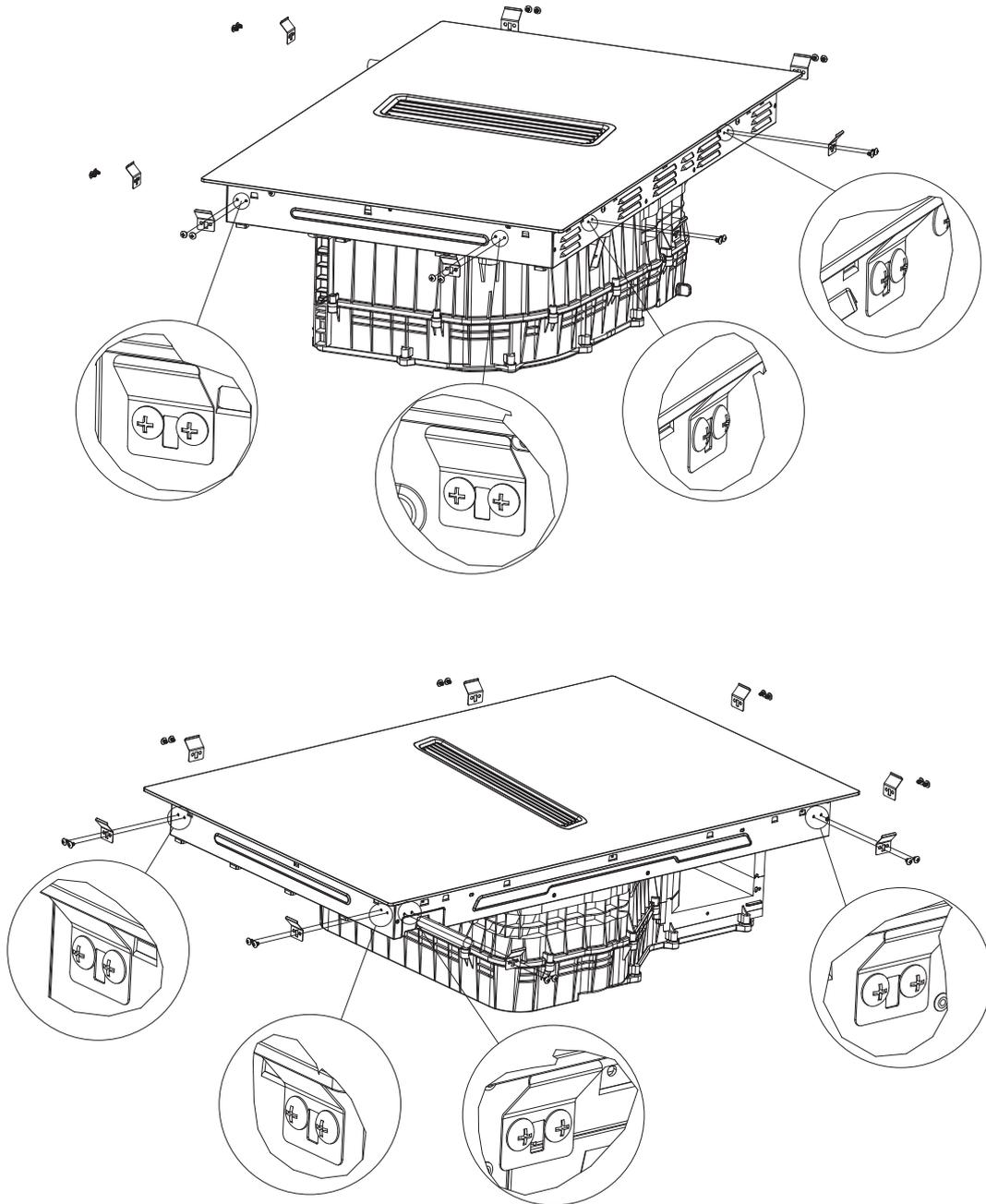
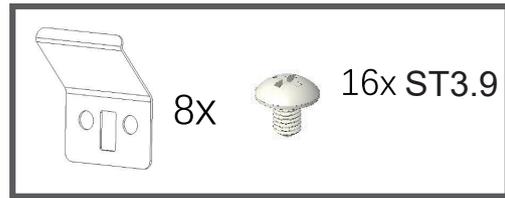




**OK!**

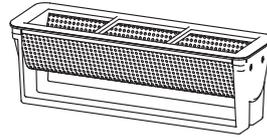


# Install Baffle On The Stove





1x

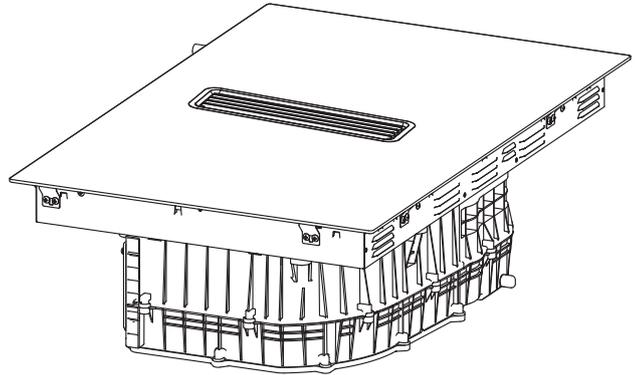
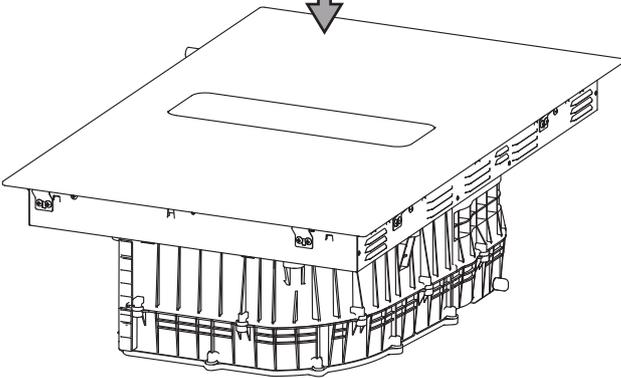
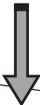
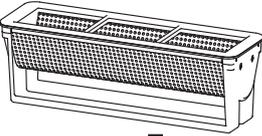


1x

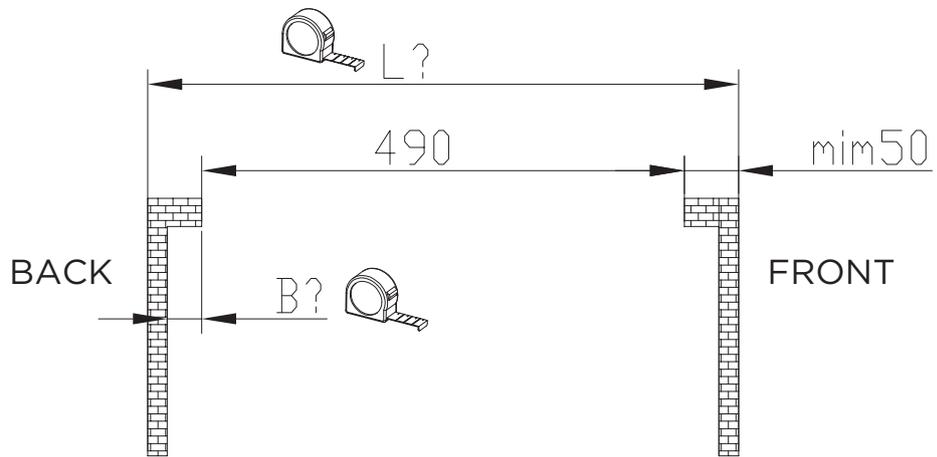
②



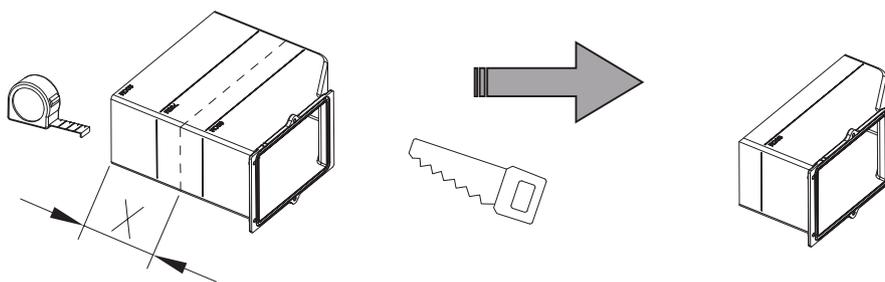
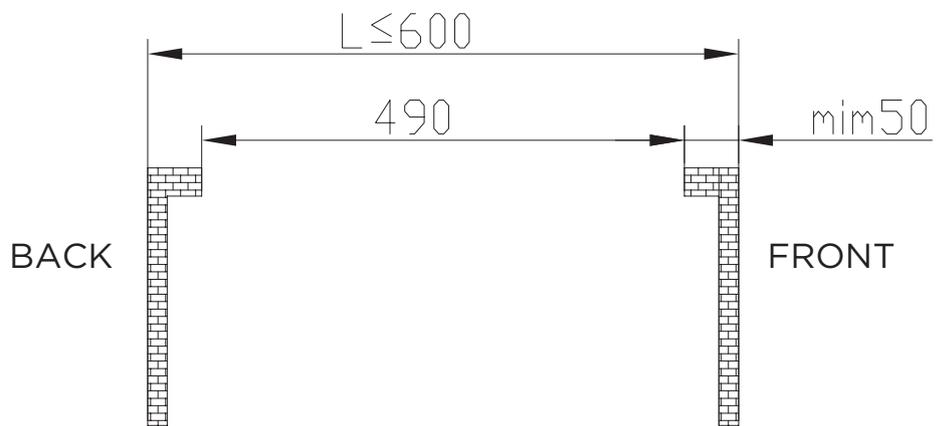
①



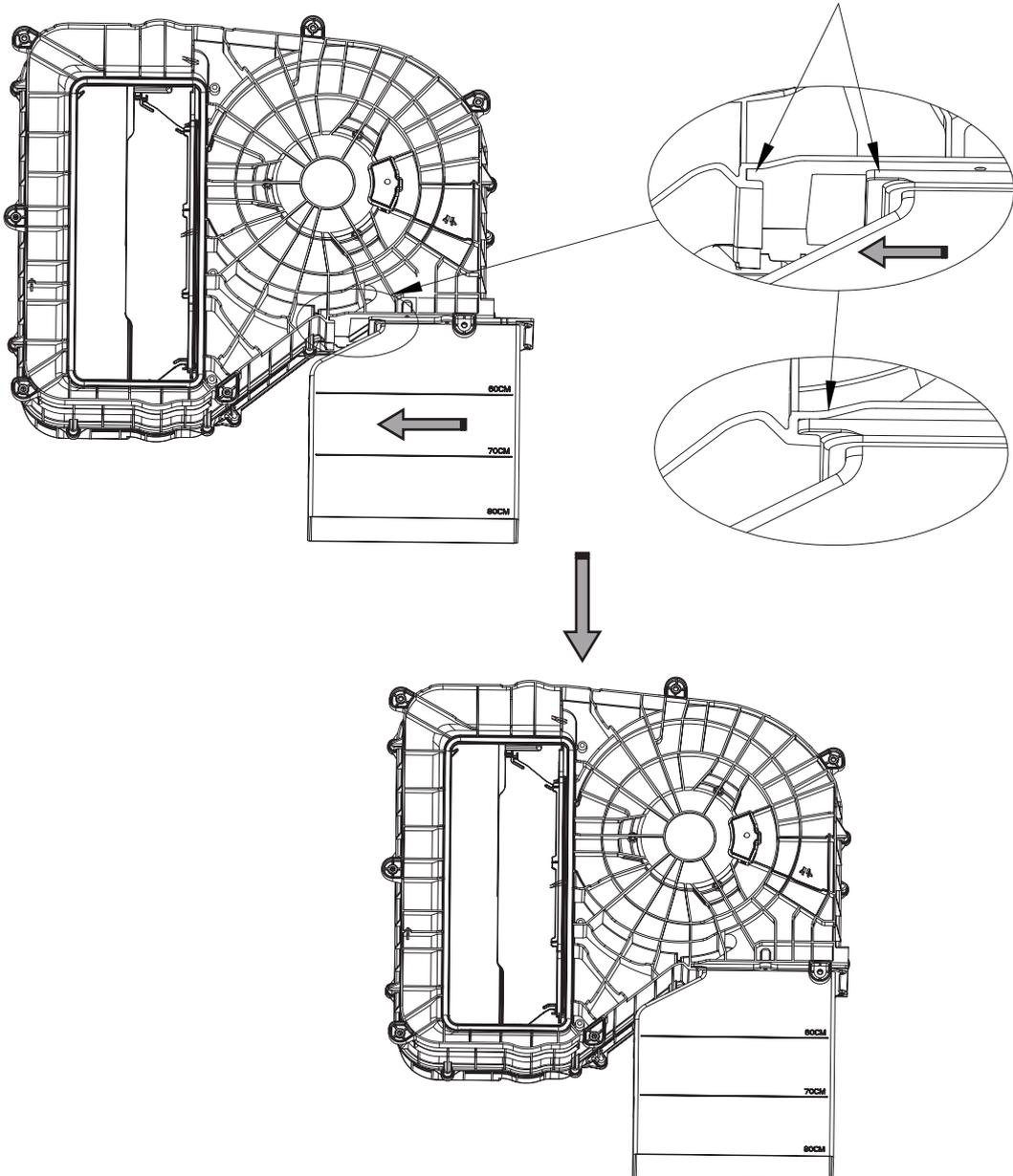
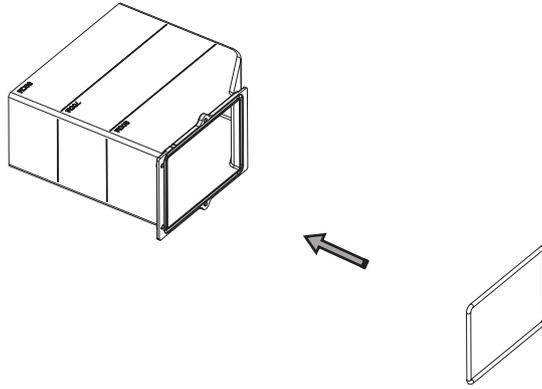
**OK!**



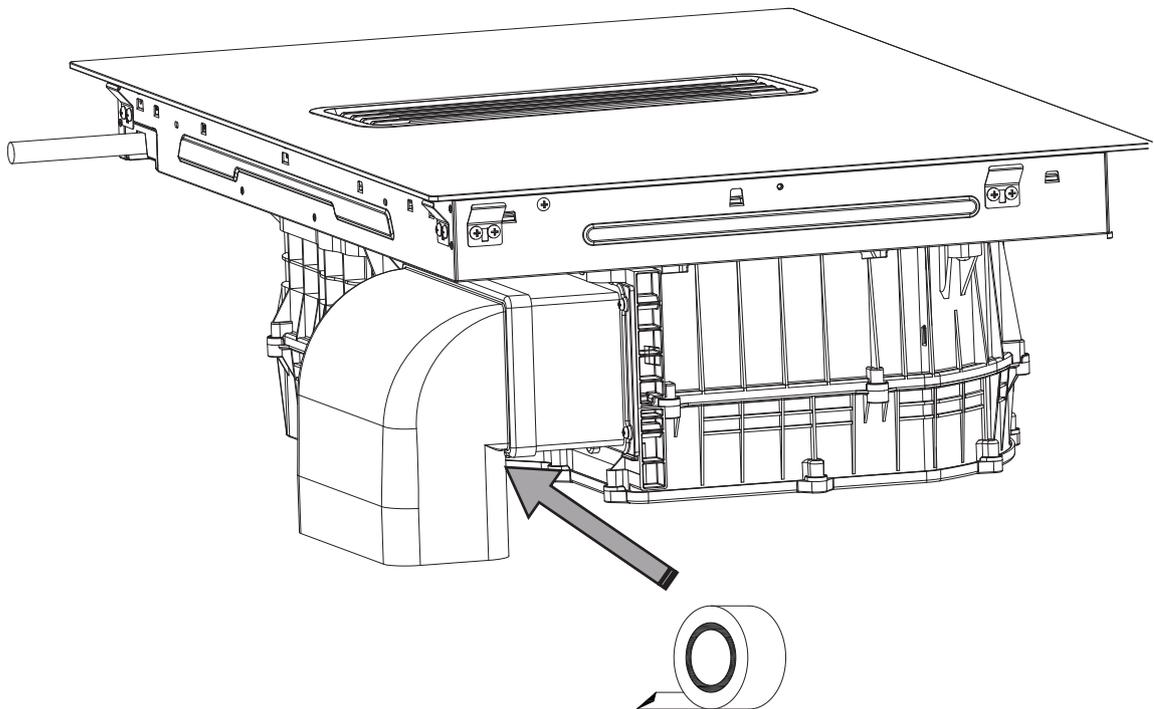
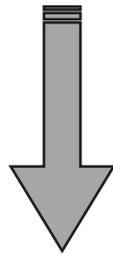
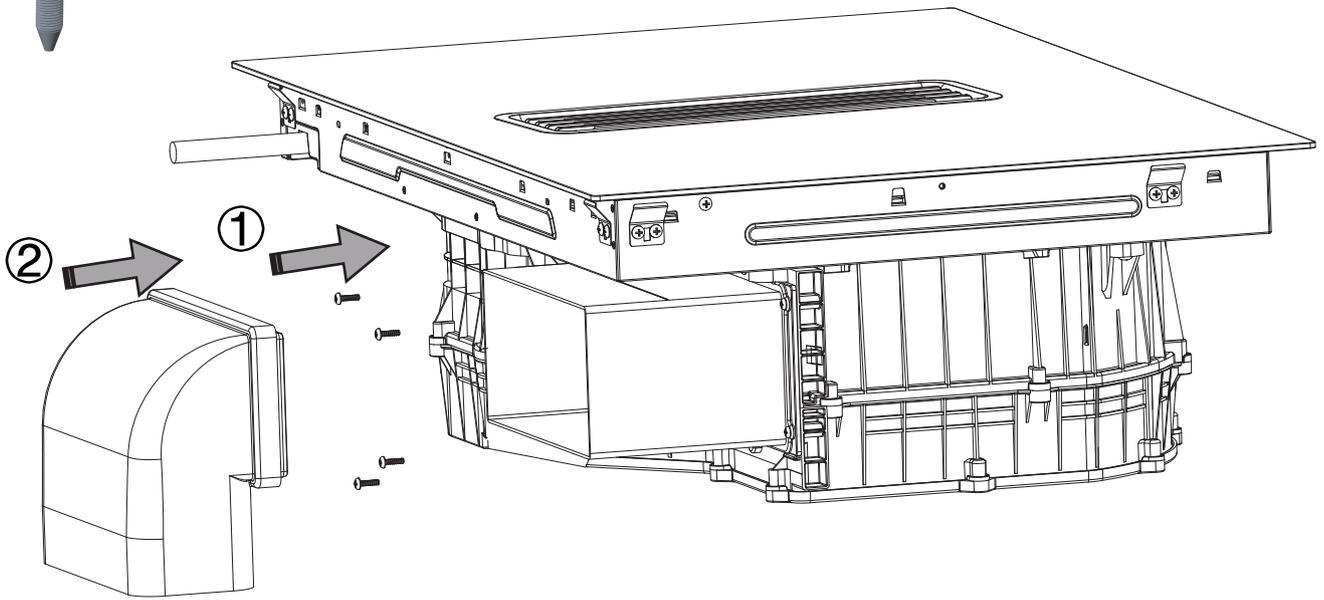
⊙ S1:L ≤ 600

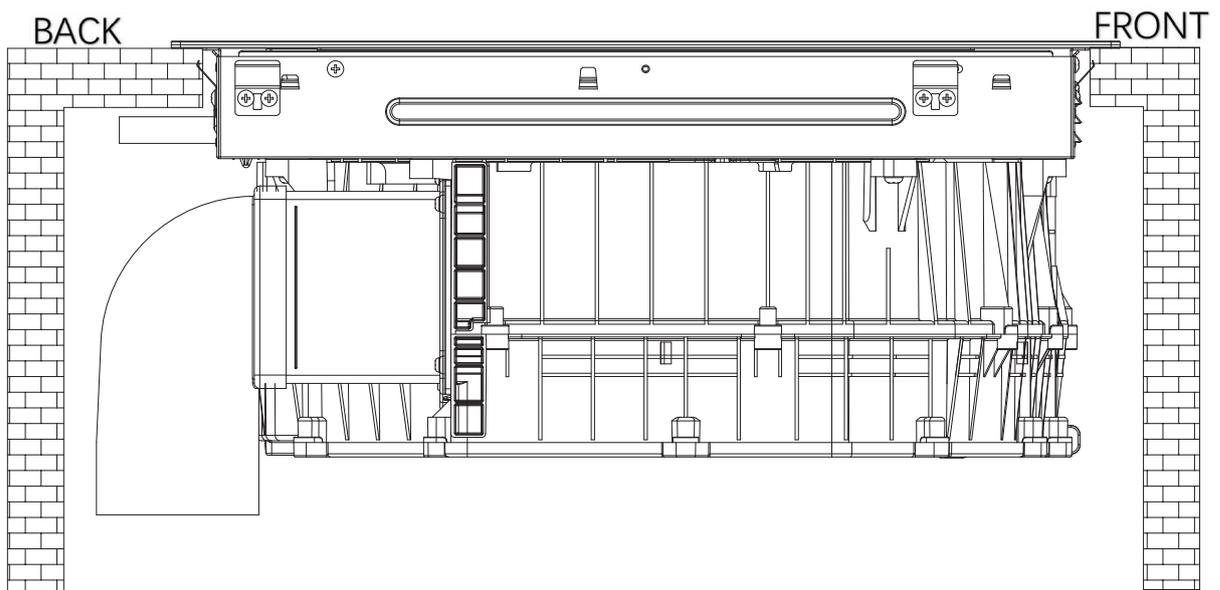
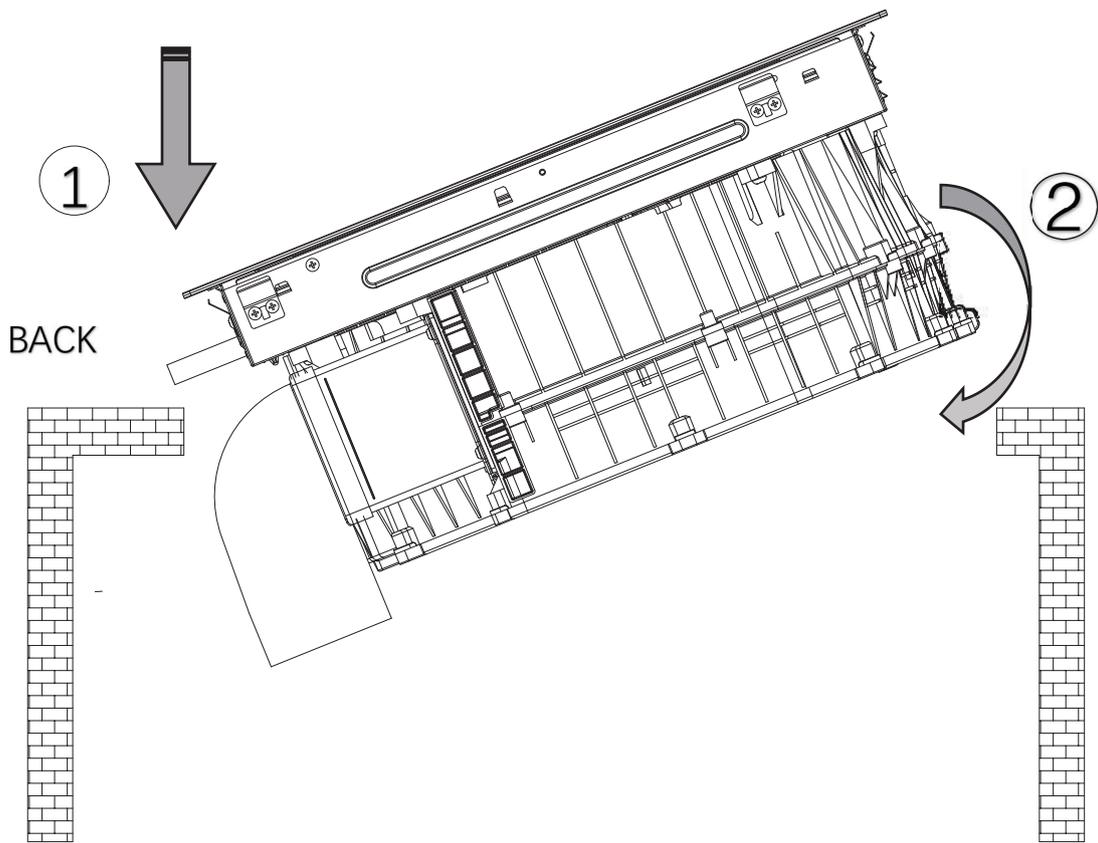


X=186-B

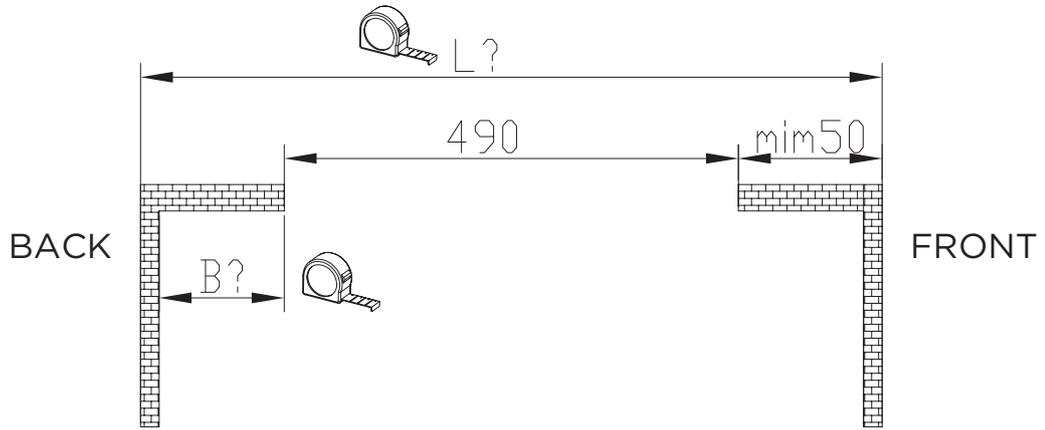


4x ST3.5

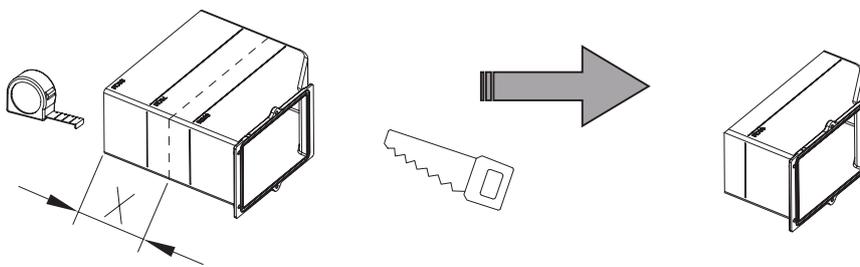
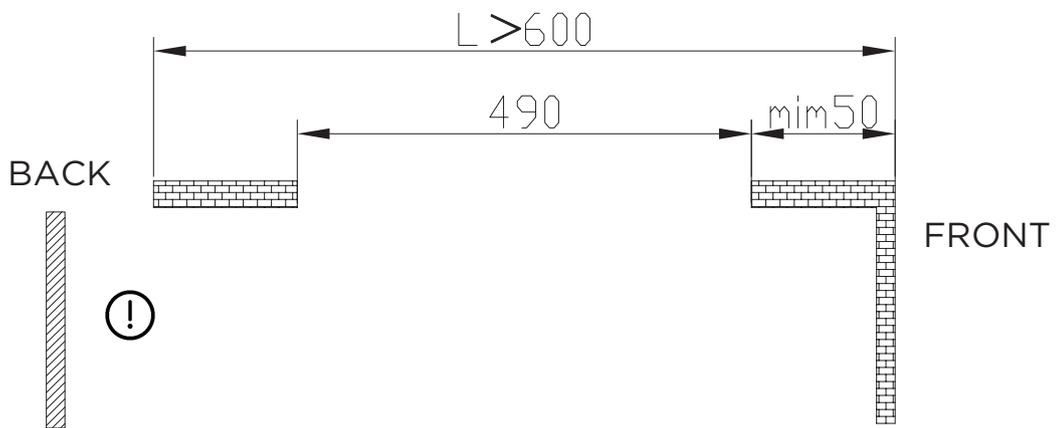




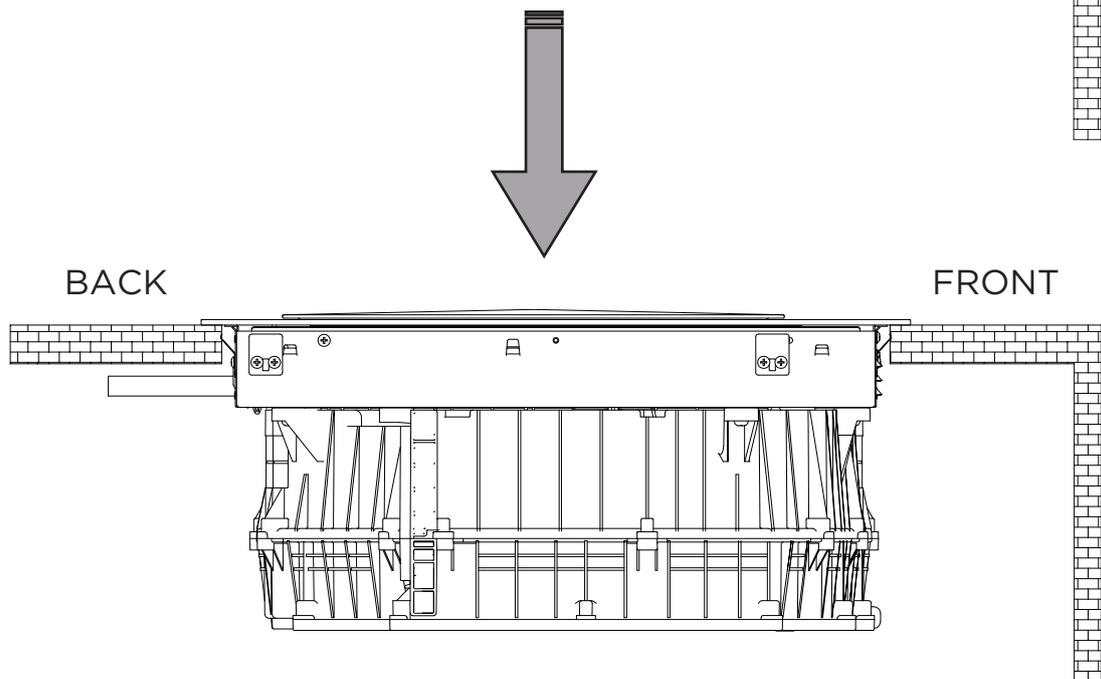
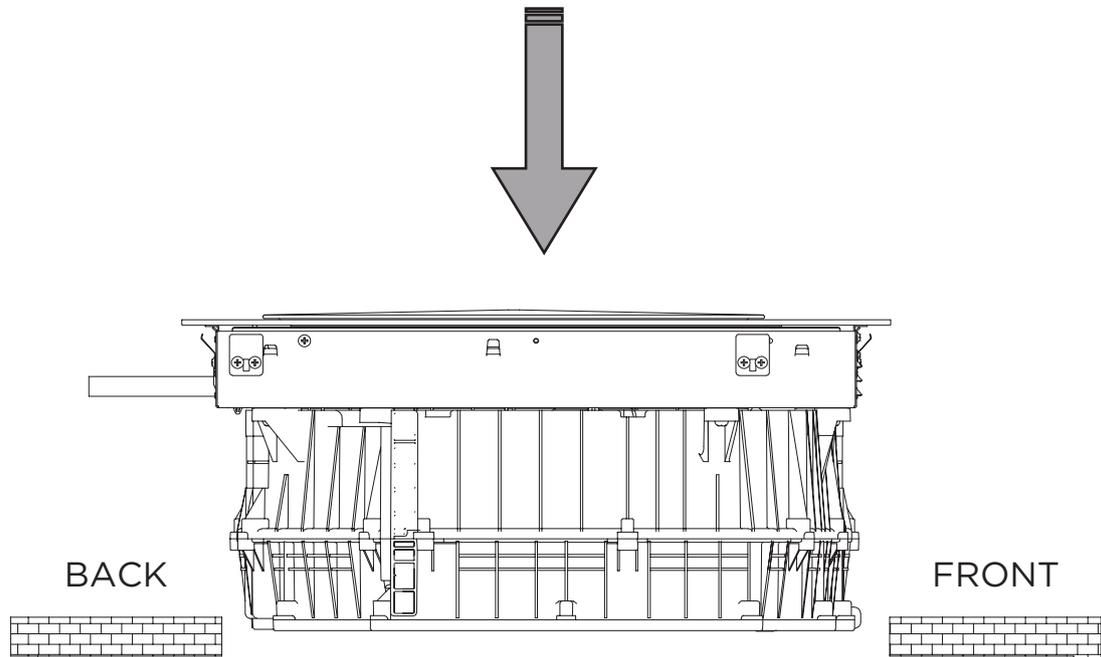
**OK!**

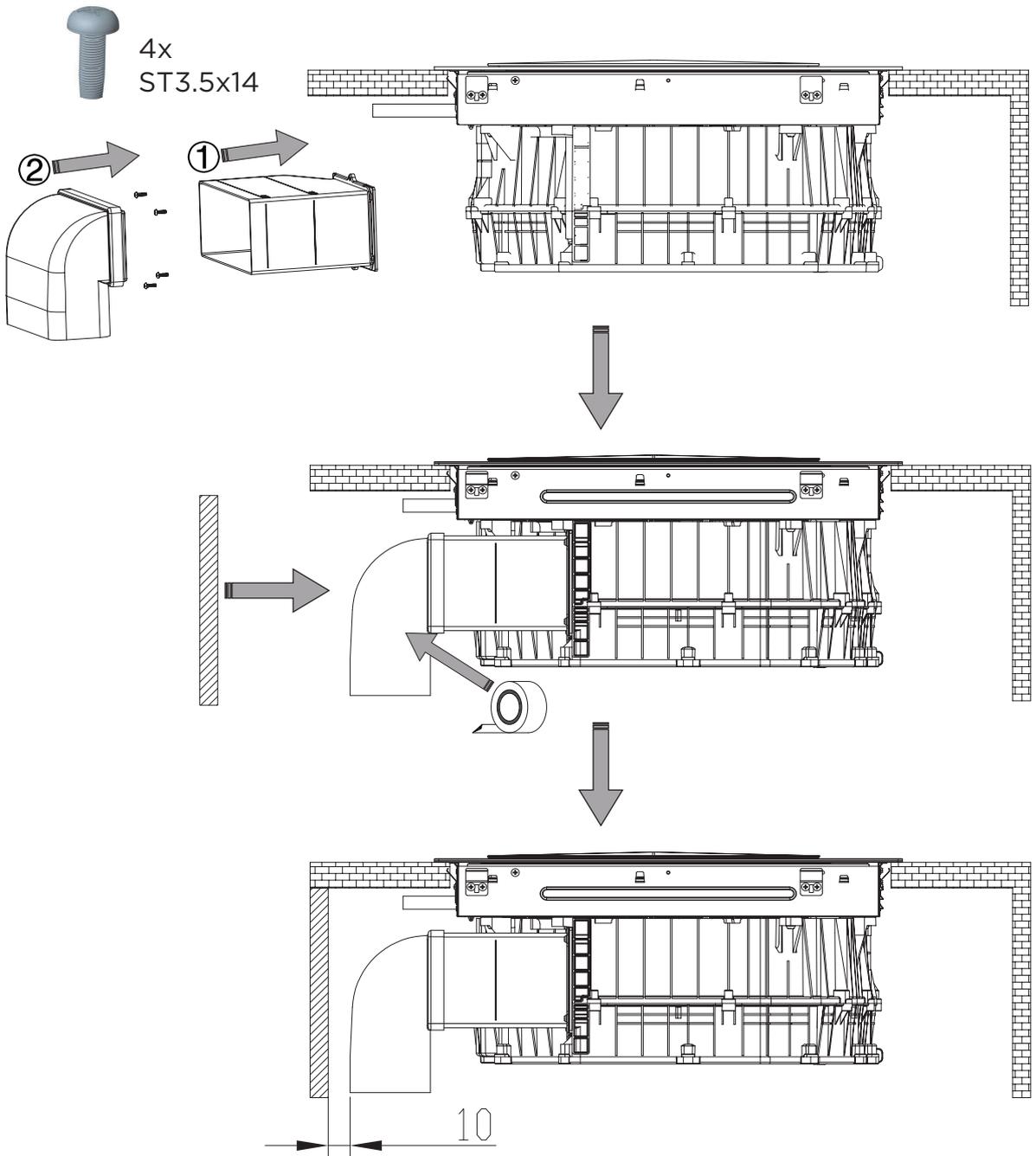
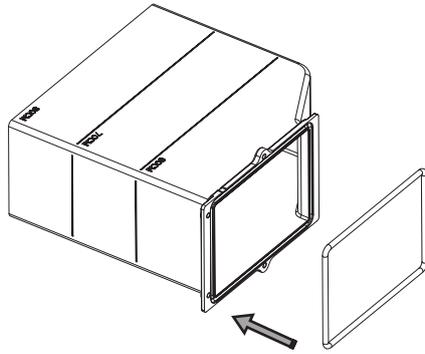


ⓘ S2:  $L > 600$

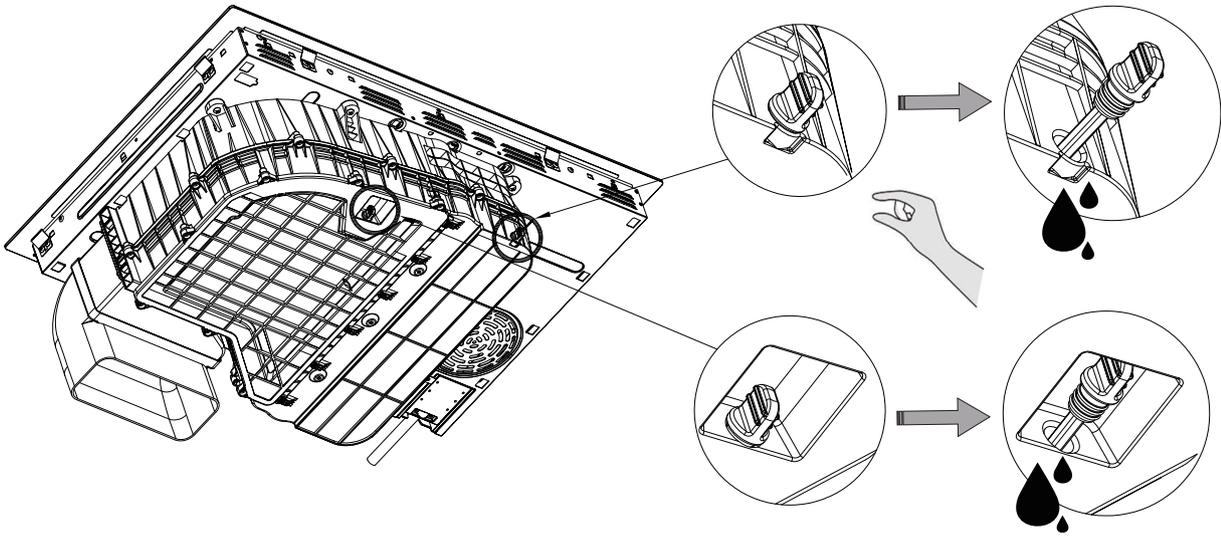


$$X = 186 - B$$

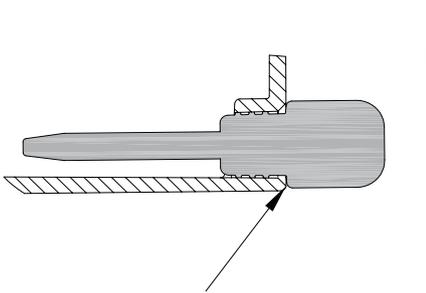




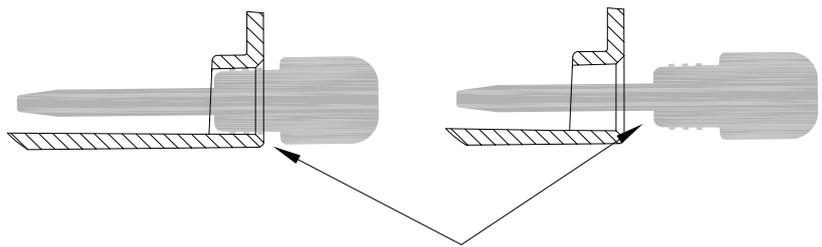
When water drainage is needed



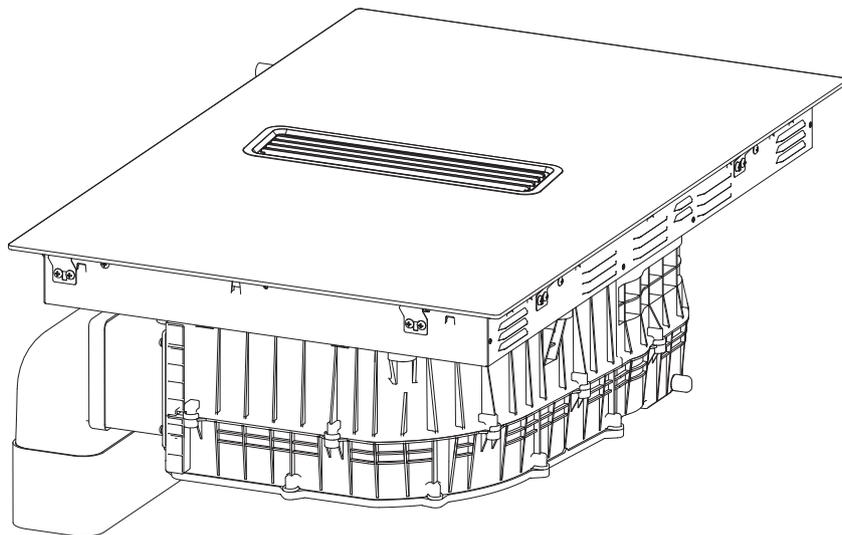
After draining water or installing the equipment, press the rubber plug tightly

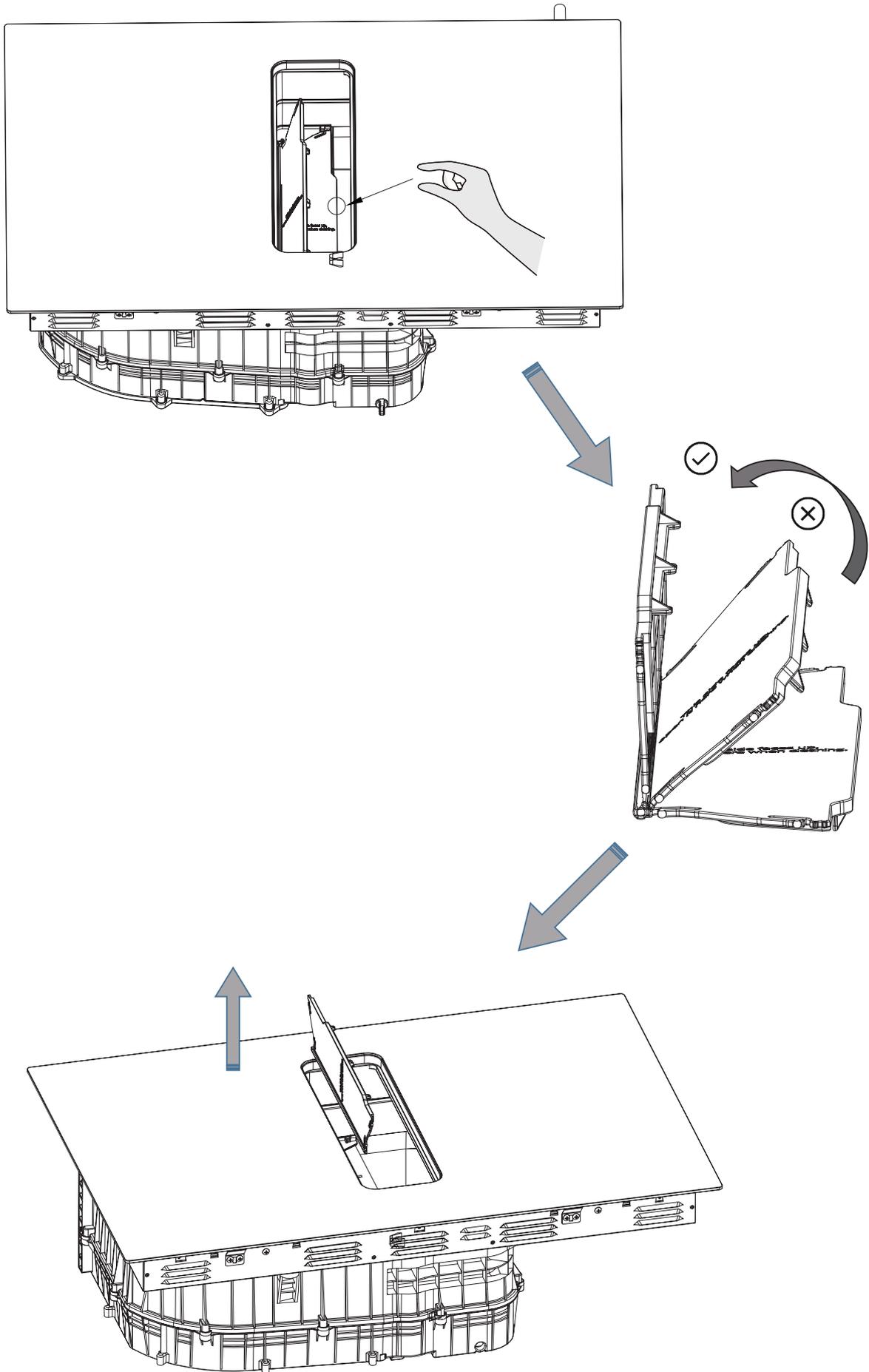


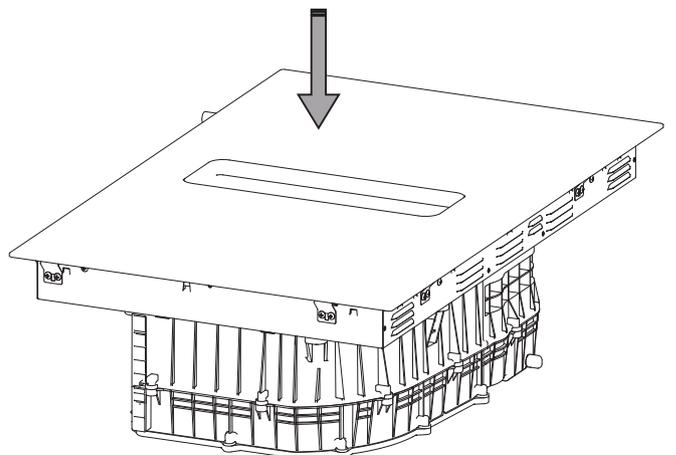
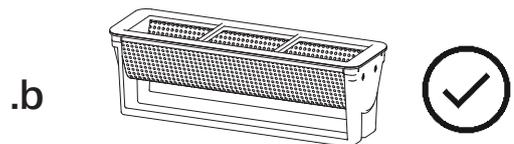
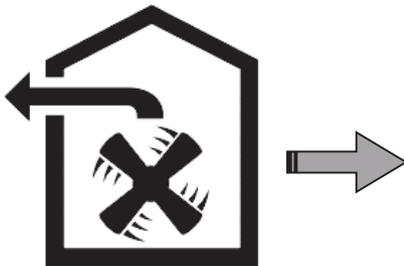
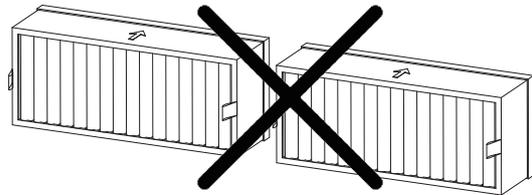
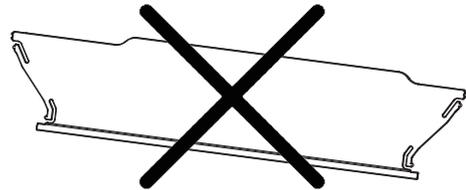
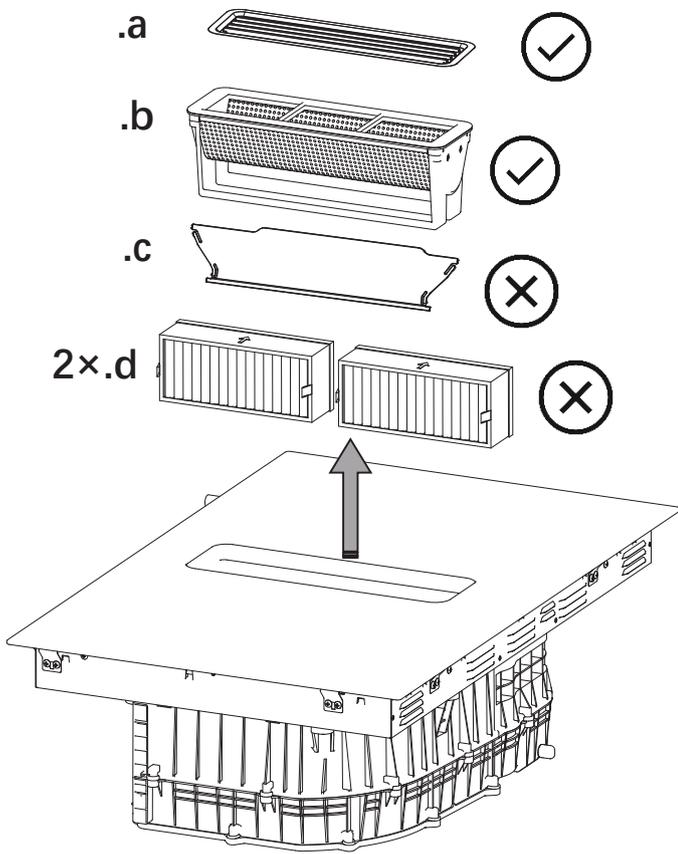
OK!

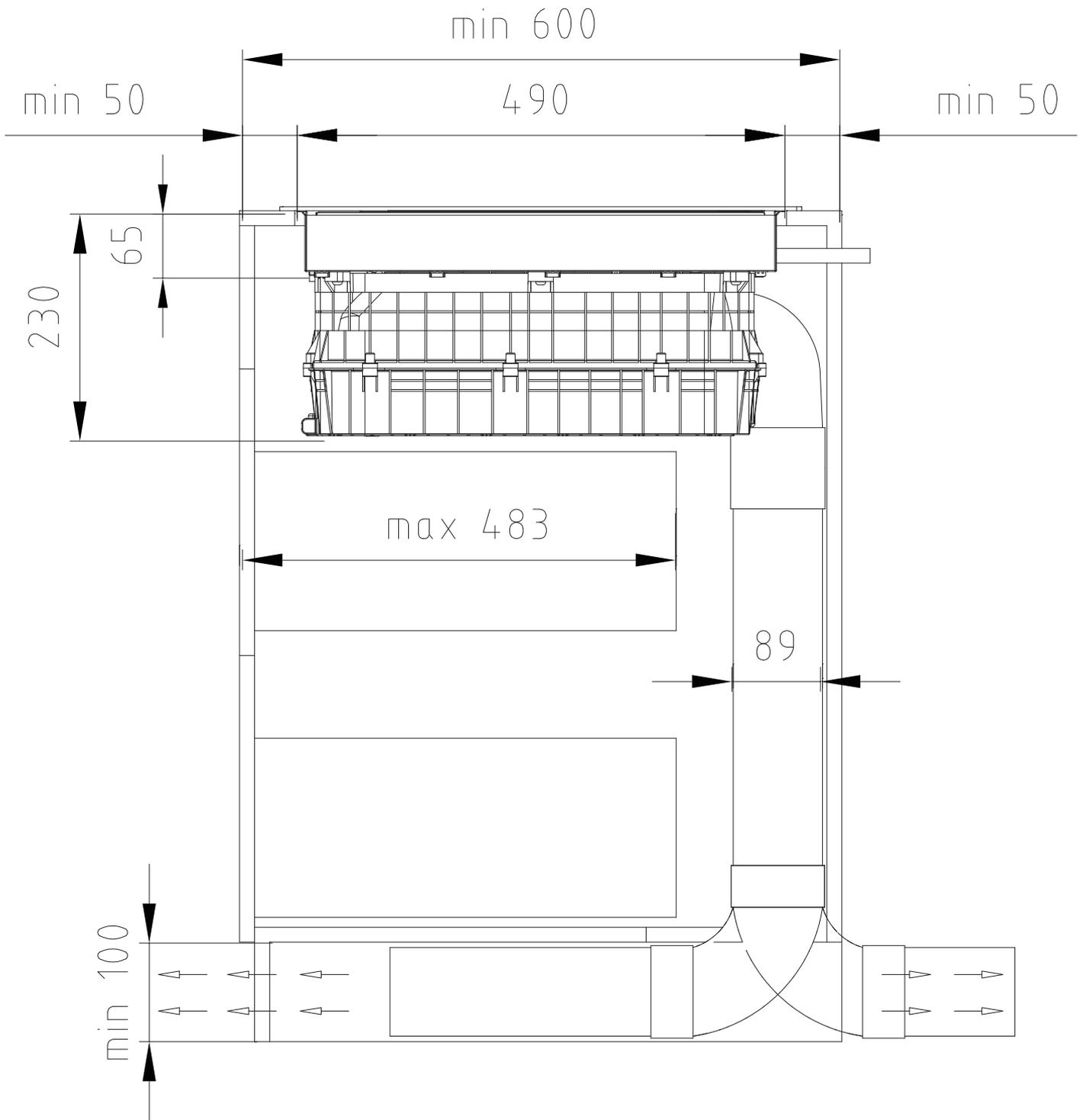


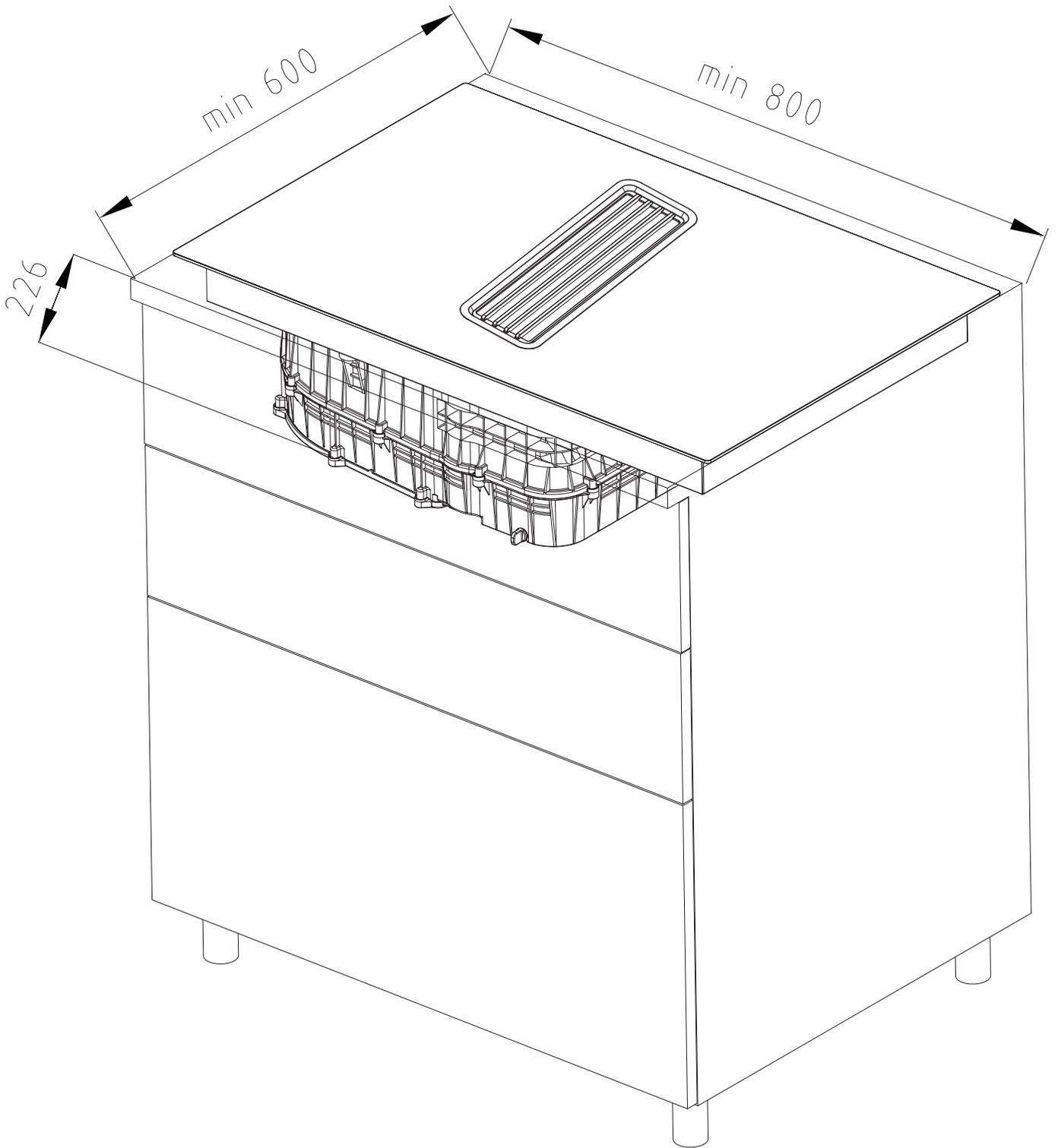
NG!



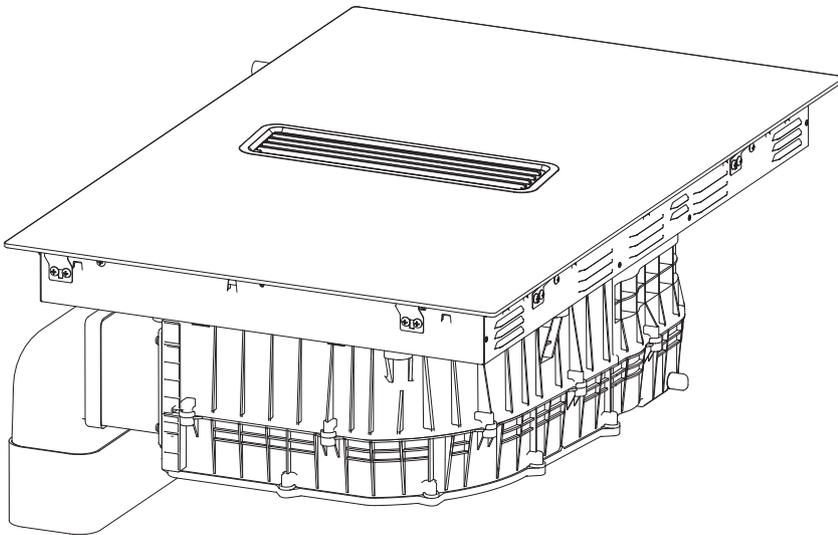


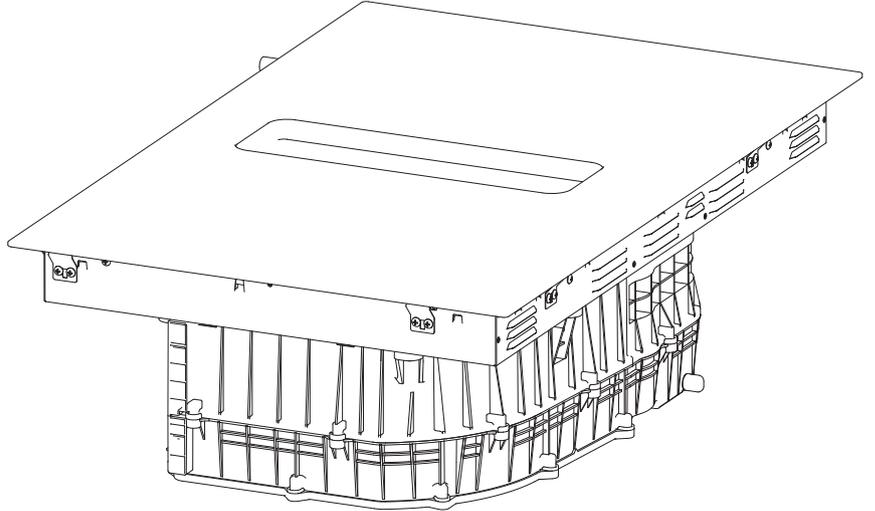
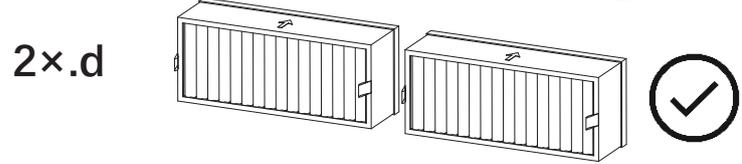
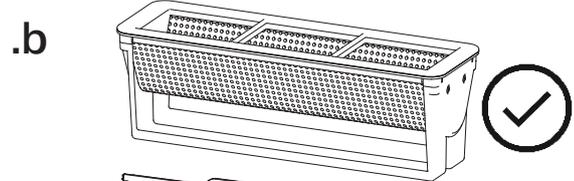
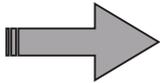


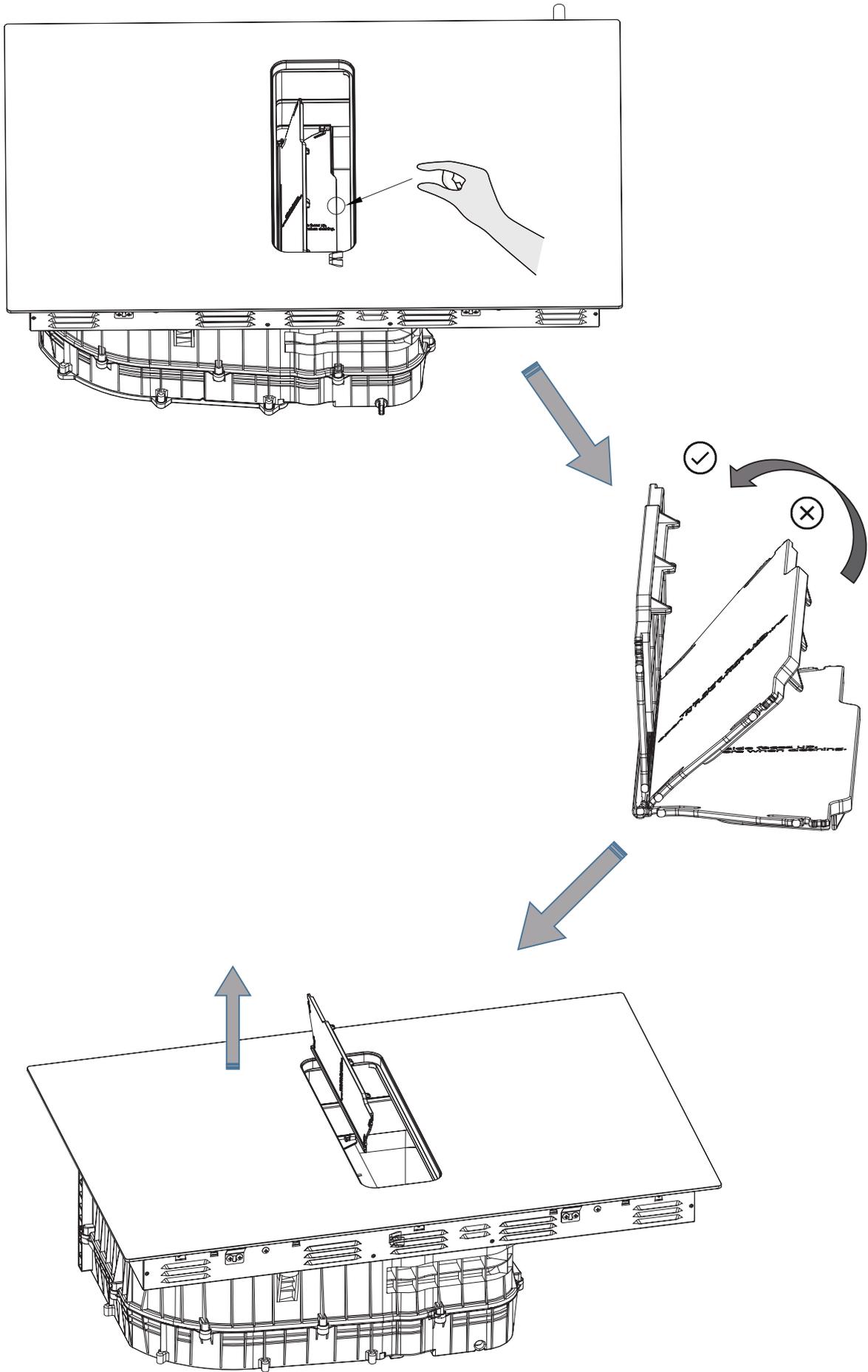


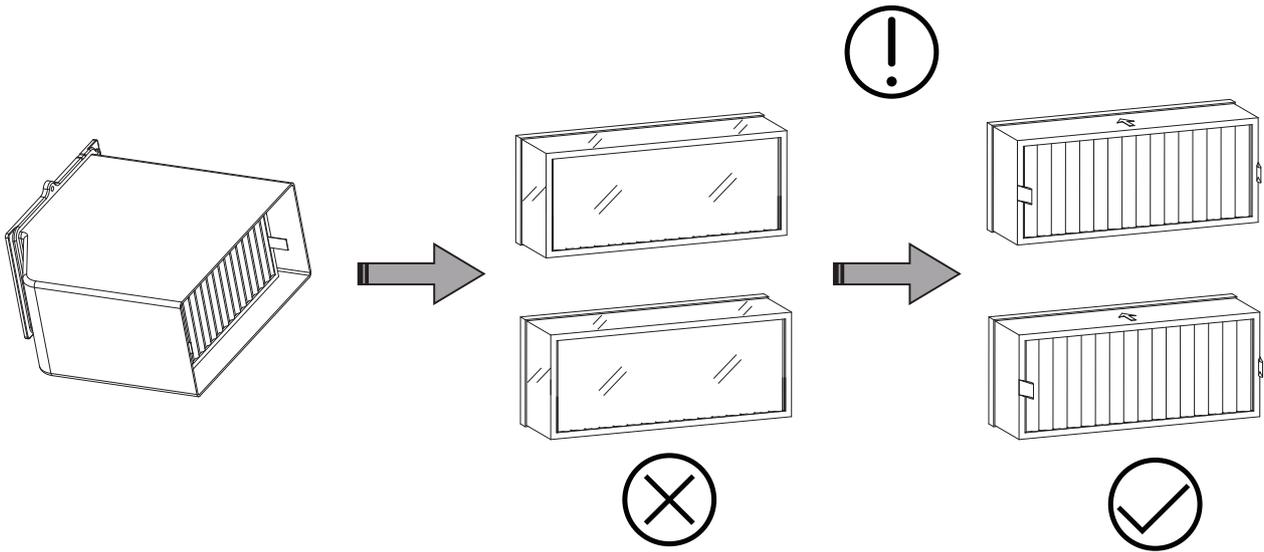


**OK!**

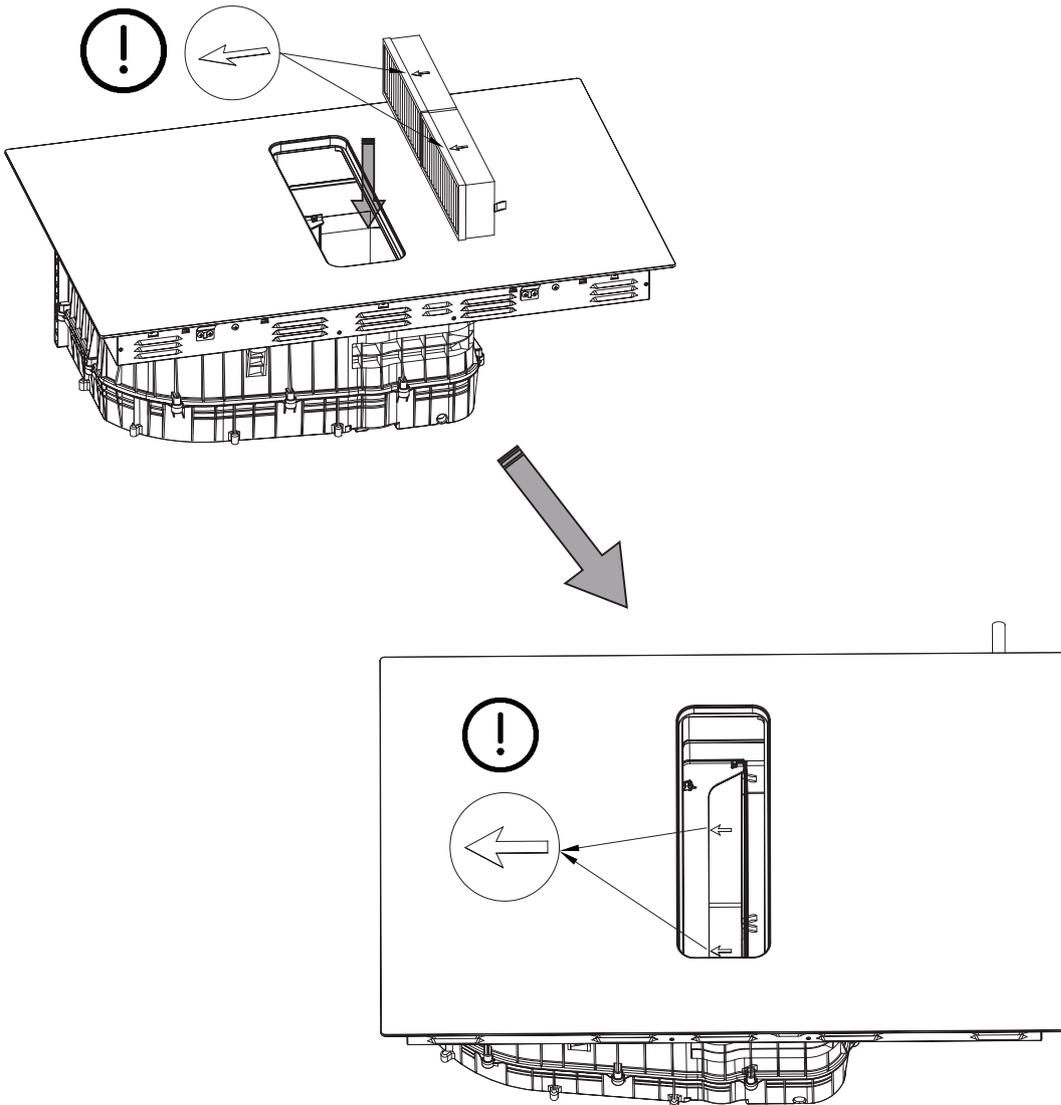


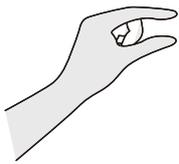
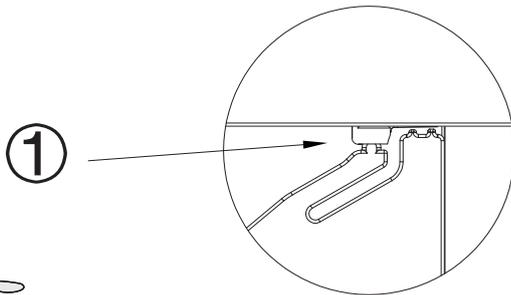
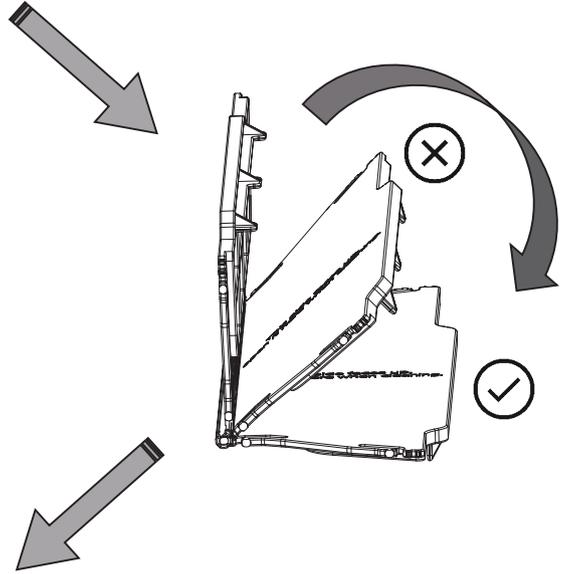
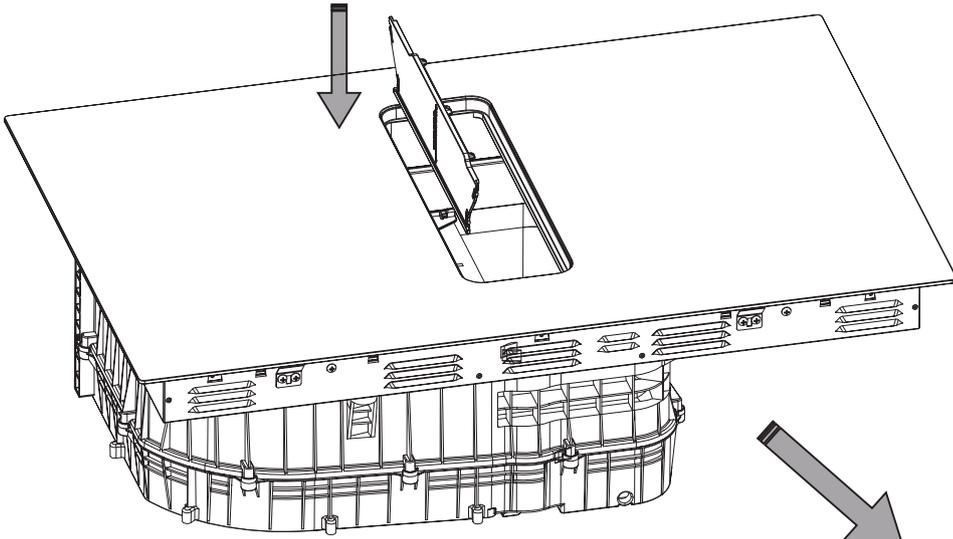




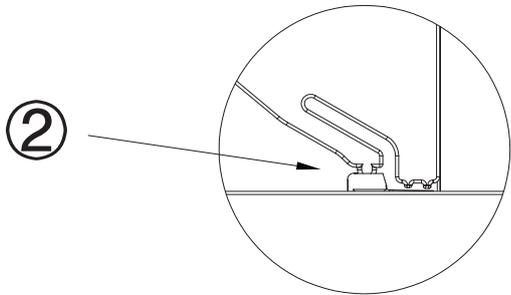


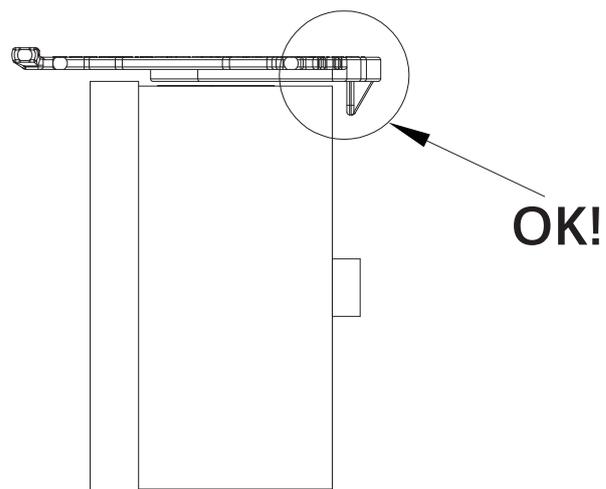
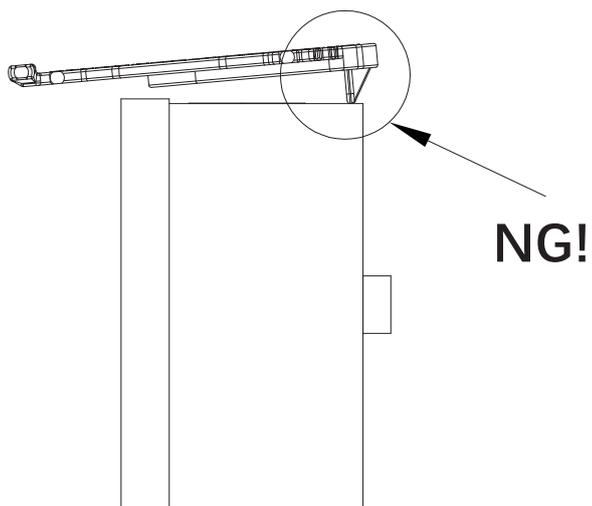
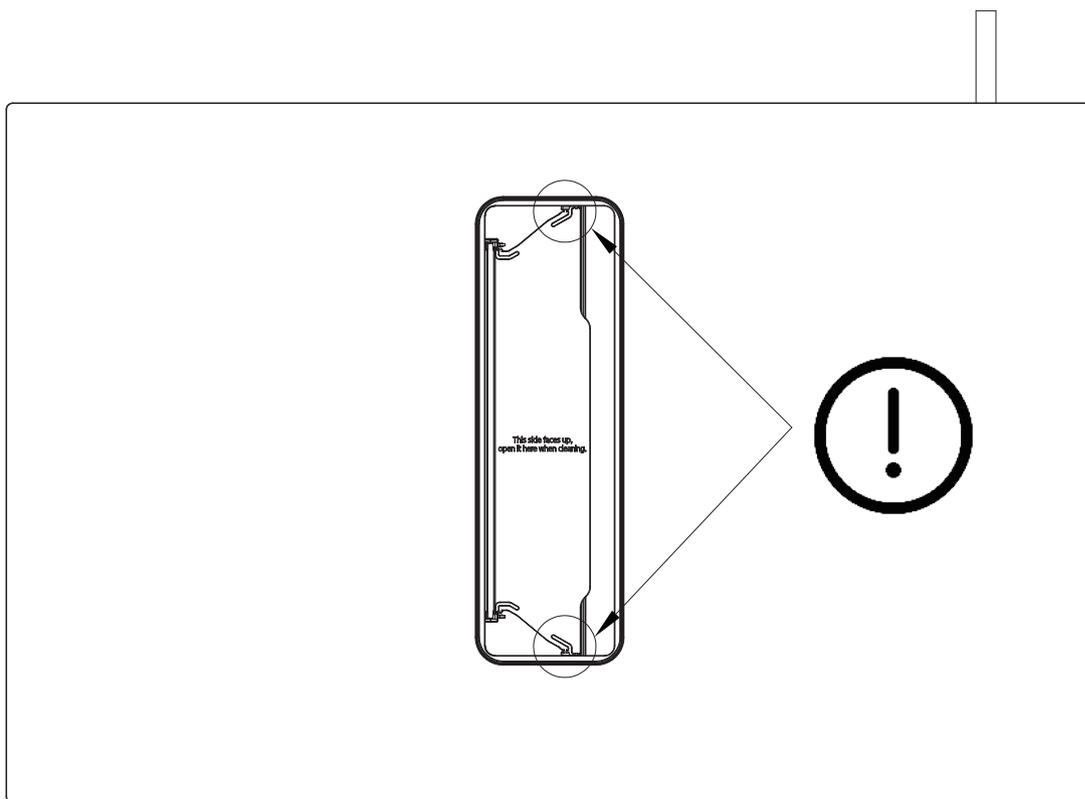
**Before using the deodorizing filter element,  
tear off the outer transparent film.**

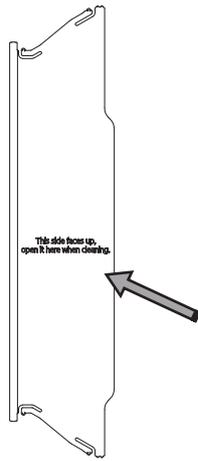




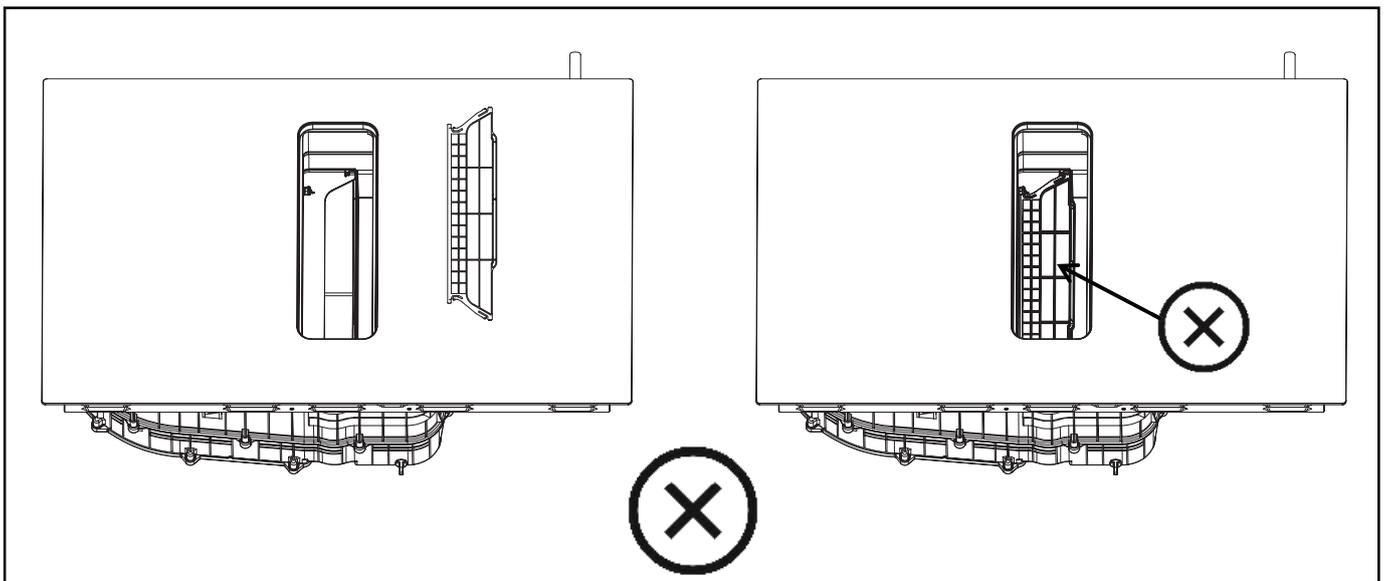
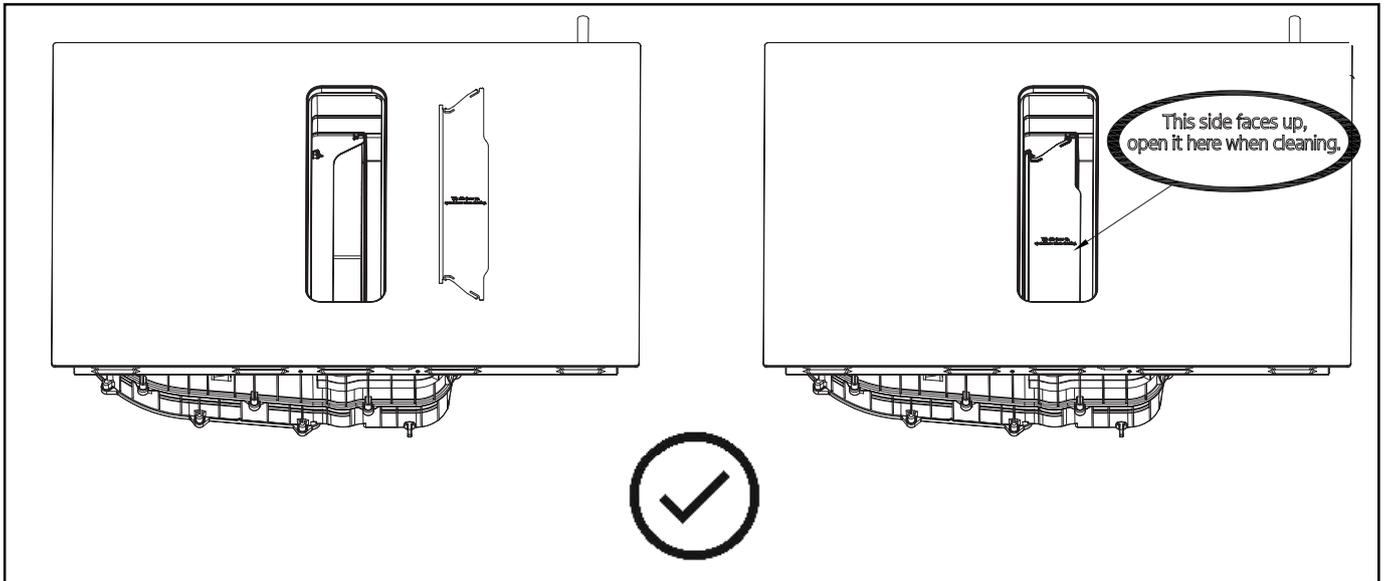
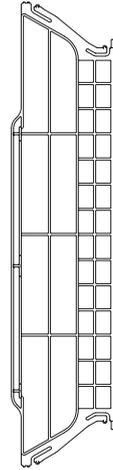
**Press down to snap**





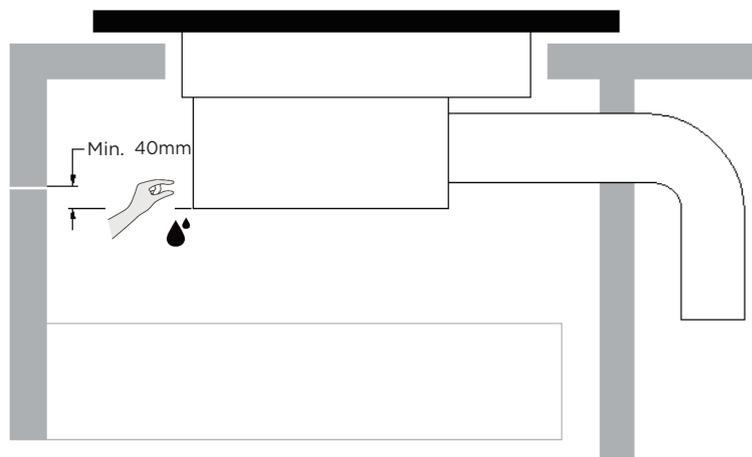


This side faces up,  
open it here when cleaning.



## 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.

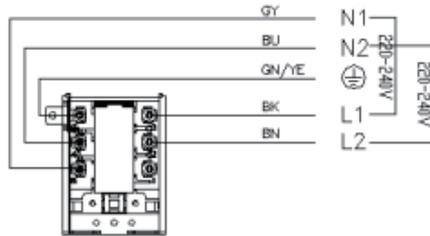
## Connecting the Hob to the Mains Power Supply

 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:

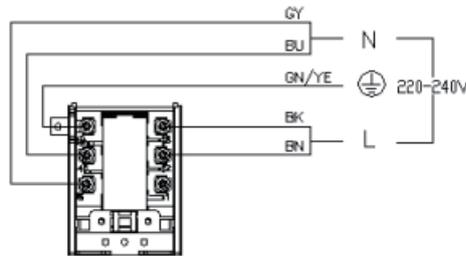
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
  2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
  3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, 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.

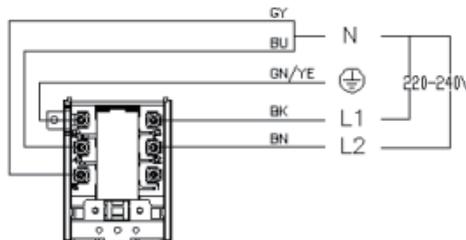
- ⚠ If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with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



220-240V 1N~



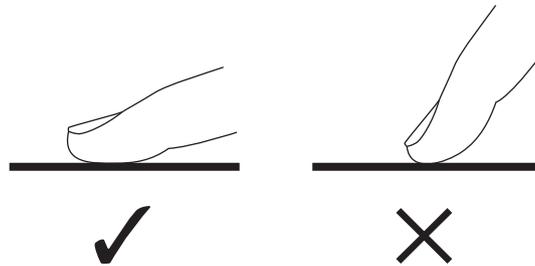
220-240V/380-415V

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

# OPERATION INSTRUCTIONS

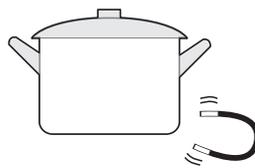
## Touch Controls

- 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.

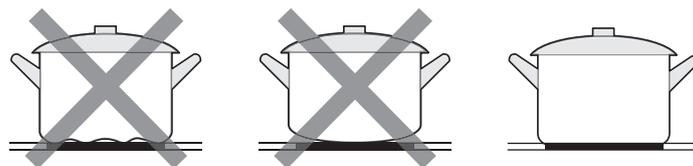


## Choosing the Right Cookware

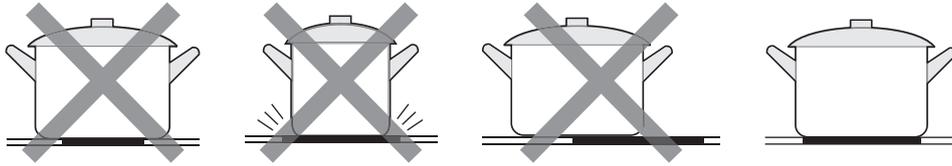
- ⚠️ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.  
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.  
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is 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.



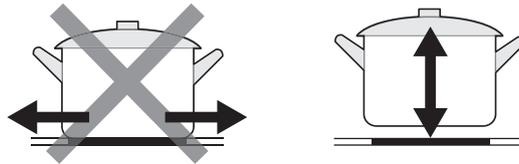
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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

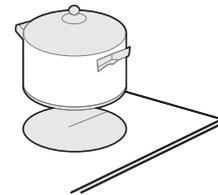
### Start Cooking

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.



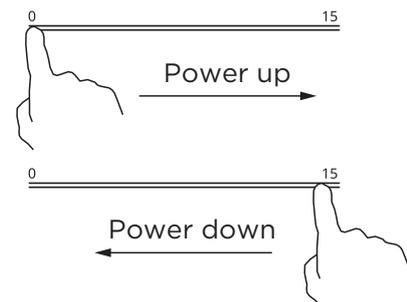
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- 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".

0



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



## 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.

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.

## Using the Boost function

### Activate the boost function

Touching the max button. Make sure the display shows the marquee action.

# MAX

### Cancel the Boost function

Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.



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



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to max digital level after 10 minutes.
- If the LF hob is set to boost and then the LR hob is set to boost, the LF LR is set to 15 level.

### Intensive ventilation setting

- The ventilation system has intensive modes. If you activate the intensive settings, the ventilation system works at maximum output.
- Activating the intensive ventilation setting.
  1. Touch **(B)**.
  2. Display “b” on the digital tube.
- Changing or deactivating the intensive ventilation setting.
- Using  key to select the required performance level in the settings area or set it to 0.

### Automatic start for the ventilation system

If you select a power level for a cooking zone and the auto-matic start switches on. The ventilation system switches on at a power level in accordance with the respective power level for the cooking zones.

### Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 8 seconds.
- To grant a correct pan detection and an even heat distribution, the cookware should be correctly placed:
  - In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 21 cm.
  - Anywhere with bigger cookware.

### As big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Area control.



The power setting works as any other normal area.

To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

## As two independent zones

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



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.



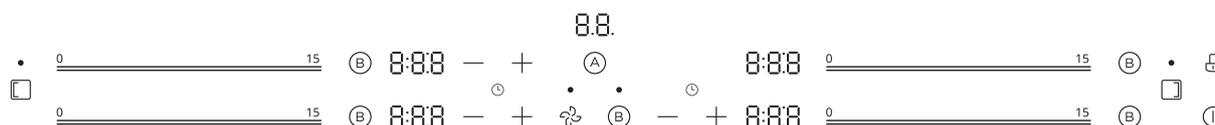
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

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

0:30

### 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:

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

Hood:

<b>Power level</b>	1	2	3
<b>Default working timer (min)</b>	480	240	120

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

# CLEANING AND MAINTENANCE

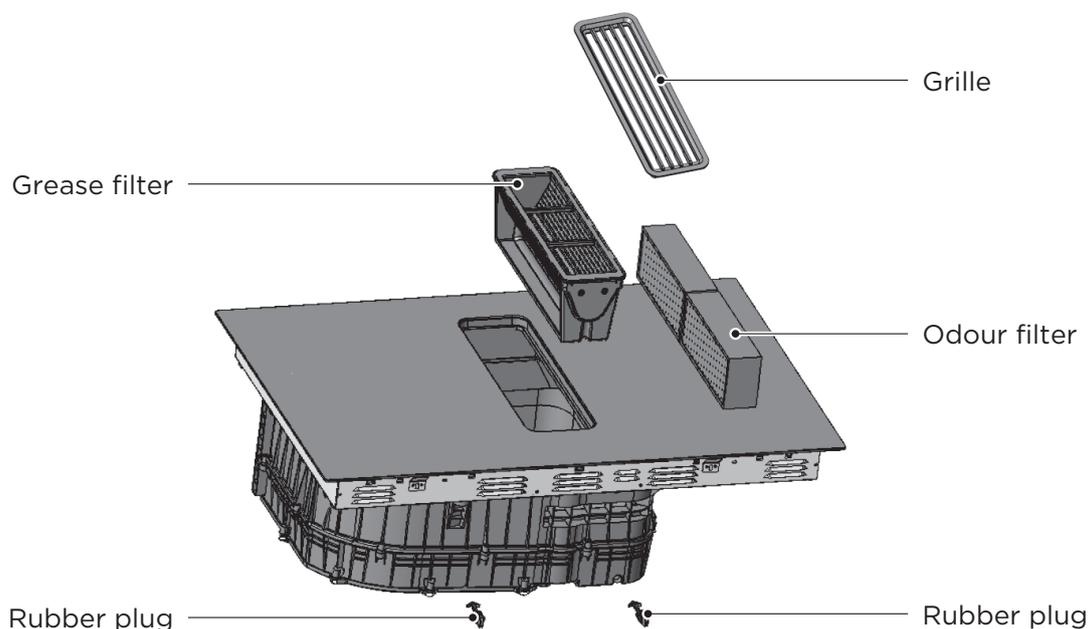
To keep your appliance working efficiently for a longtime, it is important to clean and maintain it carefully.

## 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"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<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"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Components To Be Cleaned Or Replaced

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

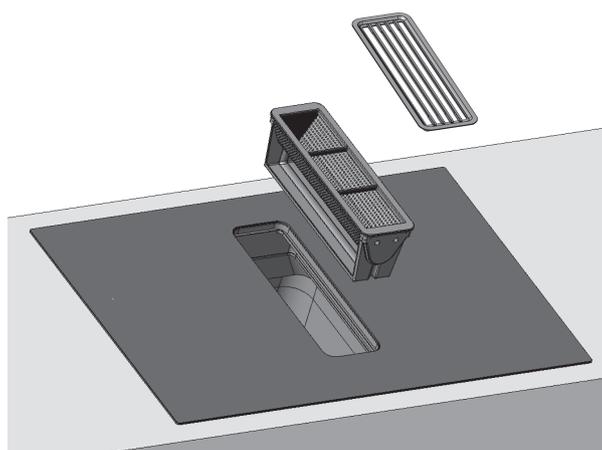


## Changing The Odour Filter

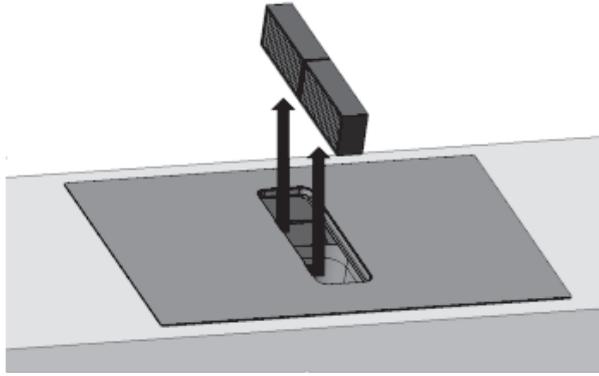
Change the odour filter regularly.

### NOTE

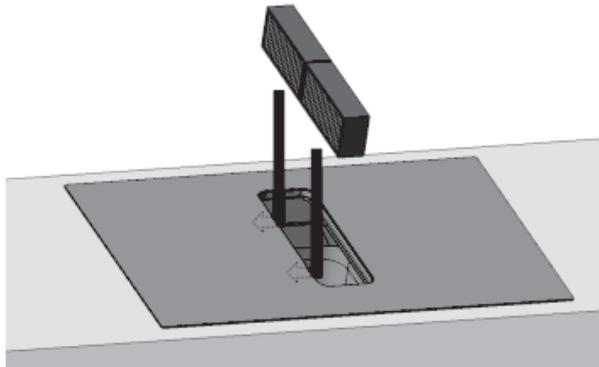
- You can obtain odour filters from specialist retailers or customer service.
- 1. To keep them in good working order, only use genuine replacement filters.
- 2. ATTENTION!  
Falling grease filters and grille may damage the hob below.  
Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.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



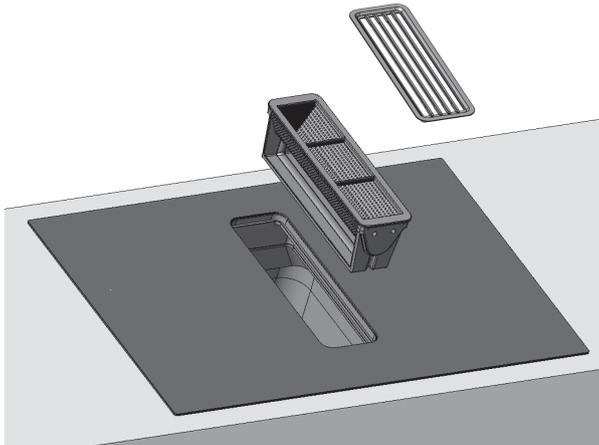
3. Remove the two odour filters, and dispose of them properly.



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.

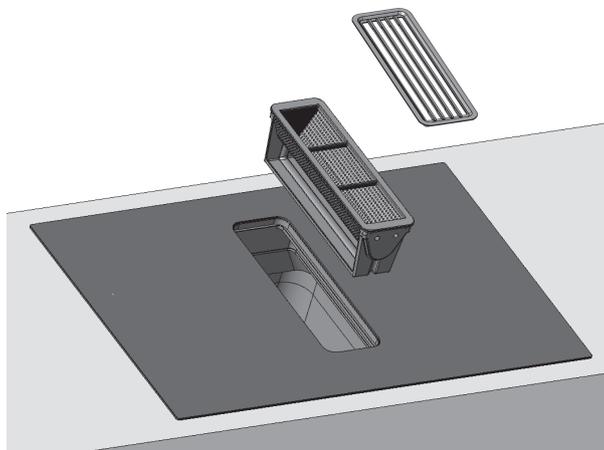
- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, 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.

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do!</b>
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.

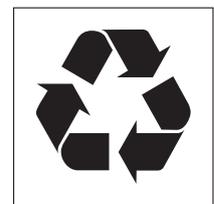


## Compliance with RoHS Directive

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.