

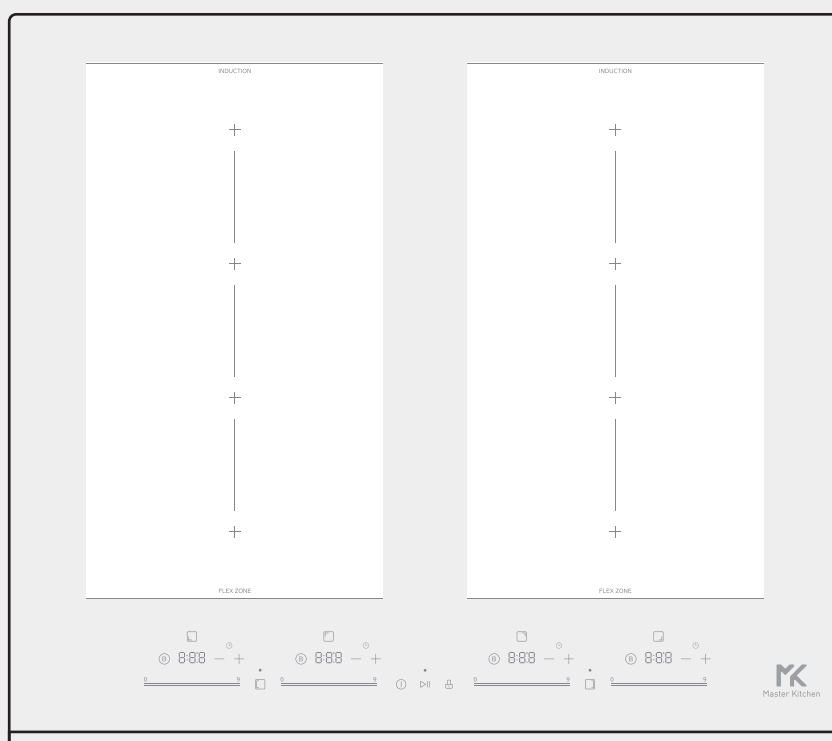
重点校对项

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

	1	2	3	4	5	6
A	项目					
	库					
	文件名					

B	<h2 style="margin: 0;">技术要求 (版本号: A, 2018-01)</h2> <p style="margin: 10px 0;">1、印刷颜色：胶装，单黑；</p> <p style="margin: 10px 0;">2、说明书幅面大小为：210*290MM;</p> <p style="margin: 10px 0;">3、1:1图纸在第二页；</p> <p style="margin: 10px 0;">4、警语部分首大写字母高度≥3MM；</p> <p style="text-align: right; margin: 10px 0;">PN:16166000A31834</p>					
C						
D						
E						
F						
G						
H						
A						
B						
C						
D						
E						
F						
G						
H						

				多头电磁灶		MASTER KITCHEN-MC-6F74A0H558 IMK 6042B SP BK
				使用说明书		材料:100G双胶纸
H	标记	处数	更改文件号	签字	日期	
	制图	彭娟	审核	卢灿飞	图样标记	重量 比例
	设计	-----	标准化	古广君	K	/ 1:1
	校对	-----	审定	古广君		广东美的生活电器制造有限公司
	会签	-----	日期	20231215	共 1 页	
	1	2	3	4	5	6



PIANO COTTURA A INDUZIONE

MANUALE UTENTE

IMK 6042B SP BK

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

Consultare il proprio rivenditore o il produttore per maggiori dettagli.

Il disegno sopra riportato viene fornito solo a titolo di riferimento. 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 il presente manuale per essere certi di sapere utilizzare in modo sicuro le caratteristiche e le funzioni offerte dal nuovo apparecchio.

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO	01
ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	02
SPECIFICHE	07
PANORAMICA DEL PRODOTTO	08
GUIDA DI AVVIO RAPIDO	10
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO	12
ISTRUZIONI PER L'USO	16
PULIZIA E MANUTENZIONE	24
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	25
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO	28

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Uso previsto

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

Spiegazione dei simboli



Pericolo

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



Avvertimento sulla tensione elettrica

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



Avvertenza

Questa parola di segnalazione indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non viene evitato, può causare la morte o gravi lesioni.



Cautela

Questa parola di segnalazione indica un pericolo con un livello di rischio basso che, se non viene evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.



Attenzione

Questa parola di segnalazione fa riferimento a informazioni importanti (ad esempio, danni materiali), ma non a situazioni di pericolo.



Osservare le istruzioni

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

Leggere il presente manuale di istruzioni scrupolosamente e con attenzione prima di utilizzare o mettere in servizio l'unità e conservarlo nelle immediate vicinanze del sito di installazione o dell'unità per future consultazioni.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

INSTALLAZIONE

Pericolo di scossa elettrica

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento o manutenzione su di esso.
- Il collegamento ad un buon impianto di messa a terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o la morte.

Pericolo di taglio

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

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Sull'apparecchio non deve essere posizionato mai alcun materiale o prodotto infiammabile.
- Mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato seguendo le istruzioni di installazione.
- L'apparecchio deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito che incorpora un sezionatore che consente la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi richiesta di garanzia o di responsabilità.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive dell'esperienza e delle competenze necessarie, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso va immediatamente sostituito dal produttore, un suo agente di assistenza autorizzato o altro personale qualificato per evitare pericoli.
- AVVERTENZA: Per i fornelli con superfici di protezione dei componenti elettrici in vetroceramica o materiali simili, se la superficie è incrinata spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità che si verifichino scosse elettriche.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza separato.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sui piani di cottura.
- Il processo di cottura deve essere assistito. Le cotture di breve durata devono essere costantemente supervisionate.
- AVVERTENZA: La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE

Pericolo di scossa elettrica

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

Pericoli per la salute

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

Pericolo di superficie calda

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

Pericolo di taglio

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

Informazioni importanti sulla sicurezza

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

- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire in piedi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi dentellati né trascinare pentole sulla superficie del piano cottura a induzione per evitare di graffiarne il vetro.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi per pulire il piano cottura a induzione, perché potrebbero graffiarne il vetro.
- Questo dispositivo è pensato per uso domestico e per applicazioni simili, come ad esempio: - cucine e mense in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; - strutture del tipo agriturismo; - da parte di clienti in hotel, motel, altri ambienti di tipo residenziale; - strutture del tipo bed and breakfast.
- AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non vengano costantemente.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura tramite l'apposito comando e non fare affidamento al rilevatore di pentole.

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

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

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

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

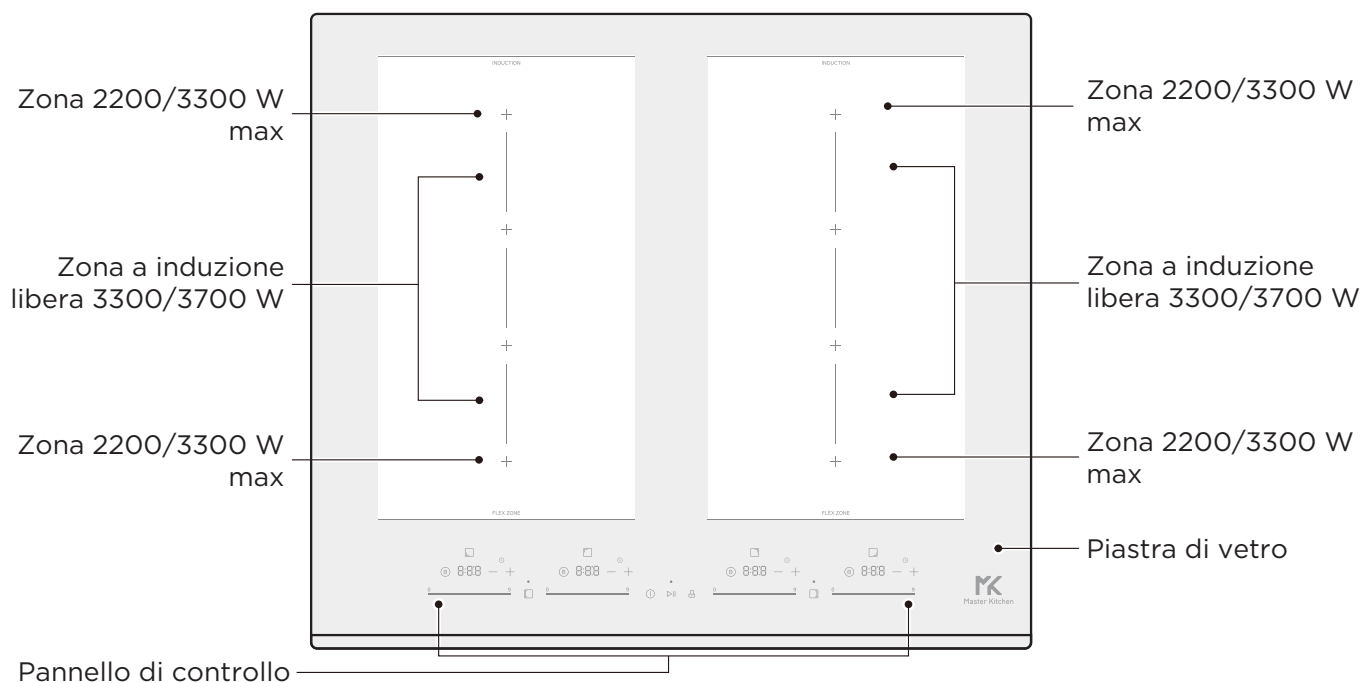
SPECIFICHE

Piano cottura	IMK 6042B SP BK
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 380-415 V 3 N~ 50 Hz o 60 Hz
Potenza elettrica installata	7400 W
Dimensioni del prodotto L×P× A (mm)	590X520X53
Dimensioni per l'installazione a incasso A×B (mm)	560X480

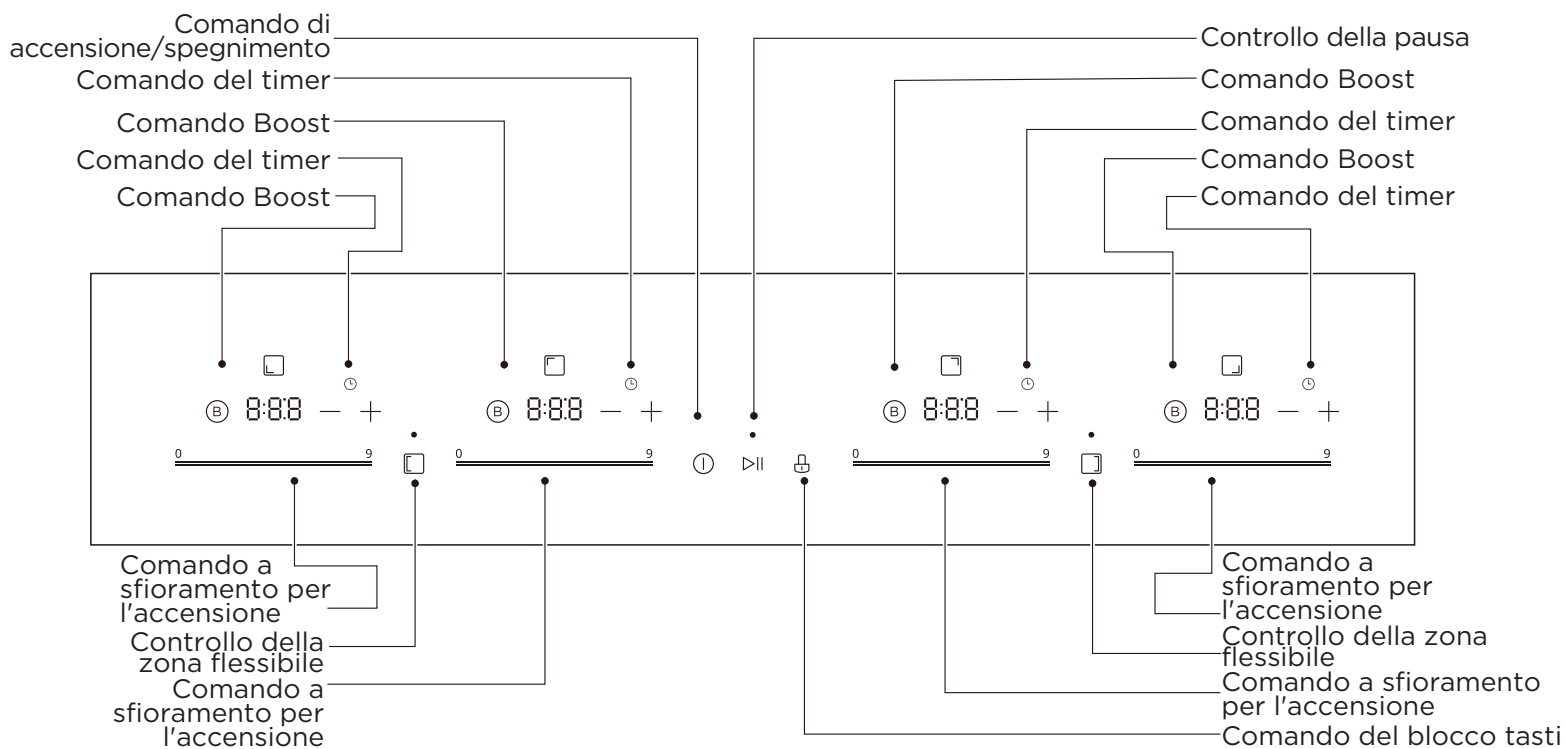
Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Poiché ci sforziamo continuamente di migliorare i nostri prodotti, possiamo cambiare specifiche e design senza preavviso.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall'alto



Pannello di controllo

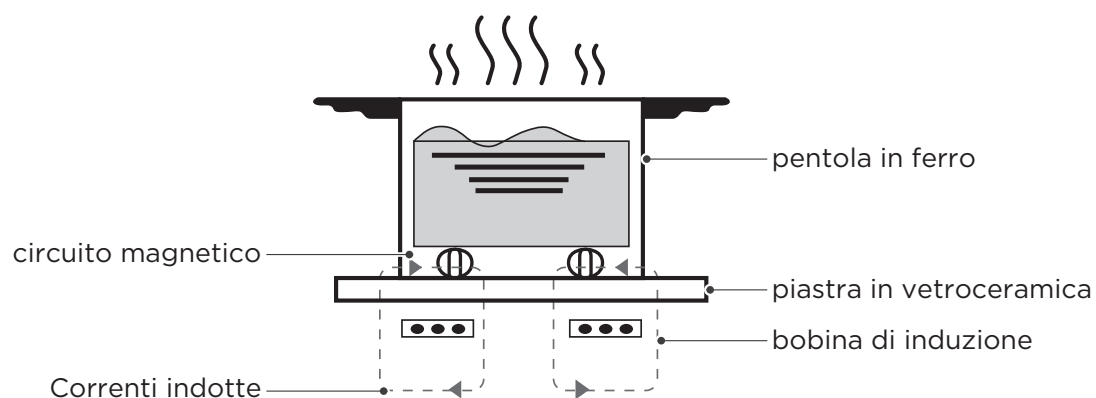


NOTA

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

Principio di funzionamento


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



Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

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

GUIDA DI AVVIO RAPIDO

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

Suggerimenti per la cottura

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

Sobbollitura, cottura del riso

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

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

Frittura al salto

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

Rilevamento di articoli di piccole dimensioni

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

Impostazioni di riscaldamento

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

Impostazione di riscaldamento	Adeguatezza
1-2	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento delicato per piccole quantità di alimenti• fusione di cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente• sobbollitura delicata• riscaldamento lento
3-4	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento• sobbollitura rapida• cottura del riso
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pancake
7-8	<ul style="list-style-type: none">• soffriggiture• cottura della pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• frittura al salto• scottatura• ebollizione di zuppe• ebollizione dell'acqua

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

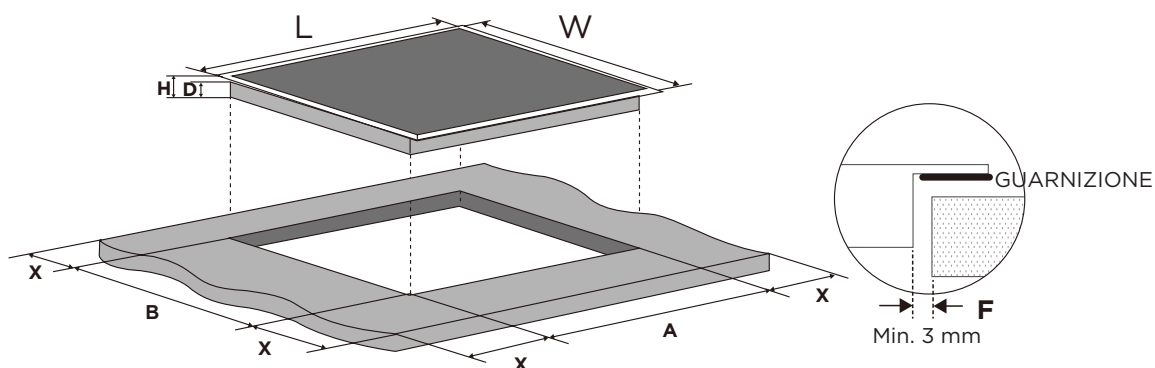
Scelta del materiale di installazione

Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.

Ai fini dell'installazione e dell'uso, lasciare almeno 5 cm di spazio libero intorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Per il piano di lavoro, scegliere un materiale che sia resistente al calore e isolante (il legno e i materiali fibrosi o igroscopici devono essere impregnati prima di poter essere utilizzati), in modo da evitare scosse elettriche e deformazioni eccessive causate dal calore irradiato dalla piastra. Come mostrato in basso:

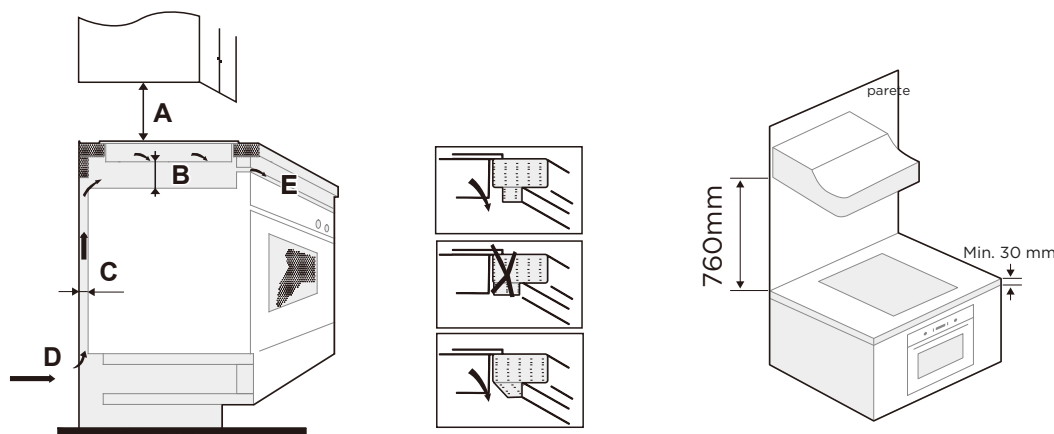
⚠ Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia in buono stato di funzionamento, come illustrato di seguito.

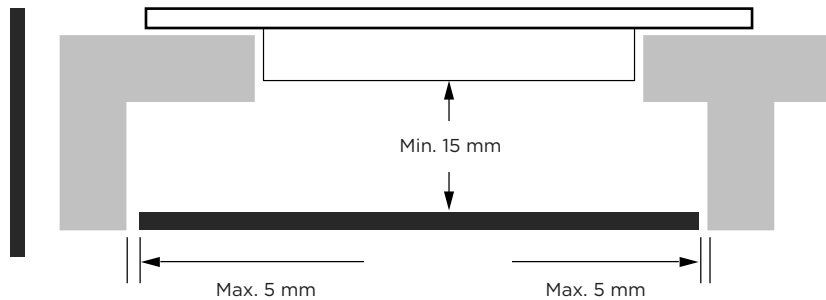
⚠ Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sopra quest'ultima deve essere di almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria di 2 mm

AVVERTENZA: Garantire un'adeguata ventilazione

Accertarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Per evitare di toccare accidentalmente il fondo caldo del piano cottura, o di ricevere scosse elettriche durante il lavoro, è necessario posizionare un inserto di legno fissato con viti a una distanza minima di 15 mm dal fondo del piano cottura. Rispettare i requisiti indicati di seguito.



- ⚠ Il piano cottura è dotato di fori di ventilazione esterni su tutti i lati. È **NECESSARIO** verificare che tali fori non siano ostruiti dal piano di lavoro nel corso dell'installazione.
- ⚠
 - Per evitare che i pannelli di rivestimento si staccino, la colla utilizzata per fissare le parti in plastica o in legno al mobile di installazione deve resistere a una temperatura minima di 150 °C.
 - La parete sul retro e le superfici adiacenti e circostanti devono resistere a una temperatura minima di 90 °C.

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

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

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

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

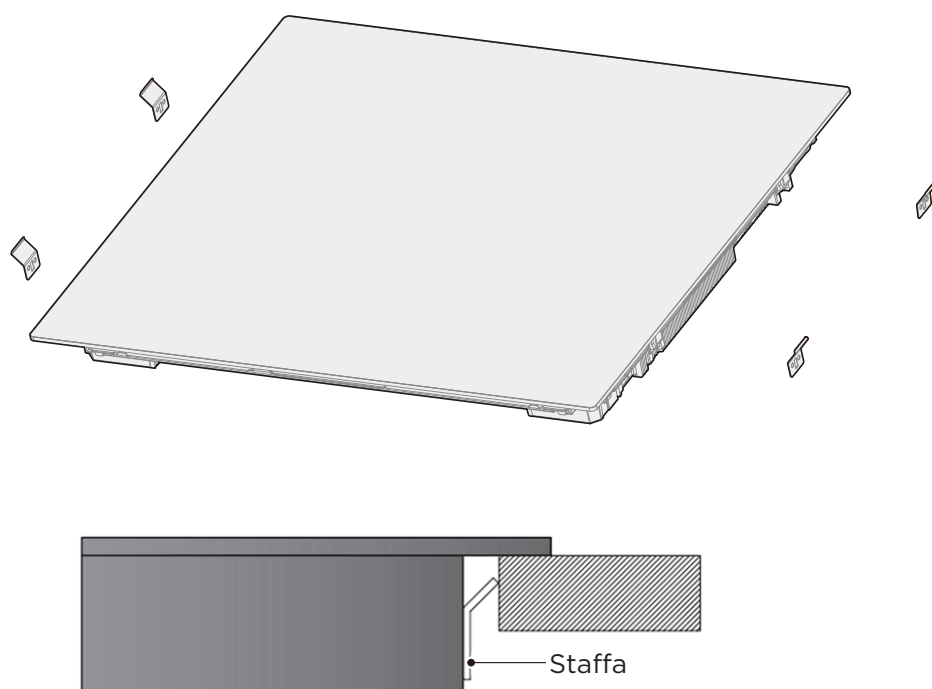
Prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano cottura sul piano di lavoro inserendo 4 staffe sul fondo del piano cottura (vedere figura) prima dell'installazione.

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



! In nessun caso le staffe devono toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vedere figura).

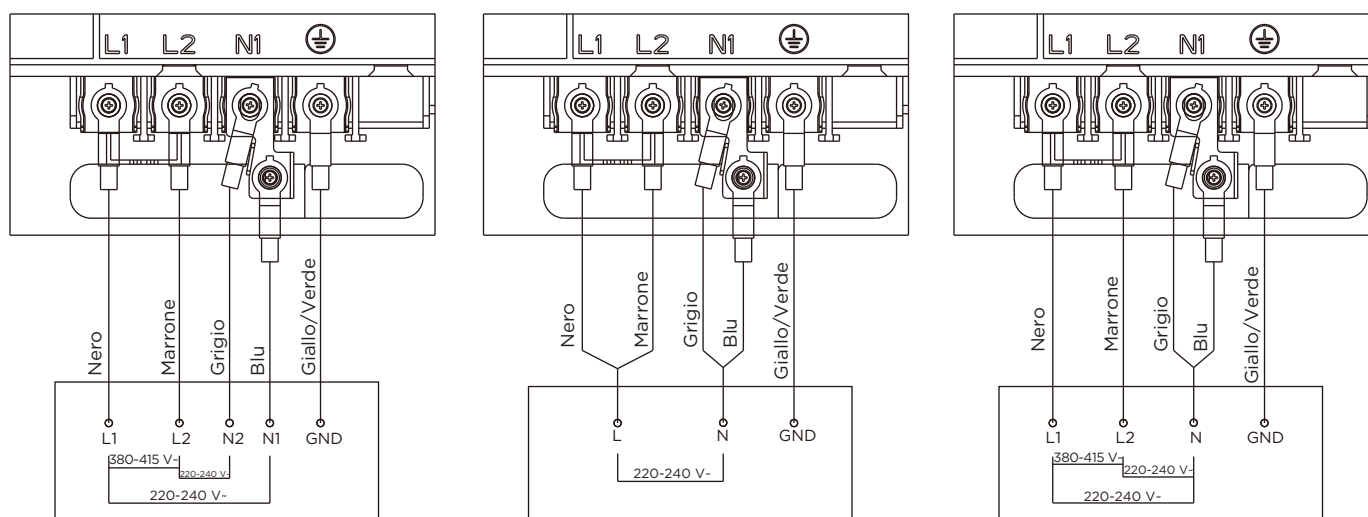
PRECAUZIONI

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

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

- ⚠ Il piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da personale qualificato. Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:
1. L'impianto elettrico domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
 2. La tensione corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
 3. Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di sopportare il carico indicato sulla targhetta.
- Non vengano utilizzati adattatori, riduttori o sdoppiatori per collegare il piano cottura alla rete elettrica, perché potrebbero provocare surriscaldamenti e incendi.
Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.

- ⚠ Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è adatto senza bisogno di modifiche. Eventuali modifiche devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.



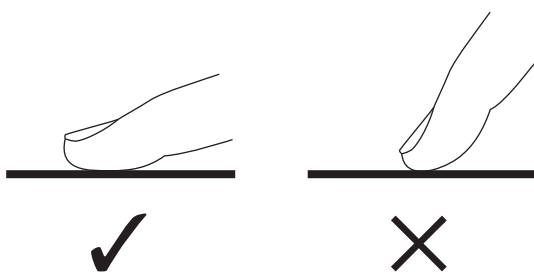
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore omnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

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

ISTRUZIONI PER L'USO

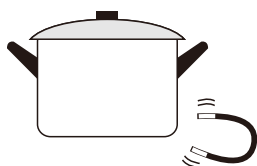
Comandi a sfioramento

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



Scelta del fornello giusto

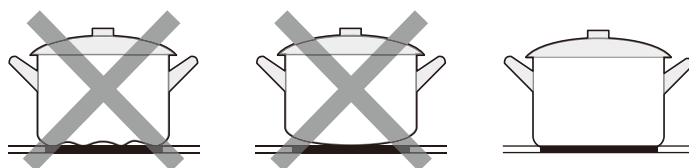
- ⚠ • Utilizzare unicamente pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione. Osservare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della padella.
- È possibile verificare se gli utensili da cucina sono adatti effettuando il test magnetico. Avvicinare una calamita alla base della padella.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



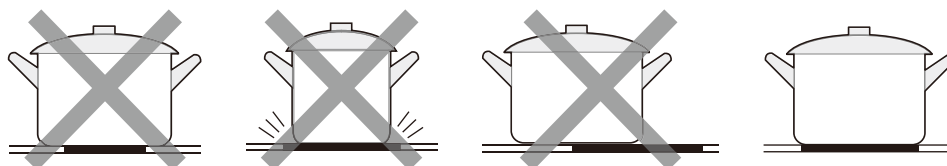
- Basi per pentole con alluminio.
- Questi riducono l'area ferromagnetica, il che significa che la potenza emessa dalle pentole è minore. Questo tipo di pentole potrebbero non essere sufficientemente rilevate o non essere rilevate affatto, pertanto il forno potrebbe non riscaldare a sufficienza.



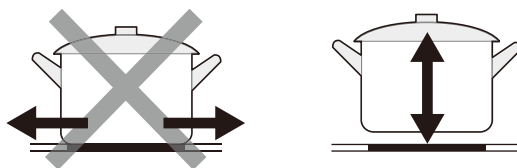
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con base curva.



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



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



Dimensioni delle padelle

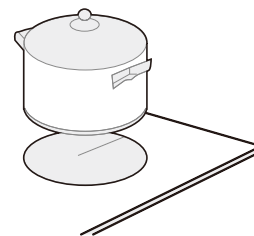
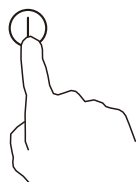
Le zone di cottura si adattano automaticamente, fino a un limite, al diametro della padella. Tuttavia, il fondo della padella in questione deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza del piano cottura, posizionare la padella al centro della zona di cottura.

Zona di cottura	Diametro della base degli utensili da cucina a induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
zona a induzione flessibile	210	220x380

Modalità d'uso

1. Avviamento della cottura

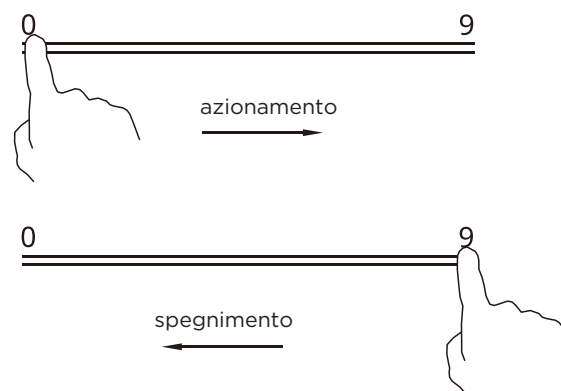
- Toccare il comando di accensione/spengimento. Dopo l'accensione, il segnale acustico suona una volta e i comandi di selezione della zona di riscaldamento visualizzano “-” per indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità stand-by.
- Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
 - Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Ogni piano di cottura ha un proprio pulsante a scorrimento, un pulsante Boost e un pulsante di temporizzazione indipendenti, che possono azionare in modo indipendente il livello di potenza e la funzione di temporizzazione.

4. Regolare le impostazioni di riscaldamento toccando il comando di regolazione.

- Se non si sceglie un'impostazione di riscaldamento entro 20 secondi, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. Sarà necessario iniziare nuovamente dal passaggio 1.
- È possibile modificare l'impostazione di riscaldamento in qualsiasi momento durante la cottura.



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

Ciò significa che:

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

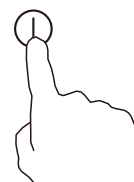
Il riscaldamento non avviene se sulla zona di cottura non viene collocata una padella adatta. Se non viene posizionata una padella adatta sulla zona di cottura, il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto.

2. Termine della cottura

1. Toccare il pulsante a scorrimento del bruciatore corrispondente all'estrema sinistra e assicurarsi che sul display venga visualizzato "0"; dopo 3 secondi l'area di cottura si spegne e sul display viene visualizzato "-".

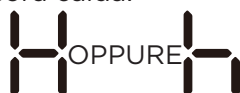


2. Spegner il piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.



3. Attenzione alle superfici calde

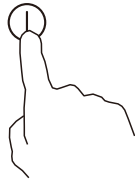
L'indicatore "H/h" indica le zone di cottura troppo calde che non devono essere toccate. Scompare quando la superficie si è raffreddata ad una temperatura sicura. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzando la piastra mentre è ancora calda.



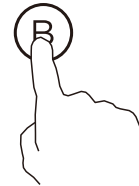
3. Utilizzo della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

1. Toccare il comando di accensione/ spegnimento. Dopo l'accensione, il segnale acustico suona una volta e i comandi di selezione della zona di riscaldamento visualizzano “-” per indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità stand-by.



2. Toccare il comando Boost “B”: l'indicatore della zona corrispondente visualizza la modalità avanzamento fino a quando la potenza raggiunge il livello max.



Annullamento della funzione Boost

1. In modalità Boost, l'indicatore a scorrimento di funzionamento esce dalla modalità Boost e la potenza viene visualizzata nell'area dedicata del display.



2. Al termine del tempo di funzionamento in modalità Boost, l'unità uscirà automaticamente dalla modalità Boost e tornerà all'impostazione precedente. Se il livello precedente all'attivazione della modalità Boost era 0, tale livello si imposterà a 9 durante il funzionamento.

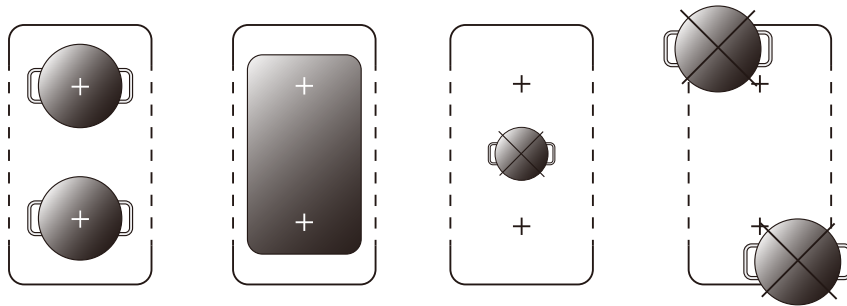
● Nota

- Questa funzione può essere utilizzata per tutte le zone di cottura.
- La zona di cottura torna all'impostazione iniziale dopo 10 minuti.
- La zona di cottura flessibile torna all'impostazione iniziale dopo 5 minuti.
- Una volta attivata la funzione Boost della 1ª zona di cottura, si avvia la 2ª zona di cottura e la 1ª zona di cottura passa automaticamente al livello 9, e viceversa.
- Se l'impostazione di riscaldamento iniziale era 0, tornerà a 9 al termine della funzione Boost.

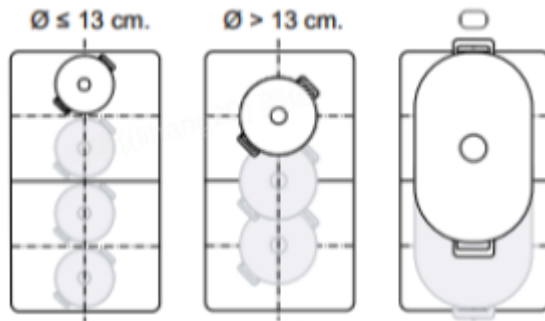
4. Area flessibile

- Quest'area può essere utilizzata come una zona singola o suddivisa in due zone diverse a seconda delle necessità.
- L'area flessibile è costituita da due induttori indipendenti che possono essere utilizzati separatamente. Quando si utilizza come zona singola, la parte sulla quale non sono appoggiate pentole si spegne automaticamente dopo 8 secondi. Non utilizzare pentole di qualità scadente al centro dell'area flessibile.
- 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, se si utilizzano pentole con un diametro inferiore a 21 cm.
 - Ovunque sulla zona flessibile, se si utilizzano pentole più grandi.

Esempi di corretto e scorretto posizionamento delle pentole.



Posizionare le pentole in base alle dimensioni:



5. Blocco dei comandi

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

Per bloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco	Sul display digitale viene visualizzato "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Tenere premuto il comando di blocco per qualche istante.	

⚠ Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati a eccezione del comando di accensione/spegnimento (ⓘ). In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento (ⓘ), tuttavia è necessario sbloccare il piano cottura prima dell'operazione successiva.

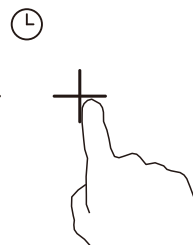
6. Comando del timer

- Ogni zona di riscaldamento è dotata di pulsanti indipendenti per l'aumento e la diminuzione del tempo di cottura.
- Premere brevemente il tasto per aumentare o diminuire il tempo di cottura di 1 minuto, oppure premere a lungo lo stesso tasto per aumentare o diminuire il tempo di cottura di 10 minuti.
- In modalità flessibile, i tasti funzione di regolazione del tempo di cottura delle zone flessibili incluse consentono di gestire il tempo di cottura di tali zone.
- Una volta attivata la modalità di cottura sulla zona flessibile, se la funzione di temporizzazione è disponibile, disattivando la funzione di cottura della zona flessibile, il tempo impostato rimarrà valido anche per il piano cottura anteriore.
- Attivando per la prima volta la modalità di cottura sulla zona flessibile, la funzione di temporizzazione è disattivata come impostazione predefinita.
- Il tempo di cottura massimo che può essere impostato con la funzione di temporizzazione è 8:00.
- Il tempo di cottura massimo che può essere impostato per la potenza attualmente in uso è il tempo predefinito per la funzione di temporizzazione. Per maggiori dettagli, consultare la sezione Tempi di cottura predefiniti.
- Dopo avere impostato la funzione di temporizzazione, il display visualizzerà solo il tempo di cottura corrente; fare clic sulla barra di scorrimento per visualizzare il livello corrente e scorrere sulla barra di scorrimento per regolare il livello.

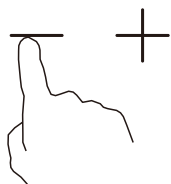
1. Se il tempo di cottura è impostato su 0, l'unità esce dalla modalità di visualizzazione del livello se non viene eseguita alcuna funzione per 3 secondi.

0:0:0

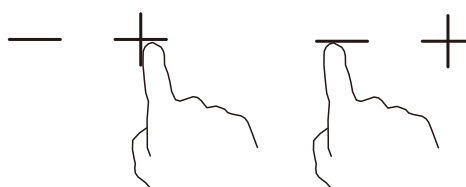
2. Premere a lungo o brevemente il pulsante di aumento del tempo di cottura per eseguire la funzione corrispondente.



3. Premere a lungo o brevemente il pulsante di diminuzione del tempo di cottura per eseguire la funzione corrispondente.

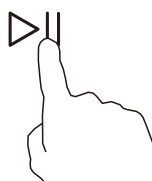


4. Premere contemporaneamente i pulsanti di regolazione del tempo di cottura "più" o "meno" per 1 secondo per annullare la funzione di temporizzazione.



7. Pausa

1. Quando le zone di cottura sono in uso, toccando il comando "▷||" su tutti i display verrà visualizzato "1" e il riscaldamento al livello 2. In questo caso, è possibile utilizzare solo i comandi "⏸", "⏹" e "▷||".
2. Toccando nuovamente "▷||", sul display viene visualizzata l'impostazione originale e le zone di cottura continuano a riscaldarsi.



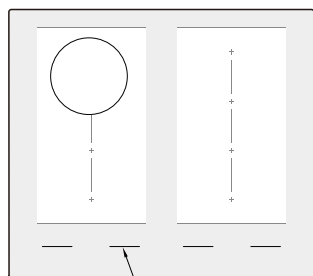
8. Trasferimento padella

La funzione trasferimento padella è disattivata come impostazione predefinita e può essere attivata o disattivata eseguendo le seguenti operazioni.

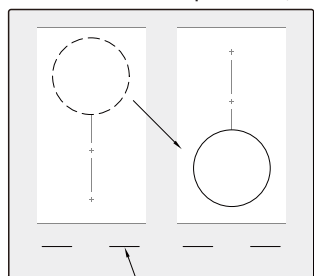
In stato di spegnimento, premere per 10 secondi il tasto di attivazione per avviare il piano cottura; premere per 3 secondi il tasto LF per ridurre il tempo di cottura;

Se sul display digitale viene visualizzato ON, significa che la funzione di trasferimento padella è attivata. Se sul display digitale LF viene visualizzato OFF, significa che la funzione di trasferimento padella è disattivata.

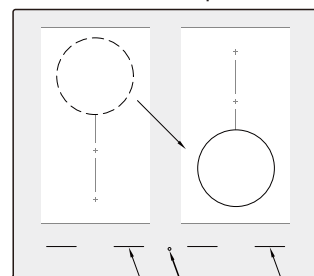
1. La funzione di trasferimento padella non è abilitata di come impostazione predefinita quando il bruciatore è in modalità Boost.
2. Una volta confermata la funzione di trasferimento padella, verranno trasferiti il tempo e il livello di cottura.



Avviando il piano cottura LR, il bruciatore LR funziona a livello 9

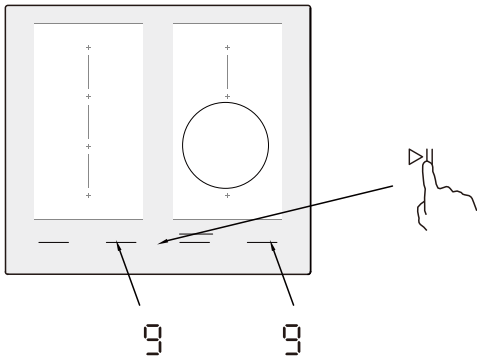


Quando l'alimentazione è stabile, trasferire la pentola da LR a RF

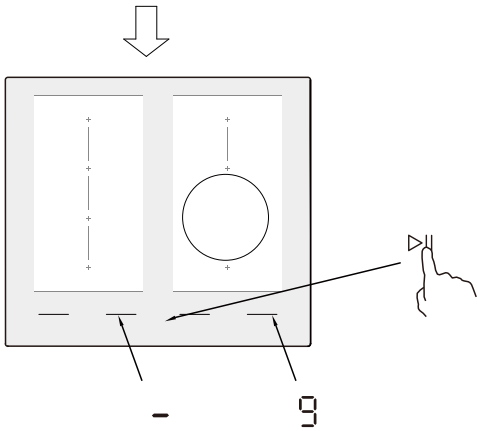


Il bruciatore LR visualizza il valore della potenza in modalità lampeggiante, con l'indicatore di avanzamento della potenza verso il bruciatore RF, mentre il LED lampeggia.

Conferma

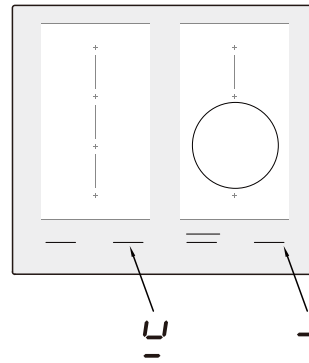


Premere il tasto di pausa al centro per confermare il trasferimento

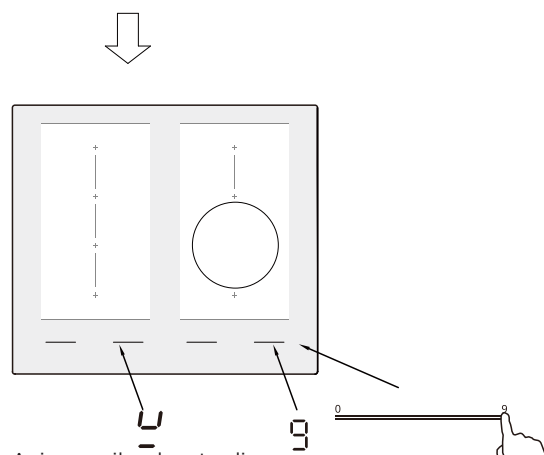


Il bruciatore RF viene riscaldato allo stesso livello del bruciatore LR

Annullamento della conferma



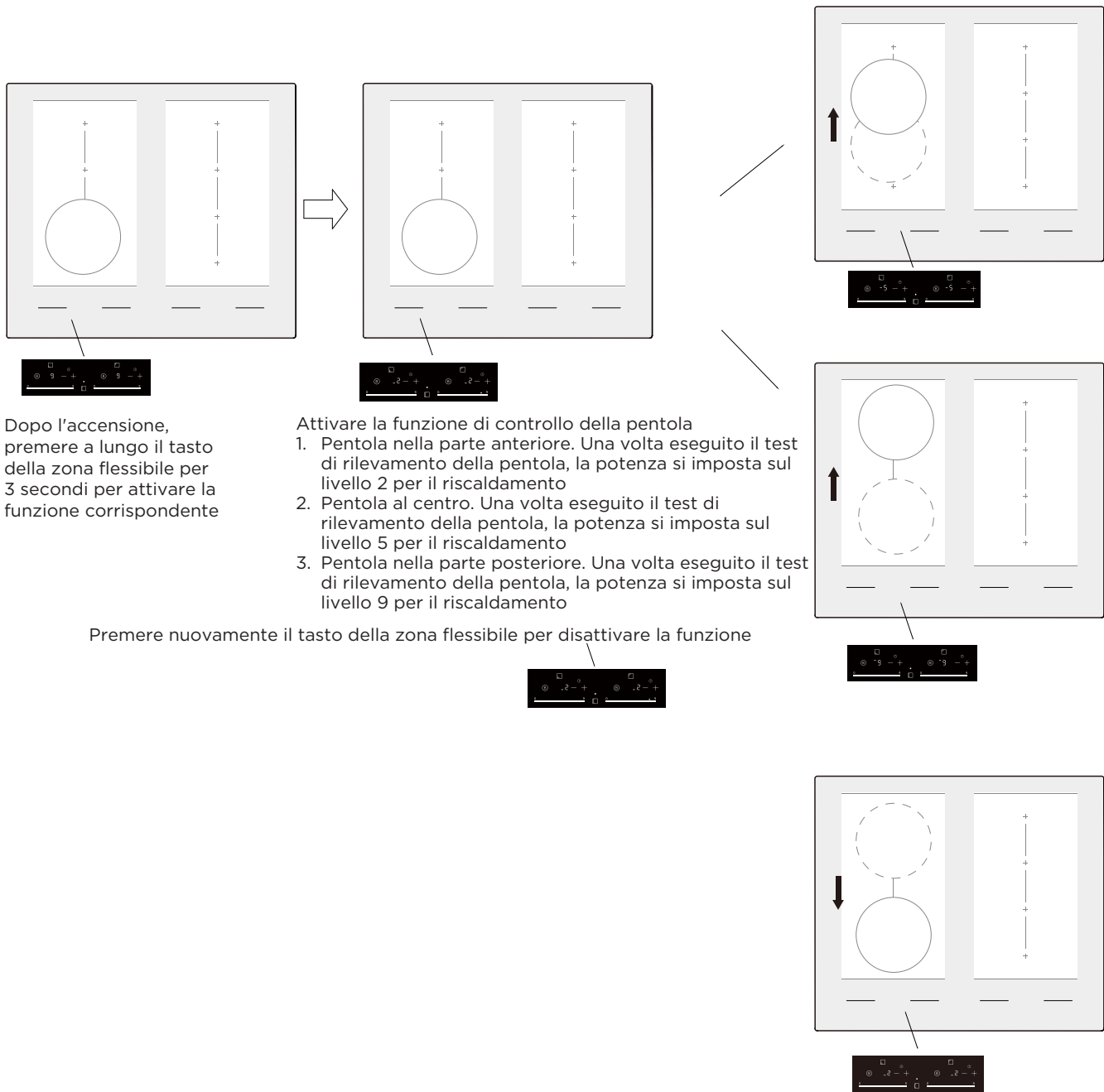
10 secondi dopo, l'indicatore lampeggiante si spegne, viene emesso un segnale acustico e non viene visualizzata alcuna padella



Azionare il pulsante di scorrimento del bruciatore RF, annullare il trasferimento e riscaldare alla potenza impostata

9. Funzione di controllo delle padelle

In base alle diverse posizioni, la potenza di riscaldamento in uso viene modificata automaticamente. Ci sono tre livelli di potenza, rispettivamente 2-5-9, e la posizione corretta della pentola è anteriore, centrale e posteriore.



10. Tempi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di sicurezza integrata nel piano cottura a induzione. Se ci si dimentica di spegnere il piano cottura, esso si spegne automaticamente. I tempi di funzionamento predefiniti per diversi livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	Pausa	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

Visualizzazione e controllo dei guasti

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

(1) Risoluzione dei problemi

Problema	Possibili cause	Cosa fare!
E1, E2, E7	Guasto al sensore della temperatura.	<ul style="list-style-type: none">• Contattare il fornitore.
E3, E4	Guasto al sensore della temperatura dell'IGBT.	<ul style="list-style-type: none">• Contattare il fornitore.
EU	Il collegamento tra il pannello del display e il pannello di alimentazione presenta un'anomalia, oppure c'è un errore di comunicazione con il circuito integrato del pannello touch.	<ul style="list-style-type: none">• Contattare il fornitore.
EL/EH	Tensione di alimentazione anomala.	<ul style="list-style-type: none">• Controllare se la tensione di alimentazione è normale.• L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
C1	Il sensore di temperatura della piastra di vetroceramica rileva una temperatura troppo elevata.	<ul style="list-style-type: none">• Riavviare il piano cottura a induzione dopo che si è raffreddato.
C2	Il sensore di temperatura dell'IGBT rileva una temperatura elevata.	<ul style="list-style-type: none">• Riavviare il piano cottura a induzione dopo che si è raffreddato.
F5, F6	Funzionamento anomalo della ventola.	<ul style="list-style-type: none">• Contattare il fornitore.
EF	Due o più tasti vengono attivati a lungo.	<ul style="list-style-type: none">• Pulire l'area di utilizzo

(2) Guasti e soluzioni specifiche

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

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

SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Istruzioni importanti per la tutela dell'ambiente

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

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

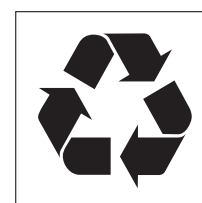


Conformità con la direttiva RoHS

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

Informazioni sull'imballaggio

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





Master Kitchen



INDUCTION HOB

USER MANUAL

IMK 6042B 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	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	24
TROUBLESHOOTING	25
DISPOSAL AND RECYCLING	28

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.

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.

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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- 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.

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.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

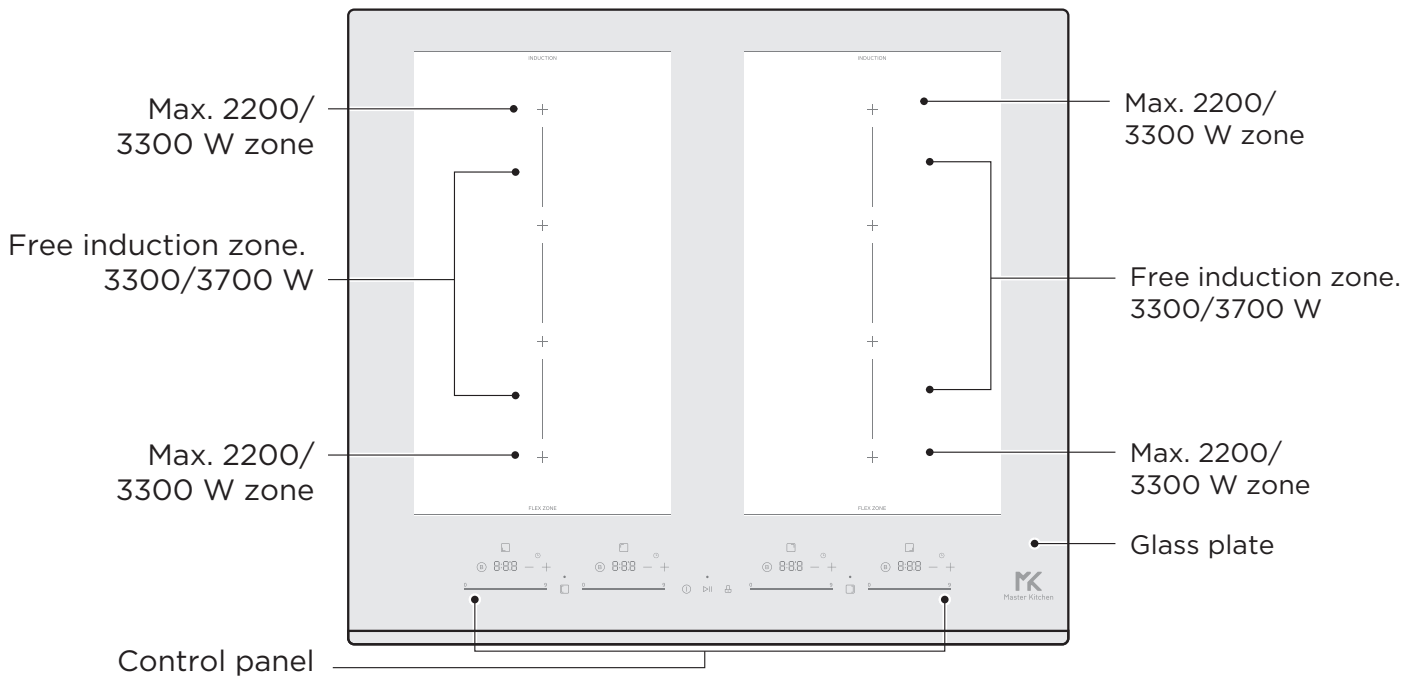
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	IMK 6042B SP BK
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size LxWxH(mm)	590X520X53
Building-in Dimensions AxB (mm)	560X480

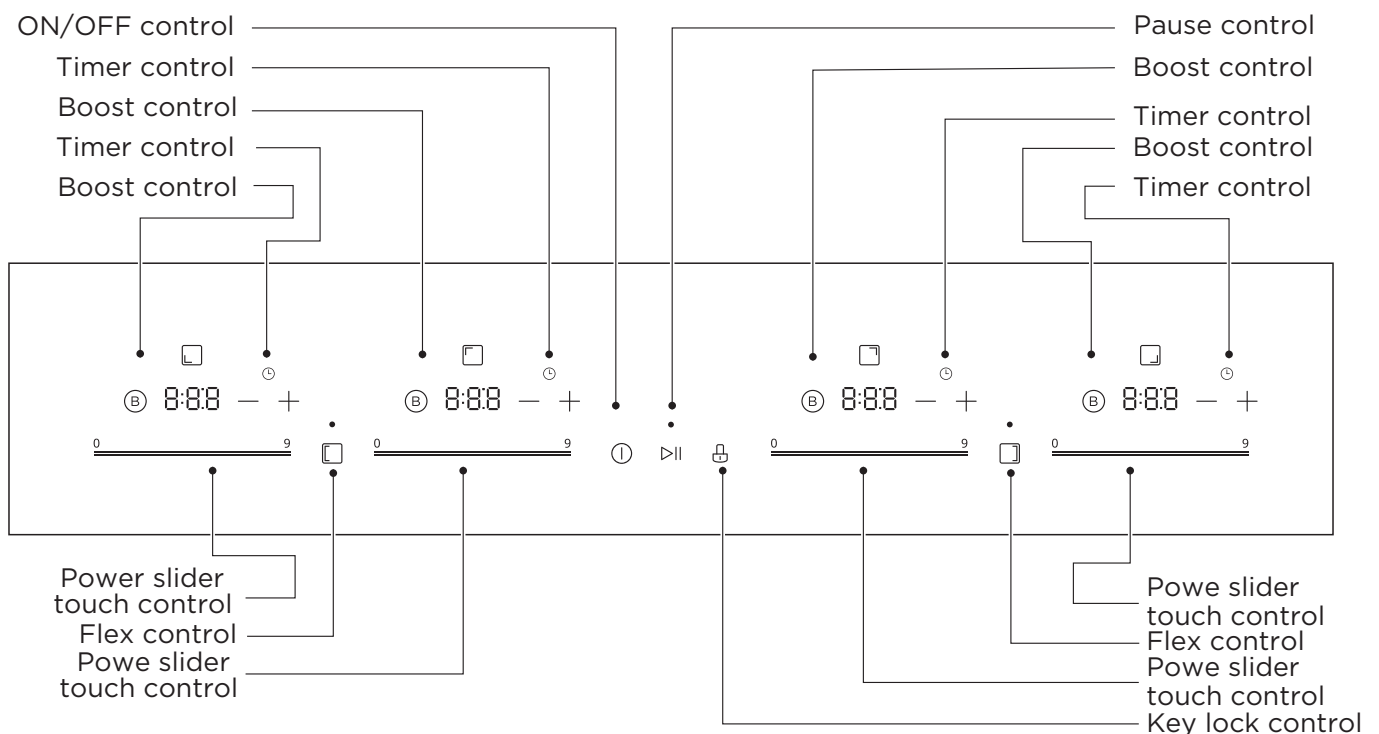
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

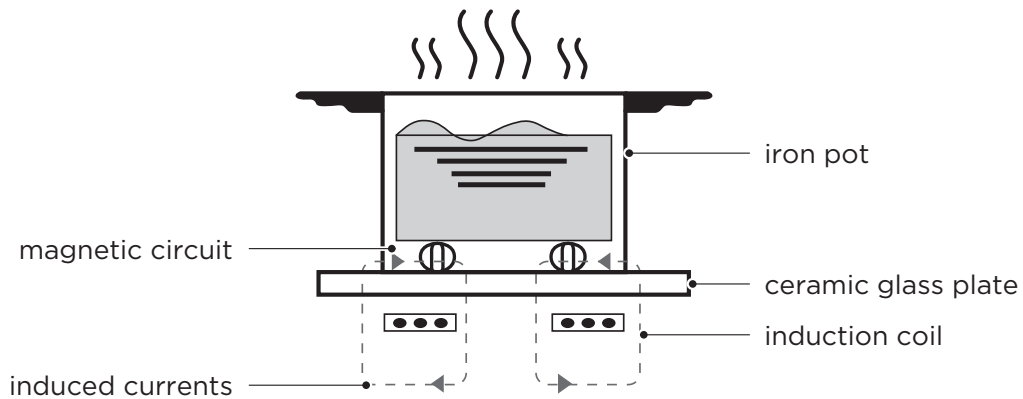


NOTE

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.



Before Using Your New Induction Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For Stir-frying

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

Detection of Small Articles

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

Heat Settings

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

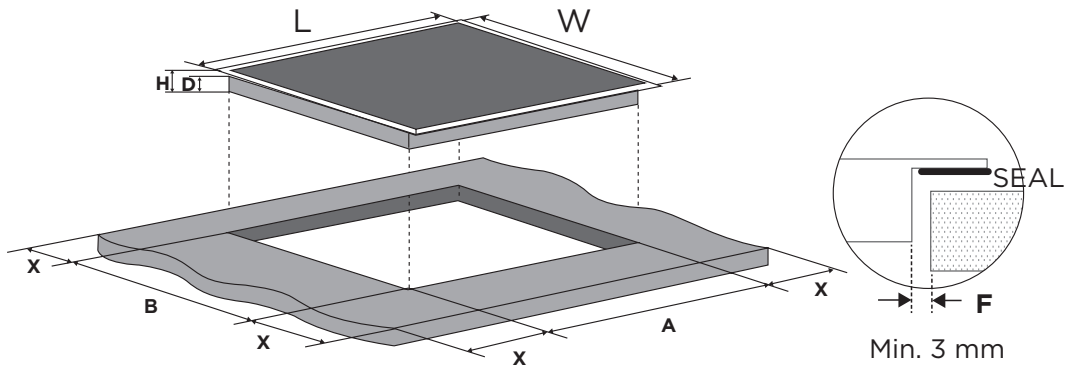
Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: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

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

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

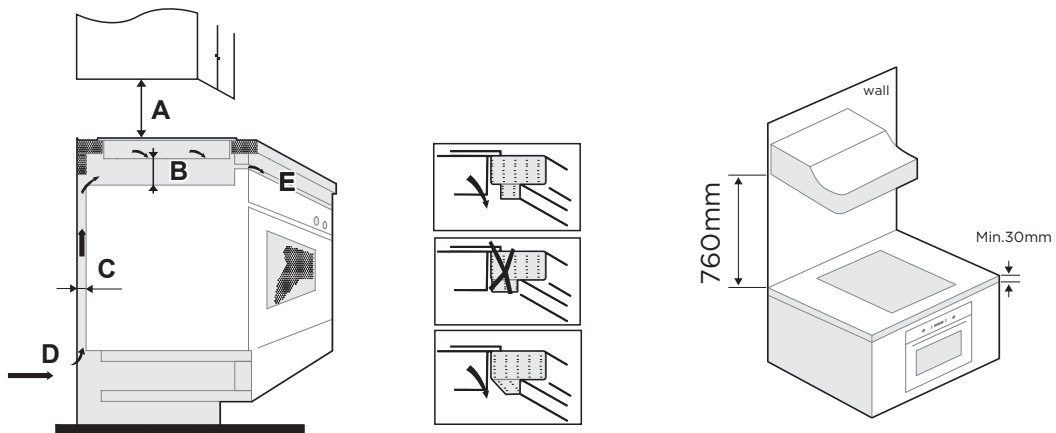
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

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

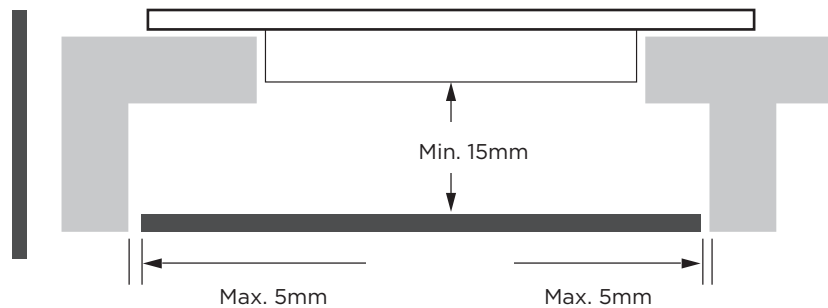
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Air intake	Air exit 2mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



- ⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

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.

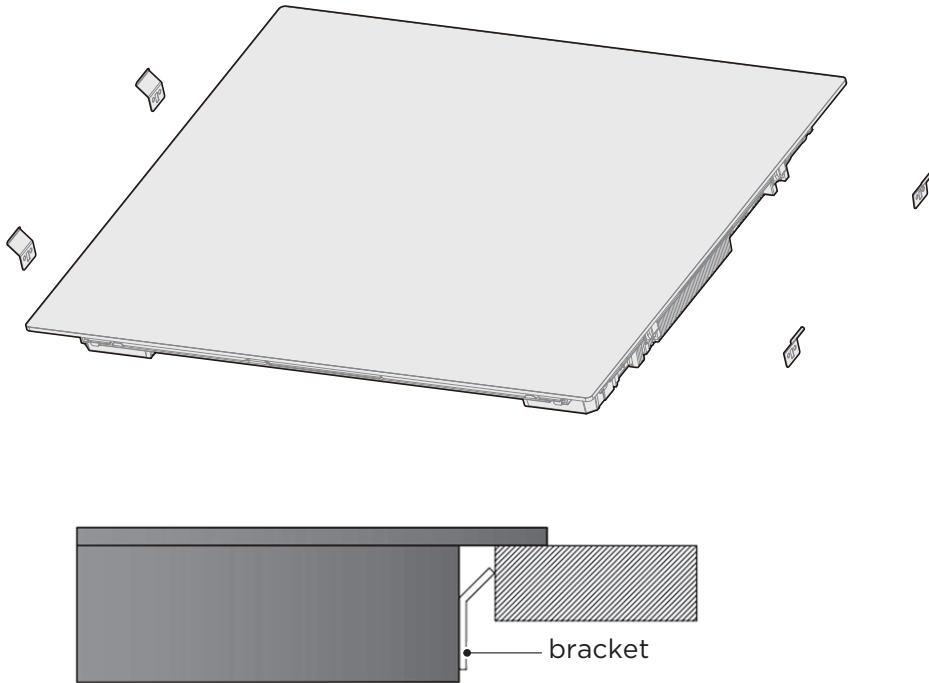
Before Locating the Fixing Brackets


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

Adjusting the Bracket Position

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

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

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.

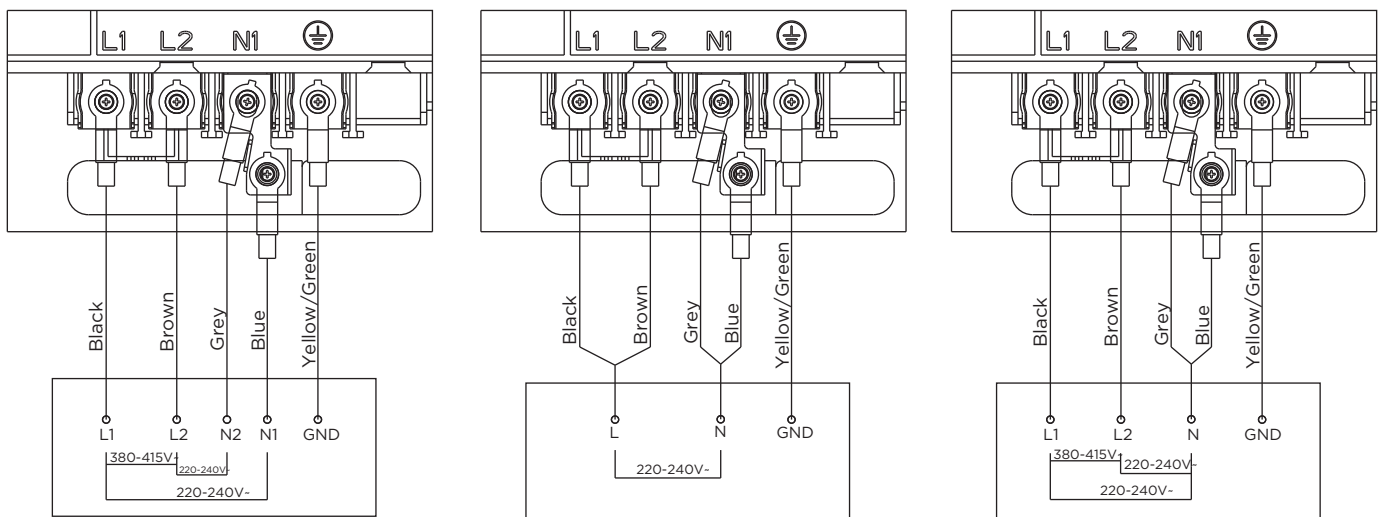
Connecting the Hob to the Mains Power Supply

⚠ 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.



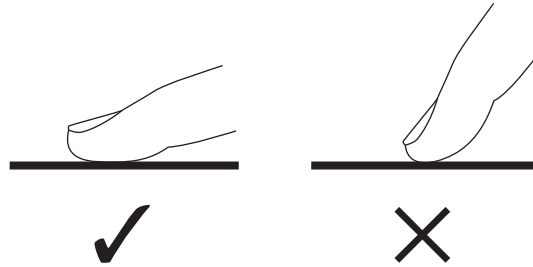
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- 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.

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


OPERATION INSTRUCTIONS

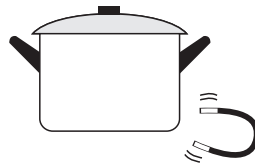
Touch Controls

- 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 Cooker

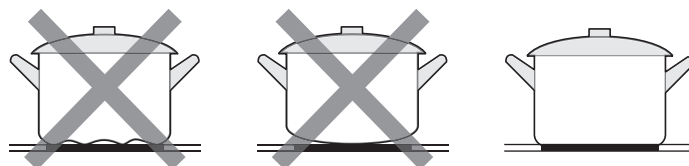
- ⚠️ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



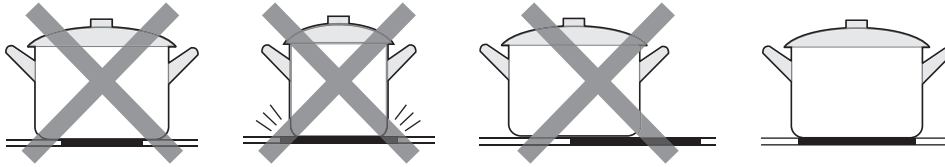
- Cookware bases with aluminium content.
- These reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.



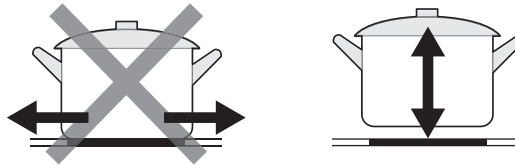
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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.



Pan Dimension

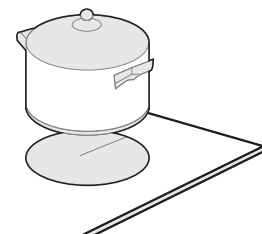
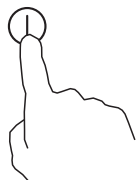
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	100	220
flex induction	210	220x380

How to Use

1. Start Cooking

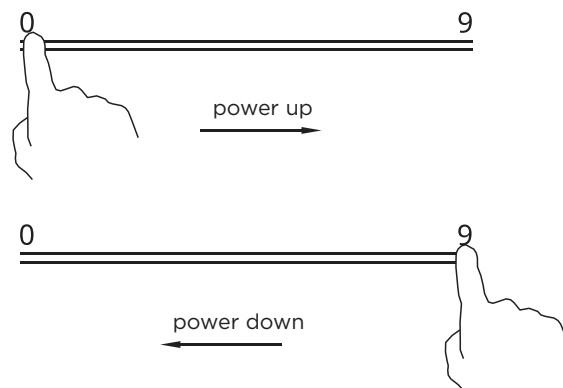
1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show “ - ”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Each hob has its own independent slider, boost, timing operation button, which can independently operate the power level/timing function.

4. Adjust heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 20 seconds, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

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

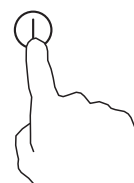
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

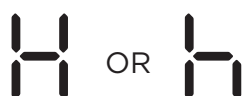
1. Touch the slider of the corresponding burner to the far left, make sure the display shows "0", after 3s the cooking area is turned off, and the display shows "-".



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



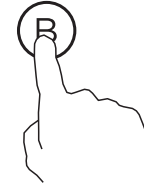
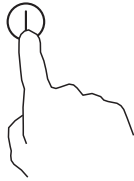
3. Beware of hot surfaces
H/h will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



3. Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show “ - ”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Touching the boost control “B”, the zone indicator show “Marquee” and the power reach Max.



Cancel the Boost function

1. In boost mode, the operation slider will exit the boost mode, and the gear will be displayed in the display area.
2. After the boost operation time reaches, it will automatically exit the boost mode and return to the level before entering the boost mode. If the level before entering the boost mode is 0, it will become level 9 for operation.



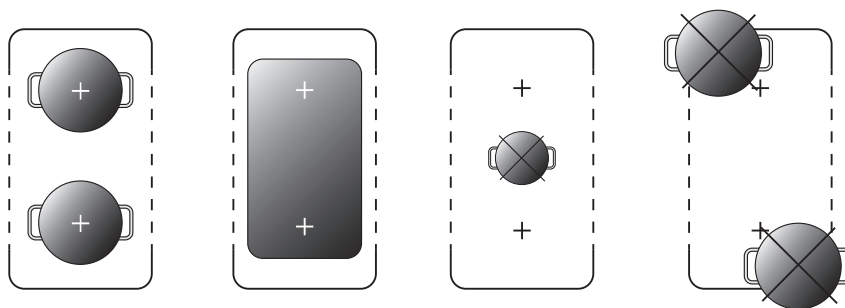
Note

- The function can work in all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- The flex cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, start 2nd cooking area, and the 1st cooking area will automatically change to level 9. Vice versa.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 when boost end.

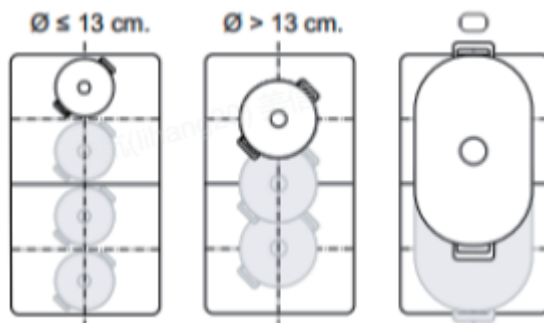
4. Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 8 seconds. Do not use bad pot on the Flexible area centered.
- To grant a correct pan detection and a 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.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



Position the cookware depending on the size:



5. Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch the lock control	The digital will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

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

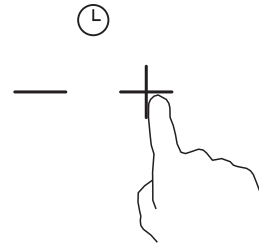
6. Timer Control

- Each heatzone has independent time increase and decrease buttons.
- Press the key for a short time to increase or decrease the key time by 1 min, and press the key for a long time to increase or increase by 10 min.
- In flex mode, the time operation keys of the flex included hobs can operate the time of the flex zone.
- In the flex zone mode, if the timing exists, turn off the flex zone function, and the time will remain until the front hob.
- Enter flex mode, and the timing setting is turned off by default.
- The maximum settable timing time is 8:00.
- The maximum setting time of the current gear is the default timing time of the gear. For details, see the Default working times.
- After entering the timing, the display will only display the current timing time, click the slider bar to view the current level and slide the slider bar to adjust the level.

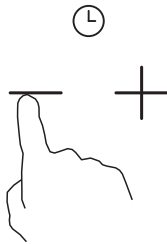
1. When the time is set to 0, it will exit the level display mode at a fixed time without operation for 3s.



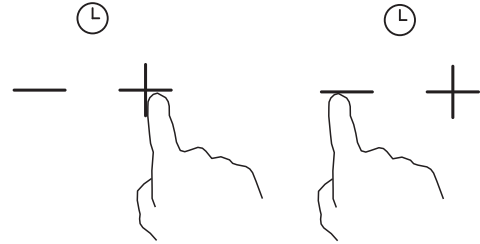
2. Time increase button, long press and short press are effective.



3. Time decrease button, long press and short press are effective.

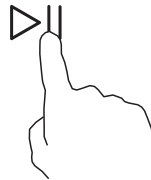


4. At the same time, press the timing plus or minus button for 1s to cancel the timing.



7. Pause

1. When the cooking zones are running, touch the “▷||” control, all the displays will show “1” and heating by level 2. At this moment only “⏸” “⏹” and “▷||” control can be operated.
2. Touch “▷||” again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.



8. Pan transfer

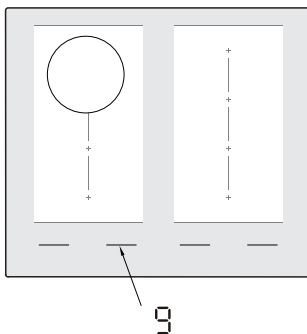
The pan transfer function is disabled by default and can be activated or disabled by the following operations,

In the off state, long press the open key to start the cooktop, in 10 seconds long press LF timing reduction function key 3s;

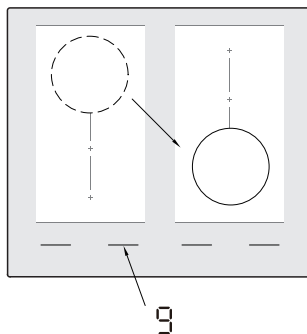
If LF digital tube display On, it means open pan transfer function.

If LF digital tube display OF, it means close pan transfer function.

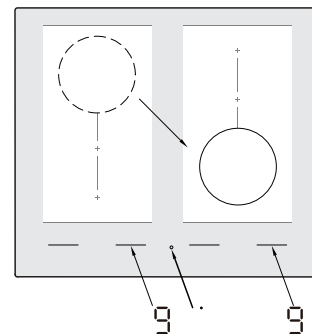
1. The pan transfer function is not enabled by default when burner is in boost mode.
2. After the transfer is confirmed, the timing time and level will be transferred.



Start LR hob, LR burner running at 9 level

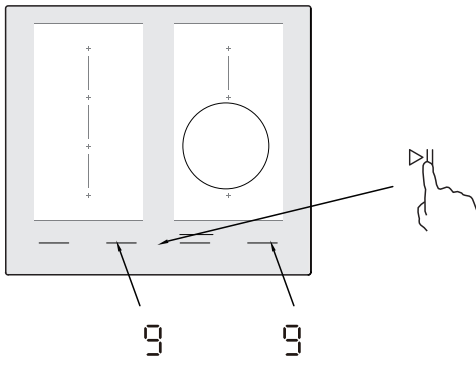


When the power is stable, transfer the LR cooker to RF

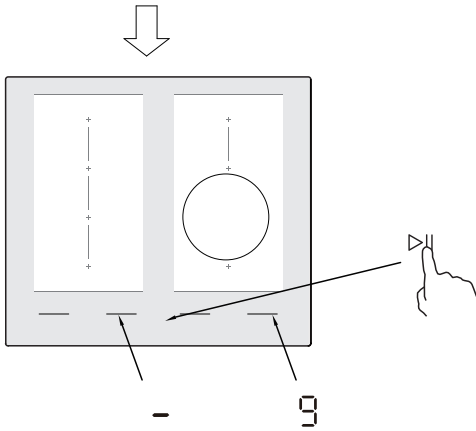


The LR burner displays the gear value in a flowing manner, with the direction pointing towards the RF burner, while the LED flashes.

Confirmation

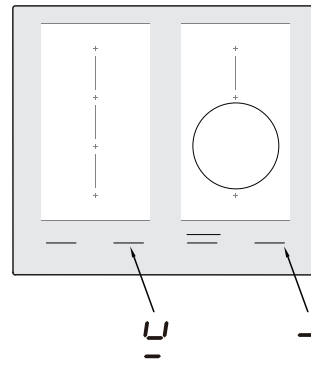


Press the pause key in the middle to confirm the transfer

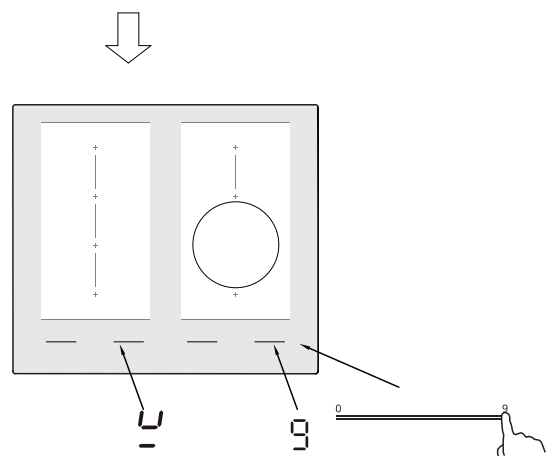


RF bunner is heated at LR bunner level

Disconfirmation



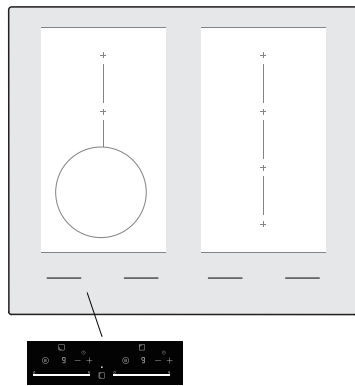
10 seconds later, turn off the flow animation, sound a prompt tone and display no pan



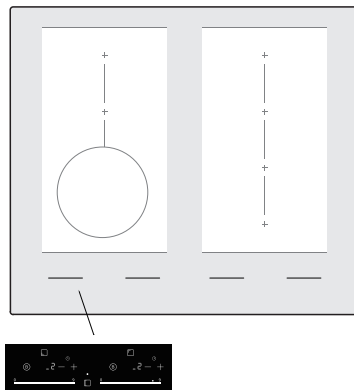
Operate the RF slide, cancel the transfer, and heat in the set gear

9. Pan control work

According to different positions, the current heating gear is automatically changed. There are three levels of gear, respectively 2-5-9, and the position of the pot is front, center and rear.

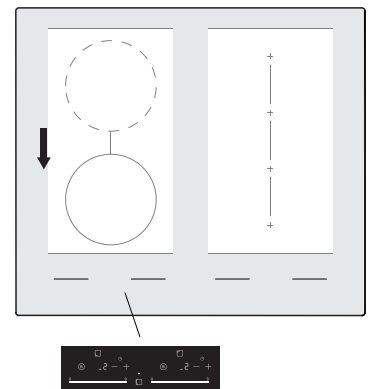
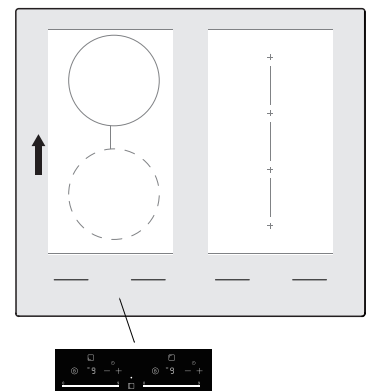
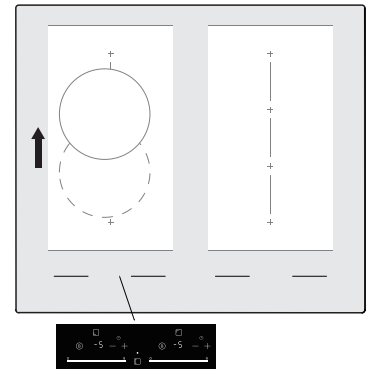


After power on, long press the flex key 3s to access the function



After entering the pan control function
 1. The pot is in the front. After the pot is tested, the gear will change to 2th gear for heating
 2. The pot is in the middle. After the pot is tested, the gear will change to 5th gear for heating
 3. The pot is in the rear. After the pot is tested, the gear will be changed to 9th gear for heating

Press the flex key to exit



10. Default Working Times

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

Power level	pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minutes.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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 induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
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.

Failure Display and Inspection

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

(1) Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do!
E1、 E2、 E7	Temperature sensor failure.	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact the supplier.
E3、 E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication fail.	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact the supplier.
EL/EH	Abnormal supply voltage.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high.	<ul style="list-style-type: none"> • Please restart after the induction hob cools down.
F5、 F6	Fan abnormality.	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact the supplier.
EF	Two or more keys are triggered for a long time.	<ul style="list-style-type: none"> • Cleaning the operation area

(2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	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.

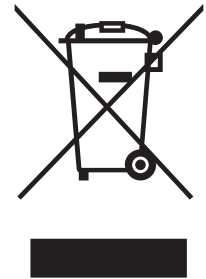
DISPOSAL AND RECYCLING

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.

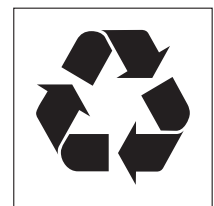


Compliance with RoHS Directive

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.