



Italiano, 1



English, 11



Français, 21



Espanol, 31



Português, 41



Nederlands, 51



Deutsch, 61

MULTIPLO.1 F
MULTIPLO.1 SF

Sommario

Installazione, 2-3

Posizionamento
Collegamento elettrico

Descrizione dell'apparecchio, 4

Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 5-8

Accensione del piano cottura
Accensione delle zone di cottura
Spegnimento delle zone di cottura
Funzionamento della zona di cottura unica
Programmazione della durata di una cottura
Blocco dei comandi
Funzione BOOST
Spegnimento del piano cottura
Dispositivi di sicurezza
Descrizione tecnica dei modelli
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio
Accessori in dotazione
Kit optional

Precauzioni e consigli, 9

Sicurezza generale
Smaltimento

Manutenzione e cura, 10

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio



Scholtès

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

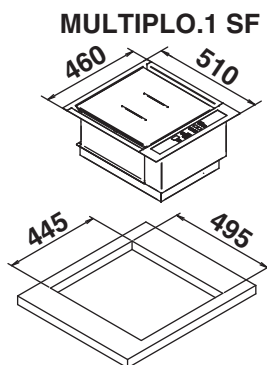
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi *Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

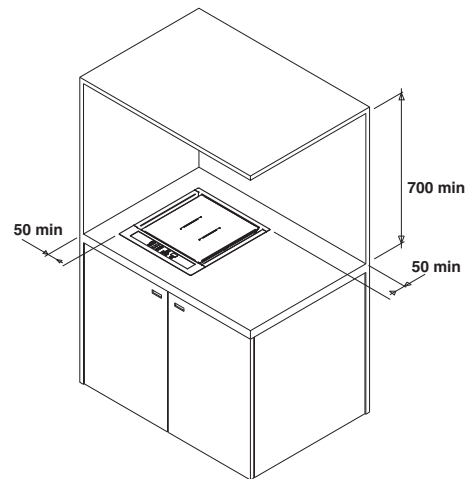
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

- il piano d'appoggio deve essere di materiale resistente al calore, a una temperatura di circa 100°C;
- evitare di installare il piano cottura sopra una lavastoviglie: all'occorrenza frapporre un elemento di separazione a tenuta stagna fra i due apparecchi;
- a seconda del piano cottura che si desidera installare (vedi *figure*), il vano del mobile deve avere le seguenti dimensioni:



Installazione dei piani semifilo (MULTIPLO.1 SF)

È necessario prendere le opportune precauzioni al fine di assicurare una installazione rispondente alle norme antinfortunistiche in vigore (CEI-UNI-CIG) per l'allacciamento elettrico e gas. Per il buon funzionamento dei piani di cottura da appoggio installati nei mobili devono essere rispettate le distanze minime indicate (vedi figura). Inoltre, le superfici adiacenti e la parete posteriore devono essere idonee per resistere ad una sovratemperatura di 65°C.

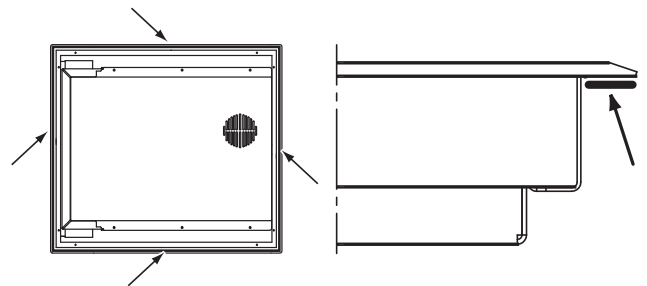


Fissaggio al mobile

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata su un piano d'appoggio perfettamente piano.

Le eventuali deformazioni provocate da un errato fissaggio potrebbero alterare le caratteristiche e le prestazioni del piano cottura.

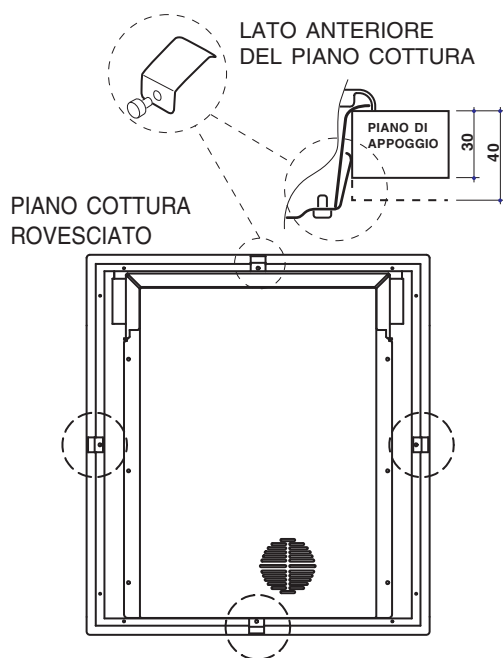
- Prima di procedere al fissaggio al top, posizionare la guarnizione (in dotazione) lungo il perimetro del piano come rappresentato in figura.



- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura del precedente paragrafo

Per il fissaggio agire come segue:

1. Fissare le 4 molle di centraggio nei fori posti al centro di ogni lato della parte sottostante del piano, utilizzando le viti in dotazione;
2. inserire il piano cottura nel vano del mobile, centrarlo ed esercitare una adeguata pressione sull'intero perimetro affinché il piano di cottura aderisca bene al piano d'appoggio.



! È indispensabile che le viti delle molle di centraggio rimangano accessibili.

! In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche.

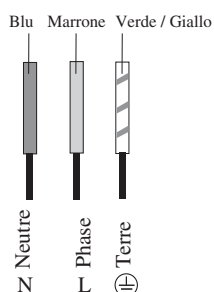
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

! al fine di permettere una adeguata assistenza, è necessario prevedere che dopo l'installazione, la zona del piano sotto la cottura sia adeguatamente accessibile (no eventuali moduli chiusi).

Collegamento elettrico

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

Collegamento monofase



Se il piano è dotato di cavo di alimentazione già collegato, allacciarlo alla rete rispettando il colore dei fili come da schema a fianco. Il conduttore giallo-verde dovrà essere più lungo di 5 cm. degli altri conduttori.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori della targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

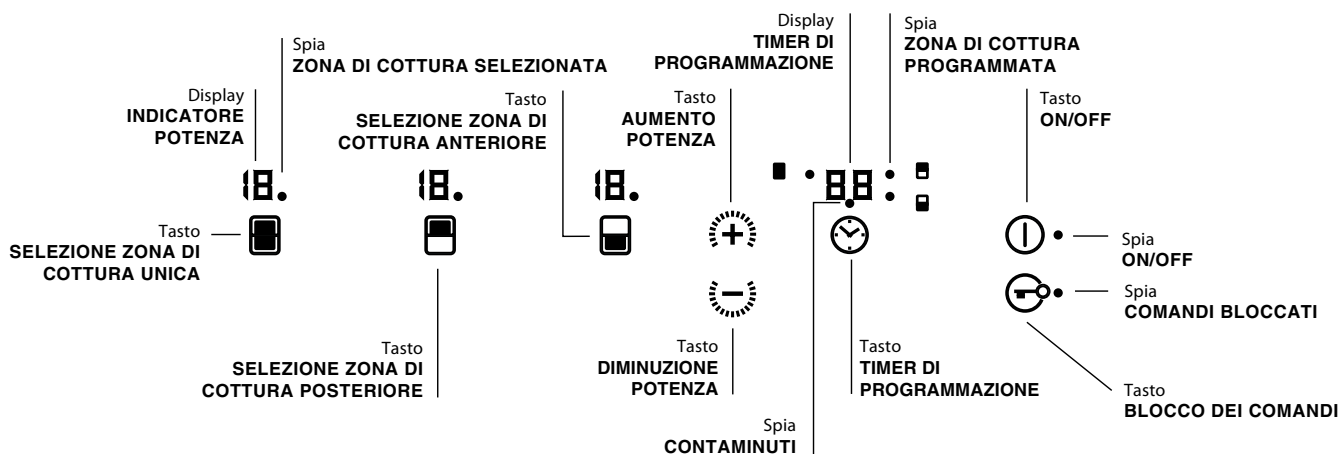
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Descrizione dell'apparecchio

IT

Pannello di controllo

Il pannello di controllo che qui viene descritto è rappresentato a fini esemplificativi: può non essere una esatta riproduzione del modello acquistato.




- Display **TIMER DI PROGRAMMAZIONE** visualizza le scelte relative alla programmazione (vedi *Avvio e utilizzo*).
- Tasti **TIMER DI PROGRAMMAZIONE** per attivare la programmazione di ciascuna zona di cottura (vedi *Avvio e utilizzo*).
- Spie **ZONA DI COTTURA PROGRAMMATA** indicano che la zona di cottura relativa è stata programmata (vedi *Avvio e utilizzo*).
- Tasto **ON/OFF** per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Spia **ON/OFF** segnala l'avvenuta accensione dell'apparecchio.
- Tasto **BLOCCO DEI COMANDI** per impedire modifiche fortuite alle regolazioni del piano cottura (vedi *Avvio e utilizzo*).
- Spia **COMANDI BLOCCATI** segnala l'avvenuto blocco dei comandi (vedi *Avvio e utilizzo*).
- Spia **ZONA DI COTTURA SELEZIONATA** indica che la zona di cottura relativa è stata selezionata e quindi sono possibili le varie regolazioni
- Tasto **SELEZIONE ZONA DI COTTURA** per selezionare la zona di cottura desiderata
- Indicatore **POTENZA** segnala visivamente il livello di calore impostato.
- Tasto **AUMENTO POTENZA** per accendere la piastra e regolare la potenza (vedi *Avvio e utilizzo*).
- Tasto **DIMINUZIONE POTENZA** per regolare la potenza e spegnere la piastra (vedi *Avvio e utilizzo*).

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.



L'apparecchio è munito di 2 zone cottura e le varie funzioni si attivano sfiorando, con il dito, i relativi comandi.

Ogni scelta deve essere attivata entro 10 sec., altrimenti, automaticamente, il display si spegne.

Accensione del piano cottura

L'accensione del piano cottura avviene azionando il tasto .

Selezione delle zone di cottura


Per selezionare la zona cottura desiderata premere il tasto di selezione cottura  o  oppure in



alternativa il tasto  per selezionare la zona di cottura unica.

Una volta scelta la zona cottura da comandare, impostare la potenza desiderata agendo sui tasti






Spegnimento delle zone di cottura

Azionare il tasto ; la potenza della zona di cottura scende progressivamente fino allo spegnimento. Oppure azionare

contemporaneamente i tasti  e ; la potenza torna immediatamente a 0 e la zona cottura si spegne.





Funzionamento della zona di cottura unica

Accendere il piano cottura. Premere il tasto .

Premere i tasti  e  per selezionare la potenza desiderata. Una volta in uso, per passare dalla zona di cottura unica alle zone di cottura separate, premere il tasto  fino ad arrivare a 0. E' ora possibile selezionare una delle due zone di cottura separate.

Programmazione della durata di una cottura


! È possibile programmare tutte le zone di cottura per una durata compresa tra 1 e 99 minuti.

1. Selezionare la zona di cottura agendo sul comando corrispondente.
2. Regolarne la potenza desiderata
3. Azionare il tasto programmazione 
4. Impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti  e 
5. Confermare agendo sul tasto . La spia corrispondente alla zona di cottura programmata inizierà a lampeggiare.





Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. La fine della cottura programmata è indicata da un segnale acustico (della durata 10 secondi) e la zona di cottura si spegne. Ripetere la procedura sopra descritta per ogni piastra che si intende programmare.


Per ogni zona di cottura, si accenderà la relativa SPIA ZONA DI COTTURA PROGRAMMATA.

Quando entrambe le zone di cottura sono state programmate il display visualizza il tempo rimanente della zona di cottura con durata inferiore indicandone la posizione con la spia corrispondente lampeggiante. La spia dell'altra zona di cottura programmata è fissa.

Per visualizzare il tempo restante delle altre zone di cottura programmate, premere ripetutamente il tasto : verranno mostrati in sequenza i tempi di tutte le piastre programmate.


Modificare la programmazione

1. Premere ripetutamente il tasto  finché non viene mostrato il tempo della piastra che si intende modificare.
2. Agire sui tasti  e  per impostare il nuovo tempo.
3. Confermare premendo il tasto .

Per cancellare una programmazione, agire come sopra. Al punto 2 premere il tasto : la durata scende progressivamente fino allo spegnimento 0. La programmazione si azzerà e il display esce dalla modalità programmazione.

Il contaminuti

Il piano di cottura deve essere acceso.
Il contaminuti permette di impostare una durata fino a 99 minuti.

1. Premere il tasto di programmazione  finchè la spia contaminuti non si accende.
2. Impostare la durata desiderata tramite i tasti





3. Confermare premendo il tasto .

Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico (per la durata di 10 secondi).

Blocco dei comandi

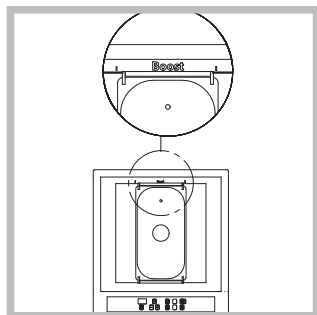
Quando il piano cottura è in funzione, è possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche fortuite alle regolazioni. Per attivare la funzione

tenere premuto per 2 secondi il tasto ; i comandi si bloccano e la spia che si trova sopra al tasto si accende.


Per tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario sbloccare i comandi: premere il tasto  per qualche istante, la spia si spegne e i comandi si sbloccano.

Funzione BOOST

L'estrema flessibilità e versatilità del Multiplo consente di cuocere velocemente qualsiasi tipo di ricetta senza comprometterne la qualità. In particolare, la funzione "Boost" velocizza ulteriormente la realizzazione di cotture come la pasta o qualsiasi tipo di frittura, riducendo circa al 50% i tempi rispetto all'utilizzo della vasca con una sola zona cottura (posizione orizzontale).



Per raggiungere l'ebollizione dell'acqua o per eseguire frittura rapidamente, è sufficiente accendere il piano posizionando la singola vasca di cottura centralmente ed in posizione verticale rispetto alla scritta "**boost**" (vedi figura).



Premere il tasto  per selezionare la zona di

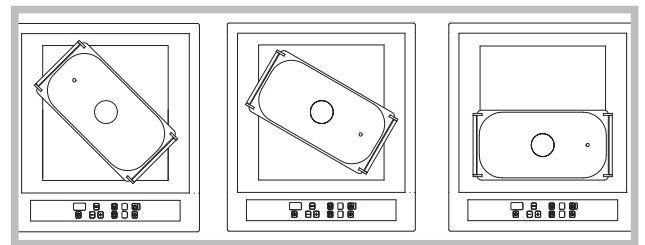
cottura unica ed i tasti  e  fino a raggiungere la massima potenza "16".

La posizione verticale della vasca può essere mantenuta fino a fine cottura.


In alternativa, una volta raggiunta la temperatura di ebollizione e/o frittura e spenta la piastra con l'apposito tasto, si può tornare a disporre la vasca in posizione orizzontale nella zona cottura anteriore ruotandola di 90° e mantenendo la temperatura (vedi figura). La zona di cottura che rimane libera potrà essere utilizzata per iniziare un'altra cottura agendo

sul tasto di selezione  e scegliere la potenza

desiderata agendo sui tasti  e .



Spegnimento del piano cottura

Premendo il tasto  l'apparecchio si spegne. Se i comandi dell'apparecchio sono stati bloccati, continueranno ad esser bloccati anche dopo aver riacceso il piano cottura. Per poter riaccendere il piano è necessario sbloccare i comandi.

Dispositivi di sicurezza

Rilevamento dei recipienti

Ciascuna zona cottura è provvista di un dispositivo di rilevamento della vasca cottura, la piastra emette calore unicamente in presenza di questa vasca cottura. Se una volta acceso l'apparecchio, selezionata la zona cottura e la relativa potenza, l'indicatore numerico lampeggia, significa che bisogna inserire nella apposito scomparto la vasca di cottura.

Indicatori di calore

Se, dopo l'utilizzo dell'apparecchio, rimane accesa sul relativo display una "H", significa che la zona riscaldante è ancora calda (temperatura superiore a 60°C); evitare il contatto. L'indicazione scomparirà una volta che la piastra si sarà raffreddata.

Segnale acustico

Alcune anomalie, quali:

- un versamento sull'area dei comandi,
- una pressione esercitata a lungo su un tasto, possono provocare l'emissione di un segnale acustico. Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico. Se la causa dell'anomalia non viene rimossa, il segnale acustico persiste e il piano si spegne.

Surriscaldamento

Il piano prevede un dispositivo di protezione per componenti elettronici; per cui in caso di surriscaldamento viene automaticamente limitata la potenza delle piastre. Questo potrebbe leggermente influire sui tempi di cottura.

Interruttore di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che spegne le zone di cottura automaticamente quando viene raggiunto un tempo limite di utilizzo a un dato livello di potenza. Durante l'interruzione di sicurezza, il display indica "0".

Esempio: la zona cottura posteriore è impostata su 5, mentre la zona cottura anteriore su 2. La zona cottura posteriore si spegnerà dopo 3 ore di funzionamento, la anteriore dopo 10 ore.

Livello di potenza	Tempo limite di funzionamento in ore
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Descrizione tecnica dei modelli

Piani cottura	MULTIPLO.1 F MULTIPLO.1 SF
Zone di cottura	Potenza (in W)
Posteriore	I 1400 W
Anteriore	I 1400 W
Potenza totale	2800

Legenda:

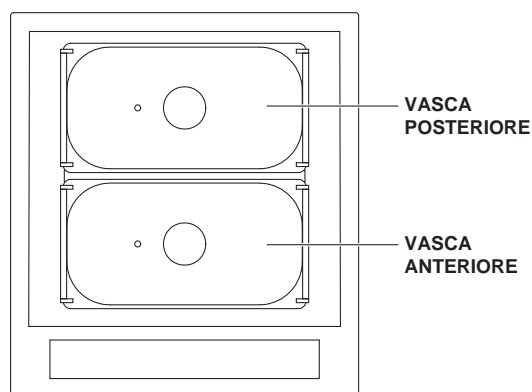
I = zona di cottura a induzione semplice

Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

L'apparecchio è dotato di una serie di accessori (lavabili in lavastoviglie) che permettono di effettuare vari tipi di cottura. E' possibile:

- friggere pesce, patate, carne, ecc...
- cuocere al vapore verdure, pesce, ecc...
- cuocere ad acqua pasta, verdure, riso, ecc...
- cottura arrosto
- cuocere a bassa temperatura

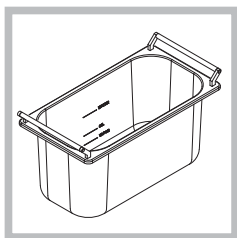
Grazie alle vasche separate si possono preparare anche due pietanze contemporaneamente (per es. pasta nella vasca anteriore e arrosto su quella posteriore).



Livelli di potenza consigliati per vari tipi di cottura:

Livelli	Tipi di cottura	Note
1	Cioccolato fuso	
1-2-3	Bassa temperatura	
4-5-6-7	Riduzione di salse	Mescolare ogni tanto
6-7-8	Cottura vapore	
	Mantecatura	Es. risotto
8-9-10	Soffritti/Rosolatura	Mescolare ogni tanto
13-14-15	Frittura/Bollitura	
16	Bollitura/Frittura	Riscaldamento rapido poi scegliere il livello di cottura adeguato

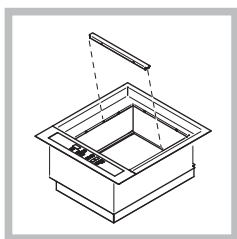
Accessori in dotazione



Vasca cottura

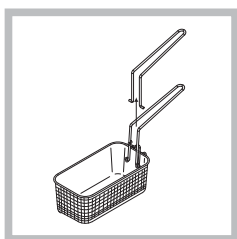
Può essere utilizzata come una normale pentola per realizzare arrostiti, sughi, ecc... All'interno della vasca sono riportati i livelli massimi di riempimento per tipologia di cottura:

- WATER e OIL: Livello massimo di acqua e olio per evitare traboccamenti;
- VAPOR: livello di acqua necessaria per cotture al vapore.



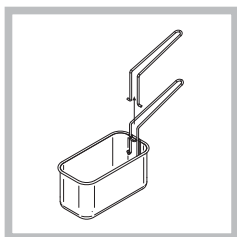
Divisorio vasche

Permette di rendere stabili e allo stesso tempo separare le due vasche cottura in dotazione.



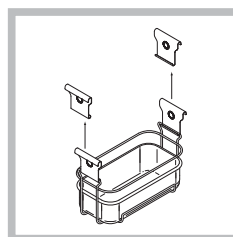
Cesto frittura

Mettere l'olio nella vasca cottura e inserire il cesto frittura. E' possibile estrarre la maniglia e chiudere con il coperchio in vetro. Terminata la cottura estrarre il cesto, appoggiarlo sulla maniglia della vasca cottura per far scolare l'olio.



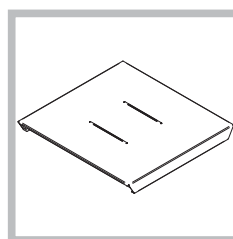
Cesto cuocipasta

Mettere l'acqua nella vasca cottura e inserire il cesto cuocipasta. E' possibile estrarre la maniglia e chiudere con il coperchio in vetro. Terminata la cottura estrarre il cesto dalla vasca cottura e scolare la pasta.



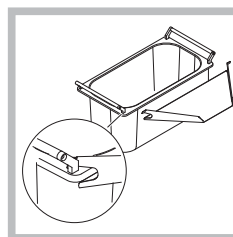
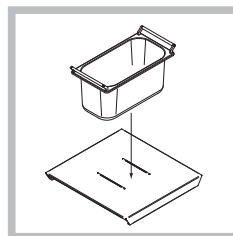
Cesto vapore con relativo supporto e maniglie

Mettere l'acqua nella vasca cottura e inserire il cesto vapore con relativo supporto come in figura. Chiudere il coperchio vetro in dotazione. Terminata la cottura estrarre il cesto con le relative maniglie, togliere la vasca cottura e togliere l'acqua.



Coperchio

Oltre alla funzione estetica, permette di essere utilizzato come piano di appoggio per le vasche di cottura.



Scola liquidi

Una volta terminata la cottura permette di vuotare la vasca, per esempio acqua, olio, ecc...

Kit optional

Per cucinare grandi quantità, è disponibile un kit (acquistabile presso i Centri Assistenza Tecnica o presso i rivenditori autorizzati) composto da:

- vasca cottura grande (utilizza entrambe le zone di cottura)
- cesto cuocipasta grande
- cesto vapore grande con relativo supporto

Le maniglie del cesto vapore in dotazione sono utilizzabili anche con il cesto vapore grande fornito nel kit.

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:
- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

Sicurezza generale

! Controllare che la presa d'aria tramite la griglia del ventilatore non sia mai ostruita. Il piano da incasso, infatti, necessita di una corretta aerazione per il raffreddamento dei componenti elettronici.

! È sconsigliata l'installazione di un piano cottura a induzione sopra un frigorifero sottotavolo (calore) o sopra una lavatrice (vibrazioni). Lo spazio necessario per la ventilazione degli elementi elettronici sarebbe infatti insufficiente.

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del piano cottura.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- **Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:**
Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche. Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 2006/95/CEE). È stato progettato in modo da non creare interferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative.
Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata.

Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti.

A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.

- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiai, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole



Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi, quali i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

L'acciaio inossidabile può macchiarsi per effetto di un'acqua molto calcarea lasciata per un periodo di tempo prolungato a contatto dello stesso oppure a causa di prodotti per la pulizia contenenti fosforo. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura dopo la pulizia del piano. In caso di versamenti d'acqua, intervenire rapidamente asciugando con cura.

La superficie dove vengono inserite le vasche è un piano in vetroceramica. Per la pulizia di questo piano occorre:

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.

- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto (non fornito in dotazione). Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile – specifica per piani in vetroceramica – imbevuta di acqua e sapone.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.
- Per evitare l'incrostazione dopo l'utilizzo di olio sul supporto e sul cesto frittura, pulire gli stessi utilizzando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile imbevuta di acqua e sapone.

Prodotti specifici per la pulizia del vetroceramica	Dove acquistarli
Raschietto a lametta e Lamette di ricambi	Hobbistica e Ferramenta
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Altri prodotti per vetroceramica	Casalinghi Fai-Da-Te Ferramenta Supermercati



Italiano, 1



English, 11



Français, 21



Espanol, 31



Português, 41



Nederlands, 51



Deutsch, 61

MULTIPLO.1 F
MULTIPLO.1 SF

Contents

Installation, 12-13

Positioning
Electrical connection

Description of the appliance, 14

Control panel

Start-up and use, 15-18

Switching on the hob
Switching on the cooking zones
Switching off the cooking zones
Single cooking zone operation
The timer
Programming the cooking time
Control panel lock
BOOST function
Switching off the hob
Safety devices
Technical description of the models
Practical advice on using the appliance
Accessories supplied
Optional extra kit

Precautions and tips, 19

General safety
Disposal

Care and maintenance, 20

Switching the appliance off
Cleaning the appliance



Scholtès

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the appliance.

Positioning

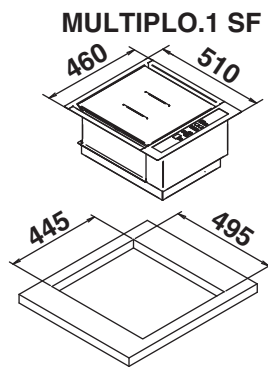
! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliance

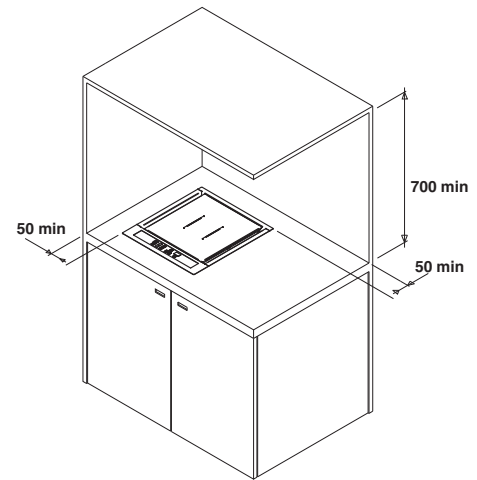
Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly.

- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation device between the two appliances.
- Depending on the hob you want to install (see *figure*), the cabinet must have the following dimensions:



Installing semi-flush hobs (MULTIPLO.1 SF)

All the necessary precautions must be taken in order to install the appliance in conformity with current accident-prevention regulations (CEI-UNI-CIG) relating to gas and electrical connections. To ensure sit-on hobs installed in kitchen cabinets operate correctly, the minimum distances indicated should be observed (see *figure*). All adjacent surfaces and the back panel should also be able to withstand an overheating temperature of 65°C.

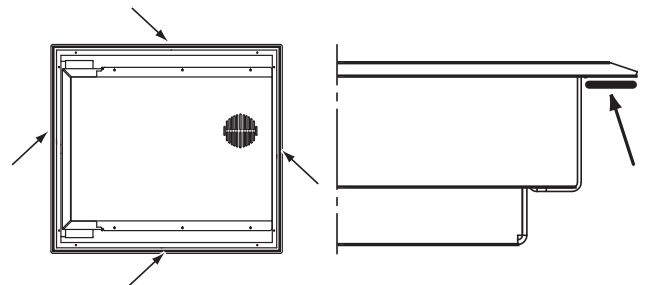


Securing the appliance to the cabinet

The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface.

Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob.

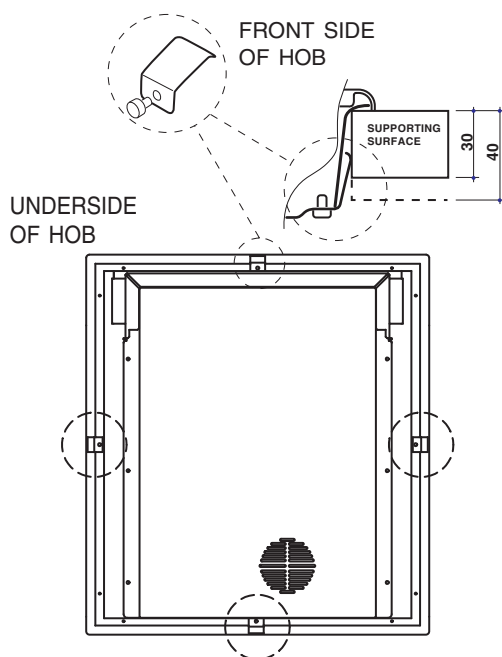
- Before fitting the hob to the worktop, position the seal provided along the perimeter of the hob, as illustrated in the figure.



- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure accompanying the previous paragraph.

Fix the hob as follows:

1. Use the screws supplied to fit the 4 alignment springs in the holes provided at the central point of each side of the part underneath the hob.
2. Place the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.



! The screws for the alignment springs must remain accessible.

! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

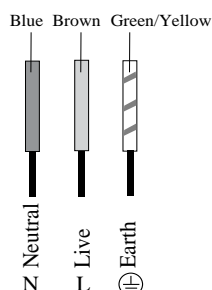
! All parts that ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

! To maximise the efficiency of all maintenance procedures, the area around the hob must be easily accessible after it has been installed (i.e. there are no completely closed-off elements).

Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

Single-phase connection



If the hob is fitted with a supply cable, connect it to the mains, observing the colour coding of the wires (see diagram). The yellow-green earth wire must be 5 cm longer than the other wires.

Connecting the electricity supply cable to the mains

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate located on the appliance itself.
- The voltage falls within the range of values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

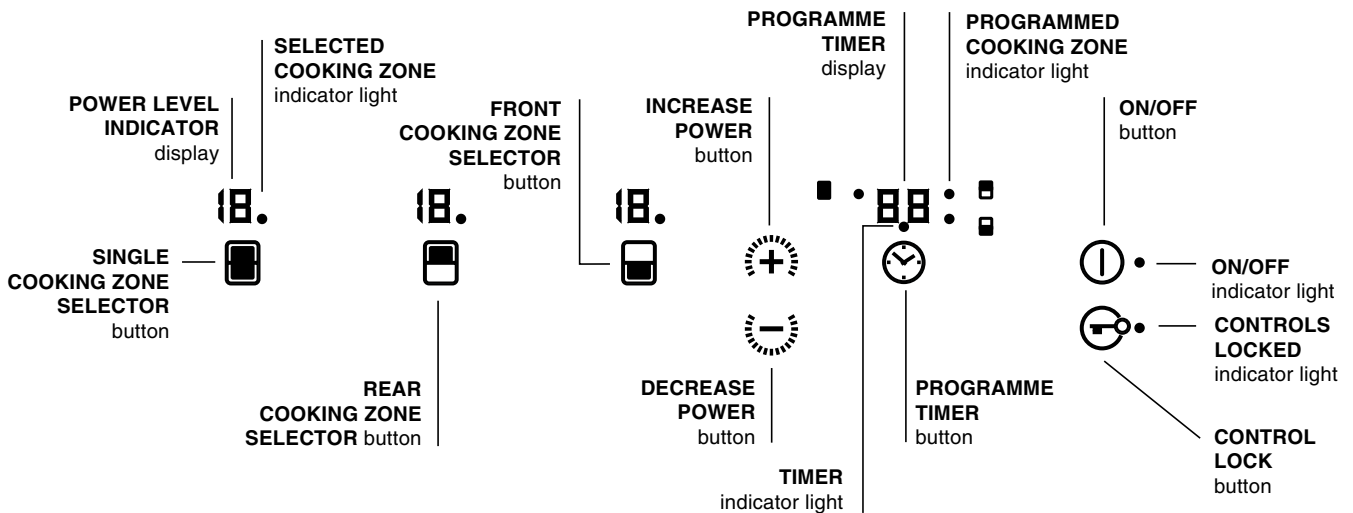
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Description of the appliance

GB

Control panel

The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panel on your appliance.



- **PROGRAMME TIMER** display shows the programmes selected (see *Start-up and use*).
- **PROGRAMME TIMER** buttons activate the programmes for each cooking zone (see *Start-up and use*).
- **COOKING ZONE PROGRAMMED** indicator light shows that a particular cooking zone has been programmed (see *Start-up and use*).
- **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
- The **ON/OFF** indicator light signals that the appliance is turned on.
- **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (see *Start-up and use*).
- **CONTROLS LOCKED** indicator light shows the control panel has been locked (see *Start-up and use*).
- **COOKING ZONE SELECTOR** button shows a particular cooking zone has been selected and therefore various adjustments are possible.
- **COOKING ZONE SELECTOR** button is used to select the desired cooking zone.
- **POWER** indicator provides a visual display for the set heat level.
- **INCREASE POWER** button switches on the hotplate and controls the power (see *Start-up and use*).
- **REDUCE POWER** button controls the power and switches off the hotplate (see *Start-up and use*).

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.




The appliance has 2 cooking zones and its various functions are activated by touching the corresponding controls.



Each selection must be activated within 10 seconds, otherwise the display will switch off again.

Switching on the hob




The hob is switched on by activating the  button.

Selecting the cooking zones




To select the desired cooking zone, press the cooking mode selector button  or ; alternatively press button  to select the single cooking zone.


Once the desired cooking zone has been selected, set the desired power level using buttons  and .

Switching off the cooking zones

Activate the  button; the power of the cooking zone will progressively decrease until it is switched off. Alternatively, activate the  and  buttons simultaneously; the power level will revert to 0 immediately and the cooking zone will switch off.

Single cooking zone operation

Switch on the hob. Press button . Press buttons  and  to select the desired power level.

Once activated, press button  until reaching 0 to switch from the single cooking zone to separate cooking zones. It will then be possible to select one of the two separate cooking zones.



Programming the cooking duration


! All the cooking zones may be programmed for a length of time between 1 and 99 minutes.

1. Select the cooking zone using the corresponding control.

2. Adjust the power to the desired level.

3. Activate the  programming button.


4. Set the desired cooking duration using the  and  buttons.

5. Confirm the selection using the  button. The indicator light corresponding to the programmed cooking zone will start flashing.





The timer begins counting down immediately. When the programmed cooking duration has elapsed, a buzzer sounds (for 1 minute) and the cooking zone switches off. Repeat the procedure described above for every hotplate you wish to programme.


The corresponding COOKING ZONE PROGRAMMED INDICATOR LIGHT will switch on for every cooking zone.

When both cooking zones have been programmed, the display visualises the remaining time for the cooking zone with lower duration and indicates the position of the latter with the corresponding flashing indicator light. The indicator light for the other programmed zone emits a steady light.

To visualise the time remaining for the other programmed cooking zones, press button  repeatedly: the times for all the programmed hotplates will be displayed sequentially.





Changing the programme

1. Press button  repeatedly until the display visualises the hotplate time that must be modified.
2. Press buttons  and  to set the new time.
3. Confirm by pressing button .

To cancel a programme, follow the above instructions. At step 2, press button : the duration decreases progressively to 0 then turns off. The programme resets and the display exits the programming mode.

The timer


The hob must be switched on. The timer allows for setting a time of up to 99 minutes.

1. Press the programming button  until the timer indicator light turns on.
2. Set the desired duration using buttons  and .
3. Confirm by pressing button .


The timer begins counting down immediately. When the time has elapsed, a buzzer will sound (for 10 seconds).

Control panel lock

When the hob is switched on, the oven controls may be locked in order to prevent the settings from being changed accidentally. To activate the function,

press and hold button  for 2 seconds; the controls will be locked and the indicator light above the button will switch on.

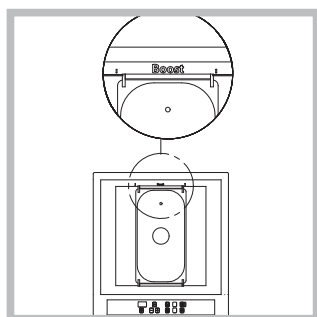
To use any of the controls (e.g. to stop cooking),


you must switch off this function. Press the  button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.


BOOST function


The extreme flexibility and versatility of the Multiplo means it is possible to cook any type of dish quickly, without compromising its quality. The "Boost" function in particular speeds up cooking times for dishes such as pasta or any fried food, reducing the overall time required by approximately 50% in comparison with the time required when using a cooking recipient with a single cooking zone (horizontal position).

To bring the water to the boil or to fry food quickly, simply switch on the hob, placing the single cooking recipient centrally and in a vertical position with respect to the text "**boost**" (see figure).



Press button  to select the single cooking zone then


press buttons 

and  to select the maximum power level "16".

The vertical position of

the cooking recipient may be maintained until the cooking process is complete.


Alternatively, once the correct boiling/frying temperature has been reached and the hotplate switched off using the relevant buttons, the cooking recipient may be rotated by 90°, returning it to a horizontal position on the front cooking zone and keeping the temperature constant (see figure). The free cooking zone may be used to start another

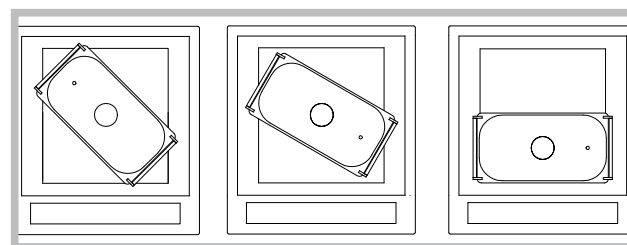
cooking process by pressing selector button ;

select the desired power level by pressing buttons

 and .

Switching off the hob

If the  button is pressed, the appliance switches off. If the appliance controls have been locked, they



will continue to be locked even after the hob has been switched back on. In order to switch the hob on again, you must remove the lock function.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a cooking recipient sensor device. The hotplate only emits heat when a cooking recipient is placed on it. If, once the appliance has been switched on and the cooking zone and corresponding power level selected, the numerical indicator flashes, this means that the cooking recipient should be placed in the corresponding position.

Heat indicators

If, after the appliance has been used, the letter "H" remains lit on the corresponding display, this means that the heating zone is still hot (temperature over 60°C); do not touch it. This indication will disappear once the hotplate has cooled down.

Buzzer

This can also indicate several irregularities:

- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound.

Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. The control panel locks automatically in the above situations. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Overheating protection

The hob is fitted with a protection device for electronic components; in the event of overheating the power of the hotplates is limited automatically. This could influence cooking times slightly.

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches off the cooking zones when they have been in operation for a certain amount of time at a given power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "0".

For example: the rear hotplate is set to 5 and will switch off after 3 hours of continuous operation, while the front hotplate is set to 2 and will switch off after 10 hours.

Power level	Maximum operating time in hours
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Technical description of the models

Hobs	MULTIPLO.1 F MULTIPLO.1 SF
Cooking zone	Power (W)
Rear	I 1400 W
Front	I 1400 W
Total power	2800

Key:

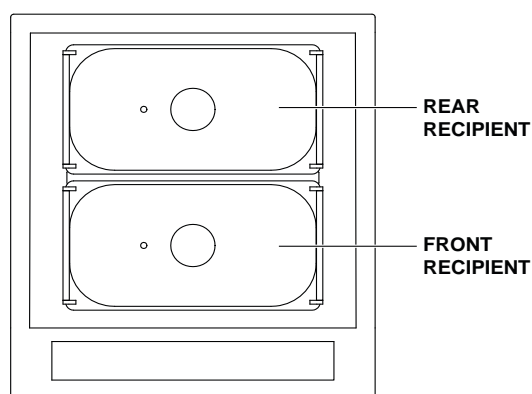
I = single induction cooking zone

Practical advice on using the appliance

The appliance comes with a series of accessories (dishwasher safe) which can be used for various types of cooking methods. These make it possible to:

- Fry fish, potatoes, meat, etc...
- Steam cook vegetables, fish, etc...
- Boil pasta, vegetables, rice, etc...
- Pan-roast dishes.
- Cook at low temperatures.

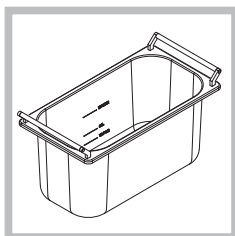
Thanks to the separate cooking recipients, it is possible to prepare two dishes at the same time (for example, pasta in the front recipient and a pan-roast dish on the rear hotplate).



Recommended power levels for various types of cooking:

Levels	Cooking methods	Notes
1	Melting chocolate	
1-2-3	Low temperature	
4-5-6-7	Reducing sauces	Stir occasionally
6-7-8	Steam cooking	
	Stirring	E.g. risotto
8-9-10	Pan frying/Browning	Stir occasionally
13-14-15	Deep frying/Boiling	
16	Boiling/Deep frying	Quick heating, then select the most suitable level

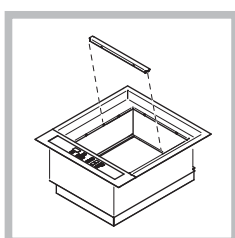
Accessories supplied



Cooking recipient

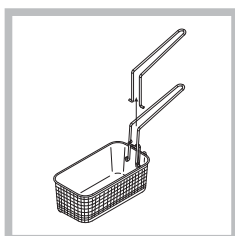
This may be used as a normal saucepan, to cook pan-roasted dishes, sauces, etc... The maximum fill levels for each cooking method are marked on the inside of the recipient:

- WATER and OIL: Maximum water and oil levels help to prevent spills.
- VAPOR: Water level required for steam cooking.



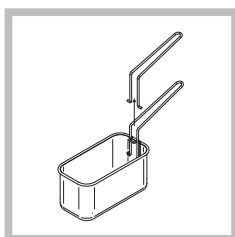
Recipient divider

Separates the two cooking recipients supplied while keeping them stable.



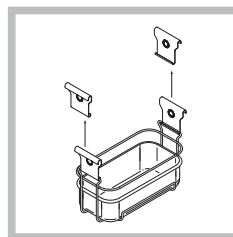
Frying basket

Pour the oil into the cooking recipient and insert the frying basket. The handle may be removed and the recipient covered with the glass lid. Once you have finished cooking, remove the basket and rest it on the handle of the cooking recipient so that the oil drains off.



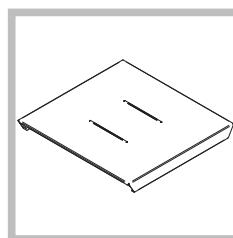
Pasta basket

Pour the water into the cooking recipient and insert the pasta basket. The handle may be removed and the recipient covered with the glass lid. Once you have finished cooking, remove the pasta basket from the cooking recipient and drain the pasta.



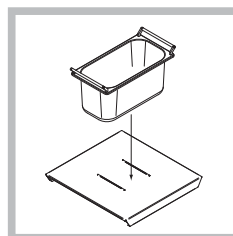
Steamer basket with special rest and handles

Pour water into the cooking recipient and insert the steamer basket and its special rest, as shown in the figure. Close the glass cover supplied. Once you have finished cooking, remove the basket using the special handles, remove the cooking recipient and pour the water away.



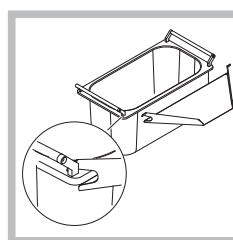
Cover

As well as serving a visual purpose, this can also be used as a resting surface for the cooking recipients.



Liquid drainer

Once you have finished cooking, this can be used to empty the recipient of water, oil, etc...



Optional extras kit

If you wish to cook large quantities of food, you should consider purchasing this kit (available from Technical Assistance Centres or authorised retailers), which consists of the following items:

- Large cooking recipient (uses both cooking zones).
- Large pasta basket.
- Large steamer basket with special rest.

The handles supplied for the standard steamer basket may also be used with the large steamer basket included in this kit.

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

CE This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.

General safety

! Make sure that the air inlet behind the fan grille is never obstructed. The built-in hob should, in fact, be provided with suitable ventilation for the cooling of the electronic components used in the appliance.

! We advise against the installation of an induction hob above an under-the-counter refrigerator (heat) or above a washing machine (vibrations). In fact, there would be insufficient space for the ventilation of electronic components.

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance when barefoot or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- **Warning for people who have been fitted with pacemakers or other active internal medical devices:**
The hob conforms to all current legislation relating to electromagnetic interference.
This product therefore fully conforms with all legal requirements (directive 2004/108/EEC). It was designed not to create interference with other

electrical equipment used nearby, provided that the other equipment also conforms fully with all the above legislation.

The induction hob generates short range electromagnetic fields.

To avoid all risks of interference between the hob and the pacemaker, the pacemaker should be made in accordance with all current legislation.

We can only guarantee the conformity of our product in this matter. For further information relating to conformity or any incompatibility problems, please contact your G.P. or the pacemaker manufacturer.

- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- After using the hob, switch it off using the corresponding control device; do not rely solely on the pan sensor.



Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus. After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

The surface on which the cooking recipients are placed is made using glass ceramic material. When cleaning this hob, proceed as follows:

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen towel.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.

- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can achieve excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance task should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.
- To prevent any burnt-on residue from building up on the frying basket and its special rest, clean both items using a stainless steel wire sponge which has been soaked in soapy water.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR**Français, 21****ES**

Español, 31

PT

Português, 41

NL

Nederlands, 51

DE

Deutsch, 61

MULTIPLO.1 F
MULTIPLO.1 SF

Sommaire

Installation, 22-23

Positionnement
Raccordement électrique

Description de l'appareil, 24

Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 25-28

Mise sous tension de la table de cuisson
Allumage des foyers
Extinction des foyers
Fonctionnement de la zone continue
Le minuteur
Programmation de la durée de cuisson
Verrouillage des commandes
Fonction BOOST
Extinction de la table de cuisson
Les sécurités
Description technique des modèles
Conseils d'utilisation de l'appareil
Accessoires fournis
Kit en option

Précautions et conseils, 29

Sécurité générale
Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 30

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil

FR**Scholtès**

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil.

Posizionamento

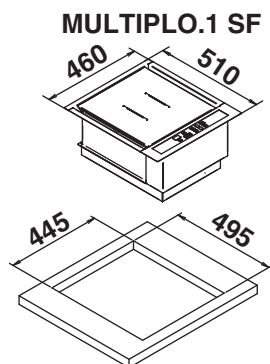
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir *Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

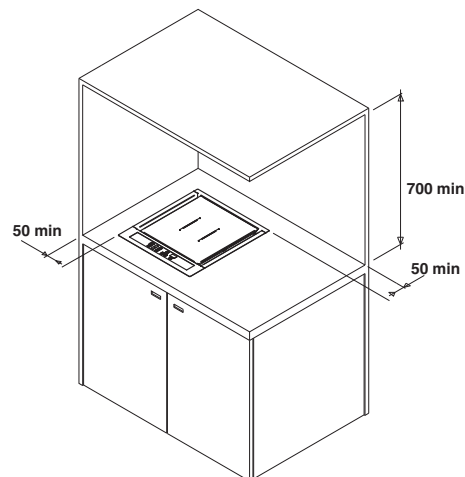
Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle : si c'est le cas, prévoir une séparation étanche entre les deux appareils ;
- selon la table de cuisson à installer (voir figures), la découpe du meuble doit avoir les dimensions suivantes :



Installation des tables de cuisson semi-affleurantes (MULTIPLO.1 SF)

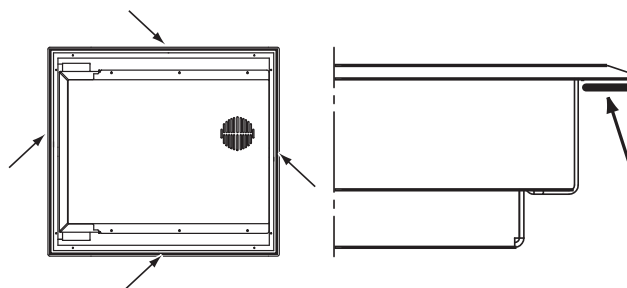
Il faut prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'installation soit conforme aux normes applicables en matière de prévention des accidents (CEI-UNI-CIG) concernant les raccordements électricité et gaz. Pour un bon fonctionnement des tables de cuisson à poser installées dans des meubles, veiller à bien respecter les distances minimales indiquées (voir illustration). En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65°C.



Fixation au meuble

Il est impératif d'assurer l'encastrement de l'appareil sur un plan d'appui parfaitement plat. Les déformations provoquées par une mauvaise fixation risquent d'altérer les caractéristiques de la table de cuisson ainsi que ses performances.

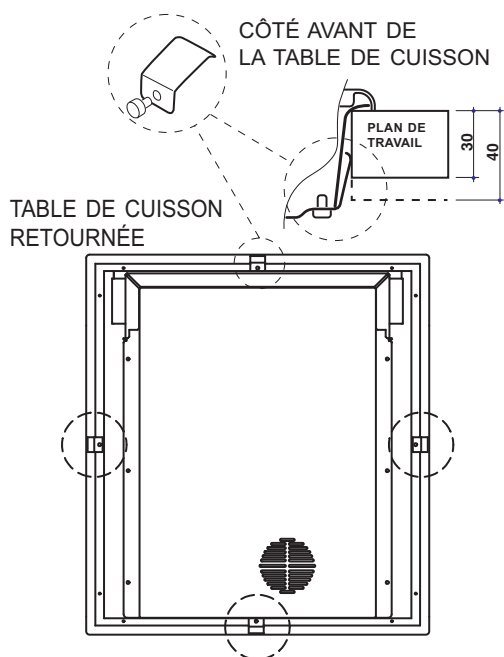
- Avant de procéder à la fixation de la table sur le plan de travail, positionner le joint (fourni) sur tout le périmètre de la table comme illustré (voir figure).



- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure du paragraphe précédent.

Pour sa fixation, procéder comme suit :

1. Fixer les quatre ressorts de centrage dans les trous prévus sur chaque côté de la zone (milieu) sous la table à l'aide des vis fournies ;
2. Insérer la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et bien appuyer tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan d'appui.



! Il faut absolument que les vis des ressorts de centrage soient accessibles.

! Conformément aux normes de sécurité, après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

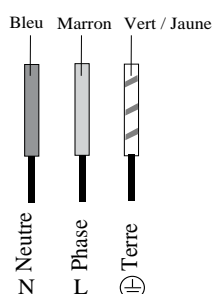
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

! Pour simplifier les opérations d'intervention, il faut que la zone sous la table de cuisson soit parfaitement accessible une fois l'installation terminée (pas de modules fermés).

Raccordement électrique

Les tables munies d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévues pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques (placée sous la table de cuisson). Le conducteur de terre du câble est jaune/vert. En cas d'installation au-dessus d'un four à encastrer, la connexion électrique de la table et celle du four doivent être effectuées séparément, pour des questions de sécurité électrique mais aussi pour simplifier, au besoin, l'extraction du four.

Raccordement monophasé



Si la table est équipée d'un câble d'alimentation déjà raccordé, le brancher au réseau en respectant la couleur des fils comme illustré dans le schéma ci-contre. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 5 cm par rapport aux autres conducteurs.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil ;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, n'utiliser ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

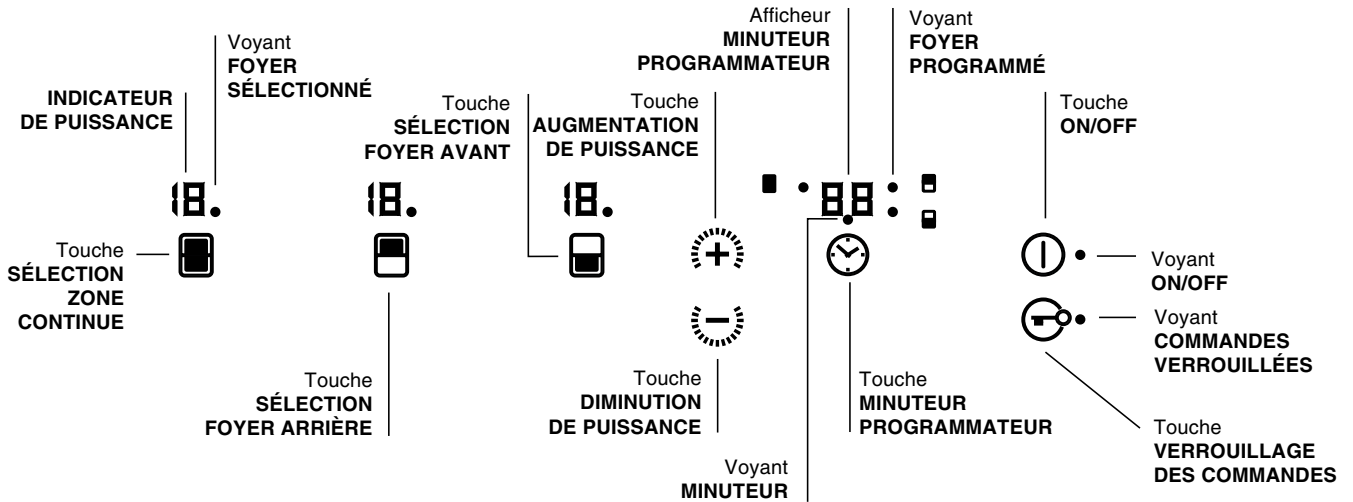
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect des normes énumérées ci-dessus.

Description de l'appareil

FR

Tableau de bord

Le tableau de bord qui est décrit n'a qu'une valeur d'exemple : il peut ne pas correspondre au modèle acheté.



- Afficheur **MINUTEUR** pour afficher les choix correspondant à la programmation (voir *Mise en marche et Utilisation*).
- Touches **MINUTEURS INDEPENDANTS** pour activer chaque foyer (voir *Mise en marche et Utilisation*).
- Voyants **FOYER PROGRAMME** pour indiquer que le foyer correspondant a été programmé (voir *Mise en marche et Utilisation*).
- Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Voyant **ON/OFF** signalant la mise sous tension de l'appareil.
- Touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (voir *Mise en marche et Utilisation*).
- Voyant **COMMANDES VERROUILLÉES** pour signaler le verrouillage des commandes (voir *Mise en marche et Utilisation*).
- Voyant **FOYER SÉLECTIONNÉ** pour signaler que le foyer correspondant a été sélectionné et que les réglages sont possibles.
- Touche **SÉLECTION FOYER** pour sélectionner le foyer souhaité.
- Indicateur de **PUISSANCE**, une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
- Touche **AUGMENTATION DE PUISSANCE** pour allumer le foyer et régler sa puissance (voir *Mise en marche et utilisation*).
- Touche **DIMINUTION DE PUISSANCE** pour régler la puissance et éteindre le foyer (voir *Mise en marche et utilisation*).


Mise en marche et utilisation

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.



L'appareil est doté de deux foyers. Les diverses fonctions sont accessibles par effleurement des commandes respectives.

Chaque choix devra être validé dans les 10 secondes, sinon l'écran s'éteindra.

Mise sous tension de la table de cuisson

La mise sous tension de la table s'effectue par pression de la touche .

Sélection des foyers



Pour sélectionner le foyer désiré, appuyer sur la touche de sélection cuisson  ou  ou bien sur


la touche  pour sélectionner la zone continue.

Une fois le foyer sélectionné, régler la puissance à



l'aide des touches  et .


Extinction des foyers


Appuyer sur la touche , la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction. Ou bien appuyer simultanément sur les touches  et

, la puissance revient immédiatement à 0 et le foyer s'éteint.

Fonctionnement de la zone continue

Mettre la table de cuisson sous tension. Appuyer sur la touche . Appuyer sur les touches  et

 pour sélectionner la puissance désirée. Une fois en service, pour dissocier la zone continue en

foyers autonomes, appuyer sur la touche  jusqu'à atteindre 0. Il est à présent possible de sélectionner l'un des deux foyers autonomes.

Programmation de la durée de cuisson

FR


! Il est possible de programmer tous les foyers pour une durée comprise entre 1 et 99 minutes.

1. Sélectionner le foyer à l'aide de la commande correspondante (pour l'allumage simultané des foyers est aussi possible : voir chapitre précédent)

2. Régler la puissance désirée.

3. Appuyer sur la touche de programmation .

4. Sélectionner la durée de cuisson désirée à l'aide des touches  et .

5. Appuyer sur la touche  pour valider. Le voyant correspondant au foyer programmé se met à clignoter.


Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt.

Un signal sonore indique la fin de la cuisson programmée (1 minute). Le foyer s'éteint alors.


Répéter la procédure ci-dessus pour chaque foyer à programmer.

Le TÉMOIN FOYER PROGRAMMÉ propre à chaque foyer s'allumera.

Une fois les deux foyers sélectionnés, l'écran affiche le temps restant propre au foyer qui a une durée de cuisson inférieure. Le témoin clignotant indique sa position. Le témoin de l'autre foyer sélectionné est fixe.


Pour afficher le temps restant des autres foyers sélectionnés, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche : il y aura affichage à la suite des temps de tous les foyers sélectionnés.

Modifier la programmation

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à affichage du temps correspondant au foyer devant être modifié.


2. Sélectionner un nouveau temps à l'aide des touches  et .

3. Appuyer sur la touche  pour valider..

Pour annuler une programmation, procéder comme indiqué plus haut. Au point 2, appuyer sur la touche : la durée diminue progressivement jusqu'à l'extinction 0. La programmation est remise à zéro et l'afficheur quitte le mode programmation.

Le minuteur

La table de cuisson doit être allumée.
Le minuteur permet de sélectionner une durée de 99 minutes maximum.

1. Appuyer sur la touche de programmation  jusqu'à ce que le voyant minuteur s'allume.
2. Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches




3. Appuyer sur la touche  pour valider.

Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit (pendant 10 secondes).

Verrouillage des commandes

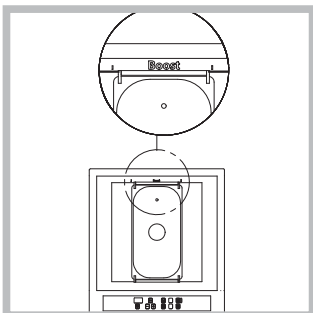
Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage. Pour activer la fonction, appuyer 2

secondes de suite sur la touche ; pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume.

Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes : appuyer sur la touche  pendant quelques instants, le voyant s'éteint et les commandes sont déverrouillées.

Fonction BOOST

L'extrême souplesse d'utilisation et la versatilité de Multiplio permettent de cuire rapidement tous les types de recette sans en compromettre la qualité. La fonction " Boost ", notamment, permet de cuire encore plus rapidement certains aliments, tels que les pâtes ou tous les types de friture, réduisant d'environ 50 % les temps de cuisson par rapport à l'utilisation de la cuve avec un seul foyer (position horizontale).



Pour atteindre le point d'ébullition de l'eau ou pour frire rapidement, il suffit d'allumer la table de cuisson et de placer la cuve de cuisson au centre et à la verticale par rapport au message " boost " (voir figure).



Appuyer sur la touche  pour sélectionner La zone

continue et sur les touches  et  jusqu'à atteindre la puissance maximale " 16 ".

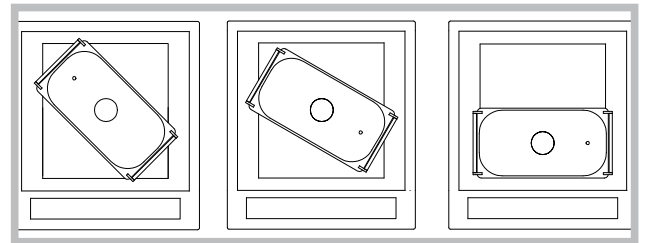
La cuve peut être maintenue en position verticale jusqu'à la fin de la cuisson.

Une fois que la température d'ébullition et/ou de friture est atteinte et après avoir éteint le foyer à l'aide des touches correspondantes, il est également possible de tourner la cuve de 90 ° afin de la remettre à l'horizontale sur le foyer avant, en veillant à maintenir la température (voir figure). Le foyer qui reste libre pourra être utilisé pour démarrer une autre cuisson. Pour ce faire, appuyer sur la

touche de sélection , puis choisir la puissance

désirée à l'aide des touches  et .

Extinction de la table de cuisson



Appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil.

Si les commandes de l'appareil ont été verrouillées, elles le seront encore au rallumage de la table. Pour pouvoir rallumer la table de cuisson, il faut d'abord déverrouiller les commandes.

Les sécurités

Détection de récipient

Chaque foyer est équipé d'un système de détection lui permettant de ne générer de la chaleur qu'en présence d'une cuve de cuisson. Si après avoir allumé l'appareil, sélectionné le foyer et la puissance l'indicateur clignote, cela signifie que la cuve de cuisson doit être installée.

Indicateurs de chaleur

Si, au terme de l'utilisation de l'appareil, un « H » s'affiche à l'écran, cela signifie que le foyer est encore chaud (température supérieure à 60 °C). Éviter tout contact. L'indication disparaît une fois la plaque refroidie.

Signal sonore

Des anomalies, par exemple :

- un débordement sur la zone de commande,
- une pression prolongée sur une touche, peut déclencher un signal acoustique. Éliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

Surchauffe

La table est dotée d'un système de protection pour les composants électroniques. La puissance des foyers est donc automatiquement limitée en cas de surchauffe. Ce phénomène peut donc exercer une légère influence sur les temps de cuisson.

Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui interrompt instantanément le fonctionnement des foyers dès qu'un temps limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné est atteint. Pendant l'interruption de sécurité, l'afficheur indique "0".
Exemple : le foyer arrière est réglé sur 5, tandis que le foyer avant est réglé sur 2. Le foyer arrière s'éteindra au bout de 3 heures de fonctionnement tandis que le foyer avant s'éteindra au bout de 10 heures.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Description technique des modèles

Tables de cuisson	MULTIPLO.1 F MULTIPLO.1 SF
Foyers	Puissance (en W)
Arrière	I 1400 W
Avant	I 1400 W
Puissance totale	2800

Légende :

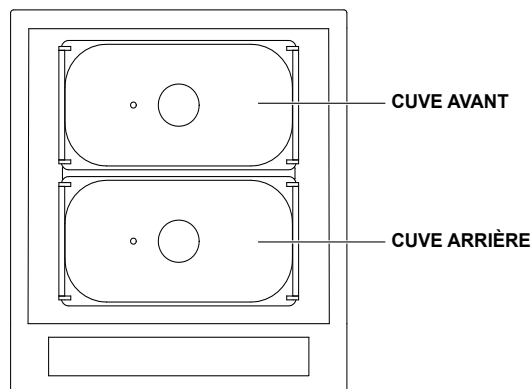
I = foyer à induction simple

Conseils d'utilisation de l'appareil

L'appareil est doté d'une série d'accessoires (lavables en lave-vaisselle) permettant de réaliser différents types de cuisson. Les opérations suivantes sont possibles :

- friture de poisson, pommes de terre, viande, etc.
- cuisson à la vapeur de légumes, poisson, etc.
- cuisson à l'eau de pâtes, légumes, riz, etc.
- cuisson de rôtis
- cuisson à basse température

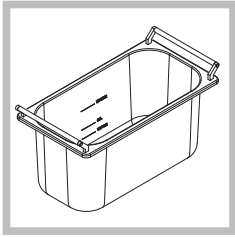
Grâce aux cuves distinctes, il est possible de préparer deux plats simultanément (par ex. : pâtes dans la cuve avant et rôti dans la cuve arrière).



Niveaux de puissance conseillés pour les différents types de cuisson :

Niveaux	Types de cuisson	Notes
1	Chocolat fondu	
1-2-3	Basse température	
4-5-6-7	Réduction de sauces	Mélanger de temps en temps
6-7-8	Cuisson vapeur	
	Préparation à base de crème ou de beurre	Par ex. : risotto
8-9-10	Préparation à faire revenir/roussir	Mélanger de temps en temps
13-14-15	Friture/bouillon	
16	Bouillon/friture	Réchauffer rapidement puis sélectionner un niveau de cuisson adéquat

Accessoires fournis

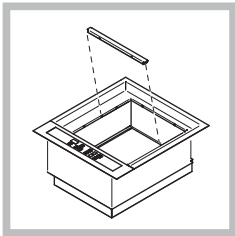


Cuve de cuisson

Peut être utilisée comme casserole normale pour la préparation de rôtis, sauces, etc. Les niveaux de remplissage maximums correspondant à chaque type de cuisson sont indiqués

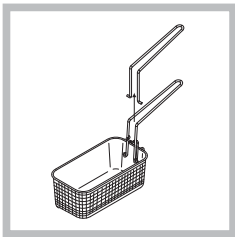
dans la cuve :

- WATER et OIL : niveau maximum pour l'eau et l'huile afin d'éviter les débordements;
- VAPOR : niveau d'eau nécessaire pour les cuissons à la vapeur.



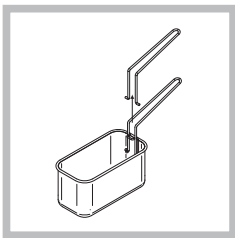
Séparateur

Permet la stabilité de l'élément et la séparation des deux cuves fournies.



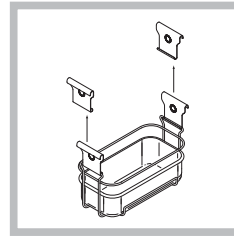
Panier pour friture

Mettre l'huile dans la cuve et introduire le panier. La poignée peut être extraite et l'ensemble peut être fermé à l'aide du couvercle en verre. Au terme de la cuisson, extraire le panier. L'appuyer sur la poignée de la cuve pour égoutter l'huile.



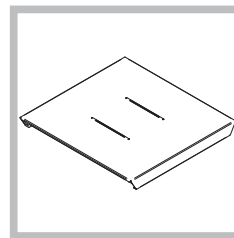
Panier pour la cuisson des pâtes

Mettre l'eau dans la cuve et introduire le panier. La poignée peut être extraite et l'ensemble peut être fermé à l'aide du couvercle en verre. Au terme de la cuisson, extraire le panier de la cuve et égoutter les pâtes.



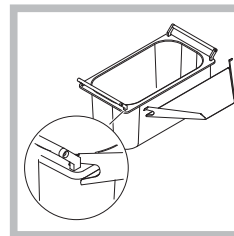
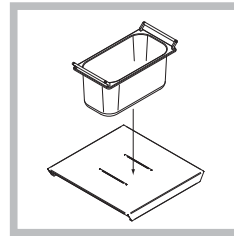
Panier vapeur, support et poignées

Mettre l'eau dans la cuve et introduire le panier et son support conformément à l'illustration. Fermer le couvercle en verre fourni. Au terme de la cuisson, extraire le panier à l'aide des poignées. Retirer la cuve et vider l'eau.



Couvercle

Outre l'aspect esthétique, il peut être utilisé comme plan d'appui pour les cuves de cuisson.



Égouttoir

Au terme de la cuisson, cet accessoire permet de vider la cuve (eau, huile, etc.).

Kit en option

Un kit est proposé pour la préparation de grandes quantités de nourriture (disponible au Service technique ou chez les revendeurs agréés). Il se compose des éléments suivants :

- grande cuve de cuisson (utilise les deux foyers)
- grand panier pour la cuisson des pâtes
- grand panier vapeur et support

Les poignées du panier vapeur fournies peuvent être utilisées avec le grand panier du kit.

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

Sécurité générale

! S'assurer que la prise d'air à travers la grille du ventilateur n'est jamais bouchée. La table à encastrer exige en effet une bonne aération pour le refroidissement des composants électroniques.

! L'installation d'une table de cuisson à induction au-dessus d'un réfrigérateur sous plan (chaleur) ou au-dessus d'un lave-linge (vibrations) est vivement déconseillée. L'espace indispensable à la ventilation des éléments électroniques serait en effet insuffisant.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**
La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques. Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 2004/108/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que

ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées.

La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.

Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.

A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.

- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Eviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.



Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et des anti-rouille, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyeurs contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox.

Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer aussitôt tout débordement d'eau.

La surface pour l'installation des cuves est en vitrocéramique. Pour le nettoyer, respecter les consignes suivantes:

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier absorbant.
- Si la table est particulièrement sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.

- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (non fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spécialement conçue pour le verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.
- Après avoir utilisé de l'huile, pour éviter que celle-ci ne s'incruste sur le support et sur le panier à friture, les nettoyer en utilisant une éponge en fil d'acier inoxydable imbibée d'eau savonneuse.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

ES

Español,
31

PT

Português, 41

NL

Nederlands, 51

DE

Deutsch, 61

MULTIPLO.1 F
MULTIPLO.1 SF

Sumario

Instalación, 32-33

Colocación
Conexión eléctrica

Descripción del aparato, 34

Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 35-38

Encendido de la placa
Encendido de las zonas de cocción
Apagado de las zonas de cocción
Funcionamiento de la zona de cocción única
El contador de minutos
Programación de la duración de una cocción
Bloqueo de los mandos
Función BOOST
Apagado de la placa
Dispositivos de seguridad
Descripción técnica de los modelos
Consejos prácticos para el uso del aparato
Accesorios en dotación
Kit opcional

Precauciones y consejos, 39

Seguridad general
Eliminación

Mantenimiento y cuidados, 40

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica
Limpiar el aparato

ES



Scholtès

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

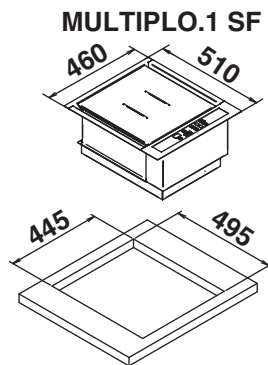
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (ver *Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

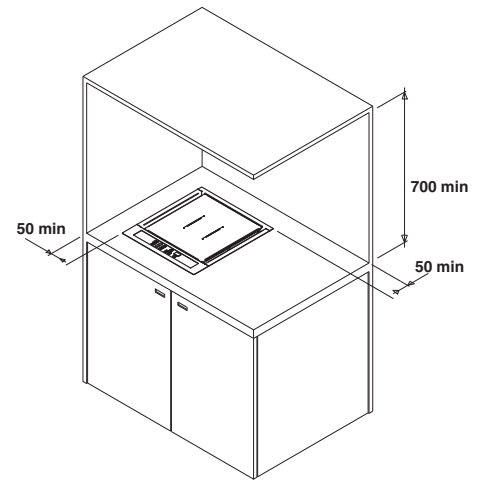
Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- El plano de apoyo debe ser de material resistente al calor, a una temperatura de aproximadamente 100°C;
- Evite instalar la placa sobre un lavavajillas: Pero si fuera necesario, interponga un elemento de separación estanco entre los dos aparatos;
- Según el tipo de placa que se desea instalar (ver *las figuras*), el espacio disponible en el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



Instalación de las placas a semifilo (MULTIPLO.1SF)

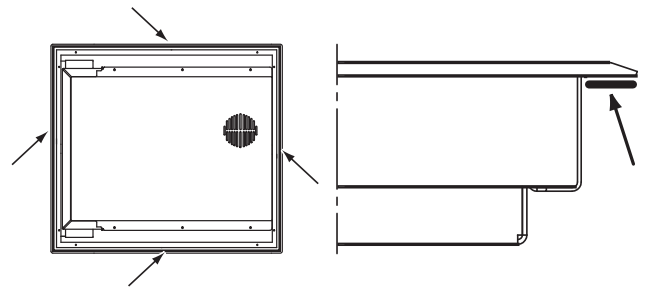
Es necesario tomar las precauciones necesarias para asegurar una instalación que responda a las normas vigentes sobre seguridad (CEI-UNI.CIG) para las conexiones eléctricas y de gas. Para el buen funcionamiento de las placas apoyadas, instaladas en muebles, se deben respetar las distancias mínimas indicadas (ver figura). Además, las superficies adyacentes y la pared posterior deben poder resistir una temperatura de 65°C.



Fijación al mueble

La instalación del aparato se debe realizar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana. Las deformaciones que se podrían provocar por una mala fijación, pueden alterar las características y las prestaciones de la placa.

- Antes fijarla a la superficie de trabajo, coloque la junta (suministrada con el equipo) a lo largo del perímetro de la placa, como se representa en la figura.



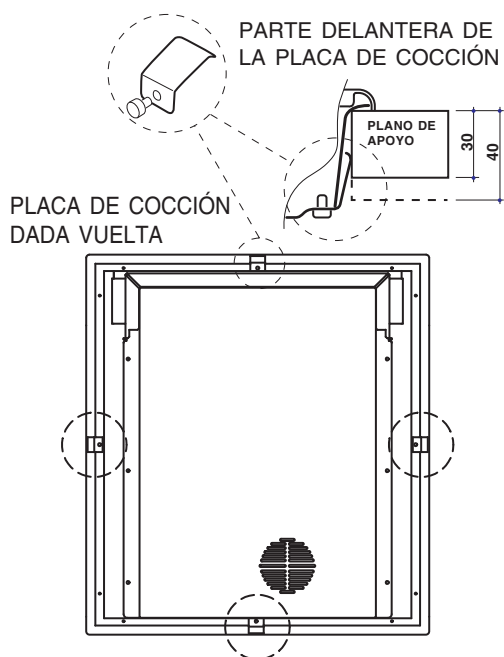
- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura del párrafo anterior.

Para realizar la fijación, el procedimiento es el siguiente:

1. Fijar los 4 resortes de centrado en los orificios colocados en el centro de cada lado de la parte de abajo del plano, empleando los tornillos en dotación.
2. Introduzca la placa en el hueco del mueble, céntrela y ejerza una adecuada presión sobre todo el perímetro para que se adhiera perfectamente a la superficie de apoyo.

! Es indispensable que los tornillos de los muelles de centrado permanezcan accesibles.

! En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las piezas eléctricas.



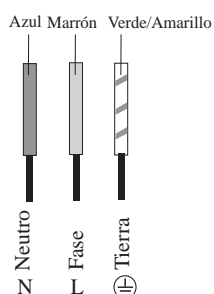
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

! Para permitir una adecuada asistencia técnica, es necesario que después de la instalación, la zona de la encimera debajo de la zona de cocción, sea fácilmente accesible (sin módulos cerrados).

Conexión eléctrica

Las placas que poseen cable de alimentación tripolar, se fabrican para funcionar con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte inferior de la encimera). El conductor de puesta a tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la placa y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

Conexión monofásica



Si la placa posee cable de alimentación ya instalado, conéctelo a la red respetando el color de los cables como se muestra en el esquema de al lado. El conductor amarillo-verde tendrá que ser 5 cm. más largo que los otros conductores.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- La toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- La toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características que se encuentra en el aparato;
- La tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- La toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

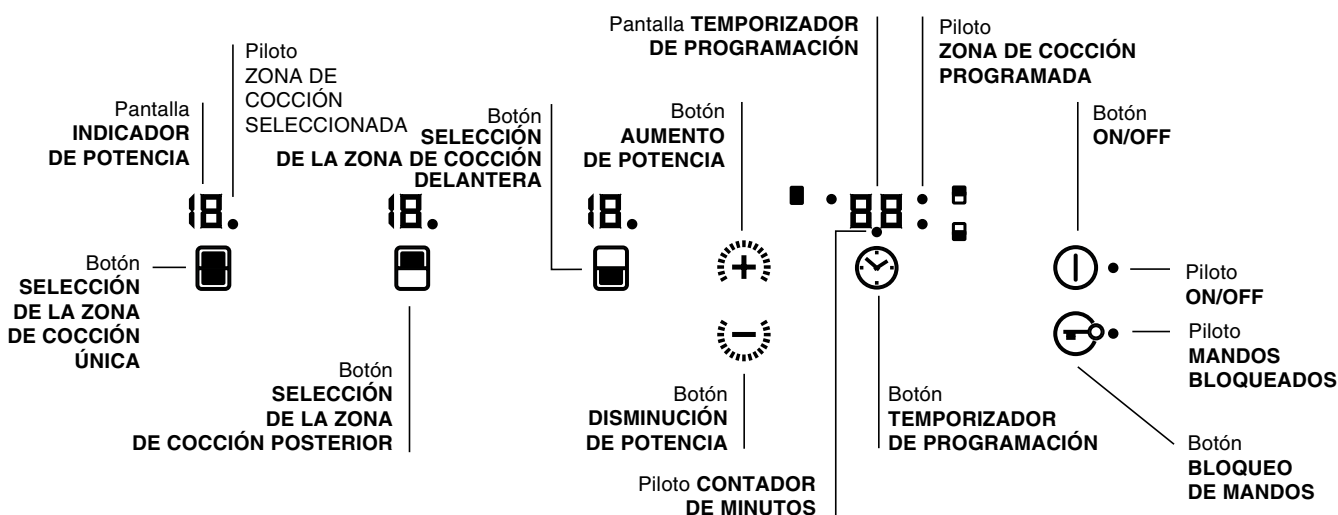
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Descripción del aparato

ES

Panel de control

El panel de control se describe a continuación a modo de ejemplo: puede no ser una exacta reproducción del modelo adquirido.



- Display **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN** visualiza las selecciones correspondientes a la programación (ver *Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botones **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN** para activar la programación de cada zona de cocción (ver *Puesta en funcionamiento y uso*).
- Pilotos **ZONA DE COCCIÓN PROGRAMADA** indican que la zona de cocción correspondiente ha sido programada (ver *Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **ON/OFF** para encender y apagar el aparato.
- Piloto **ON/OFF** indica que se ha encendido el aparato.
- Botón **BLOQUEO DE MANDOS** para impedir modificaciones fortuitas a las regulaciones de la placa (ver *Puesta en funcionamiento y uso*).
- Piloto **MANDOS BLOQUEADOS** indica que se ha producido el bloqueo de los mandos (ver *Puesta en funcionamiento y uso*).
- Piloto **ZONA DE COCCIÓN SELECCIONADA** indica que ha sido seleccionada dicha zona de cocción y, por lo tanto, se pueden realizar las distintas regulaciones.
- Botón **SELECCIÓN DE ZONA DE COCCIÓN** para seleccionar la zona de cocción deseada.
- Indicador de **POTENCIA** indica visualmente el nivel de calor programado.
- Botón **AUMENTO DE POTENCIA** para encender la placa y regular la potencia (ver *Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **DISMINUCIÓN DE POTENCIA** para regular la potencia y apagar la placa (ver *Puesta en funcionamiento y uso*).


Puesta en funcionamiento y uso

! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.



El aparato posee 2 zonas de cocción y las diferentes funciones se activan pasando el dedo sobre los respectivos mandos.


Cada elección debe activarse en 10 seg, de lo contrario, automáticamente el display se apaga.



Encendido de la placa

La placa de cocción se enciende pulsando el botón .


Selección de las zonas de cocción



Para seleccionar la zona de cocción deseada presione el botón de selección de cocción  o .

o bien el botón  para seleccionar la zona de cocción única.


Una vez seleccionada la zona que se debe accionar, programe la potencia deseada con los botones  y .




Apagado de las zonas de cocción

Accionar el botón  la potencia de la zona de cocción desciende progresivamente, hasta que se apaga. O bien accionar al mismo tiempo los

botones  e  la potencia vuelve inmediatamente a 0 y la zona de cocción se apaga.





Funcionamiento de la zona de cocción única

Encienda la encimera. Presione el botón .

Presione los botones  y  para seleccionar la potencia deseada. Cuando está en funcionamiento, para pasar de la zona de cocción única a las zonas de cocción separadas, presione el botón  hasta llegar a 0. En ese momento, es posible seleccionar una de las dos zonas de cocción separadas.


Programación de la duración de una cocción

! Se pueden programar todas las zonas de cocción para que cocinen entre 1 y 99 minutos.





1. Seleccionar la zona de cocción con el mando correspondiente (es posible seleccionar también el funcionamiento simultáneo de las zonas de cocción: Ver capítulo anterior)
2. Regular la potencia deseada
3. Presione el botón de programación .
4. Seleccione la duración de la cocción deseada utilizando los botones  y .
5. Confirmar con el botón . El piloto correspondiente a la zona de cocción programada comenzará a centellear.


La cuenta atrás del timer comienza inmediatamente. Al finalizar la cocción programada suena una señal acústica (de 1 minuto de duración) y la zona de cocción se apaga. Repetir el procedimiento descrito arriba para cada placa que se desee programar. Por cada zona de cocción se encenderá el respectivo PILOTO ZONA DE COCCIÓN PROGRAMADA.

Cuando se han programado ambas zonas de cocción, la pantalla visualiza el tiempo remanente de la zona de cocción con menor duración, indicando su posición con el piloto correspondiente centelleante. El piloto de la otra zona de cocción programada permanece fijo.

Para visualizar el tiempo restante de las otras zonas de cocción programadas, presione varias veces el botón : se mostrarán secuencialmente los tiempos de todas las placas programadas.




Modificar la programación


1. Presione varias veces el botón  hasta que se muestre el tiempo de la placa que se pretende modificar.
2. Accione los botones  y  para fijar el nuevo tiempo.
3. Confirme la operación presionando el botón .

Para cancelar una programación, realice las operaciones indicadas. En el punto 2 presione el botón : la duración disminuye progresivamente hasta el 0. La programación se anula y la pantalla sale de la modalidad programación.


El contador de minutos


La encimera debe estar encendida.
El contador de minutos permite fijar una duración máxima de 99 minutos.

1. Presione el botón de programación  hasta que se encienda el piloto del contador de minutos.
2. Seleccione la duración deseada utilizando los botones  y .

3. Confirme la operación presionando el botón . La cuenta al revés del temporizador comienza inmediatamente. Una vez que se ha cumplido el tiempo, se emite una señal sonora (de 10 segundos de duración).

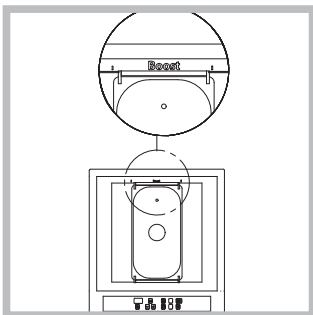
Bloqueo de los mandos

Cuando la placa está en funcionamiento, es posible bloquear el panel de control para evitar el peligro de modificaciones fortuitas de las regulaciones. Para activar la función, mantenga presionado el botón  durante 2 segundos; los mandos se bloquean y el piloto que se encuentra encima del botón se enciende.

Para poder volver a realizar regulaciones (por ej.: interrumpir la cocción), es necesario desbloquear los mandos: presione el botón  durante algunos instantes, la luz testigo se apagará y el panel de control se desbloqueará.

Función BOOST




La gran facilidad y versatilidad de Múltiple permite cocinar con rapidez cualquier tipo de receta sin alterar la calidad de los alimentos. Especialmente la función "Boost" acelera la cocción de alimentos tales como la pasta o cualquier tipo de fritura, reduciendo aprox. en un 50% los tiempos



con respecto al uso de la cacerola con sólo una zona de cocción (posición horizontal).



Para alcanzar la ebullición del agua o para realizar frituras rápidas, basta encender la placa colocando la cacerola simple en la zona central y en posición

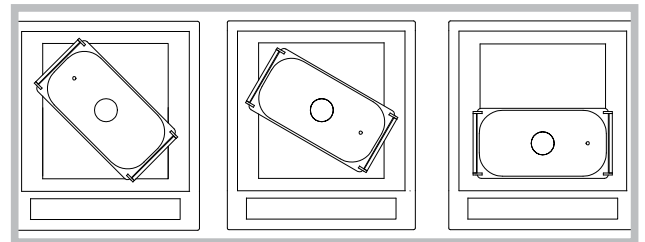
vertical con respecto a la palabra "boost" (ver la figura).

Presione el botón  para seleccionar la zona de cocción única y los botones  y  hasta alcanzar la potencia máxima "16".


La posición vertical de la cacerola se puede mantener hasta el final de la cocción.

Otra posibilidad es que una vez alcanzada la temperatura de ebullición y/o fritura y apagando la placa con los botones, es posible volver a colocar la cacerola en posición horizontal en la zona de cocción anterior girándola 90° y manteniendo la temperatura (ver figura). La zona de cocción que permanece libre podrá ser empleada para comenzar otra

cocción utilizando el botón de selección  y elegir la potencia deseada utilizando los botones  y



Apagado de la placa de cocción

Presionando el botón  el aparato se apaga. Si los mandos del aparato han sido bloqueado, seguirán bloqueados incluso después de volver a encender la placa de cocción. Para poder encender nuevamente la placa, es necesario desbloquear los mandos.

Dispositivos de seguridad

Detección de los recipientes

Cada zona de cocción posee un dispositivo de detección de la cacerola de cocción, la placa emite calor sólo en presencia de dicha cacerola de cocción. Cuando el aparato está encendido, al seleccionar la zona de cocción y la potencia, el indicador numérico parpadea, eso significa que es necesario introducir la cacerola de cocción en el compartimiento respectivo.

Indicadores de calor

Si después del uso del aparato, sigue encendido en el respectivo display una "H", significa que la zona calentada aún está caliente (temperatura superior a 60°C); no tocarla. La indicación desaparecerá

cuando la placa se haya enfriado.

Señal sonora

Algunas anomalías, como:

- un derrame sobre el área de mandos,
- la presión sobre un botón ejercida por demasiado tiempo, pueden provocar la emisión de una señal sonora. Para interrumpirla, elimine la causa del mal funcionamiento. Si no se elimina la causa de la anomalía, la señal sonora persiste y la placa se apagará.

Sobrecalentamiento

La placa prevé un dispositivo de protección para los componentes electrónicos, por lo tanto en caso de sobrecalentamiento se limita automáticamente la potencia de las placas. Esto podría influir de forma leve en los tiempos de cocción.

Interruptor de seguridad

El aparato posee un interruptor de seguridad que apaga las zonas de cocción automáticamente cuando se alcanza un tiempo límite de uso a un determinado nivel de potencia. Durante la interrupción de seguridad, el display indica "0". Ejemplo: la zona cottura posteriore è impostata su 5, mentre la zona cottura anteriore su 2. La zona cottura posteriore si spegnerà dopo 3 ore di funzionamento, la anteriore dopo 10 ore.

Nivel de potencia	Límite de duración de funcionamiento en horas
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Descripción técnica de los modelos

Placas de cocción	MULTIPLO.1 F MULTIPLO.1 SF
Zonas de cocción	Potenza (in W)
Posterior	I 1400 W
Delantera	I 1400 W
Potencia total	2800

Leyenda:

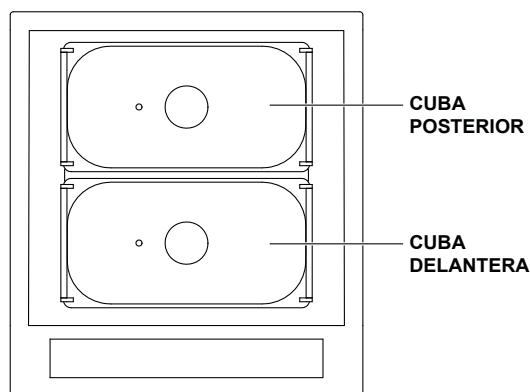
I = zona de cocción por inducción simple

Consejos prácticos para el uso del aparato

El aparato está dotado de una serie de accesorios (lavables en lavavajillas) que permiten realizar varios tipos de cocción. Es posible:

- Freír pescado, patatas, carne, etc.
- Cocinar al vapor verduras, pescado, etc.
- Cocer en agua pasta, verduras, arroz, etc.
- Asar
- Cocer a baja temperatura

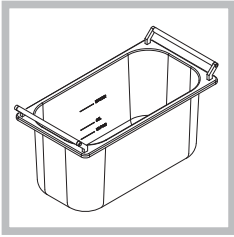
Gracias a las cubas separadas se pueden preparar también dos comidas al mismo tiempo (por Ej. pasta en la cuba delantera y asado en la posterior).



Livelli di potenza consigliati per vari tipi di cottura:

Niveles	Tipo de cocción	Notas
1	Chocolate fundido	
1-2-3	Baja temperatura	
4-5-6-7	Espesar salsas	Mezclar cada tanto
6-7-8	Cocción al vapor	
	Mantecación	Ej. risotto
8-9-10	Fritura/Salteado	Mezclar cada tanto
13-14-15	Fritura/Hervido	
16	Hervido/Fritura	Calentamiento rápido, luego elegir el nivel de cocción adecuado

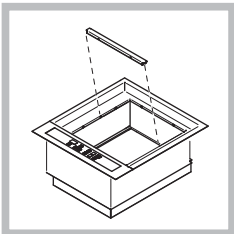
Accesorios en dotación



Cuba de cocción

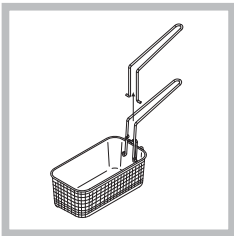
Puede emplearse como una olla normal para guisar asados, salsas, etc. Dentro de la cuba se encuentran los niveles máximos de llenado por tipo de cocción:

- AGUA y ACEITE: Nivel máximo de agua y aceite para evitar el rebose;
- VAPOR: Nivel de agua necesaria para cocer al vapor.



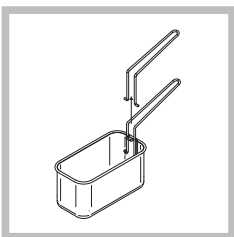
Separador de cubas

Permite estabilizar y al mismo tiempo separar las dos cubas de cocción en dotación.



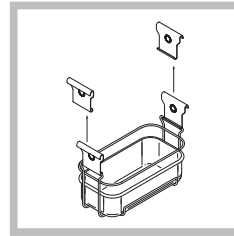
Cesto fritura

Colocar el aceite en la cuba de cocción e introducir el cesto de fritura. Es posible extraer la manija y cerrar con la tapa de vidrio. Al finalizar la cocción quitar el cesto, apoyarlo sobre la manija de la cuba de cocción para escurrir el aceite.



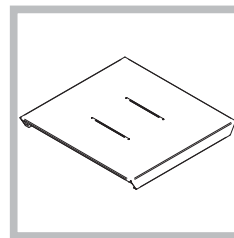
Cesto para cocer la pasta

Colocar el agua en la cuba de cocción e introducir el cesto para cocer la pasta. Es posible extraer la manija y cerrar con la tapa de vidrio. Al finalizar la cocción quitar el cesto de la cuba de cocción y colar la pasta.



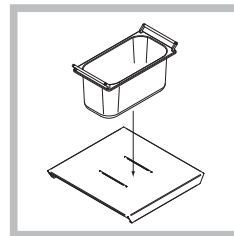
Cesto vapor con soporte y manijas

Colocar el agua en la cuba de cocción e introducir el cesto vapor con su soporte como indica la figura. Cerrar la tapa de vidrio en dotación. Finalizada la cocción quitar el cesto con las respectivas manijas, quitar la cuba de cocción y el agua.



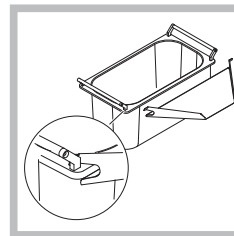
Tapa

Además de la función estética, permite su uso como plano de apoyo para las cubas de cocción.



Colador líquidos

Una vez finalizada la cocción permite vaciar la cuba de agua, aceite, etc.



Kit opcional

Para cocinar grandes cantidades se dispone de un kit (que puede adquirirse en los centros de asistencia técnica o en los revendedores autorizados) compuesto de:

- Cuba de cocción grande (emplea ambas zonas de cocción)
- Cesto grande para cocer la pasta
- Cesto vapor grande con soporte

Le maniglie del cesto vapore in dotazione sono utilizzabili anche con il cesto vapore grande fornito nel kit.

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

CE Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:

- 2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

Seguridad general

! Controle que no se obstruya nunca la toma de aire a través de la rejilla del ventilador. La placa para empotrar necesita una correcta aireación para el enfriamiento de los componentes electrónicos.

! No se aconseja instalar una placa por inducción sobre un frigorífico colocado bajo encimera (calor) o sobre una lavadora (vibraciones). En esos casos, el espacio necesario para la ventilación de los elementos electrónicos sería insuficiente.

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. No utilice la placa como superficie de apoyo ni como tajo de cocina.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con las partes calientes de la placa.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- **Advertencia para las personas que poseen marcapasos u otros dispositivos médicos activos:**

La placa es conforme con todas las normas vigentes en materia de interferencias electromagnéticas.

Por lo tanto, este producto responde perfectamente a todos los requisitos legales (directivas 2004/108/CEE). Ha sido proyectado

para no crear interferencias con otros equipos eléctricos, con la condición de que los mismos también sean conformes con dichas normas.

La placa por inducción genera campos electromagnéticos de alcance limitado. Para evitar todo riesgo de interferencias entre la placa y el marcapasos, éste último deberá ser realizado en conformidad con las normas vigentes.

Al respecto, nosotros sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro producto. Para obtener información sobre la conformidad o por problemas de incompatibilidad, consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos.

- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- Si la superficie de la encimera está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.
- Después del uso apagar la placa de cocción utilizando su mando y no tener en cuenta el detector de ollas.



Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza con contenido de fósforo.

Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la placa. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

La superficie donde se introducen las cubas es una placa de vitrocerámica. Para la limpieza de esta placa es necesario:

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la placa con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.

- Si la placa está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies vitrocerámicas, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice la raedera especial suministrada con el equipo. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para placas de vitrocerámica, embebida en agua y jabón.
- Una vez limpia, la placa se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la placa con agua limpia y secarla cuidadosamente: En efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.
- Para evitar las incrustaciones, tanto en el soporte como en el cesto de fritura, debidas al uso de aceite, se deben limpiar con una esponja de acero inoxidable embebida en agua y jabón.

Producto de limpieza	Lungares de venta
Rasqueta Hojas de recambio	Bricolage en Grandes superficies, Ferreterías, Droguerías
Clean, Vitroceramic, Sidol Inox	Grandes superficies, Supermercados, Droguerías
SWISSCLEANER	Kuhn-Rikon Española

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

PT

Português, 41

NL

Nederlands, 51

DE

Deutsch, 61

MULTIPLO.1 F
MULTIPLO.1 SF

Índice

PT

Instalação, 42-43

Posicionamento
Ligação eléctrica

Descrição do aparelho, 44

Painel de comandos

Início e utilização, 45-48

Acender o plano de cozedura
Acender as zonas de cozedura
Desligar as zonas de cozedura
Funcionamento da zona de cozedura única
O contador de minutos
Programar a duração de uma cozedura
Bloqueio dos comandos
Função BOOST
Desligar o plano de cozedura
Dispositivos de segurança
Descrição técnica dos modelos
Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem
Acessórios fornecidos
Conjunto opcional

Precauções e conselhos, 49

Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 50

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho



Scholtès

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

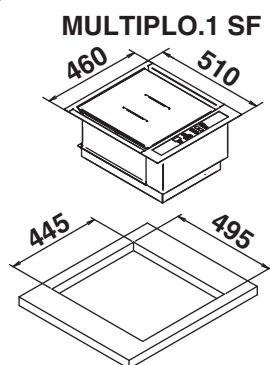
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em *Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

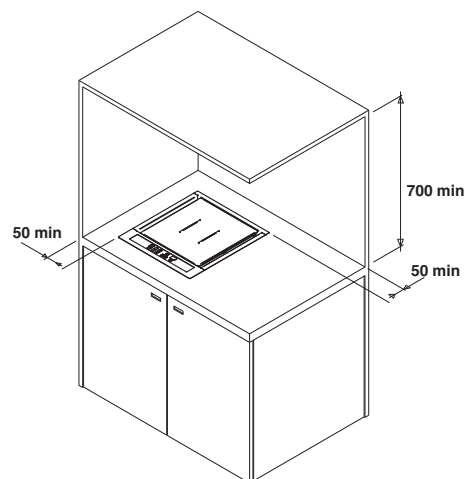
Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

- o material do plano de apoio deve resistir a uma temperatura de aproximadamente 100°C;
- evite instalar o plano de cozedura sobre uma máquina de lavar louça: nesse caso, instale um elemento de separação com retenção hermética entre os dois aparelhos;
- conforme o plano de cozedura que desejar instalar (veja figuras), o vão do móvel ter as seguintes dimensões:



Instalação dos planos de encaixar parcialmente nivelados (MULTIPLO.1 SF)

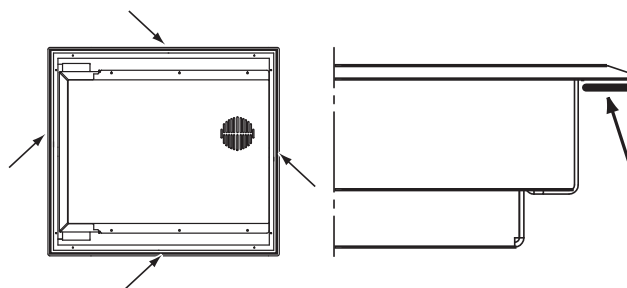
É necessário pegar as oportunas precauções para garantir uma instalação que corresponda às normas de segurança e saúde no trabalho em vigor (CEI-UNI-CIG) para a ligação eléctrica e de gás. Para um bom funcionamento dos planos de cozedura de apoio instalados nos móveis devem ser respeitadas as distâncias mínimas indicadas (veja a figura). Além disso, as superfícies adjacentes e o painel traseiro precisam ter capacidade para resistir a uma alta temperatura de 65°C.



Fixação no móvel

A instalação do aparelho deve ser realizada sobre uma superfície de apoio perfeitamente plana. As deformações eventualmente provocadas por uma fixação errada poderão alterar as características e as performances do plano de cozedura.

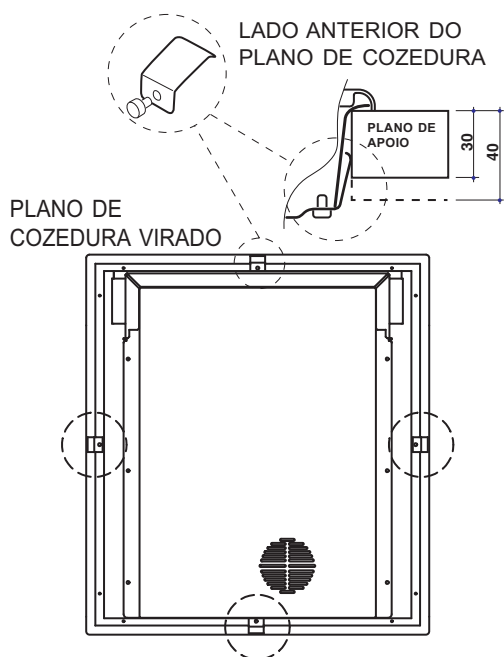
- Antes de prender ao top, posicione a guarnição (fornecida) ao longo do perímetro do plano da maneira apresentada na figura.



- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura do precedente parágrafo.

Para a fixação proceder da seguinte maneira:

1. Fixe as 4 molas de centragem nos furos colocados no centro de cada lado da parte inferior ao plano, utilizando os parafusos fornecidos;
2. introduza o plano de cozedura no vão do móvel a exercer uma adequada pressão no inteiro perímetro para o plano de cozedura prender-se perfeitamente ao plano de apoio.



! É indispensável que os parafusos das molas de centragem sejam acessíveis.

! Em conformidade com as normas de segurança, depois de instalar o aparelho encaixado, não deve ser possível o contacto com componentes eléctricos.

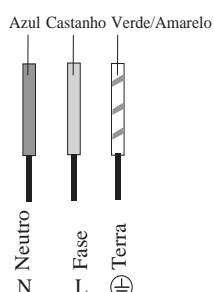
! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

! Para permitir uma adequada assistência técnica, é necessário prever que após a instalação, a zona do plano abaixo da cozedura seja de fácil acesso (não com eventuais módulos fechados).

Ligação eléctrica

Os planos equipados com cabo de alimentação tripolar, são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e frequência de alimentação indicadas na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação monofásica



Se o plano estiver provido de cabo de alimentação já ligado, ligá-lo à rede eléctrica respeitando a cor dos fios como indicado no esquema ao lado. O condutor amarelo-verde, deverá ser mais comprido de 5 cm, que os outros condutores.

Ligação do cabo de alimentação à rede

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação colocada no aparelho;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

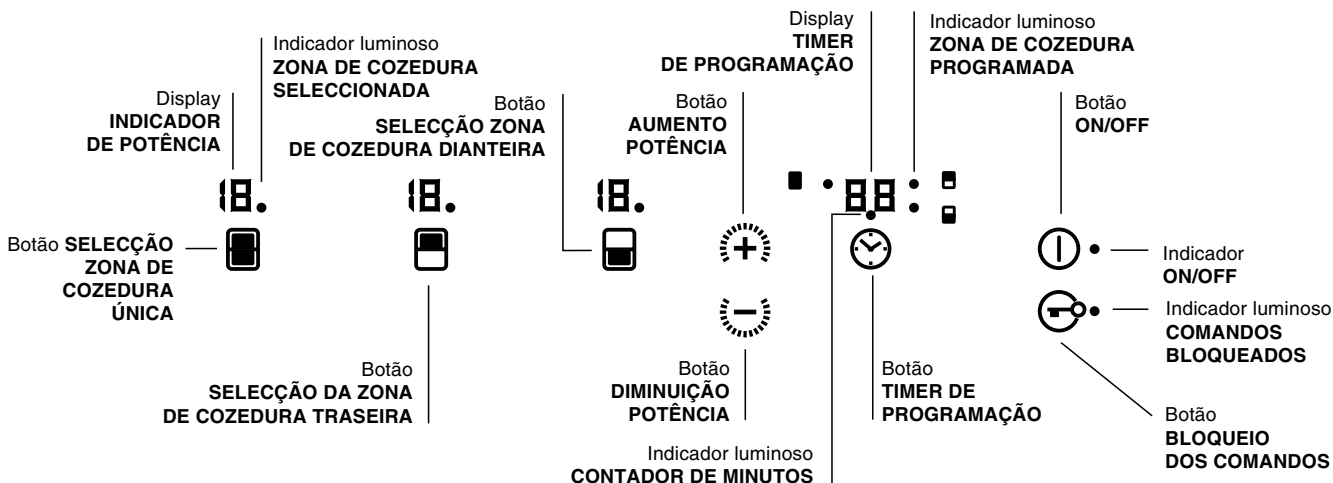
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Descrição do aparelho

PT

Painel de comandos

O painel de comandos descrito a seguir está representado para fins explicativos: pode não ser uma exacta reprodução do modelo comprado.




- Display **TIMER DE PROGRAMAÇÃO** visualiza as escolhas relativas à programação (*veja Início e utilização*).
- Botões **TIMER DE PROGRAMAÇÃO** para regular a programação da duração de uma cozedura (*veja Início e utilização*).
- Indicadores luminosos **ZONA DE COZEDURA PROGRAMADA** indicam que a zona de cozedura relativa foi programada (*veja Início e utilização*).
- Botão **ON/OFF** para ligar e desligar o aparelho.
- Indicador luminoso **ON/OFF** indica a ligação do aparelho.
- Botão **BLOQUEIO DOS COMANDOS** para impedir modificações acidentais das regulações do plano de cozedura (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **COMANDOS BLOQUEADOS** sinaliza o bloqueio dos comandos (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **ZONA DE COZEDURA SELECCIONADA** indica que a zona de cozedura relativa foi seleccionada e são portanto possíveis as várias regulações.
- Botão **SELECÇÃO ZONA DE COZEDURA** para seleccionar a zona de cozedura desejada.
- Indicador **POTÊNCIA** sinaliza visualmente o nível de calor programado.
- Botão **AUMENTO POTÊNCIA** para ligar a chapa e regular a potência (*veja Início e utilização*).
- Botão **DIMINUIÇÃO POTÊNCIA** para regular a potência e desligar a chapa (*veja Início e utilização*).


! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

O aparelho possui 2 zonas de cozedura e as várias funções podem ser activadas passando com o dedo por cima dos respectivos comandos. Cada escolha deve ser efectuada dentro de 10 segundos, caso contrário, automaticamente, o display desliga-se.

Acender o plano de cozedura



Para acender o plano de cozedura, carregue na tecla .

Seleccionar as zonas de cozedura

Para seleccionar a zona de cozedura desejada, carregue na tecla de selecção da cozedura  ou



 ou então na tecla  para seleccionar a zona de cozedura única.

Uma vez escolhida a zona de cozedura a ser comandada, programe a potência desejada


actuando nas teclas  e .




Desligar as zonas de cozedura

Accione a tecla ; a potência da zona de cozedura descerá até desligar-se completamente. Ou então accione contemporaneamente as teclas

 e ; a potência volta imediatamente para 0 e zona de cozedura desliga-se.





Funcionamento da zona de cozedura única

Ligar o plano de cozedura. Carregue na tecla .

Carregue nas teclas  e  para seleccionar a potência desejada. Quando estiver em funcionamento, para passar da zona de cozedura única às zonas de cozedura separadas, carregue na tecla  até chegar a 0. Agora será possível seleccionar uma das duas zonas de cozedura separadas.


Programar a duração de uma cozedura

! É possível programar todas as zonas de cozedura para uma duração de cozedura entre 1 e 99 minutos.





1. Seleccione a zona de cozedura accionando o comando correspondente (é possível seleccionar também o funcionamento contemporâneo das zonas de cozedura: veja o capítulo anterior).
2. Regule a potência desejada.
3. Accione a tecla de programação .
4. Defina a duração da cozedura que desejar mediante as teclas  e .
5. Carregue na tecla  para confirmar. O indicador luminoso correspondente à zona de cozedura programada começará a piscar.


A contagem regressiva do timer começará imediatamente. O fim da cozedura programada é indicado com um sinal acústico (de 1 minuto de duração) e a zona de cozedura desliga-se. Repetir o procedimento descrito acima para cada chapa que desejar programar.

Para cada zona de cozedura, irá acender-se o respectivo INDICADOR DE ZONA DE COZEDURA PROGRAMADA.

Quando ambas as zonas de cozedura tiverem sido programadas, o display visualizará o tempo faltante da zona de cozedura com duração inferior, indicando a sua posição com o indicador luminoso correspondente a piscar. O indicador luminoso da outra zona de cozedura programada estará aceso fixo. Para visualizar o tempo faltante das outras chapas programadas, carregue várias vezes na tecla : serão mostrados, em sequência, os tempos de todas as chapas programadas.


Modificar a programação

1. Carregue várias vezes na tecla  até que seja mostrado no display o tempo da chapa que se deseja modificar.
2. Carregue nas teclas  e  para programar o novo tempo.
3. Carregue na tecla  para confirmar.

Para cancelar uma programação, efectue as operações descritas acima. No ponto 2 carregue na tecla  a duração descerá progressivamente até desligar-se no 0. A programação irá zerar-se e o display sairá da modalidade de programação.

O contador de minutos

O plano de cozedura deve estar aceso.
O contador de minutos consente programar uma duração de até 99 minutos.

1. Carregue no botão de programação  XXX até que o indicador do contador de minutos se acenda.
2. Defina a duração que desejar mediante os botões




3. Carregue na tecla  para confirmar.


A contagem regressiva do timer começará imediatamente. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico (por 10 segundos).

Bloqueio dos comandos

Quando um plano de cozedura estiver a funcionar, é possível bloquear os comandos para evitar riscos de modificações acidentais das regulações. Para

activar a função, mantenha premida a tecla  por 2 segundos; os comandos se bloquearão e o indicador luminoso situado acima da tecla irá acender-se.

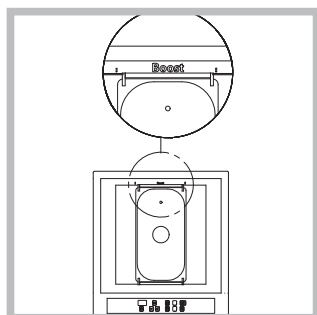
Para voltar a modificar as regulações (por. exemplo interromper a cozedura), será necessário

desbloquear os comandos: carregue na tecla  por alguns instantes, o indicador luminoso se apagará e os comandos se desbloquearão.

Função BOOST



A extrema flexibilidade e versatilidade do Múltiplo, consente cozinhar rapidamente qualquer tipo de receita sem comprometer a qualidade.

De modo especial, a função "Boost" acelera ainda mais a realização de cozeduras como a massa ou qualquer tipo de fritura, reduzindo de aproximadamente o 50% os tempos, respeito ao uso da cuba com apenas uma zona de cozedura (posição horizontal).



Para fazer ferver a água ou para realizar frituras rapidamente, é suficiente ligar o plano posicionando a cuba de cozedura centralmente e em posição vertical respeito à escrita "boost" (veja a figura).

Carregue na tecla  para seleccionar a zona de

cozedura única e as teclas  e  até alcançar a máxima potência "16".

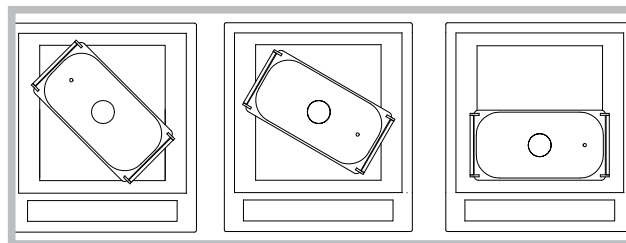
A posição vertical da cuba pode ser mantida até o fim da cozedura.


Alternativamente, uma vez alcançada a temperatura de ebulição e/ou fritura e desligada a chapa com as respectivas teclas, é possível colocar novamente a cuba na posição horizontal na zona anterior girando-a de 90º e mantendo a temperatura (veja a figura). A zona de cozedura que ficar livre poderá ser utilizada para iniciar outra cozedura, actuando na tecla de

selecção  e escolher a potência desejada

carregando nas teclas  e .

Desligar o plano de cozedura



Ao carregar na tecla  desliga-se o aparelho. Se os comandos do aparelho foram bloqueados, continuarão a estar bloqueados mesmo após ter ligado novamente o plano de cozedura. Para poder acender novamente o plano, será necessário desbloquear os comandos.

Dispositivos de segurança

Detecção de recipientes

Cada zona de cozedura é dotada de um dispositivo de detecção do recipiente de cozedura, a chapa emite calor unicamente com a presença deste recipiente de cozedura. Se uma vez ligado o aparelho, seleccionada a zona de cozedura e a respectiva potência, o indicador numérico piscar, significa que é necessário colocar no específico compartimento o recipiente de cozedura.

Indicadores de calor

Se, após o uso do aparelho, ficar acesa no respectivo display a letra "H", significa que a zona aquecedora ainda está quente (temperatura superior a 60°C); evite o contacto. A indicação irá desaparecer uma quando a chapa se arrefecer.

Sinal acústico

Algumas anomalias, nomeadamente:

- um derramamento na área dos comandos,
- uma pressão exercida por muito tempo em um botão, podem provocar a emissão de um sinal acústico. Resolva a causa do mau funcionamento para interromper o sinal acústico. Se a causa da anomalia não for removida, o sinal acústico persistirá e o plano irá desligar-se.

Aquecimento excessivo

O plano de cozedura possui um dispositivo de protecção para os componentes electrónicos; portanto, no caso de um superaquecimento, é automaticamente limitada a potência das chapas. Isto poderia influir um pouco nos tempos de cozedura dos alimentos.

Interruptor de segurança

O aparelho é dotado de um interruptor de segurança que desliga as zonas de cozedura automaticamente quando é alcançado um tempo máximo de utilização a um determinado nível de potência. Durante uma interrupção de segurança, o display indicará "0".

Exemplo: a zona de cozedura posterior está programada no 5, enquanto a zona de cozedura anterior no 2. A zona de cozedura posterior irá desligar-se após 3 horas de funcionamento, a anterior após 10 horas.

Nível de potência	Limitação da duração de funcionamento em horas
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Descrição técnica dos modelos

Planos de cozedura	MULTIPLO.1 F MULTIPLO.1 SF
Zonas de cozedura	Potência (em W)
Traseira	I 1400 W
Dianteira	I 1400 W
Potência total	2800

Legenda:

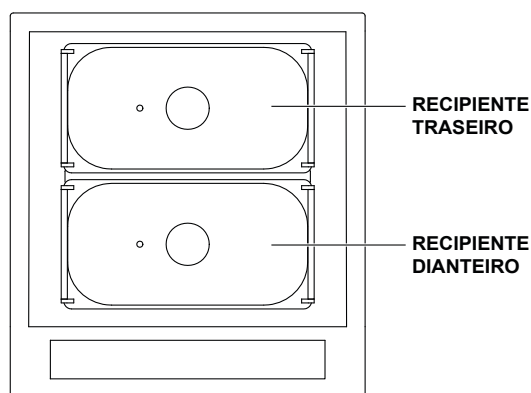
I = zona de cozedura de indução simples

Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

O aparelho é dotado de uma série de acessórios (que podem ser lavados na máquina de lavar louça) que consentem efectuar vários tipos de cozedura. É possível:

- fritar peixe, batatas, carne, etc. ...
- cozinhar a vapor verduras, peixe, etc. ...
- cozinhar com água massas, verduras, arroz, etc....
- assar
- cozinhar com baixas temperaturas

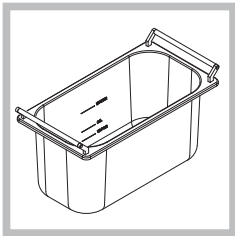
Graças aos recipientes separados, podem-se preparar também dois alimentos contemporaneamente (por ex. massa no recipiente anterior e carne assada no posterior).



Níveis de potência aconselhados para os vários tipos de cozedura:

Níveis	Tipos de cozedura	Observações
1	Chocolate derretido	
1-2-3	Temperatura baixa	
4-5-6-7	Redução de molhos	Misturar de vez em quando
6-7-8	Cozedura a vapor	
	Mantecatura (* adição de manteiga e queijo no fim da cozedura)	Por ex.: risotto
8-9-10	Refogar/Assar	Misturar de vez em quando
13-14-15	Fritar/Ferver	
16	Ferver/Fritar	Aquecimento rápido e em seguida escolher o nível de cozedura adequado.

Acessórios fornecidos

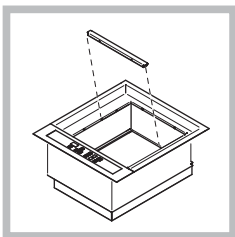


Recipiente (cuba) de cozadura

Pode ser utilizado como uma normal panela para preparar carne assada, molhos, etc. No interior da cuba estão indicados os níveis máximos de enchimento por tipo de

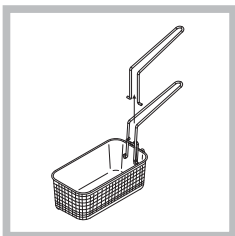
cozedura:

- WATER e OIL: Nível máximo de água e óleo para evitar transbordamentos;
- VAPOR: nível de água necessário para cozeduras a vapor.



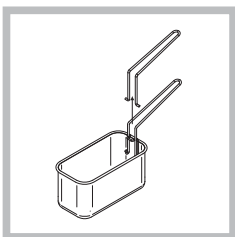
Separador de cubas

Permite tornar estáveis e ao mesmo tempo separar as duas cubas de cozadura fornecidas.



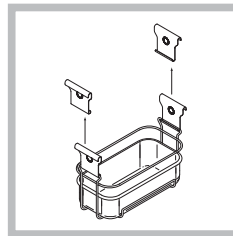
Cesto para fritar

Coloque óleo no recipiente para cozadura e introduza o cesto para fritar. É possível extrair a pega e fechar com a tampa de vidro. Uma vez terminada a fritura, extraia o cesto, apoie-o na pega do recipiente de cozadura para fazer escoar o óleo.



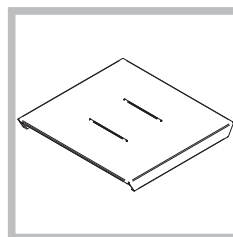
Cesto para cozer massas

Coloque água no recipiente para cozadura e introduza o cesto para cozer massas. É possível extrair a pega e fechar com a tampa de vidro. Uma vez terminada a cozadura, extraia o cesto do recipiente de cozadura e escoe a massa.



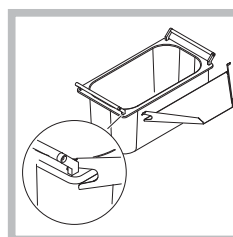
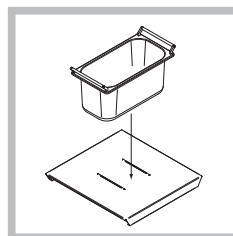
Cesto vapor com respectivo suporte e pegas

Coloque água no recipiente para a cozadura e introduza o cesto vapor com respectivo suporte, como indicado na figura. Feche com a tampa de vidro fornecida com o aparelho. Uma vez terminada a cozadura, extraia o cesto com as suas respectivas pegas, tire o recipiente de cozadura e elimine a água.



Tampa

Além da função estética, pode ser utilizada como plano de apoio para os recipientes de cozadura.



Escorredor de líquidos

Uma vez terminada a cozadura, consente esvaziar o recipiente, por exemplo, de água, óleo, etc.

Conjunto opcional

Para cozinhar uma grande quantidade de alimentos, está disponível um conjunto (à venda nos Centros de Assistência Técnica ou nos revendedores autorizados) composto por:

- cuba de cozadura grande (utiliza ambas as áreas de cozadura)
- cesto para cozer massas grande
- cesto vapor grande com respectivo suporte

As pegas do cesto vapor fornecidas são utilizáveis também com o cesto vapor grande fornecido no conjunto.

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

CE Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:
- 2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.

Segurança geral

! Controlar que a tomada de ar através da grelha do ventilador não esteja obstruída. O plano de encaixar, de facto, necessita de uma correcta ventilação para o arrefecimento dos componentes electrónicos.

! É desaconselhável instalar um plano de cozedura de indução em cima de uma geladeira sob uma banca (calor) ou em cima de uma máquina de lavar (vibrações). O espaço necessário para a ventilação dos elementos electrónicos seria insuficiente.

- Este aparelho foi concebido para a utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Não utilize o plano como superfície de apoio ou como tábua de cortar.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do plano de cozedura.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- **Advertência para os portadores de pacemaker ou outros dispositivos médicos implantáveis activos:**

O plano de cozedura é conforme a todas as normativas em vigor em matéria de interferências electromagnéticas.

Este produto responde portanto perfeitamente a todos os requisitos de lei (directivas 2004/108/CEE). Foi projectado de modo que não crie interferências a outras aparelhagens eléctricas utilizadas, desde que as mesmas também sejam conformes às directivas acima citadas.

O plano de cozedura por indução gera campos electromagnéticos de curto alcance.

Para evitar qualquer risco de interferências entre o plano de cozedura e o pacemaker, este último deverá ser realizado em conformidade com as normativas em vigor.

Em relação a isto, podemos garantir unicamente a conformidade do nosso produto. Para informações sobre a conformidade ou eventuais problemas de incompatibilidade, contacte o seu médico ou o fabricante do pacemaker.

- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se a superfície do plano estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- Depois do uso, desligue o plano de cozedura através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de painelas.

Eliminação



- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos que contenham fósforo.

É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpado o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

A superfície na qual são inseridas as cubas é um plano de vitrocerâmica. Para a limpeza deste plano é necessário:

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.

- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vidro cerâmica *, enxagúe e enxugue.
- Para remover os maiores acúmulos de sujeira, use uma espátula apropriada (não fornecida junto com o aparelho). Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos de vitrocerâmica - molhada com água e sabão.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações com o aparelho morno ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.
- Para evitar a incrustação após o uso de óleo no suporte e no cesto para a fritura, limpe-os utilizando uma esponja de aço inoxidável molhada com água e sabão.

Detergente para vidro-cerâmica	Fontes de abastecimento
Raspador a lâmina	Passatempos e construções
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP	Artigos domésticos, Bricolage, Ferramenta, Gêneros alimentares

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

ES

Español, 31

PT

Português, 41

NL**Nederlands,
51****DE**

Deutsch, 61

**MULTIPLO.1 F
MULTIPLO.1 SF**

Inhoud

Installatie, 52-53

Plaatsing
Elektrische aansluiting

Beschrijving van het apparaat, 54

Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 55-58

Inschakelen kookplaat
Inschakelen kookzones
Uitschakelen kookzones
Werking van de enkele kookzone
De timer
Programmering kooktijd
Blokking van de bediening
BOOST functie
Uitschakelen kookplaat
Veiligheidsmechanismen
Technische beschrijving van de modellen
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat
Bijgeleverde accessoires
Kit accessoires

Voorzorgsmaatregelen en advies, 59

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering

Onderhoud en verzorging, 60

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat



Scholtès

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat waarschuwingen en informatie betreffende werking voorhanden blijven.

! Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

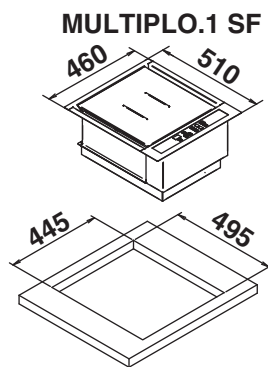
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

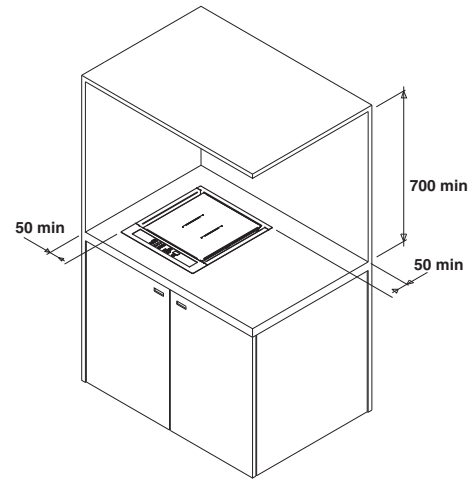
- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- installeer de kookplaat nooit boven een afwasautomaat: indien u dit toch doet, breng dan een waterdichte afscheiding aan tussen de twee apparaten;
- naar gelang van het type kookplaat dat u wenst te installeren (zie *afbeeldingen*), moet het keukenmeubel de volgende afmetingen hebben:



Installatie van semi-inbouw kookplaten (MULTIPLO.1 SF)

Men moet de nodige voorzorgsmaatregelen treffen teneinde een installatie te garanderen die voldoet aan de ongevallen preventienormen (CEI-UNI-CIG) voor het aansluiten van gas en elektriciteit. Voor het goed functioneren van kookplaten die in keukenkastjes worden geïnstalleerd, moeten de minimum afstanden, aangegeven in de afbeelding, in acht worden genomen. Bovendien moeten de

aangrenzende oppervlakken en de achterwand vervaardigd zijn van een materiaal dat bestand is tegen temperaturen van boven de 65°C.

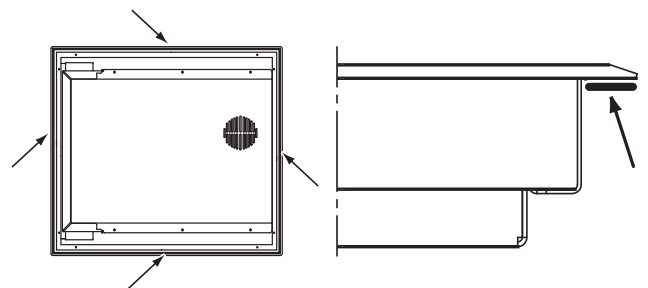


Het bevestigen aan het meubel

Het apparaat moet op een absoluut horizontaal oppervlak worden geïnstalleerd.

Eventuele door onjuiste installatie veroorzaakte vervormingen kunnen de eigenschappen en de prestaties van de kookplaat aantasten.

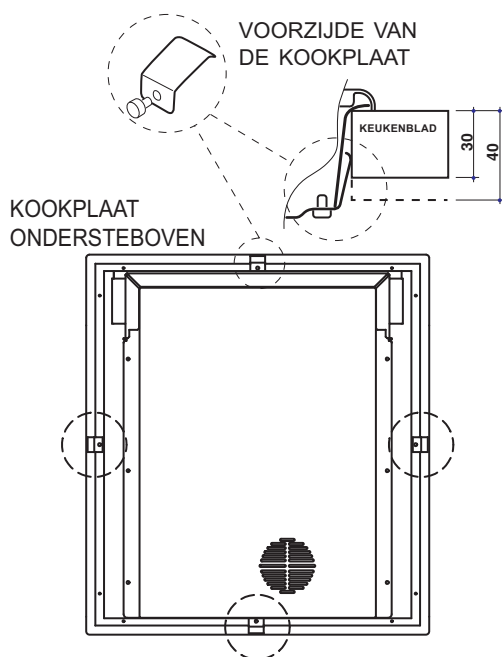
- Voordat u overgaat tot het vastzetten op het keukenblad brengt u de (bijgeleverde) afdichting aan langs de omtrek van de kookplaat zoals aangegeven in de afbeelding.



- De ruimte van het meubel moet de afmetingen hebben die in de afbeelding van de voorgaande paragraaf zijn aangegeven.

Voor het bevestigen moet u als volgt te werk gaan:

1. Bevestig de 4 centreringsklemmen in de openingen in het midden van elke zijde van het blad onder de kookplaat vast, m.b.v. de bijgeleverde schroeven.
2. zet de kookplaat in het midden van de opening van het keukenmeubel door gelijke druk uit te oefenen op de hele omtrek totdat de kookplaat perfect aansluit op het keukenblad.

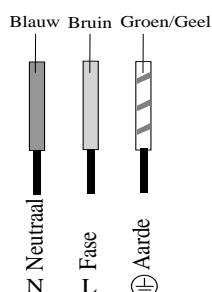


- ! De schroeven van de centreringssklemmen moeten te allen tijde bereikbaar blijven.
- ! Volgens de veiligheidsnormen mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen nadat het apparaat is ingebouwd.
- ! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.
- ! teneinde onderhoud mogelijk te maken moet ervoor worden gezorgd dat de ruimte onder de kookplaat, nadat deze is geïnstalleerd, op voldoende wijze bereikbaar is (geen eventuele gesloten armaturen).**

Elektrische aansluiting

De kookplaten met driepolige voedingskabel zijn geschikt voor werking met de wisselstroom, de spanning en de frequentie die zijn aangegeven op het typeplaatje (aan de onderzijde van de kookplaat). De aarding van de kabel wordt aangegeven door de kleuren geel-groen. Als het fornuis wordt geïnstalleerd boven een inbouwoven moeten de elektrische aansluitingen van fornuis en oven apart worden uitgevoerd, zowel voor veiligheidsredenen als voor het eventueel makkelijker verwijderen van de oven.

Eenfasige aansluiting



Als de kookplaat al beschikt over een voedingskabel, moet u hem aan het elektrische net verbinden door de kabelkleuren te bevestigen volgens het schema hiernaast. De geel/groene aardleiding moet 5 cm langer zijn ten opzichte van de andere leidingen.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en de inachtneming van de veiligheidsnormen.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje dat zich op het apparaat bevindt;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

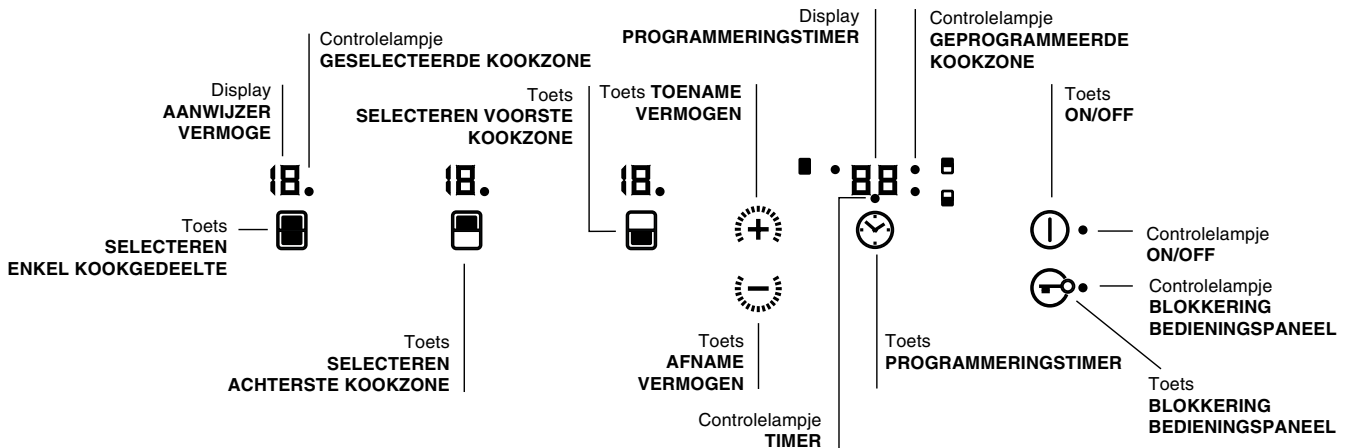
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

Beschrijving van het apparaat

NL

Bedieningspaneel


Het bedieningspaneel dat hier wordt beschreven en afgebeeld geldt alleen als voorbeeld: het is mogelijk dat het niet precies overeenkomt met het door u aangeschafte model.





- Display **PROGRAMMERINGSTIMER** toont de keuzes betreffende de programmering (zie *Starten en gebruik*).
- Toetsen **PROGRAMMERINGSTIMER** om de programmering van elk kookgedeelte te activeren (zie *Starten en gebruik*).
- Controlelampjes **GEPROGRAMMEERD KOOKGEDEELTE** geven aan dat de betreffende kookzone geprogrammeerd is (zie *Starten en gebruik*).
- Toets **ON/OFF** voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
- Controlelampje **ON/OFF** geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld.
- Toets **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** om te voorkomen dat er ongewilde wijzigingen aan de programmering van het kookvlak worden uitgevoerd (zie *Starten en gebruik*).
- Controlelampje **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** toont dat de blokkering van het bedieningspaneel is uitgevoerd (zie *Starten en gebruik*).
- Controlelampje **GESELECTEERD KOOKGEDEELTE** geeft aan dat de betreffende kookzone geselecteerd is en dat u hem kunt regelen.
- Toets **SELECTEREN KOOKZONE** om de gewenste kookzone te selecteren
- Aanwijzer **VERMOGEN** geeft het ingestelde warmteniveau aan.
- Toets **MEER VERMOGEN** om de kookplaat aan te zetten en het vermogen te regelen (zie *Starten en gebruik*).
- Toets **MINDER VERMOGEN** om het vermogen te regelen en de kookplaat uit te zetten (zie *Starten en gebruik*).

! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken. Het apparaat beschikt over 2 kookzones. De verschillende functies worden geactiveerd door de betreffende toetsen met een vinger aan te raken. Elke keuze moet binnen 10 sec. worden geactiveerd, anders zal het display automatisch uitgaan.

Inschakelen kookplaat

U schakelt de kookplaat in door op de toets  te drukken.

Selectie kookzones

Om de gewenste kookzone te selecteren drukt u op de toets selectie kookzone  of , of als


alternatief op de toets  om de enkele kookzone te selecteren.

Zodra u de te bedienen kookzone heeft geselecteerd, stelt u het gewenste vermogen in

m.b.v. de toetsen  en .

Uitschakelen kookzones

Druk op de toets , het vermogen van de kookzone vermindert geleidelijk, totdat deze uit is.






Druk als alternatief tegelijkertijd op de toetsen  en  de stroomsterkte gaat meteen terug naar 0 en de kookzone gaat uit;

Werking van de enkele kookzone

Schakel de kookplaat in. Druk op de toets . Druk op de toetsen  en  om het gewenste vermogen te selecteren. Zodra hij in gebruik is kunt u, om van de enkele kookzone naar de afzonderlijke kookzones over te schakelen, op de toets  drukken tot hij op 0 staat. Nu kunt u een van de twee afzonderlijke kookzones  selecteren.

Programmering kooktijd

! Alle kookzones kunnen geprogrammeerd worden voor een tijdsduur van tussen de 1 en de 99 minuten.

1. Selecteer de kookzone door op de overeenkomende toets te drukken (het is ook mogelijk de gelijktijdige werking van de kookzones te selecteren: zie voorgaande hoofdstuk)
2. Regel het gewenste vermogen
3. Druk op de programmeertoets 
4. Stel de gewenste kooktijd in door middel van de toetsen  en 
5. Bevestig door op de toets  te drukken. Het controlelampje dat overeenkomt met de geprogrammeerde kookzone begint te knipperen. De timer begint gelijk met aftellen. Het einde van de geprogrammeerde kooktijd wordt aangegeven door een geluidssignaal (van 1 minuut) waarna de kookzone uitgaat. Herhaal de hierboven beschreven procedure voor iedere kookplaat die u wilt programmeren. Voor elke kookzone gaat het betreffende **CONTROLELAMPJE GEPROGRAMMEERDE KOOKZONE** aan. Als beide kookzones zijn geprogrammeerd toont het display de resterende tijd van de kookplaat met de kortste tijdsduur en duidt hij de positie ervan aan door middel van het betreffende knipperende controlelampje. Het controlelampje van de andere geprogrammeerde kookzone staat vast aan. Om de resterende tijd van de andere geprogrammeerde kookzones te zien moet u herhaaldelijk op de toets  drukken: de een na de ander zullen de tijden van alle geprogrammeerde platen worden getoond.




Het wijzigen van een programmering

1. Druk een aantal keer op de toets  totdat de tijd van de kookplaat verschijnt die u wilt wijzigen.
2. Druk op de toetsen  en  voor het instellen van de nieuwe tijd.
3. Bevestig door op de toets  te drukken.

Om een programmering te annuleren moet u bovenstaande handelingen uitvoeren. Bij punt 2 drukt u op de toets : de duur vermindert geleidelijk tot aan de uitschakeling 0. De programmering wordt gewist en het display verlaat de programmeringsmodus.

De timer


De kookplaat moet aan zijn. Met de timer kunt u een duur tot aan 99 minuten instellen.

1. Druk op de toets programmering  totdat het controlelampje van de timer aangaat.
2. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen  en .

3. Bevestig door op de toets  te drukken. De timer begint onmiddellijk met aftellen. Als de tijd verstreken is hoort u 10 seconden lang een geluidssignaal.

Blokkering van het bedieningspaneel

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenst aanraken te vermijden. Om de functie te activeren

houdt u de toets  2 seconden lang ingedrukt;

Het bedieningspaneel wordt geblokkeerd en het controlelampje boven de toets gaat aan.

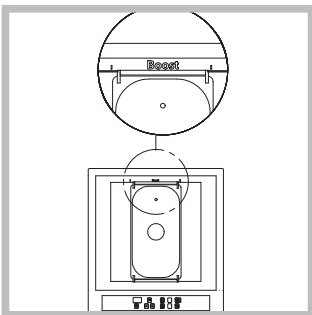
Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokkering

uitschakelen: druk even op de toets . Het controlelampje gaat uit en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd.

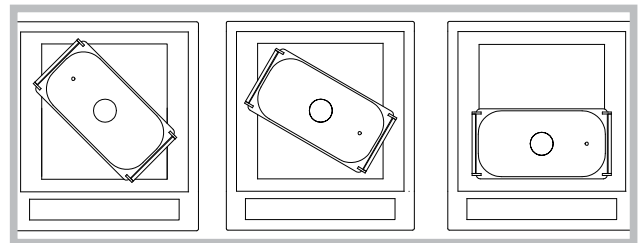
BOOST functie

De extreme flexibiliteit en veelzijdigheid van de Multiplo zorgt ervoor dat u snel elk type gerecht kunt koken zonder de kwaliteit ervan teniet te doen. In het bijzonder zorgt de "Boost" functie ervoor het bereiden van pasta of het frituren aanzienlijk te versnellen, waardoor u circa 50% van de tijd bespaart t.o.v. het gebruik van de kuip met een enkele kookzone (horizontale positie).

Om het water sneller te doen koken of om gerechten snel te frituren, is het voldoende de kookplaat in te schakelen en de enkele kuip centraal en verticaal te plaatsen t.o.v. de tekst "**boost**" (zie afbeelding).



Druk op de toets  om de enkele kookzone te selecteren en op de toetsen  en  totdat u het hoogste vermogen "16" bereikt. De verticale stand van de kuip kan tot aan het einde van de bereiding worden behouden. Als alternatief kunt u, zodra de kooktemperatuur en/of de frituurtemperatuur is bereikt en u de plaat m.b.v. de speciale toetsen heeft uitgeschakeld, de kuip opnieuw in de horizontale stand zetten op de voorste kookzone, hem 90° draaien en de temperatuur behouden (zie afbeelding). De kookzone die vrij blijft kan worden gebruikt voor een andere bereiding m.b.v. de selectietoets . Kies het gewenste vermogen m.b.v. de toetsen  en .



Uitschakelen kookplaat

Als u drukt op de toets  gaat het apparaat uit. Als het bedieningspaneel is geblokkeerd, blijft dit ook geblokkeerd nadat u de kookplaat opnieuw inschakelt. Als u de kookplaat opnieuw wilt inschakelen moet u eerst het bedieningspaneel deblokkeren.

Veiligheidsmechanismen

Pannensensor

Ieder kookgedeelte is voorzien van een mechanisme dat waarneemt of er een pan op staat. De kookplaat geeft alleen warmte af als deze pan aanwezig is. Als u het apparaat heeft aangezet, de kookzone heeft geselecteerd en het betreffende vermogen en de numerieke aanwijzer knippert, dan moet u de kuip in de speciale opening plaatsen.

Warmteaanwijzers

Als na het gebruik van het apparaat op het betreffende display een "H" aan blijft staan, betekent dit dat de kookzone nog warm is

(temperatuur van meer dan 60°C). Vermijd het contact. De aanwijzing verdwijnt zodra de kookplaat is afgekoeld.

Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:

- gemors op het bedieningspaneel,
- een lange druk op een toets, kunnen een geluidssignaal veroorzaken. Verwijder de oorzaak van de storing en het geluidssignaal houdt op. De instellingen worden behouden. Als de oorzaak van de storing niet wordt verwijderd blijft het geluidssignaal gaan en gaat het kookvlak uit.

Oververhitting

De kookplaat beschikt over een beschermingsmechanisme voor elektronische onderdelen. In geval van oververhitting wordt automatisch het vermogen van de kookplaten verminderd. Dit kan van enkele invloed zijn op de kooktijden.

Veiligheidsschakelaar

Het apparaat beschikt over een veiligheidsschakelaar die de kookgedeeltes automatisch uitschakelt als de tijdslimiet voor een bepaald vermogensniveau is bereikt. Tijdens deze veiligheidsonderbreking vertoont het display het cijfer "0".

B.v.: de achterste kookzone staat op 5, terwijl de voorste zone op 2 staat. De achterste zone zal automatisch na 3 uur uitgaan, de voorste na 10 uur.

Vermogensniveau	Begrenzing van de werkingsduur in uren
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Technische beschrijving van de modellen

Kookplaten	MULTIPLO.1 F MULTIPLO.1 SF
Kookzones	Vermogen (in W)
Achter	I 1400 W
Voor	I 1400 W
Totaal vermogen	2800

Legenda:

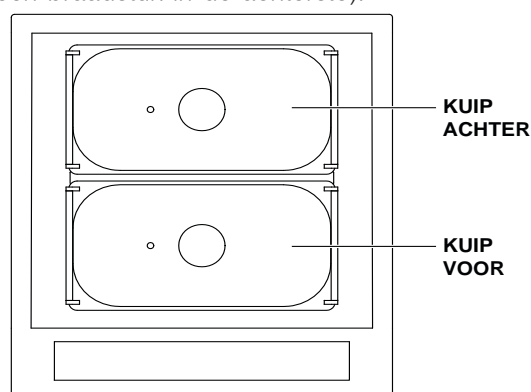
I = kookzone met eenvoudige inductie

Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

Het apparaat beschikt over een aantal accessoires (te reinigen in de afwasautomaat) waarmee u verschillende soorten bereidingen kunt uitvoeren. Het is mogelijk:

- vis, aardappels, vlees, enz. te bakken.
- groeten, vis, enz. te stomen.
- pasta, groente, rijst, enz. in water te koken.
- gerechten te braden.
- op lage temperatuur te koken.

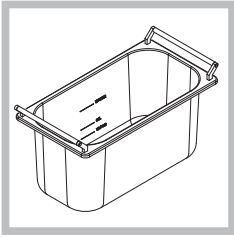
Dankzij de losse kuipen kunt u twee gerechten tegelijkertijd bereiden (bv. pasta in de voorste kuip en een braadstuk in de achterste).



Aangeraden stroomsterktes voor de verschillende bereidingen:

Niveaus	Type bereiding	N.B.
1	Gesmolten chocolade	
1-2-3	Lage temperatuur	
4-5-6-7	Intrekken van sauzen	Zo nu en dan roeren
6-7-8	Stomen Crèmig maken	Bv. risotto
8-9-10	Uien fruiten/Aanbraden	Zo nu en dan roeren
13-14-15	Frituren/Koken	
16	Koken/Frituren	Snelle verwarming. Kies daarna het juiste bereidingsniveau

Bijgeleverde accessoires

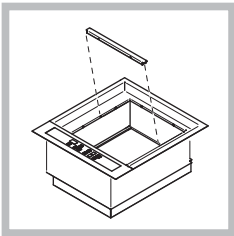


Kuip voor het koken

Kan worden gebruikt als een normale pan voor het bereiden van braadstukken, sauzen, enz. In de kuip staan de maximale vulniveaus aangegeven voor de verschillende soorten

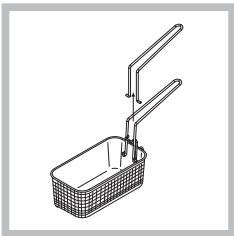
bereidingen:

- WATER en OIL: Max. niveau water en olie om het overstromen te vermijden;
- VAPOR: noodzakelijk waterniveau voor het stomen van levensmiddelen.



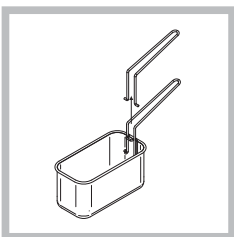
Afscheider kuipen

Hiermee bereikt u een betere stabiliteit van de bijgeleverde kuipen en kunt u ze tegelijkertijd scheiden.



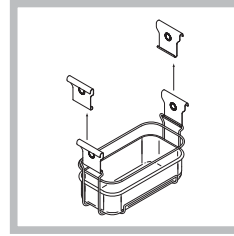
Frituurmand

Doe de olie in de kuip en plaats er de frituurmand in. Het is mogelijk het handvat naar buiten te halen en af te sluiten met het glazen deksel. Zodra de bereiding is beëindigd verwijdert u de frituurmand en plaatst u hem op het handvat van de kuip om de olie af te laten druipen.



Pastamand

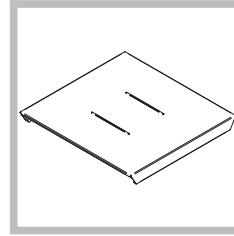
Doe het water in de kuip en plaats er de pastamand in. Het is mogelijk het handvat naar buiten te halen en af te sluiten met het glazen deksel. Zodra de bereiding is beëindigd verwijdert u de mand en giet u de pasta af.



Stoommand met steunelement en handvatten

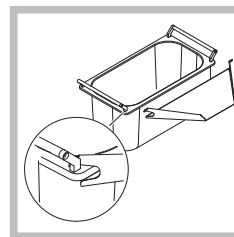
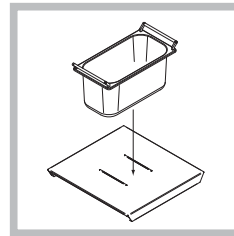
Doe het water in de kuip en plaats er de stoommand in met het betreffende steunelement, zoals aangegeven in de afbeelding. Sluit het bijgeleverde glazen deksel.

Zodra de bereiding is beëindigd verwijdert u de mand en de betreffende handvatten, verwijdert u de kuip en gooit u het water weg.



Deksel

Behalve zijn esthetische functie dient het deksel ook als legblad voor de kuipen.



Vloeistoffen afgieten

Zodra de bereiding is beëindigd kunt u hiermee de kuip legen van bijvoorbeeld water, olie, enz.

Kit accessoires

Om grote hoeveelheden te koken is een kit beschikbaar (te verkrijgen bij de Technische Servicediensten of de erkende verkooppunten) bestaande uit:

- grote kuip (in te zetten in beide kookzones)
- grote pastamand
- grote stoommand met steunelement

De handvatten van bijgeleverde stoommand zijn ook te gebruiken met de grote stoommand die zich in de kit bevindt.

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

CE Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften:

- 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen
- 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.

Algemene veiligheid

!Controleer dat de luchttoevoeropening van het rooster van de ventilator niet verstopt is. De inbouwkeukenplaat moet voorzien zijn van een goede ventilatie voor het afkoelen van de elektronische componenten.

!Het is niet aan te raden de inductieplaat boven een koelkast te plaatsen (hitte) of boven een wasautomaat (trillingen). Er zou geen voldoende ruimte zijn voor de ventilatie van de elektronische elementen.

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Gebruik het kookvlak niet om voorwerpen op te plaatsen en ook niet als snijplank.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- **Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:**
De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing.
Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 2004/108/EEG). Het ontwerp is zodanig ontworpen dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook dezen voldoen aan bovengenoemde normen.

De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand.

Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen. Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelend arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- Voor het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen door middel van het bedieningsmechanisme en niet uitsluitend te vertrouwen op de pannensensor.



Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is.
Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuurspunzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water op blijft liggen of als gevolg van gebruik van schoonmaakmiddelen die fosfor bevatten.

Spoel en droog de kookplaat altijd goed af nadat u hem heeft schoongemaakt. Droog gemorst water altijd meteen goed af.

Het oppervlak waar de kuipen worden ingevoerd bestaat uit glaskeramiek. Voor de reiniging van deze plaat:

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.

- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd). Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt, zodat de etensresten niet aancoeken. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten dat u in een sopje doopt.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd), het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aancoeken.
- Voor het vermijden van afzettingen na het gebruik van olie op de bevestiging en op de frituurmand reinigt u deze m.b.v. een roestvrijstalen sponsje met water en zeep.

Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	Waar het te krijgen is
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en Ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

PT

Português, 41

NL

Nederlands, 51

DE

Deutsch, 61

MULTIPLO.1 F
MULTIPLO.1 SF

Inhaltsverzeichnis

Installation, 62-63

Aufstellung
Elektroanschluss

Beschreibung des Gerätes, 64

Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 65-68

Kochfeld einschalten
Kochzonen einschalten
Kochzonen ausschalten
Betriebsweise der einzigen Kochzone
Der Minutenzähler
Garzeit programmieren
Schaltelemente sperren
BOOST-Funktion
Kochfeld ausschalten
Sicherheitsvorrichtungen
Technische Beschreibung der Modelle
Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes
Mitgeliefertes Zubehör
Set (Optional)

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise, 69

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung

Reinigung und Pflege, 70

Stromversorgung trennen
Gerät reinigen



Scholtès

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Achten Sie bitte darauf, dass diese Bedienungsanleitung dem Gerät bei etwaigem Verkauf, Umzug oder Übergabe an einen anderen Benutzer stets beiliegt, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachzuschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Aufstellung

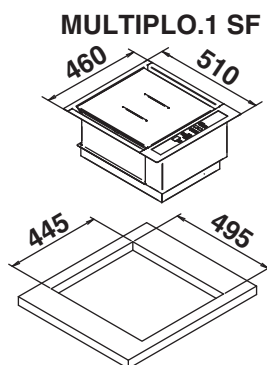
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften im Rahmen der getrennten Müllsammlung zu entsorgen (siehe *Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

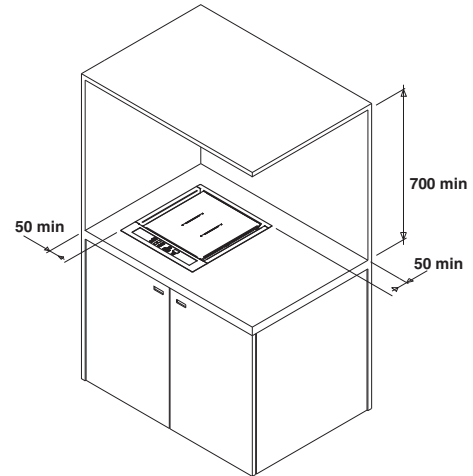
- Die Auflagefläche muss aus hitzebeständigem Material (bis ca. 100 °C) beschaffen sein.
- Von der Installation eines Kochfeldes über einem Geschirrspüler wird abgeraten. Gegebenenfalls ein dichtes Zwischenteil zwischen den beiden Geräten vorsehen.
- Je nach dem zu installierenden Kochfeld (siehe *Abbildungen*) sind Arbeitsflächenausschnitte folgender Abmessungen vorzusehen:



Installation halbflächenbündiger Kochfelder (MULTIPL0.1 SF)

Sämtliche Vorsichtsmaßnahmen treffen, die eine Installation gemäß den für Gas- und Elektroanschlüsse geltenden Unfallverhütungsvorschriften (CEI-UNI-CIG) gewährleisten. Zur Gewährleistung des ordnungsgemäßen Betriebs der in Möbelzeilen

integrierten freistehenden Kochfelder die entsprechenden Mindestabstände einhalten (siehe Abbildung). Die angrenzenden Oberflächen und die Rückwand müssen aus geeignetem Material beschaffen sein, und eine Hitzebeständigkeit von 65 °C aufweisen.

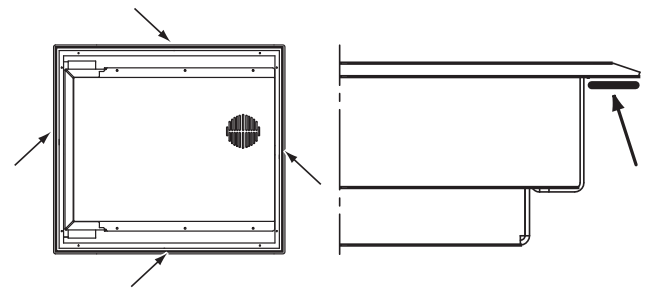


Befestigung am Möbel

Das Kochfeld auf einer perfekt ebenen Stütz- bzw. Auflagefläche installieren.

Durch unsachgemäße Befestigung hervorgerufene Verformungen könnten die Eigenschaften und Leistungen des Kochfeldes beeinträchtigen.

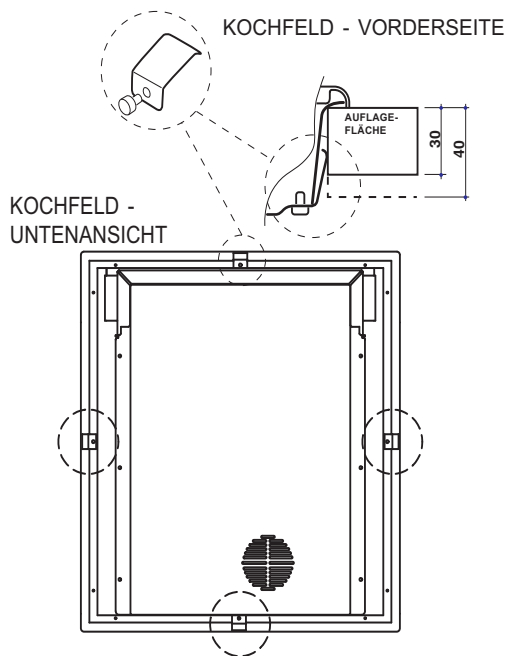
- Bevor Sie das Kochfeld an der Arbeitsfläche befestigen, verlegen Sie bitte die (mitgelieferte) Dichtung im Bereich unter dem Rand des Kochfeldes (siehe Abbildung).



- Der Schrankumbau muss die im vorhergehenden Abschnitt angegebenen Abmessungen aufweisen.

Verfahren Sie zur Befestigung wie folgt:

1. Die 4 Zentrierfedern durch die mitgelieferten Schrauben in den Bohrungen befestigen, die sich auf jeder Seite im Bereich unter dem Kochfeld befinden.
2. Das Kochfeld durch leichtes Andrücken des gesamten umlaufenden Randes mittig in den Möbelausschnitt einpressen, und zwar so, dass es auf der gesamten Auflagefläche aufsteht.

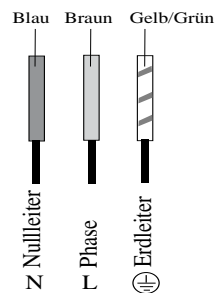


- ! Die Schrauben der Zentrierfedern müssen unbedingt zugänglich sein.
- ! Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.
- ! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt sein, dass sie nur mithilfe eines Werkzeugs entfernt werden können.
- ! Der Kochfeldbereich unter der Kochzone muss nach der Installation für geeignete Wartungsmaßnahmen zugänglich zu sein (geschlossene Module eignen sich nicht).**

Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Kochfelder sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (siehe Unterseite des Kochfelds) angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün. Wenn das Kochfeld über einem Einbaubackofen installiert wird, sind die Elektroanschlüsse des Kochfelds und des Backofens separat vorzunehmen. Dadurch wird die elektrische Sicherheit gewährleistet und das Herausziehen des Backofens erleichtert.

Einphasenanschluss



Wenn das Kochfeld mit einem bereits angeschlossenen Versorgungskabel bestückt ist, dann ist dieses unter Berücksichtigung der Farben der Anschlussdrähte gemäß dem nebenstehend abgebildeten Schaltplan an das Stromnetz anzuschließen. Der gelb/grüne Erdleiter muss 5 cm länger als die anderen Leiter sein.

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten, der der Last und den einschlägigen Vorschriften entspricht, wobei der Erdleiter nicht vom Schalter getrennt werden darf. Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt ist, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss sicherstellen, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild (siehe Gerät) angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Netzsteckdose oder den Netzstecker anderenfalls auswechseln. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Netzkabel regelmäßig kontrollieren und nur durch autorisiertes Fachpersonal austauschen lassen.

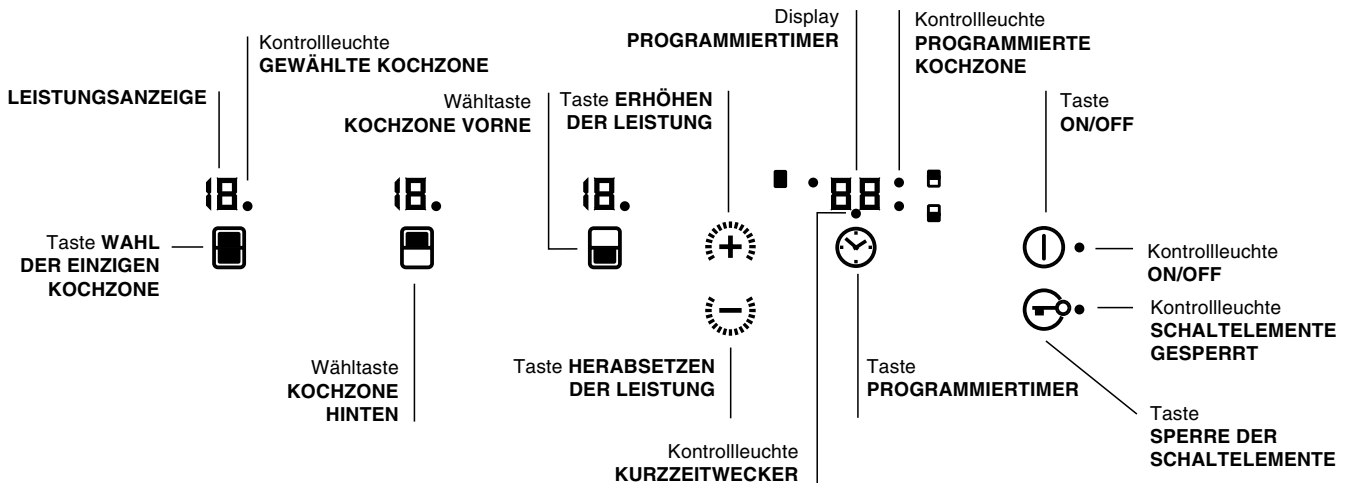
! Der Hersteller lehnt bei Nichteinhaltung dieser Vorschriften jede Haftung ab.

Beschreibung des Gerätes

DE

Bedienfeld

Das hier wiedergegebene Bedienfeld gilt als richtungsweisend: es handelt sich nicht unbedingt um eine genaue Wiedergabe des von Ihnen erworbenen Modells.



- Display **PROGRAMMIERTIMER** Anzeige der festgelegten Programmierung (siehe *Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Tasten **PROGRAMMIERTIMER** Aktivierung der Programmierung einer jeden Kochzone (siehe *Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchten **KOCHZONE PROGRAMMIERT**: Anzeige, dass die entsprechende Kochzone programmiert wurde (siehe *Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **ON/OFF**: Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.
- Die Kontrollleuchte **ON/OFF** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet wurde.
- Taste **SCHALTELEMENTE SPERREN**: Verhindert versehentliche Änderungen der Einstellungen des Kochfelds (siehe *Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **SCHALTELEMENTE GESPERRT**: Signalisiert, dass die Schaltelemente gesperrt wurden (siehe *Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **GEWÄHLTE KOCHZONE**: Signalisiert, dass die der Kontrollleuchte entsprechende Kochzone gewählt wurde und die gewünschten Einstellungen vorgenommen werden können.
- Taste **KOCHZONE WÄHLEN**: Festlegung der gewünschten Kochzone.
- **LEISTUNGSANZEIGE**: Anzeige des eingestellten Temperaturwerts.
- Taste **LEISTUNG ERHÖHEN**: Einschalten der Platte und Leistungsregulierung (siehe *Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **LEISTUNG REDUZIEREN** Leistungsregulierung und Ausschalten der Platte (siehe *Inbetriebsetzung und Gebrauch*).



! Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettspuren auf dem Glas hinterlassen. Es wird empfohlen, diese vor der Verwendung des Gerätes mit einem spezifischen nicht scheuernden Reinigungsmittel zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden kann sich für kurze Zeit der Geruch verbrannten Gummis entwickeln.


Das Gerät verfügt über 2 Kochzonen. Die verschiedenen Funktionen aktivieren sich, wenn der entsprechende **Befehl** mit einem Finger berührt wird. Jeder Befehl ist innerhalb von 10 Sek. zu aktivieren. Anderenfalls wird das Display deaktiviert.

Kochfeld einschalten

Das Kochfeld wird über die Taste  eingeschaltet.

Festlegung der Kochzonen

Zur Festlegung der gewünschten Kochzone die Bedienungstaste  o  drücken, alternativ dazu


die Taste , wodurch die einzige Kochzone ausgewählt wird.



Nach der Festlegung der zu steuernden Kochzonen

die gewünschte Leistung über die Tasten  e

 einstellen.




Kochzone ausschalten


Die Taste  drücken. Die Leistung der Kochzone sinkt progressiv bis zum völligen Ausschalten. Es

ist auch möglich, die Tasten  und  gleichzeitig zu drücken. Die Leistung sinkt unverzüglich auf 0 und die Kochzone wird deaktiviert.

Betriebsweise der einzigen Kochzone


Das Kochfeld einschalten. Drücken Sie die Taste


 Über die Tasten  und  die gewünschte Leistung festlegen. Möchte man von der einzigen Kochzone zu den getrennten Kochzonen wechseln, wenn diese bereits

eingeschaltet ist, dann drücken Sie die Taste  bis die Zahl 0 erscheint. Nun kann man eine der zwei getrennten Kochzonen wählen.


Garzeit programmieren

! Sämtliche Kochzonen können für eine Garzeit von 1 – 99 Minuten programmiert werden.

1. Die Kochzone über das jeweilige Schaltelement auswählen. Es ist auch möglich, den gleichzeitigen Betrieb der Kochzonen festzulegen (siehe vorhergehendes Kapitel).
2. Die gewünschte Leistung einstellen.
3. Die Programmierstaste  drücken.

4. Die gewünschte Garzeit über die Tasten  und


 einstellen.

5. Die Auswahl über die Taste  bestätigen. Die der programmierten Kochzone entsprechende Kontrollleuchte beginnt zu blinken.


Die Zeitrechnung (Count-down) des Timers setzt unverzüglich ein. Nach Ablauf der programmierten Garzeit wird für 1 Minute ein akustisches Signal aktiviert. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Die oben genannten Schritte für jede zu programmierende Platte wiederholen.



Die entsprechende KONTROLLLEUCHTE „KOCHZONE PROGRAMMIERT“ aktiviert sich für jede Kochzone.

Wenn beide Kochzonen programmiert worden sind, zeigt das Display die Restzeit der Kochzone mit geringerer Restzeit an, deren Position durch die blinkende Kontrollleuchte angezeigt wird. Die Kontrollleuchte der zweiten programmierten Kochzone bleibt eingeschaltet.

Um die Restzeit der anderen programmierten Kochzonen anzuzeigen drücken Sie wiederholt die Taste : Es werden in Folge alle Restzeiten der programmierten Kochfelder angezeigt.


Änderung der Programmierung

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis die Zeit der Kochzone, deren Programmierung Sie ändern möchten, angezeigt wird.

2. Stellen Sie mittels der Tasten  und  die neue Zeit ein.





3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste .

Möchten Sie eine Programmierung löschen, dann verfahren Sie wie folgt: Bei Punkt 2 drücken Sie die

Taste : Die programmierte Zeit wird fortlaufend gesenkt bis zum Ausschalten bei 0. Die programmierte Zeit wird gelöscht und das Display verlässt den Programmierungs-Modus.


Die Minutenuhr


Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Mit dem Minutenzähler kann ein Zeitraum bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Programmier Taste  bis sich die Kontrollleuchte des Minutenzählers einschaltet.
2. Stellen Sie über die Tasten  und  die gewünschte Zeit ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste .

Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal (über die Dauer von 10 Sekunden).

Schaltelemente sperren

Während der Betriebszeit des Kochfeldes können die Schaltelemente gesperrt werden, um unvorgesehene Einstellungsänderungen zu verhindern. Zum Einschalten der Funktion halten Sie die Taste  für 2 Sekunden gedrückt; Die Schaltelemente werden gesperrt und die Kontrollleuchte im Bereich oberhalb der Taste schaltet sich ein.

Die Schaltelemente sind für weitere Einstellungen (z. B. Unterbrechen des Garvorgangs) wieder freizugeben: Die Taste  für einige Sekunden drücken. Die Kontrollleuchte schaltet sich aus und die Schaltelemente werden freigegeben.

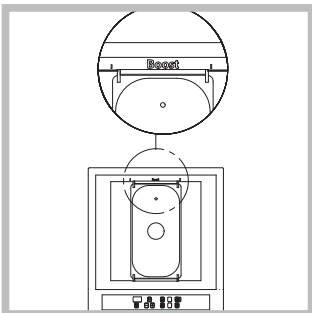
BOOST-Funktion

Dank der extremen Flexibilität und Vielseitigkeit von Multiplo kann man jedes Rezept schnell zubereiten, ohne die Qualität zu beeinträchtigen.

Ganz besonders beschleunigt die "Boost"-Funktion das Kochen von beispielsweise Nudeln oder Gebratenem, denn die Kochzeit kann um bis zu 50% gegenüber der Kochwanne mit nur einer Kochzone reduziert werden (horizontale Position).

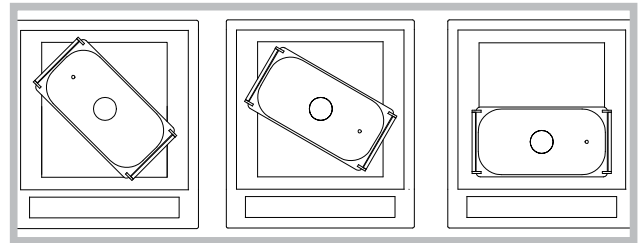
Um Wasser zum Kochen zu bringen oder etwas schnell zu braten,


brauchen Sie nur die Kochzone einzuschalten und die einzelne Kochwanne zentral und vertikal zur Aufschrift **"Boost"** aufzustellen (siehe Abbildung).



Drücken Sie die Taste , um die einzige Kochzone auszuwählen und die Tasten  und  bis die maximale Leistung "16" erreicht ist. Die vertikale Position der Wanne kann bis zum Ende der Garzeit beibehalten werden. Alternativ kann die Wanne wieder horizontal, also um 90° gedreht auf die vordere Kochzone gestellt werden, sobald die Koch- oder Brattemperatur erreicht ist und die Temperatur kann beibehalten werden (siehe Abbildung). Die freibleibende Kochzone kann für eine andere Zubereitung verwendet werden. Drücken Sie hierzu die Taste  und wählen Sie die gewünschte Leistung über die Tasten  und .

Kochfeld ausschalten



Das Gerät deaktiviert sich durch das Drücken der Taste . Gesperrte Schaltelemente des Geräts bleiben nach dem Einschalten des Kochfeldes weiterhin gesperrt. Die Schaltelemente freigegeben, um das Kochfeld wieder einschalten zu können.

Sicherheitsvorrichtungen

Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einer Wannenerkennung ausgerüstet. Die Platte gibt nur Hitze ab, wenn die Wanne vorhanden ist. Nachdem das Gerät eingeschaltet und die Kochzone sowie Leistung festgelegt wurde, schaltet die Zählanzeige auf Blinklicht. Dies bedeutet, dass die Kochwanne in die entsprechende Aufnahme einzuführen ist.

Temperaturanzeigen

Wenn das Display nach der Verwendung des Geräts die Anzeige „H“ wiedergibt, bedeutet dies, dass die Heizfläche noch warm ist (Temperatur über 60 °C). Kontakt vermeiden. Die Anzeige wird ausgeblendet, sobald die Platte abgekühlt ist.

Akustisches Signal

Einige Situationen, wie:

- über das Schaltfeld gegossene Flüssigkeit oder
- ein übermäßig langes Drücken einer Taste, können ein akustisches Signal erzeugen. Die Ursache der Störung muss beseitigt werden, damit das akustische Signal deaktiviert werden kann. Die Einstellungen werden hierbei beibehalten. Wenn die Störung nicht beseitigt wird, bleibt das akustische Signal aktiviert und das Kochfeld schaltet sich aus.

Überhitzung

Das Kochfeld verfügt über eine Schutzvorrichtung für elektronische Komponenten. Bei einer Überhitzung wird die Plattenleistung somit automatisch beschränkt. Dies kann sich in geringem Maße auf die Garzeiten auswirken.

Sicherheitsschalter

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsautomatik ausgestattet, die die Kochzone automatisch ausschaltet, wenn die maximale Betriebszeit auf einer gewissen Leistungsstufe erreicht wird. Bei Auftreten eines solchen Sicherheitsintervalls zeigt das Display die Anzeige „0“ an.

Beispiel: Die hintere Kochzone wird auf Leistungsstufe 5 eingestellt, die vordere dagegen auf 2. Die hintere Kochzone wird nach 3 Std. Betriebszeit ausgeschaltet, die vordere erst nach 10 Stunden.

Heizleistung	Beschränkung der Funktionsdauer in Stunden
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Technische Beschreibung der Modelle

Kochfelder	MULTIPLO.1 F MULTIPLO.1 SF
Kochzonen	Leistung (W)
Hinten	I 1400 W
Vorne	I 1400 W
Gesamtleistung	2800

Legende:

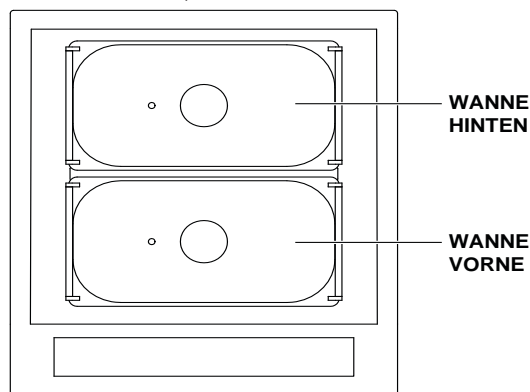
I = Einfache Induktionskochzone

Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

Das Gerät ist mit einer Reihe an Zubehör ausgestattet (spülmaschinenfest), das verschiedene Zubereitungsarten ermöglicht. Im Folgenden werden die möglichen Gararten wiedergegeben:

- Frittieren von Fisch, Kartoffeln, Fleisch usw.
- Dampfgaren von Gemüse, Fisch usw.
- Kochen von Nudeln, Gemüse, Reis usw. in Wasser
- Braten
- Garen bei geringen Temperaturen.

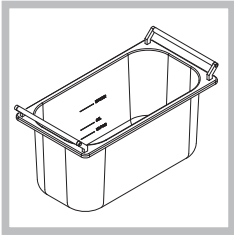
Dank der separaten Wannen können auch zwei Speisen gleichzeitig zubereitet werden (beispielsweise Nudeln in der vorderen und Braten in der hinteren Wanne).



Empfohlene Leistungsstufen für die unterschiedlichen Gararten:

Stufen	Garart	Anmerkungen
1	Schmelzen von Schokolade	
1-2-3	Niedrige Temperatur	
4-5-6-7	Einkochen von Saucen	Ab und zu rühren
6-7-8	Dampfgaren Rührspeisen	z. B. Risotto
8-9-10	Bratspeisen/Anbräunen	Ab und zu rühren
13-14-15	Frittieren/Sieden	
16	Sieden/Frittieren	Rasch erhitzen und danach die entsprechende Stufe auswählen.

Mitgeliefertes Zubehör



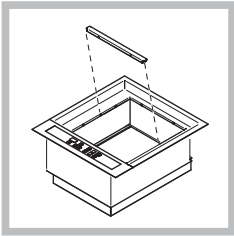
Kochwanne

Verwendung als normales Kochgeschirr für Braten, Saucen usw. Die maximalen Füllstände sind an der Innenwand der Wanne je nach Garart gekennzeichnet:

- WATER und OIL:

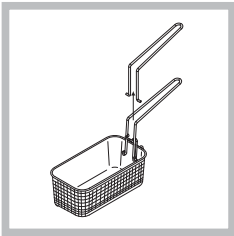
Maximaler Wasser- und Ölfüllstand zur Vermeidung eines Überlaufs.

- VAPOR: Notwendiger Wasserfüllstand für das Dampfgaren.



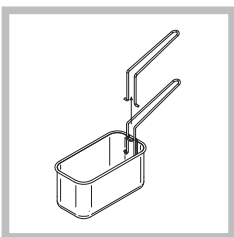
Wannentrennelement

Ermöglicht neben der Stabilisierung auch die Unterteilung der beiden mitgelieferten Kochwannen.



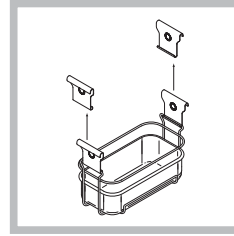
Frittierkorb

Öl in die Wanne geben und den Frittierkorb einführen. Der Griff ist abnehmbar, wodurch die Wanne mit der Glasabdeckung geschlossen werden kann. Den Korb nach Abschluss des Garvorgangs entnehmen und auf dem Griff der Kochwanne positionieren, damit das Öl abtropfen kann.



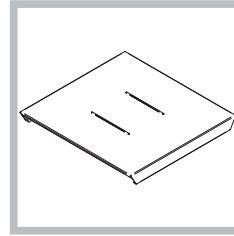
Nudelkorb

Wasser in die Wanne geben und den Nudelkorb einführen. Der Griff ist abnehmbar, wodurch die Wanne mit der Glasabdeckung geschlossen werden kann. Den Korb nach Abschluss des Garvorgangs entnehmen und die Nudeln abgießen.



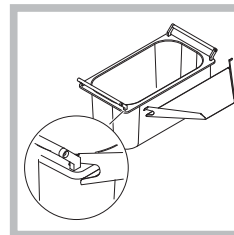
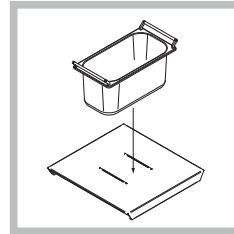
Dampfkochkorb mit Halterung und Griff

Wasser in die Wanne geben und den Dampfkochkorb mit der entsprechenden Halterung einführen (siehe Abbildung). Die mitgelieferte Glasabdeckung schließen. Den Korb über die entsprechenden Griffe nach Abschluss des Garvorgangs entnehmen, die Wanne entnehmen und das Wasser abgießen.



Abdeckung

Die Abdeckung verschönert das Gerät nicht nur, sondern dient auch als Ablagefläche für die Kochwannen.



Flüssigkeitsablauf

Nach Abschluss des Garvorgangs ermöglicht diese Vorrichtung das Abgießen von Wasser, Öl usw.

Set (Optional)

Dieses bei den Kundendienstzentren oder den zugelassenen Händlern erhältliche Set ist für die Zubereitung großer Speisemengen nützlich. Es setzt sich folgenderweise zusammen:

- große Kochwanne (Verwendung beider Kochzonen erforderlich)
- großer Nudelkorb
- großer Dampfkochkorb mit Halterung

Die mitgelieferten Griffe des Dampfkochkorbs können auch für die große Version des Sets verwendet werden.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Die im Folgenden aus Sicherheitsgründen wiedergegebenen Hinweise sollten aufmerksam gelesen werden.

CE Dieses Gerät entspricht folgenden Gemeinschaftsrichtlinien:
- 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen
- 2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen
- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

Allgemeine Sicherheit

! Stellen Sie bitte sicher, dass das Belüftungsgitter des Gebläses niemals verstopft bzw. abgedeckt wird. Das Einbaukochfeld erfordert eine korrekte Belüftung zur Kühlung der elektronischen Teile.

! Es wird davon abgeraten, ein Induktionskochfeld über einem Untertisch-Kühlschrank (Wärmequelle) oder über einer Waschmaschine (Vibrationen) zu installieren. Der zur Belüftung der elektronischen Teile erforderliche Raum wäre absolut unzureichend.

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht barfuß oder mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstellfläche oder als Schneidebrett.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Hinweis für Herzschrittmacherträger oder Träger anderer medizinischer Implantate:** Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Verträglichkeit. Dieses Erzeugnis erfüllt demnach sämtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 2004/108/EWG). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen verwendeten elektrischen Geräten entstehen können, es sei denn, Letztere

entsprechen nicht den genannten Richtlinien.

Das Induktionskochfeld erzeugt elektromagnetische Felder im Nahbereich.

Um jegliche Gefahr durch Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Schrittmacher auszuschließen, muss Letzterer in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien hergestellt sein.

In dieser Hinsicht können wir nur für die Übereinstimmung unseres Erzeugnisses garantieren. Für Informationen hinsichtlich der Konformität oder eventueller Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an den behandelnden Arzt oder an die Herstellfirma des Herzschrittmachers zu wenden.

- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie bitte das Kochfeld über seine Bedienungsvorrichtung aus, und verlassen Sie sich nicht auf den Topferfassungsfühler.



Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialien zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Müllimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Reinigung und Pflege

DE

Gerät vom Stromnetz trennen

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Gerätereinigung

! Die Verwendung von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme ist zu vermeiden: sie können die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen.

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Wenn stark kalkhaltiges Wasser oder phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit auf die Edelstahlteile einwirkt, können sich Flecken bilden. Es wird empfohlen, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Versehentlich verschüttetes Wasser sofort sorgfältig trocknen.

Die Fläche, in die die Wannen eingeführt werden, ist aus Glaskeramik gefertigt. Diese folgenderweise reinigen:

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden. Das Kochfeld anschließend mit Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.

- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem zweckmäßigen Schaber entfernen (nicht im Lieferumfang enthalten). Verschmutzungen sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Reinigungsmittelrückstände könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.
- Um Verkrustungen des Rostes und des Frittierkorbs zu vermeiden, reinigen Sie diese mit einem mit Wasser und Seife getränkten Schwamm aus Edelstahlwolle.

Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	Wo sind diese erhältlich ?
Klingenschaber und Ersatzklingen	Haushaltwaren Warenhäusern
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere Produkte f.Glaskeramik	Haushaltwaren Hobbyläden Warenhäusern Supermärkten

DE