

**KHCMF 45000**  
**KHCMS 45000**

# KitchenAid

**IT**

Italiano

## Istruzioni per l'uso

**PIANO**

### Sommario

Istruzioni per l'uso, 1  
Avvertenze, 3  
Assistenza, 10  
Descrizione dell'apparecchio, 11  
Installazione, 19  
Avvio e utilizzo, 21  
Precauzioni e consigli, 25  
Manutenzione e cura, 26

**FR**

Français

## Mode d'emploi

**TABLE DE CUISSON**

### Sommaire

Mode d'emploi, 1  
Avertissements, 4  
Assistance, 10  
Description de l'appareil, 13  
Installation, 35  
Mise en marche et utilisation, 37  
Précautions et conseils, 41  
Nettoyage et entretien, 42

**GB**

English

## Operating Instructions

**HOB**

### Contents

Operating Instructions, 1  
Warnings, 3  
Assistance, 10  
Description of the appliance, 12  
Installation, 27  
Start-up and use, 29  
Precautions and tips, 32  
Maintenance and care, 34

**ES**

Español

## Manual de instrucciones

**ENCIMERA**

### Sumario

Manual de instrucciones, 1  
Advertencias, 5  
Asistencia, 10  
Descripción del aparato, 14  
Instalación, 43  
Puesta en funcionamiento y uso, 45  
Precauciones y consejos, 49  
Mantenimiento y cuidados, 50

# KitchenAid

**DE**

Deutsch

## Bedienungsanleitung KOCHMULDE

### Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung, 2  
Hinweise, 6  
Kundendienst, 10  
Beschreibung Ihres Gerätes, 15  
Installation, 52  
Inbetriebsetzung und Gebrauch, 54  
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 58  
Reinigung und Pflege, 59

**RU**

Русский

## Руководство по эксплуатации ДУХОВОЙ ШКАФ

### Содержание

Руководство по эксплуатации, 2  
Предупреждения, 8  
Сервисное обслуживание, 10  
Описание прибора, 17  
Установка, 70  
Включение и эксплуатация, 72  
Меры предосторожности и рекомендации, 76  
Техническое обслуживание и уход, 77

**NL**

Nederlands

## Gebruiksaanwijzing KOOKPLAAT

### Inhoud

Gebruiksaanwijzing, 2  
Belangrijk, 7  
Service, 10  
Beschrijving van het apparaat, 16  
Het installeren, 61  
Starten en gebruik, 63  
Voorzorgsmaatregelen en advies, 67  
Onderhoud en verzorging, 68

**DK**

Dansk

## Brugsanvisning KOGEPLEDE

### Oversigt

Brugsanvisning, 2  
Advarsler, 9  
Assistance, 10  
Beskrivelse af apparatet, 18  
Installation, 79  
Igangsætning og anvendelse, 81  
Forholdsregler og råd, 85  
Vedligeholdelse og pleje, 86

IT

## Avvertenze

**ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

**ATTENZIONE:** Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

**ATTENZIONE:** Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

**ATTENZIONE:** Se la superficie vetroceramica è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.

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

Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiari, coperchi, ecc.) sul piano perchè possono diventare caldi.

“Dopo l'uso, spegnere il piano cottura per mezzo del suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.”

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

GB

## Warnings

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept

---

away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

**WARNING:** If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.

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

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

**FR**

## **Avertissements**

**ATTENTION :** Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ES

## Advertencias

**ATTENTION** : Laisser un récipient de cuisson avec de l'huile ou de la graisse sur un foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie. Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

**ATTENTION** : Risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

**ATTENTION** : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

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

Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table car 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.

Cet appareil ne peut pas être allumé au moyen d'un temporisateur extérieur ou d'un système de commande à distance séparé.

**ATENCIÓN**: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

**ATENCIÓN**: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

**ATENCIÓN**: Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

---

**ATENCIÓN:** Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.

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

No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la placa de cocción porque pueden calentarse.

Después del uso apague la placa de cocción utilizando su mando y no tenga en cuenta el detector de ollas.

El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.

**DE**

## **Hinweise**

**ZUR BEACHTUNG:** Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende

Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

**ZUR BEACHTUNG:** Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen. NIEMALS eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.

**ZUR BEACHTUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochstellen liegen lassen.

**ZUR BEACHTUNG:** Sollte die Glaskeramikoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.

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

Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das

---

Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden. mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Nach dem Gebrauch schalten Sie bitte das Kochfeld über seine Bedienungsvorrichtung aus, und verlassen Sie sich nicht auf den Topferfassungsfühler. PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan. U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.

Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden. PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.

**NL**

## **Belangrijk**

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen

Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden. Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen door middel van het bedieningsmechanisme en niet uitsluitend te vertrouwen op de pannensensor.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer of door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.

**RU**

## Предупреждения

**ВНИМАНИЕ:** Данный прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Допускайте до плиты детей младше 8 лет только под постоянным надзором. Прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний только под настоящим надзором или после инструктажа в отношении безопасного использования и только в том случае, если они понимают связанные с этим риски. Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.

**ВНИМАНИЕ:** Опасно оставлять без присмотра горелку, загрязненную жиром и маслами, это может привести к пожару. НИКОГДА не

пытайтесь тушить пламя/пожар водой; выключите прибор и накройте пламени, например, крышкой или пожарным одеялом.

**ВНИМАНИЕ:** Риск пожара: не оставляйте предметы на варочных поверхностях.

**ВНИМАНИЕ:** Если стеклокерамическая поверхность потрескалась, отключите прибор во избежание поражения электрическим током.

Никогда не используйте паровые очистители или очистители высокого давления для чистки прибора.

Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную поверхность ввиду риска сильного нагревания.

После использования выключите плиту с помощью специальной ручки, не пользуйтесь детектором кастрюль.»

Прибор не предназначен для включения через внешний таймер или отдельную систему с дистанционным управлением.



DK

## Advarsler

**BEMÆRK:** Apparatet samt dets tilbehør kan blive meget varme under brug. Man skal passe på ikke at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk medmindre de konstant overvåges. Apparatet kan anvendes af børn fra 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring eller kendskab til apparatet, blot de overvåges på passende måde eller at de er blevet indlært i hvorledes apparatet anvendes på en sikker måde og såfremt de er opmærksomme på de tilhørende farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden overvågning.

**BEMÆRK:** Hvis man efterlader en kogeplade med fedtstoffer eller olier uovervåget, kan dette være farligt og fremprovokere brand. Man skal **ALDRIG** forsøge at slukke en flamme/brand med vand, men i stedet for slukke apparatet og dække flammen til for eksempel med et låg eller med et brandsikkert tæppe.

**BEMÆRK:** Risiko for brand: Efterlad aldrig genstande på kogepladerne.

**BEMÆRK:** Hvis den glaskeramiske overflade er revnet, skal man slukke apparatet for at undgå mulige elektriske stød.

Brug aldrig damprensere eller højtryksrensere til apparatets rengøring.

Læg ikke metal-genstande (knive, skeer, låg osv.) på pladen eftersom at de kan blive varme.

“Sluk kogepladen vha. dets kommandoanordning efter brug, og stol ikke på at grydedektoren gør dette.”

Apparatet er ikke designet til at blive sat i drift vha. en ekstern timer eller vha. et separat fjernstyringsystem.

**IT**

## Assistenza

### Comunicare:

- il tipo di anomalia
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristica posta sull'apparecchio.

**GB**

## Assistance

### Communicating:

- the type of problem encountered.
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

**FR**

## Assistance

### Indiquez-lui :

- le type d'anomalie
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

**ES**

## Asistencia

### Comunique:

- el tipo de anomalía
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

**DE**

## Kundendienst

### Geben Sie bitte Folgendes an:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

**NL**

## Service

### U moet doorgeven:

- het type storing
- het model apparaat (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje links onderin het koelgedeelte.

**RU**

## Сервисное обслуживание

### Сообщите:

- тип неисправности
- модель изделия (Mod.)
- серийный номер (S/N)

Эту информацию можно найти на табличке прибора.

**DK**

## Assistance

### Man skal oplyse:

- fejl-type
- maskinmodel (Mod.)
- serienummer (S/N)

Disse informationer findes på typeskiltet der er placeret bagpå apparatet.

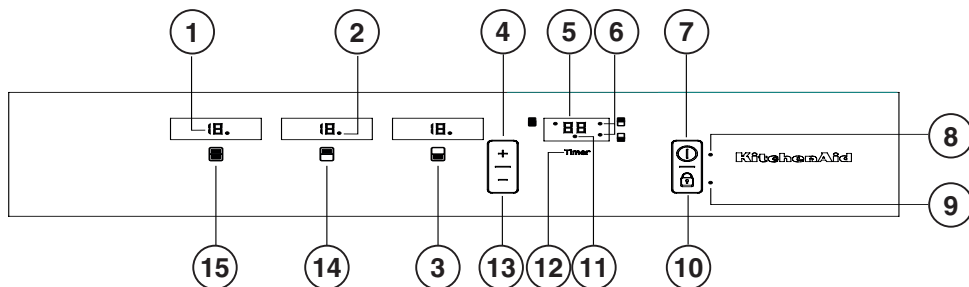
## Descrizione dell'apparecchio

### Vista d'insieme

1. Display **INDICATORE POTENZA**
2. Spia **ZONA DI COTTURA SELEZIONATA**
3. Tasto **SELEZIONE ZONA DI COTTURA ANTERIORE**
4. Tasto **AUMENTO POTENZA**
5. Display **TIMER DI PROGRAMMAZIONE**
6. Spia **ZONA DI COTTURA PROGRAMMATA**
7. Tasto **ON/OFF**
8. Spia **ON/OFF**
9. Spia **COMANDI BLOCCATI**
10. Tasto **BLOCCO DEI COMANDI**
11. Tasto **TIMER DI PROGRAMMAZIONE**
12. Spia **CONTAMINUTI**
13. Tasto **DIMINUIZIONE POTENZA**
14. Tasto **SELEZIONE ZONA DI COTTURA POSTERIORE**
15. Tasto **SELEZIONE ZONA DI COTTURA UNICA**

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 **DIMINUIZIONE POTENZA** per regolare la potenza e spegnere la piastra (vedi Avvio e utilizzo).



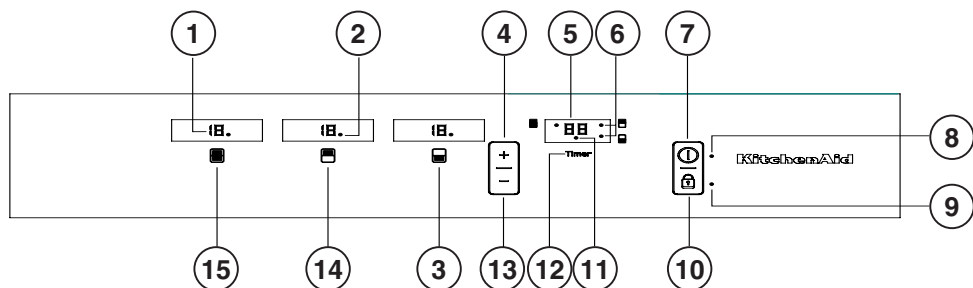
## Description of the appliance

### Overall view

1. **POWER LEVEL INDICATOR** display
2. **SELECTED COOKING ZONE** indicator light
3. **FRONT COOKING ZONE SELECTOR** button
4. **INCREASE POWER** button
5. **PROGRAMME TIMER** display
6. **PROGRAMMED COOKING ZONE** indicator light
7. **ON/OFF** button
8. **ON/OFF** indicator light
9. **CONTROLS LOCKED** indicator light
10. **CONTROL LOCK** button
11. **PROGRAMME TIMER** button
12. **TIMER** indicator light
13. **DECREASE POWER** button
14. **REAR COOKING ZONE SELECTOR** button
15. **SINGLE COOKING ZONE SELECTOR** button

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).



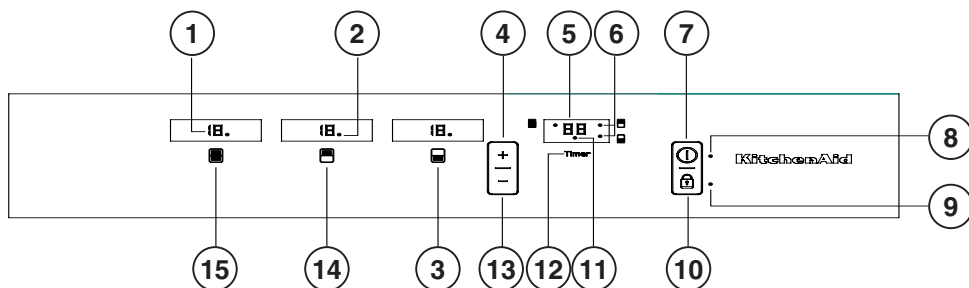
## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble

1. INDICATEUR DE PUISSANCE
2. Voyant FOYER SÉLECTIONNÉ
3. Touche SÉLECTION FOYER AVANT
4. Touche AUGMENTATION DE PUISSANCE
5. Afficheur MINUTEUR PROGRAMMATEUR
6. Voyant FOYER PROGRAMMÉ
7. Touche ON/OFF
8. Voyant ON/OFF
9. Voyant COMMANDES VERROUILLÉES
10. Touche VERROUILLAGE DES COMMANDES
11. Touche MINUTEUR PROGRAMMATEUR
12. Voyant MINUTEUR
13. Touche DIMINUTION DE PUISSANCE
14. Touche SÉLECTION FOYER ARRIÈRE
15. Touche SÉLECTION ZONE CONTINUE

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 VERROUILLEES** pour signaler le verrouillage des commandes (voir Mise en marche et Utilisation).
- Voyant **FOYER SELECTIONNÉ** 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).



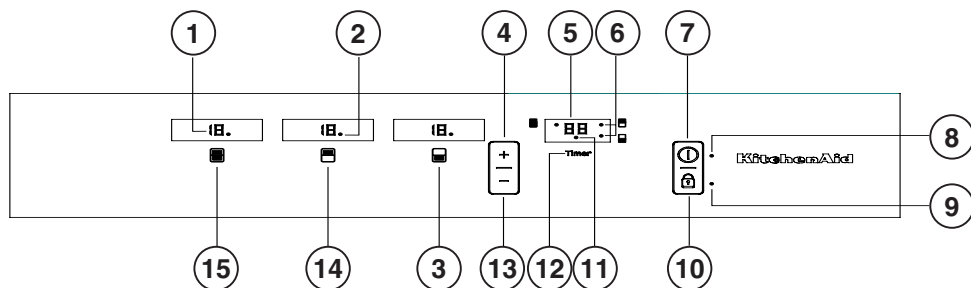
## Descripción del aparato

### Vista en conjunto

1. Pantalla **INDICADOR DE POTENCIA**
2. Piloto **ZONA DE COCCIÓN SELECCIONADA**
3. Botón **SELECCIÓN DE LA ZONA DE COCCIÓN DELANTERA**
4. Botón **AUMENTO DE POTENCIA**
5. Pantalla **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN**
6. Piloto **ZONA DE COCCIÓN PROGRAMADA**
7. Botón **ON/OFF**
8. Piloto **ON/OFF**
9. Piloto **MANDOS BLOQUEADOS**
10. Botón **BLOQUEO DE MANDOS**
11. Botón **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN**
12. Piloto **CONTADOR DE MINUTOS**
13. Botón **DISMINUCIÓN DE POTENCIA**
14. Botón **SELECCIÓN DE LA ZONA DE COCCIÓN POSTERIOR**
15. Botón **SELECCIÓN DE LA ZONA DE COCCIÓN ÚNICA**

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).



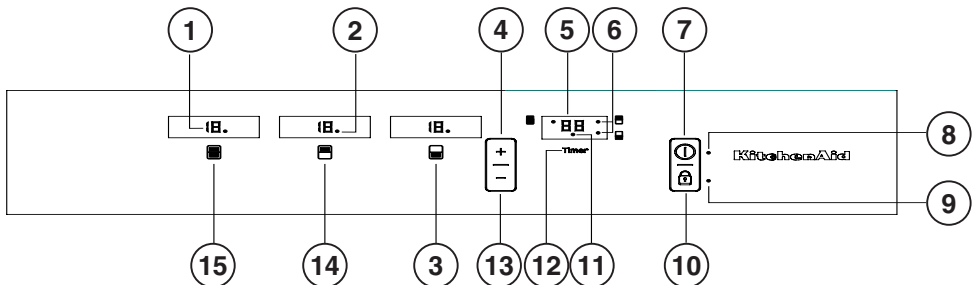
## Beschreibung Ihres Gerätes

### Geräteansicht

1. LEISTUNGSANZEIGE
2. Kontrollleuchte **GEWÄHLTE KOCHZONE**
3. Wähltaste **KOCHZONE VORNE**
4. Taste **ERHÖHEN DER LEISTUNG**
5. Display **PROGRAMMIERTIMER**
6. Kontrollleuchte **PROGRAMMIERTE KOCHZONE**
7. Taste **ON/OFF**
8. Kontrollleuchte **ON/OFF**
9. Kontrollleuchte **SCHALTELEMENTE GESPERRT**
10. Taste **SPERRE DER SCHALTELEMENTE**
11. Taste **PROGRAMMIERTIMER**
12. Kontrollleuchte **KURZZEITWECKER**
13. Taste **HERABSETZEN DER LEISTUNG**
14. Wähltaste **KOCHZONE HINTEN**
15. Taste **WAHL DER EINZIGEN KOCHZONE**

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).



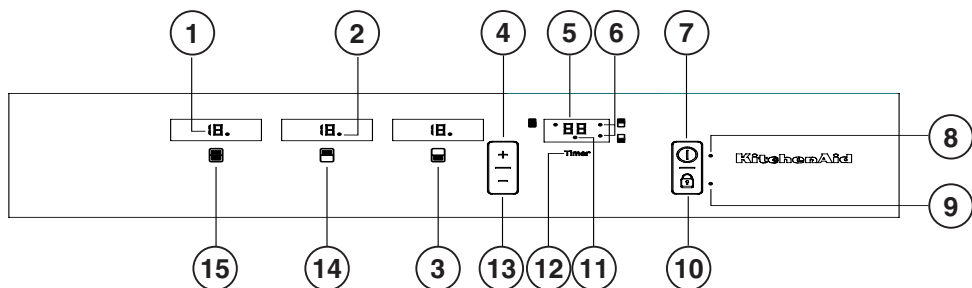
## Beschrijving van het apparaat

### Algemeen aanzicht

1. Display **AANWIJZER VERMOGE**
2. Controlelampje **GESELECTEERDE KOOKZONE**
3. Toets **SELECTEREN VOORSTE KOOKZONE**
4. Toets **TOENAME VERMOGEN**
5. Display **PROGRAMMERINGSTIMER**
6. Controlelampje **GEPROGRAMMEERDE KOOKZONE**
7. Toets **ON/OFF**
8. Controlelampje **ON/OFF**
9. Controlelampje **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL**
10. Toets **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL**
11. Toets **PROGRAMMERINGSTIMER**
12. Controlelampje **TIMER**
13. Toets **AFNAME VERMOGEN**
14. Toets **SELECTEREN ACHTERSTE KOOKZONE**
15. Toets **SELECTEREN ENKEL KOOKGEDEELTE**

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).





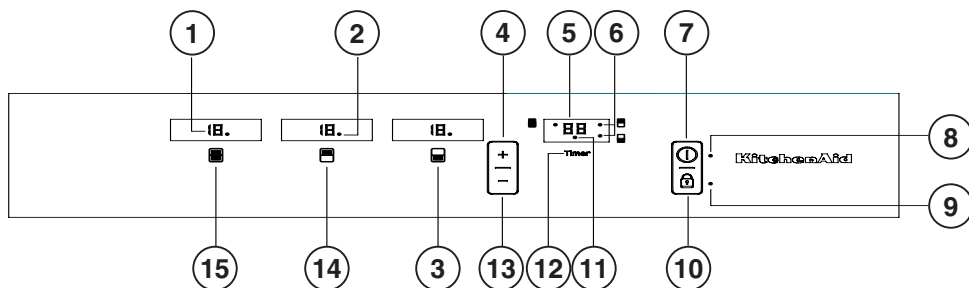
## Описание прибора

### Общий вид

1. Дисплей **ИНДИКАТОР МОЩНОСТИ**
2. Индикатор **ВЫБРАННАЯ ЗОНА ВАРКИ**
3. Кнопка **ВЫБОР ПЕРЕДНЕЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ**
4. Кнопка **УВЕЛИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ**
5. Дисплей **ТАЙМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ**
6. Индикатор **ЗАПРОГРАММИРОВАННАЯ ЗОНА ВАРКИ**
7. Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ**
8. Инд.лампочка **ВКЛ/ВЫКЛ**
9. Индикатор **КНОПКИ ЗАБЛОКИРОВАНЫ**
10. Кнопка **БЛОКИРОВКА КНОПОК**
11. Кнопка **ТАЙМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ**
12. Индикатор **ТАЙМЕР**
13. Кнопка **УМЕНЬШЕНИЕ МОЩНОСТИ**
14. Кнопка **ВЫБОР ЗАДНЕЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ**
15. Кнопка **ВЫБОР ЕДИНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ**

Описание панели управления представлено здесь только в виде примера: оно не может быть точным воспроизведением приобретенной модели.

- Дисплей **ТАЙМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ** показывает выбор программирования (см. Включение и использование).
- Кнопка **ТАЙМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ** активирует программирование для каждой зоны варки (см. Включение и использование).
- Индикаторы **ЗАПРОГРАММИРОВАННАЯ ЗОНА ВАРКИ** показывают, что была запрограммирована конфорка (см. Включение и использование).
- Кнопка **ON/OFF** для включения и выключения.
- Индикатор **ON/OFF** сигнализирует включение прибора.
- Кнопка **БЛОКИРОВКА КНОПОК** для предотвращения случайного изменения настроек варочной панели (см. Включение и использование).
- Индикатор **КНОПКИ ЗАБЛОКИРОВАНЫ** сигнализирует блокировку (см. Включение и использование).
- Кнопка **ВЫБРАННАЯ ЗОНА ВАРКИ** указывает на то, что была выбрана варочная зона и возможны различные регулировки
- Кнопка **ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** для выбора нужной зоны варки
- Индикатор **МОЩНОСТЬ** показывает визуально заданный уровень нагревания.
- Кнопка **УВЕЛИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ** для включения конфорки и регулировки мощности (см. Включение и использование).
- Кнопка **УМЕНЬШЕНИЕ МОЩНОСТИ** для регулировки мощности и выключения конфорки (см. Включение и использование).



**DK**

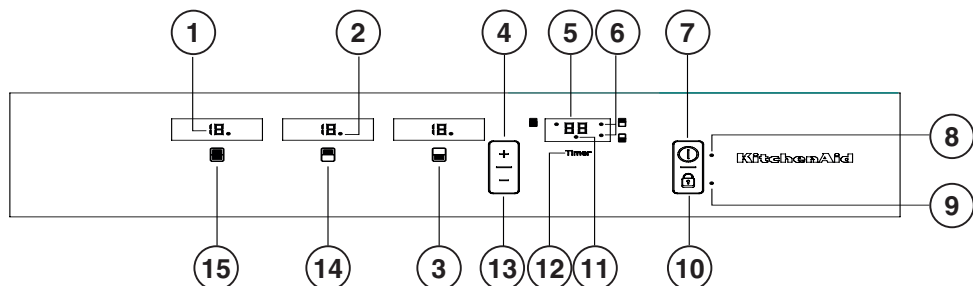
## Beskrivelse af apparatet

### Oversigt

1. Display **STYRKE-INDIKATOR**
2. Kontrollampe **DEN VALGTE KOGEZONE**
3. Taster **VALG AF FORRESTE KOGEZONE**
4. Taster **STYRKE FORØGELSE**
5. Display **PROGRAMMERINGS-TIMER**
6. Kontrollampe **PROGRAMMERET KOGEZONE**
7. Taster **ON/OFF**
8. Kontrollampe **ON/OFF**
9. Kontrollampe **LÅSTE KOMMANDOER**
10. Taster **KOMMANDO-LÅS**
11. Taster **PROGRAMMERINGS-TIMER**
12. Kontrollampe **MINUT-UR**
13. Taster **STYRKE-FORMINDSKELSE**
14. Taster **VALG AF BAGERSTE KOGEZONE**
15. Taster **VALG AF EN ENKELT UDVIDET KOGEZONE**

Betjeningspanelet, der er beskrevet i denne vejledning, er kun et repræsentativt eksempel: Det svarer muligvis ikke præcist til panelet på den købte model.

- Display **PROGRAMMERINGS-TIMER** visualiserer valgene der relaterer til programmeringen (se Igangsætning og anvendelse).
- Taster **PROGRAMMERINGS-TIMER** for at aktivere hver kogezones programmering (se Igangsætning og anvendelse).
- Kontrollampe **PROGRAMMERET KOGEZONE** viser at den relaterende kogezone er programmeret (se Igangsætning og anvendelse).
- Taster **ON/OFF** for at tænde og slukke apparatet.
- Kontrollampe **ON/OFF** viser at apparatet er tændt.
- Taster **KOMMANDO-LÅS** for at forhindre tilfældige ændringer på kogepladens reguleringer (se Igangsætning og anvendelse).
- Kontrollampe **LÅSTE KOMMANDOER** viser at kommandoerne er låste (se Igangsætning og anvendelse).
- Kontrollampe **DEN VALGTE KOGEZONE** viser at den relaterende kogezone er blevet valgt og derfor er de forskellige reguleringer mulige
- Taster **VALG AF KOGEZONE** for at vælge den ønskede kogezone
- Indikator **STYRKE** signalerer visuelt det indstillede varmeniveau.
- Taster **STYRKE FORØGELSE** for at tænde kogepladen og regulere styrken (se Igangsætning og anvendelse).
- Taster **STYRKE FORMINDSKELSE** for at regulere styrken og slukke pladen (se Igangsætning og Anvendelse).



## Installazione

! 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

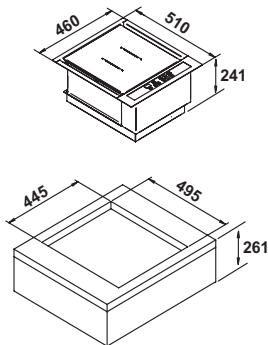
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

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

### Incasso

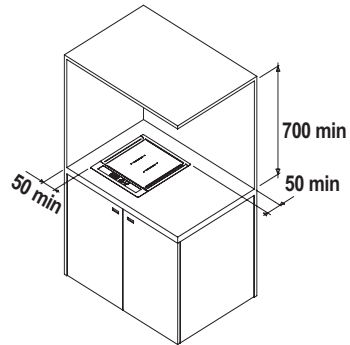
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

- 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 (KHCMS 45000)

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.

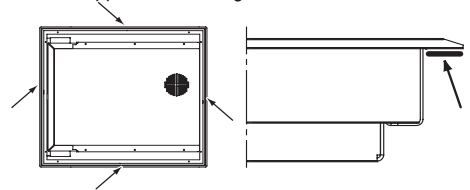


### Fissaggio al mobile

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.

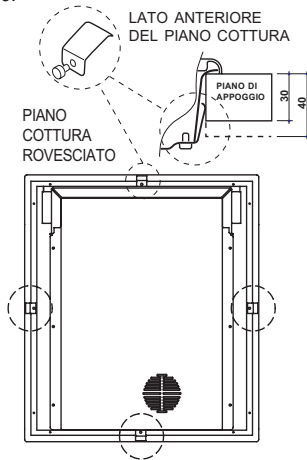


- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura del precedente paragrafo

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.

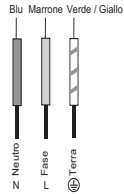
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

**! 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;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghie 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 (vedi Assistenza).

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


## 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  e .

### 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 il livello di potenza.
3. Premere il tasto di programmazione **Timer**.

Lampeggia la spia corrispondente alla zona scelta.

4. Impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti  e .



5. Confermare agendo sul tasto **Timer** oppure si seleziona in automatico dopo 10 secondi. 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 piastre programmate, premere ripetutamente il tasto **Timer**: verranno mostrati in sequenza e in senso orario i tempi del contaminuti e di tutte le piastre programmate, a partire da quella anteriore sinistra.



### Modificare la programmazione



1. Premere ripetutamente il tasto **Timer** 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 **Timer**.

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 **Timer** finchè la spia contaminuti non si accende .
2. Impostare la durata desiderata tramite i tasti  e .
3. Confermare premendo il tasto **Timer**.

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

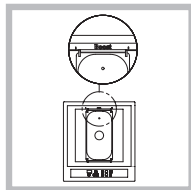
Quando il piano cottura è in funzione, è possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche fortuite alle regolazioni . Per attivare la funzione tenere premuto per 2 secondi il tasto ; i comandi si bloccano e la spia che si trova sopra al tasto si accende.

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 Multiple consente di cuocere velocemente qualsiasi tipo di ricetta senza comprometterne la qualità.

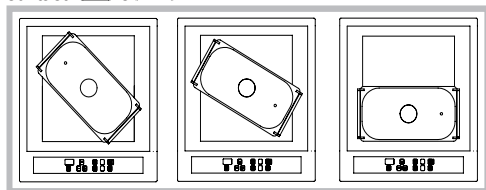
In particolare, la funzione "Boost" velocizza ulteriormente la realizzazione di cotture come la pasta o qualsiasi tipo di frittura, riducendo circa al 50% i tempi rispetto all'utilizzo della vasca con una sola zona cottura (posizione orizzontale).




**Per raggiungere l'ebollizione dell'acqua o per eseguire frittiture 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, non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

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 7,5 ore di funzionamento, la anteriore dopo 9,5 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	KHCFM 45000 KHCFM 45000
Zone di cottura	Potenza (in W)
Posteriore	I 1400 W
Anteriore	I 1400 W
Potenza totale	2800

### Legenda:

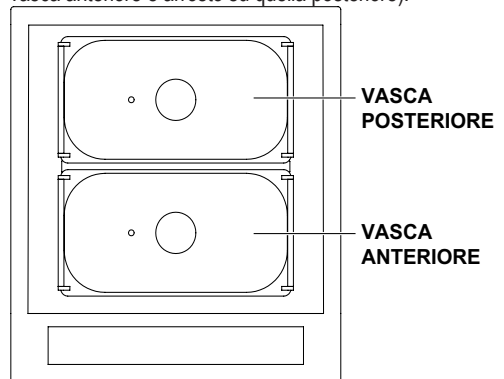
I = zona di cottura a induzione semplice

## 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:

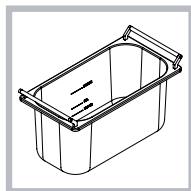
- friggere pesce, patate, carne, ecc...
- cuocere al vapore verdure, pesce, ecc...
- cuocere ad acqua pasta, verdure, riso, ecc...
- cottura arrosto
- cuocere a bassa temperatura

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



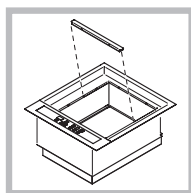
**Livelli di potenza consigliati per vari tipi di cottura:**

Livelli	Tipi di cottura	Note
1	Cioccolato fuso	
1-2-3	Bassa temperatura	Mescolare ogni tanto
4-5-6-7	Riduzione di salse	
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

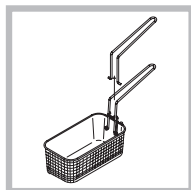
**Accessori in dotazione****Vasca cottura**

Può essere utilizzata come una normale pentola per realizzare arrosti, 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.

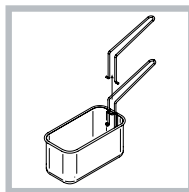
**Divisorio vasche**

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

**Cesto frittura**

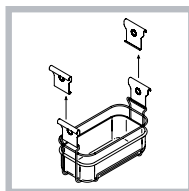
Mettere l'olio nella vasca cottura e inserire il cesto frittura. E' possibile estrarre la maniglia e chiudere con il coperchio in vetro. Terminata la cottura estrarre il cesto, appoggiarlo

sulla maniglia della vasca cottura per far scolare l'olio.

**Cesto cuocipasta**

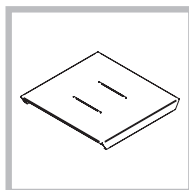
Mettere l'acqua nella vasca cottura e inserire il cesto cuocipasta. E' possibile estrarre la maniglia e chiudere con il coperchio in vetro. Terminata la cottura

estrarre il cesto della vasca cottura e scolare la pasta.

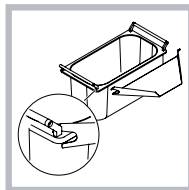
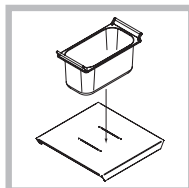
**Cesto vapore con relativo supporto e maniglie**

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.

## Precauzioni e consigli

! 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.

**C** 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.

- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiari, coperchi, ecc.) sul piano perchè possono diventare caldi.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**



## Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/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

## 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 gli 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 scolorimenti 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

## Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

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

### Positioning

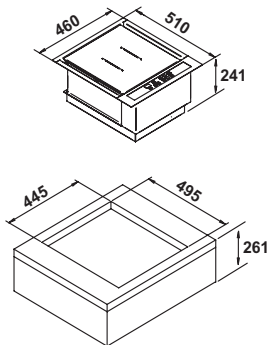
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).

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

### Built-in appliance

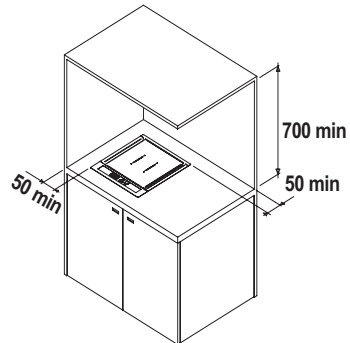
Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly.

- 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 (KHCMS 45000)

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.

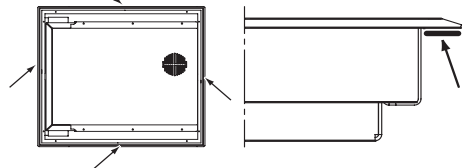


### Securing the appliance to the cabinet

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.

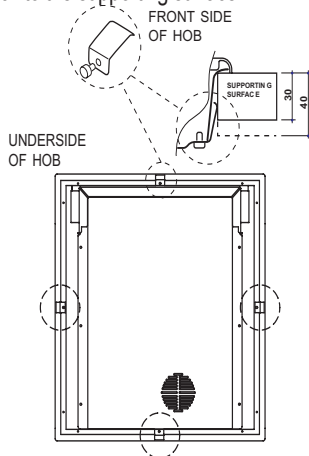


- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure accompanying the previous paragraph.

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.

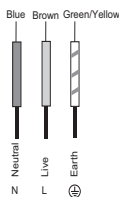
! All parts that ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

**! 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 supply cable to the mains

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

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

Before connecting 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.
- the voltage is in the range between the 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 (see Assistance).

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

## 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 level of the cooking zone.

3. Press the **Timer** programming button. The indicator light corresponding to the selected zone will start flashing.

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

5. Confirm by pressing the **Timer** button or automatic selection occurs after 10 seconds. 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 hotplates, press the **Timer**: button repeatedly: the time remaining for each hotplate will be shown sequentially in a clockwise order, starting from the front left hotplate.



### Changing the programme



1. Press button **Timer** 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 **Timer**.

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 **Timer** until the timer indicator light turns on.
2. Set the desired duration using buttons  and .

### 3. Confirm by pressing button **Timer**.

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

### Control panel lock

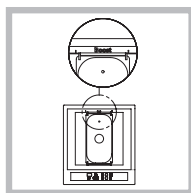
When the hob is switched on, the oven controls may be locked in order to prevent the settings from being changed accidentally. To activate the function, press and hold button  for 2 seconds; the controls will be locked and the indicator light above the button will switch on.

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

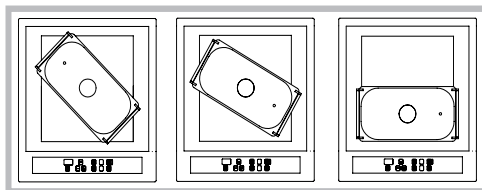
The extreme flexibility and versatility of the Multiplò means it is possible to cook any type of dish quickly, without compromising its quality.

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

Press the button  to switch off the appliance - do not rely solely on the pan sensor.

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 7,5 hours of continuous operation, while the front hotplate is set to 2 and will switch off after 9,5 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

<b>Hobs</b>	<b>KHCMF 45000 KHCMS 45000</b>
<b>Cooking zone</b>	<b>Power (W)</b>
Rear	1 1400 W
Front	1 1400 W
Total power	2800

### Key:

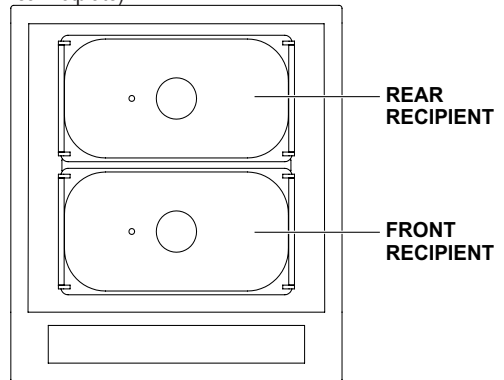
I = single induction cooking zone

## 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.

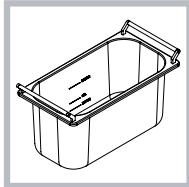
Thanks to the separate cooking recipients, it is possible to prepare two dishes at the same time (for example, pasta in the front recipient and a pan-roast dish on the rear hotplate).



## 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

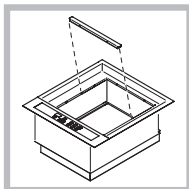
## Accessories supplied



### Cooking recipient

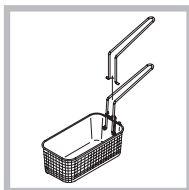
This may be used as a normal saucepan, to cook pan-roasted dishes, sauces, etc... The maximum fill levels for each cooking method are marked on the inside of the recipient:

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



### Recipient divider

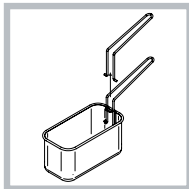
Separates the two cooking recipients supplied while keeping them stable.



### 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,

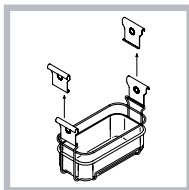
remove the basket and rest it on the handle of the cooking recipient so that the oil drains off.



### 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,

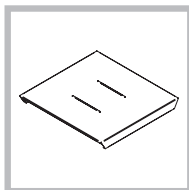
remove the pasta basket from the cooking recipient and drain the pasta.



### Steamer basket with special rest and handles

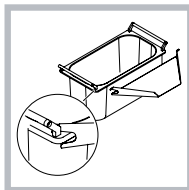
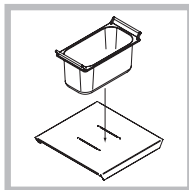
Pour water into the cooking recipient and insert the steamer basket and its special rest, as shown in the figure. Close the glass cover supplied. Once

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.

## Precautions and tips

! 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.



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.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**



## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose

of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

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.

## Maintenance and care

### 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

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

## Installation

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

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

### Positionnement

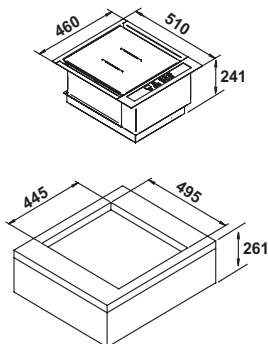
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! 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

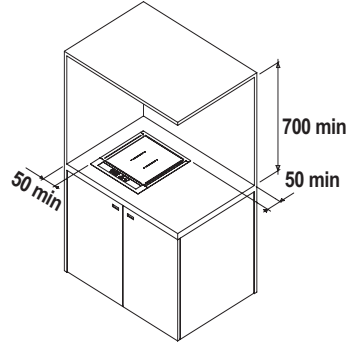
Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

- 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 (KHCMS 45000)

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.

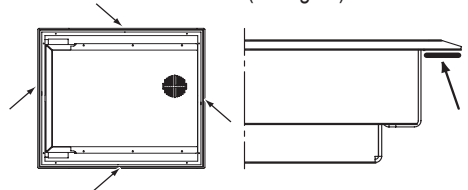


### Fixation au meuble

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).

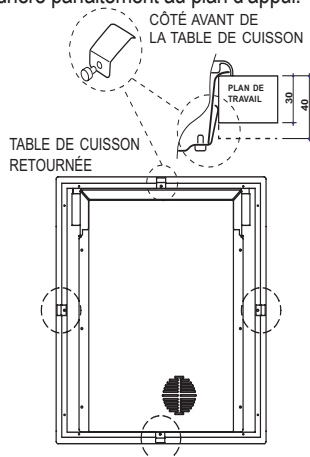


- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure du paragraphe précédent.

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.

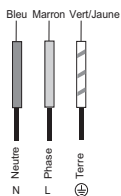
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

**! 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 la plaquette 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

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.

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, des températures 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, assurez-vous 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 plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez 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.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

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


## 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


! 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 le niveau de puissance du foyer.
3. Appuyer sur la touche de programmation **Timer**. Le voyant correspondant au foyer sélectionné clignote.
4. Sélectionner la durée de cuisson désirée à l'aide des touches  et .
5. Valider en appuyant sur la touche **Timer**, sinon la sélection se fait automatiquement au bout de 10 secondes. 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 programmés, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche **Timer**: il y aura  affichage à la suite et dans le sens des aiguilles d'une montre des temps du minuteur et de tous les foyers programmés, en partant du foyer avant gauche.

### Modifier la programmation

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche **Timer** 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 **Timer** 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 **Timer** jusqu'à ce que le voyant minuteur s'allume.

2. Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches **-** et **+**.

3. Appuyer sur la touche **Timer** 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

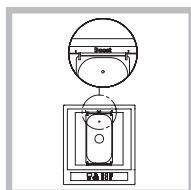
Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage. Pour activer la fonction, appuyer 2 secondes de suite sur la touche **🔒**; pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume.

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 Multiplo 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).



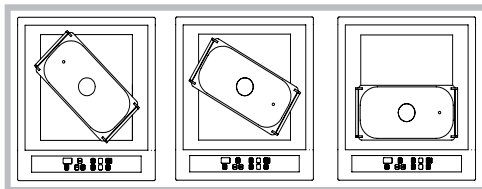
(voir figure).

**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"

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. Ne pas se fier au détecteur de casserole.

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 7,5 heures de fonctionnement tandis que le foyer avant s'éteindra au bout de 9,5 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	KHCFM 45000 KHCFM 45000
Foyers	Puissance (en W)
Arrière	1400 W
Avant	1400 W
Puissance totale	2800

## Légende:

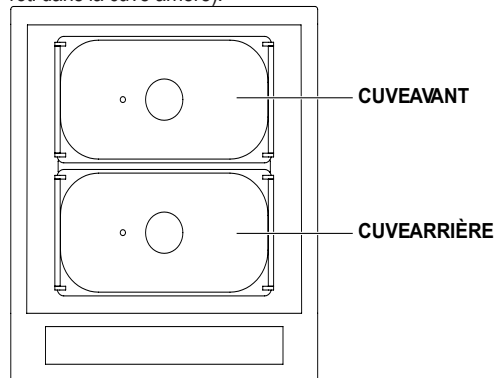
| = foyer à induction simple

## 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).

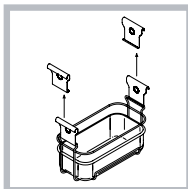


## Niveaux de puissance conseillés pour les différents types de cuisson :

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

## 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.

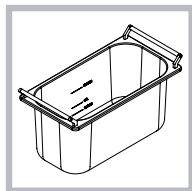


## Panier vapeur, support et poignées

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.

## Accessoires fournis

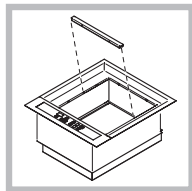


### Cuve de cuisson

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

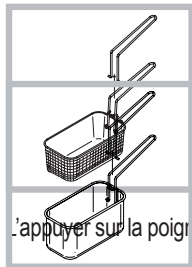
indiqués dans la cuve :

- 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

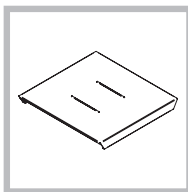
Permet la stabilité de l'élément et la séparation des deux cuves fournies.



### Panier pour friture

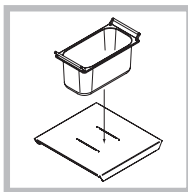
Mettre l'huile dans la cuve et introduire le panier. La poignée peut être extraite et l'ensemble peut être fermé à l'aide du couvercle en verre. Au terme de la cuisson, extraire le panier.

Appuyer sur la poignée de la cuve pour égoutter l'huile.



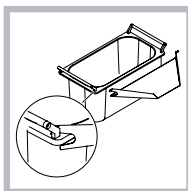
### Couvercle

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.**

## Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

 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.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères,

couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.

- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**



## Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

# Nettoyage et entretien

## Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez 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.

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

Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou

## Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En 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

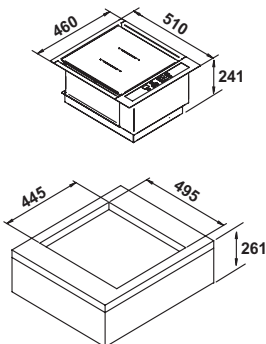
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! 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

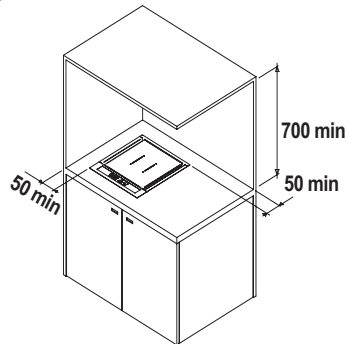
Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- 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 (KHCMS 45000)

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 65jæ.

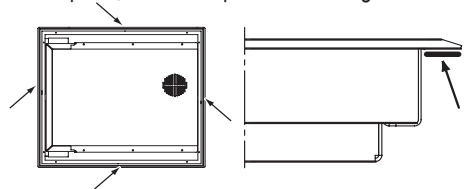


### Fijación al mueble

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.

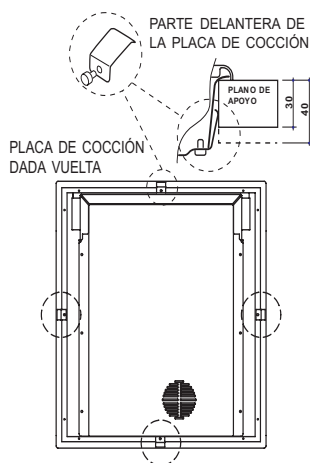


- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura del párrafo anterior.

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, céntrala 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.

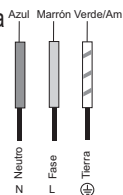
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

! 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

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características.

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;
- 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 (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

## 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  y ; 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. Regule el nivel de potencia de la zona de cocción
3. Pulse el botón de programación **Timer**. Centelleará el piloto correspondiente a la zona elegida.
4. Seleccione la duración de la cocción deseada utilizando los botones  y .
5. Confirme la operación presionando el botón **Timer**, si no lo hace, después de 10 segundos se selecciona automáticamente. 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 placas programadas, presione varias veces el botón **Timer**: se mostrarán secuencialmente y en sentido horario los tiempos del contador de minutos y de todas las placas programadas, comenzando por la que está ubicada adelante a la izquierda.



### Modificar la programación

1. Presione varias veces el botón **Timer** 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 **Timer**.

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 **Timer** 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 **Timer**.

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.

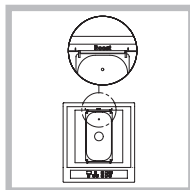
Para poder volver a realizar regulaciones (por ej.: interrumpir la cocción), es necesario desbloquear los mandos: presione el botón durante algunos instantes, la luz testigo se apagará y el panel de control se desbloqueará.

## 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 cuba con sólo una zona de cocción (posición

horizontal).

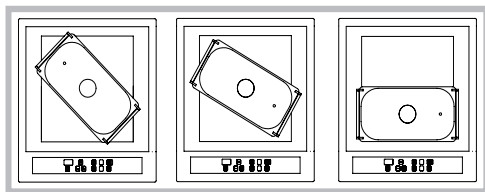


**Para alcanzar la ebullición del agua o para realizar frituras rápidas**, basta encender la placa colocando la cuba simple en la zona central y en posición vertical con respecto a la palabra "boost" (ver la figura).

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 cuba 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 cuba 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, no confíe en el detector de ollas. 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 cuba de cocción, la placa emite calor sólo en

presencia de dicha cuba 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 cuba de cocción en el compartimiento respectivo.

### Indicadores de calor

Si después del uso del aparato, sigue encendido en el respectivo diplay una "H", significa que la zona caletada 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 7,5 ore di funzionamento, la anteriore dopo 9,5 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	KHCMF 45000 KHCMS 45000
Zonas de cocción	Potenza (in W)
Posterior	I 1400 W
Delantera	I 1400 W
Potencia total	2800

### Leyenda:

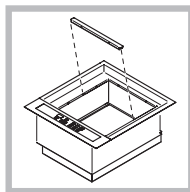
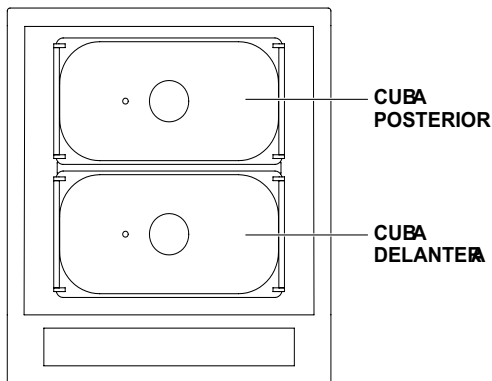
I = zona de cocción por inducción simple

### 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:

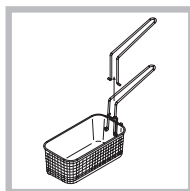
- Freír pescado, patatas, carne, etc.
- Cocinar al vapor verduras, pescado, etc.
- Cocer en agua pasta, verduras, arroz, etc.
- Asar
- Cocer a baja temperatura

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).



### Separador de cubas

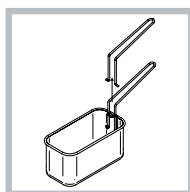
Permite estabilizar y al mismo tiempo separar las dos cubas de cocción en dotación.



### 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

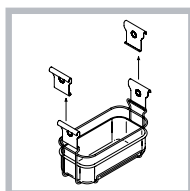
la manija de la cuba de cocción para escurrir el aceite.



### 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

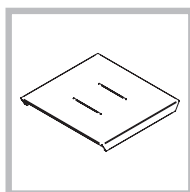
cuba de cocción y colar la pasta.



### 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.



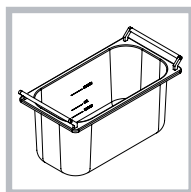
### Tapa

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

### Niveles de potencia sugeridos para diversos tipos de cocción:

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

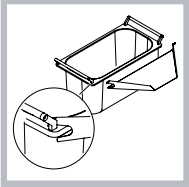
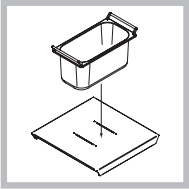


#### Cuba de cocción

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.





### Colador líquidos

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

## 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:**

## 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.

## Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.



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.

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.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**



## Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

# Mantenimiento y cuidados

## Cortar la 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 los 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 encimera 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.

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

# Installation

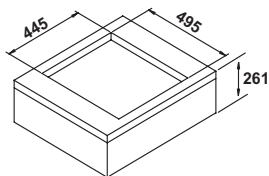
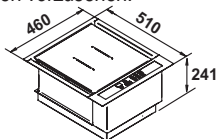
! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachzuschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

## 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:



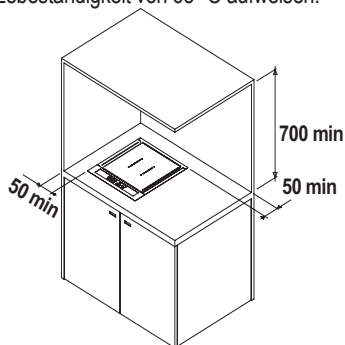
## Installation halbflächenbündiger Kochfelder (KHCMS 45000)

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.

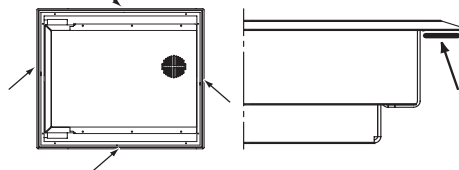


## Befestigung am Möbel

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

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

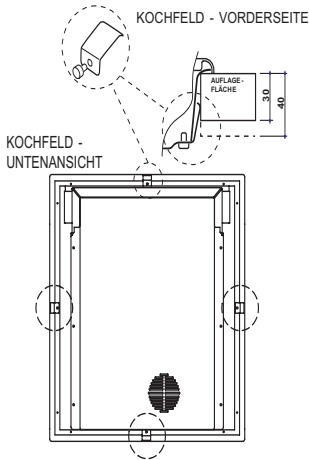
- Bevor Sie das Kochfeld an der Arbeitsfläche befestigen, verlegen Sie bitte die (mitgelieferte) Dichtung im Bereich unter dem Rand des Kochfeldes (siehe Abbildung).



- 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.

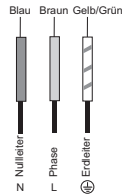
! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt sein, dass sie nur mithilfe eines Werkzeugs entfernt werden können.

! 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 Kochmulden sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf der Unterseite der Kochmulde) angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün. Wird die Kochmulde über einem Einbaubackofen installiert, müssen der Elektroanschluss der Kochmulde sowie der des Backofens getrennt voneinander vorgenommen werden. Dadurch wird eine ausreichende 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 Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).

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

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

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

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

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.


! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.






## 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  oder  drücken, alternativ dazu die Taste , wodurch die einzige Kochzone ausgewählt wird. Nach der Festlegung der zu steuernden Kochzonen die gewünschte Leistung über die Tasten  und  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 Leistungsstufe der Kochzone einstellen.
3. Drücken Sie die Programmierstaste **Timer**. Die Kontrollleuchte der ausgewählten Zone blinkt.
4. Die gewünschte Garzeit über die Tasten  und  einstellen.
5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste **Timer**, oder warten Sie 10 Sekunden für die automatische Auswahl. 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 KONTROLLLEUCHE „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 Kochfelder anzuzeigen drücken Sie wiederholt die Taste **Timer**: es werden in Folge und



im Uhrzeigersinn alle Zeiten des Kurzzeitweckers und der programmierten Kochfelder angezeigt, beginnend mit dem Kochfeld vorne links.

## Änderung der Programmierung

1. Drücken Sie mehrmals die Taste **Timer**, 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 **Timer**.

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 Programmierstaste **Timer** 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 **Timer**.

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

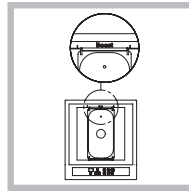
Während der Betriebszeit des Kochfeldes können die Schaltelemente gesperrt werden, um unvorgesehene Einstellungsänderungen zu verhindern. Zum Einschalten der Funktion halten Sie die Taste **Lock** für 2 Sekunden gedrückt; Die Schaltelemente werden gesperrt und die Kontrollleuchte im Bereich oberhalb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

Die Schaltelemente sind für weitere Einstellungen (z. B. Unterbrechen des Garvorgangs) wieder freizugeben:

Die Taste **Lock** 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).



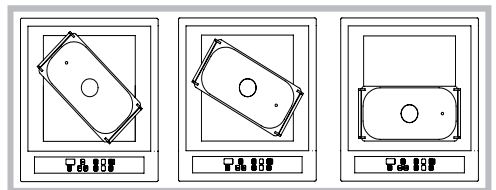
**Um Wasser zum Kochen zu bringen oder etwas schnell zu braten**, brauchen Sie nur die Kochzone einzuschalten und die einzelne Kochwanne zentral und vertikal zur Aufschrift "Boost" aufzustellen (siehe

Abbildung).


Drücken Sie die Taste **Boost**, 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 **Boost** und wählen Sie die gewünschte Leistung über die Tasten **-** und **+**.



## Kochfeld ausschalten

Durch Drücken der Taste  schalten Sie das Gerät aus; verlassen Sie sich dabei nicht auf den Topferfassungsfühler. Gesperrte Schaltelemente des Geräts bleiben nach dem Einschalten des Kochfeldes weiterhin gesperrt. Die Schaltelemente freigeben, 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 7,5 Std. Betriebszeit ausgeschaltet, die vordere erst nach 9,5 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

<b>Kochfelder</b>	<b>KHCMF 45000</b> <b>KHCMS 45000</b>
<b>Kochzonen</b>	<b>Leistung (W)</b>
Hinten	1400 W
Vorne	1400 W
<b>Gesamtleistung</b>	<b>2800</b>

### Legende:

| = Einfache Induktionskochzone

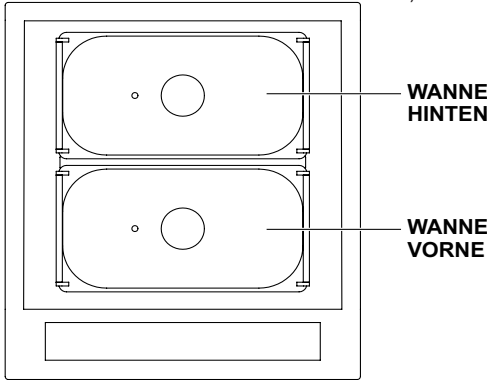
## Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

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

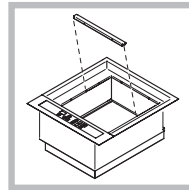


- Frittieren von Fisch, Kartoffeln, Fleisch usw.
- Dampfgaren von Gemüse, Fisch usw.
- Kochen von Nudeln, Gemüse, Reis usw. in Wasser
- Braten
- Garen bei geringen Temperaturen.

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

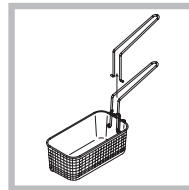


- WATER und OIL: Maximaler Wasser- und Ölfüllstand zur Vermeidung eines Überlaufs.
- VAPOR: Notwendiger Wasserfüllstand für das Dampfgaren.



### Wannentrennelement

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

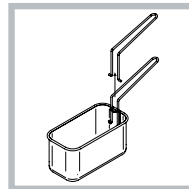


### Frittierkorb

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.

### Empfohlene Leistungsstufen für die unterschiedlichen Gararten:

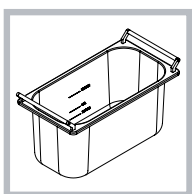
Stufen	Garart	Anmerkungen
1	Schmelzen von Schokolade	
1-2-3	Niedrige Temperatur	
4-5-6-7	Einkochen von Saucen	Ab und zu rühren
6-7-8	Dampfgaren Rührspeisen	z. B. Risotto
8-9-10	Bratspeisen/Anbräunen	Ab und zu rühren
13-14-15	Frittieren/Sieden	
16	Sieden/Frittieren	Rasch erhitzen und danach die entsprechende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



### Nudelkorb

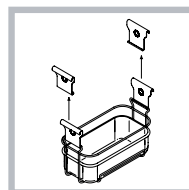
Wasser in die Wanne geben und den Nudelkorb einführen. Der Griff ist abnehmbar, wodurch die Wanne mit der Glasabdeckung geschlossen werden kann. Den Korb nach Abschluss des Garvorgangs entnehmen und die Nudeln abgießen.

### Mitgeliefertes Zubehör



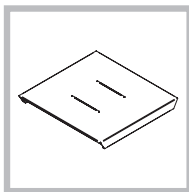
### Kochwanne

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



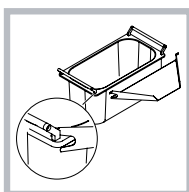
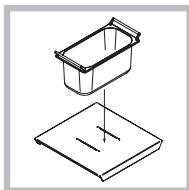
### Dampfkochkorb mit Halterung und Griff

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.

**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.

### 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.

## Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

**!** Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

- 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.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**



## Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

## Reinigung und Pflege

### 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

**DE** 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 abzuspuhlen 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.

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

## Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

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

### Plaatsing

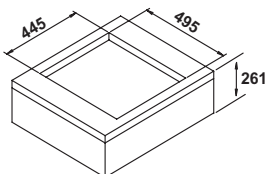
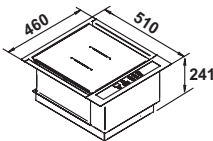
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! 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

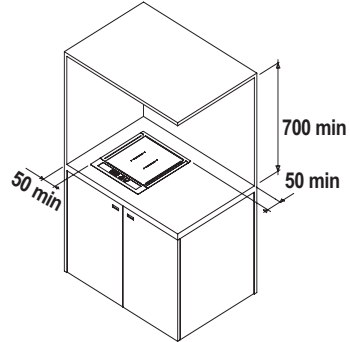
Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

- 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:



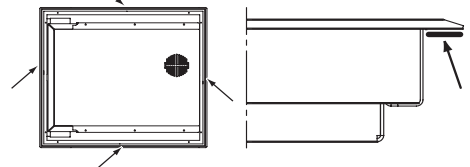
### Installatie van semi-inbouw kookplaten (MKHCMS 45000)

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

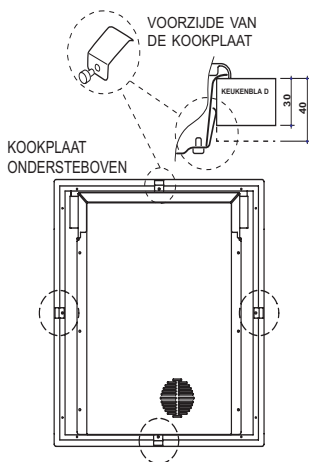
- Voordat u overgaat tot het vastzetten op het keukenblad brengt u de (bijgeleverde) afdichting aan langs de omtrek van de kookplaat zoals aangegeven in de afbeelding.



- 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 centreringsschroeven 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.

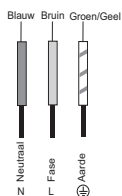
! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

**! 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

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, 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 het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

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

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en

mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

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






## 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. De gewenste stroomsterkte van het kookgedeelte instellen.
3. Druk op de programmeertoets **Timer**. Het controlelampje voor het betreffende kookgedeelte begint te knipperen.
4. Stel de gewenste kooktijd in door middel van de toetsen  en .
5. Bevestig door op de toets **Timer** te drukken, of na 10 seconden vindt automatische selectie plaats. 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 **Timer** 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 **Timer** 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 **Timer** 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 **Timer** 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 **Timer** te drukken. De timer begint onmiddellijk met aftellen. Als de tijd verstreken is hoort u 10 seconden lang een geluidssignaal.

## Blokkering van het bedieningspaneel

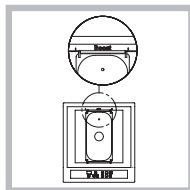
Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenst aanraken te vermijden. Om de functie te activeren houdt u de toets  2 seconden lang ingedrukt; Het bedieningspaneel wordt geblokkeerd en het controlelampje boven de toets gaat aan.

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).

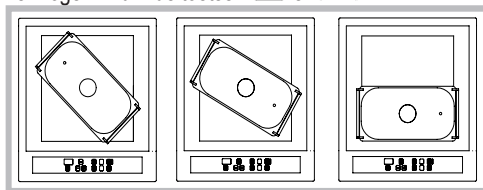


**Om het water sneller te doen koken of om gerechten snel te frituren**, is het voldoende de kookplaat in te schakelen en de enkele kuip centraal en verticaal te plaatsen t.o.v. de tekst "boost" (zie afbeelding).

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

Met de toets  wordt het apparaat uitgeschakeld. Vertrouw niet op de pannendetector.

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.

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

### 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 7,5 uur uitgaan, de voorste na 9,5 uur.

### Technische beschrijving van de modellen

Kookplaten	KHCMF 4500 KHCMS 4500
Kookzones	Vermogen (in W)
Achter	I 1400 W
Voor	I 1400 W
Totaal vermogen	2800

### Legenda:

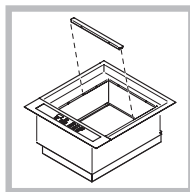
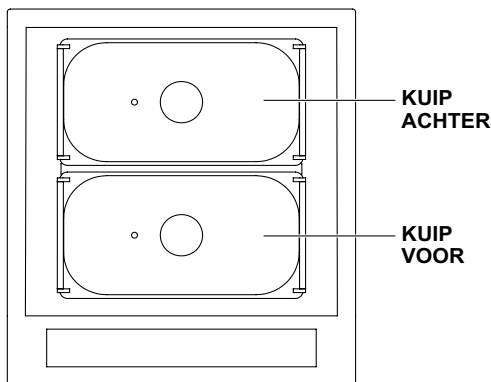
I = kookzone met eenvoudige inductie

### 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:

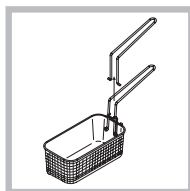
- vis, aardappels, vlees, enz. te bakken.
- groeten, vis, enz. te stomen.
- pasta, groente, rijst, enz. in water te koken.
- gerechten te braden.
- op lage temperatuur te koken.

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



### Afscheider kuipen

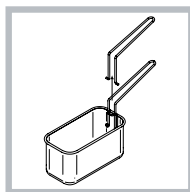
Hiermee bereikt u een betere stabiliteit van de bijgeleverde kuipen en kunt u ze tegelijkertijd scheiden.



### Frituurmand

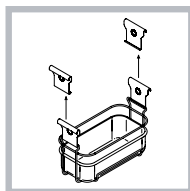
Doe de olie in de kuip en plaats er de frituurmand in. Het is mogelijk het handvat naar buiten te halen en af te sluiten met het glazen deksel. Zodra de bereiding is beëindigd verwijdert u de frituurmand en plaatst u hem op het handvat van de

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.

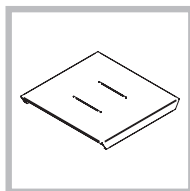


### Stoommand met steunelement en handvatten

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.



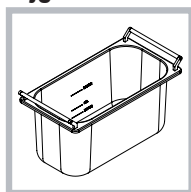
### Deksel

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

### 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

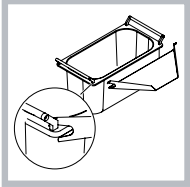
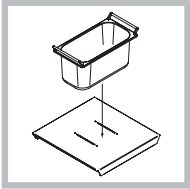


#### Kuip voor het koken

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.



### 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.

## Vorzorgsmaatregelen en advies

! 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.



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.

! Controleer dat de luchttoevoeropening van het rooster van de ventilator niet verstopt is. De inbouwkookplaat moet

voorzien zijn van een goede ventilatie voor het afkoelen van de elektronische componenten.

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

### Algemene veiligheidsmaatregelen

- 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 terecht komen.
- 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.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

## Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2012/19/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

## Onderhoud en verzorging

### 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 schuurspunten: 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 glaskeramik. 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 aankoken. 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.

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

## Установка

! Обязательно сохраняйте эту брошюру для дальнейшего пользования. В случае продажи, передачи или переезда убедитесь, что брошюра находится с прибором и передается новому владельцу.

! Внимательно прочитайте инструкции: они содержат важную информацию по установке, использованию и безопасности.

### Размещение

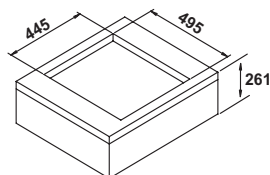
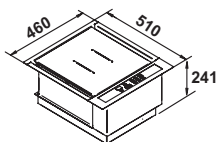
! Упаковочные материалы не являются игрушками для детей и утилизируются в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Меры предосторожности и рекомендации).

! Установка прибора осуществляется в соответствии с этими инструкциями и квалифицированным персоналом. Неправильная установка может нанести вред людям, вещам или животным.

### Установка в шкаф

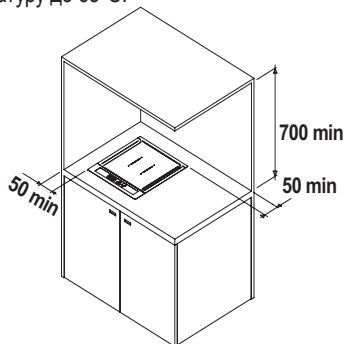
Для обеспечения хорошей работы прибора необходимо, чтобы шкаф имел соответствующие характеристики:

- опорная поверхность должна быть изготовлена из термостойкого материала, выдерживающего температуру около 100°C;
- не устанавливайте варочную панель над посудомоечной машиной: при необходимости установите водонепроницаемый элемент между этими двумя устройствами;
- в зависимости от варочной панели, которую нужно установить (см. рисунок), шкаф должен иметь следующие размеры:



### Установка в полу-заподлицо (KHCMS 45000)

Вы должны принять соответствующие меры предосторожности в целях предотвращения несчастных случаев (CEI-UNI-CIG) для электрической и газовой связи. Для правильного функционирования навесных варочных панелей, встраиваемых в мебель, обязательно соблюдайте указанные минимальные расстояния (см. Рисунок). Кроме того, смежные поверхности и задняя стенка должны выдерживать температуру до 65°C.

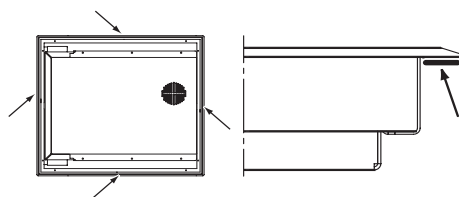


### Крепление к шкафу

Установка должна осуществляться на совершенно плоской опорной поверхности.

Любые деформации, вызванные неправильным крепежом, могут изменить характеристики и производительность варочной панели.

- Перед креплением варочной панели к столешнице установите уплотнение (входит в комплект) по периметру столешницы, как показано на рисунке.

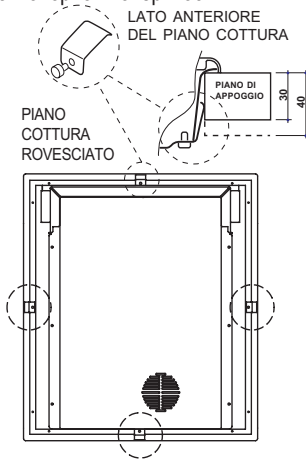


- Полость шкафа должна иметь размеры, указанные на рисунке предыдущего абзаца

Крепеж осуществляется следующим образом:

1. Закрепите 4 пружины в отверстия в центре каждой стороны нижней части панели с помощью комплектных винтов;

2. Вставьте варочную панель в полость шкафа строго по центру так, чтобы варочная панель хорошо прилегала к опорной поверхности.



! Крайне важно, чтобы винты для центровочных пружин оставались доступными.

! В соответствии с правилами техники безопасности после установки прибора никакая электрическая часть не должна оставаться доступной для контакта.

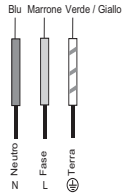
! Компоненты, обеспечивающие защиту, должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было удалить без помощи инструмента.

! в целях обеспечения правильного ухода зона варочной панели должна оставаться доступной (шкаф не должен закрываться).

## Электрическое подключение

Варочные панели с трехполюсным кабелем предназначены для работы с переменным током с напряжением питания и частотой, указанными на табличке (в нижней части панели). Провод заземления окрашен в желто-зеленый цвет. В случае установки над встроенной духовкой подключение электрической варочной панели и духового шкафа выполняется отдельно, как в целях безопасности, так и для облегчения извлечения духовки.

## Фазное подключение



Если варочная панель оснащена уже подключенным кабелем питания, подключите его к сети, согласно цвету проводов, как показано на схеме рядом. Желто-зеленый провод должен быть длиннее на 5 см других проводов.

## Подключение кабеля питания к сети

В случае прямого подключения к сети установите между прибором и сетью многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм соответствующего напряжения согласно действующим нормам (заземляющий провод не должен прерываться выключателем). Сетевой шнур должен быть расположен так, чтобы температура окружающей среды не превышала 50°C.

! Установщик несет ответственность за правильность электрического соединения и соблюдение правил техники безопасности.

Перед подключением убедитесь, что:

- розетка заземлена и соответствует требованиям закона;
- розетка может выдержать максимальную мощность прибора, указанную на табличке;
- напряжение питания находится в пределах значений на табличке;
- розетка совместима со штепселем прибора. В противном случае замените розетку или штепсель; не используйте удлинители и тройники.

! После установки прибора электрический кабель и электрическая розетка должны быть легко доступны.

! Нельзя сгибать или зажимать кабель.

! Следует регулярно проверять кабель; замена кабеля осуществляется только уполномоченными техниками (см. Послепродажное обслуживание).


! Компания не несет ответственность за несоблюдение этих правил.

## Включение и эксплуатация




! Клей, наносимый на прокладки, оставляет следы жира на стекле. Перед использованием устройства рекомендуется удалить их специальным средством для неабразивной очистки. В течение первых часов работы вы можете почувствовать запах резины, которая исчезнет очень скоро.



Прибор имеет две зоны для приготовления пищи; управление различными функциями выполняется прикосновением пальца к соответствующим командам. Команда активируется в течение 10 секунд, в противном случае дисплей выключается автоматически.

### Включение варочной панели




Включение варочной панели осуществляется нажатием на кнопку .

### Выбор зоны варки





Для выбора нужной зоны варки (конфорки) нажмите кнопку выбора  или  или в качестве альтернативы кнопку , чтобы выбрать единую зону варки.

После выбора зоны варки установите желаемую мощность нажатием кнопок  и .

### Выключение зон варки



Нажмите на кнопку : мощность конфорки будет постепенно уменьшаться до выключения. Или нажмите одновременно кнопки  и ; мощность сразу вернется на 0 и конфорка выключается.

### Функционирование единой зоны варки

Включите варочную панель. Нажмите кнопку ; Нажмите кнопки  и , выбирая нужную мощность. После включения для перехода от единой зоны варки к использованию отдельных конфорок держите нажатой кнопку  до достижения 0. Теперь можно выбрать одну из двух отдельных конфорок.




## Программирование продолжительности варки

! Вы можете запрограммировать все конфорки на продолжительностью от 1 до 99 минут.

1. Выберите варочную зону, нажав соответствующую кнопку.
2. Отрегулируйте уровень мощности.
3. Нажмите кнопку программирования **Timer**. Мигающая индикаторная лампочка показывают выбранную зону.
4. Установите нужное время приготовления с помощью кнопок  и .
5. Подтвердите нажатием кнопки **Timer** или выбор происходит автоматически через 10 секунд. Лампочка, соответствующая запрограммированной варочной зоне, начнет мигать.

Включится таймер обратного отсчета. Конец запрограммированной варки обозначается звуковым сигналом (длительностью 10 секунд), после чего варочная зона выключается. Повторите описанную выше процедуру для каждой конфорки. Для каждой зоны варки загорится соответствующая ЛАМПОЧКА ЗАПРОГРАММИРОВАННОЙ ЗОНЫ ВАРКИ. Когда обе конфорки запрограммированы, на дисплее отобразится оставшееся время конфорки с меньшей продолжительностью, показывая статус миганием соответствующей лампочки. Лампочка другой запрограммированной зоны варки горит непрерывно. Чтобы отобразить оставшееся время других запрограммированных конфорок, нажмите кнопку **Timer** : последовательно и по часовой стрелке отобразятся время таймера и все запрограммированные конфорки, начиная с передней левой.

### Модификация программирования

1. Несколько раз нажмите кнопку **Timer** до тех пор, пока не будет показано время конфорки, которое нужно изменить.
2. С помощью кнопок  и  установить новое время.
3. Подтвердите, нажав на кнопку **Timer**. Чтобы отменить программирование, выполните действия выше. На шаге 2 нажмите кнопку .





продолжительность постепенно падает до выключения 0. Программирование обнуляется и дисплей выходит из режима программирования.

## Таймер

Варочная панель должна быть включена.

Таймер позволяет установить продолжительность работы до 99 минут.


1. Нажимайте кнопку программирования **Timer** до тех пор, пока не загорится индикаторная лампочка таймера.


2. Установите требуемую продолжительность при помощи кнопок  и .

3. Подтвердите, нажав на кнопку **Timer**.

Включится таймер обратного отсчета. По истечении времени прозвучит звуковой сигнал (в течение 10 секунд).

## Блокировка кнопок управления

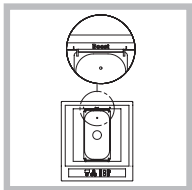
Когда варочная панель работает, можно заблокировать кнопки в целях предотвращения случайного изменения настройки. Эта функция включается нажатием и удерживанием в течение 2 секунд кнопки ; элементы управления заблокированы и загорается индикаторная лампочка над кнопкой.

Для разблокировки команд (напр., остановка приготовления пищи) нажмите кнопку  течение нескольких секунд, индикаторная лампочка погаснет и кнопки разблокируются.







## Функция BOOST

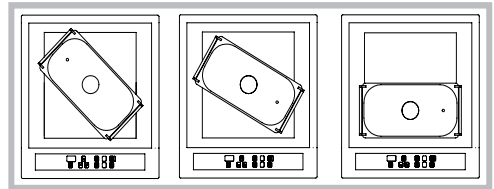
Чрезвычайная гибкость и универсальность прибора Multiple позволяет быстро приготовить любой рецепт без потери качества.

В частности, функция “Boost” ускоряет процесс приготовления, например, пасты (макаронных изделий) или любого типа жарки, снижая приблизительно на 50% время приготовления по сравнению с использованием бачка только с одной конфоркой (горизонтальное положение).



Для кипячения воды или быстрой поджарки просто включите панель, установив один бачок в центр и вертикально по отношению к слову «**boost**» (см. Рисунок)

Нажмите кнопку , выбирая единую зону варки, и кнопки  и  до максимальной мощности «16». Вертикальное положение бачка можно сохранять до окончания варки. В качестве альтернативы, по достижении температуры кипения и/или жарки выключите панель соответствующей кнопкой, после чего можно снова поставить бачок в горизонтальное положение на передней варочной панели, повернув его на 90° (см. рисунок), Свободную конфорку можно использовать для приготовления другого блюда, нажав на кнопку  и выбрав нужную мощность кнопками  и .



## Выключение варочной панели

При нажатии кнопки  прибор выключается, не полагайтесь на детектор кастрюль.

Если кнопки заблокированы, они останутся заблокированными даже после выключения и включения варочной панели. Для того, чтобы снова включить панель, разблокируйте кнопки.

## Устройства безопасности

### Детекторы уровня

Каждая зона нагрева снабжена детектором уровня варочного бачка; варочная поверхность излучает тепло только в присутствии этого бачка. Если после включения прибора, выбора зоны варки и нужной мощности числовой индикатор мигает, это означает, что нужно установить бачок.

### Индикаторы тепла

Если после использования прибора на дисплее продолжает гореть буква «Н», это означает, что зона нагрева еще горячая (температура выше 60°C); избегать контакта. Индикация исчезнет, как только конфорка остынет.

## Звуковой сигнал

Некоторые аномалии, такие как:

- попадание воды в зону кнопок,
- длительное нажатие кнопки, может привести к появлению акустического сигнала. Устранить причину неисправности, чтобы прекратить сигнал. Если причина неисправности не удаляется, звуковой сигнал продолжает звучать и варочная панель выключится.

## Перегрев

Варочная панель предусматривает устройство защиты для электронных компонентов; в случае перегрева автоматически ограничивается мощность панели. Это может немного повлиять на время приготовления пищи.

## Предохранительный выключатель

Прибор оснащен предохранительным выключателем, который автоматически отключает конфорки по достижении предельного времени работы на заданном уровне мощности. Во время предохранительного перерыва на дисплее отображается «0».

Пример: задняя конфорка установлена на уровень 5, в то время как передняя - на 2. Задняя варочная зона выключится через 7,5 часов работы, а передняя - через 9,5 часов.

Уровень мощности	Предельное время работы в часах
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

## Техническое описание моделей

Варочные поверхности	КНСМF 45000 КНСМС 45000
Зоны варки	Мощность (в Ватт)
Задняя часть	I 1400 Ватт
Передняя часть	I 1400 Ватт
Общая мощность	2800

Условные обозначения:

I = индукционная конфорка

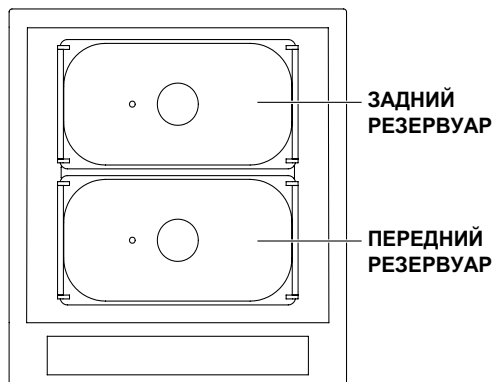
## Практические советы по использованию прибора

Устройство оснащено набором аксессуаров (мыть в посудомоечной машине), с помощью которых можно использовать различные типы приготовления пищи.

Можно:

- жарить рыбу, картофель, мясо и т.д. ...
- готовить на пару овощи, рыбу и т.д. ...
- варить в воде макароны, овощи, рис и т.д. ...
- приготовить жаркое
- готовить на низкой температуре

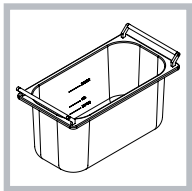
Благодаря отдельным бачкам также можно готовить два блюда одновременно (например, пасту в переднем бачке и жаркое в заднем).



## Рекомендуемые уровни мощности для различных типов варки:

Уровни	Типы варки	Примечание
1	Расплавленный шоколад	
1-2-3	Низкая температура	Мешать время от времени
4-5-6-7	Загущение соусов	
6-7-8	Варка на пару	
	Взбивание	Прим., ризотто
8-9-10	Софрито/Поджаривание	Мешать время от времени
13-14-15	Жарка/Варка	
16	Варка/Жарка	Быстро нагреть, затем выбрать нужный уровень варки

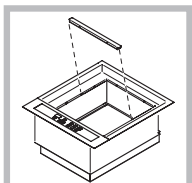
## Входящие в комплект аксессуары



### Варочный бачок

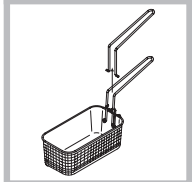
Используется как обычная кастрюля для жаркого, соусов и т.д... Внутри бачка помечены максимальные уровни заполнения для различных типов готовки:

- WATER и OIL: Максимальный уровень воды и масла в целях предотвращения перелива;
- VAPOR: уровень воды, необходимый для приготовления пищи на пару.



### Перегородка бачка

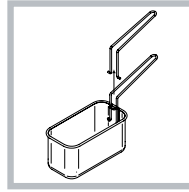
Делают бачки устойчивыми и разделяют их на две части.



### Корзина для жарки

Налейте масло в варочный бачок и поместите внутрь корзину для жарки. Можно снять ручку и накрыть стеклянной крышкой. После жарки выньте корзину,

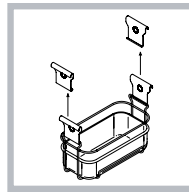
поместите ее на ручку бачка для слива масла.



### Корзинка для варки пасты

Налейте воду в варочный бачок и поместите внутрь корзину для варки пасты. Можно снять ручку и накрыть стеклянной крышкой. По готовности блюда выньте

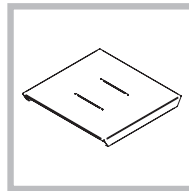
корзину из бачка и сцедите макароны.



### Паровая корзина с держателем и ручками

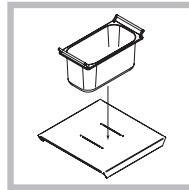
Налейте воду в варочный бачок и установите паровую корзину с держателем, как показано ниже. Накройте стеклянной крышкой. После

приготовления выньте корзину за ручки, выньте бачок и слейте воду.



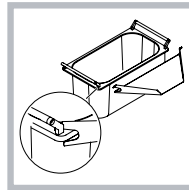
### Крышка

Помимо эстетической функции крышка служит опорной поверхностью для варочных бачков.



### Душлаг

По окончании варки позволяет опорожнить бачок, например, вода, масло и т.д. ...



## Кит дополнительных принадлежностей

Кит для приготовления пищи в больших количествах (в Центрах технического обслуживания или у авторизованных дилеров) включает в себя:

- большой варочный бачок (с использованием обеих варочных зон одновременно)
- большая корзина для пасты
- большая корзина для варки на пару с держателем

Ручки паровой корзины также могут быть использованы с большой паровой корзиной, поставляемой в комплекте.

## Меры предосторожности и рекомендации

! Прибор разработан и изготовлен в соответствии с международными стандартами безопасности.

Эти предупреждения предоставляются по соображениям безопасности и должны быть внимательно прочитаны.

**CE** Данное оборудование соответствует следующим директивам:

- 2006/95/ЕЕС от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями
- 2004/108/ ЕЕС от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями
- 93/68/ЕЕС от 22/07/93 и последующими изменениями и дополнениями.

### Общие правила безопасности

! Убедитесь, что воздухопровод позади решетки вентилятора всегда чистый. Встроенный шкаф требует надлежащей вентиляции для охлаждения электронных компонентов.

! Не рекомендуется установка индукционной варочной панели над холодильником (тепло) или над стиральной машиной (вибрации). Необходимое для вентиляции электронных компонентов пространство будет недостаточным.

- Прибор предназначен для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Нельзя устанавливать прибор на открытом воздухе,

даже в защищенном месте, потому что это крайне опасно оставлять его под дождем и грозами.

- Не прикасайтесь к машине, когда вы босиком или мокрыми или влажными руками или ногами.
- Прибор предназначен для приготовления пищи только взрослыми и в соответствии с инструкциями, приведенными в данной брошюре. Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или разделочной доски.
- Силовые кабели других приборов не должны касаться горячих частей варочной панели.
- Не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур.
- Не выполняйте очистку или работы по техническому обслуживанию, не вынув вилку из розетки.

- **Предупреждение для людей с кардиостимуляторами или другими активными имплантатами:**

Варочная панель соответствует всем действующим правилам по электромагнитным помехам.

Это изделие полностью соответствует всем законодательным требованиям (Директива 2006/95/ЕЕС). Прибор разработан таким образом, чтобы не создавать помех другому электрическому оборудованию при условии, что они тоже соответствуют этим правилам.

Индукционная варочная панель генерирует электромагнитные поля малого радиуса действия. Во избежание помех между варочной панелью и стимулятором последний должен быть изготовлен в соответствии с действующими нормативными актами.

В связи с этим мы можем гарантировать только соответствие нашего продукта. В отношении информации о соответствии или проблем несовместимости, пожалуйста, обратитесь к врачу или изготовителю кардиостимулятора.

- Прибор не должен использоваться людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или теми, кто не знаком с прибором, если они не находятся под контролем лица, ответственного за их безопасность, или не получили предварительные инструкции по применению машины.
- Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- Если поверхность панели потрескалась, отключите

прибор во избежание поражения электрическим током.

- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель ввиду ее сильного нагревания.
- После использования выключите варочную панель с помощью кнопки, а не полагайтесь на детектор кастрюли.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель ввиду ее сильного нагревания.
- Устройство не предназначено для введения в эксплуатацию внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.



## Утилизация

- Утилизация упаковочных материалов: соблюдайте местные правила утилизации упаковочных материалов.
- Европейская директива 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (RAEE) предусматривает выброс бытовых приборов отдельно от обычных твердых городских отходов. Старые приборы должны собираться отдельно, оптимизируя степень рекуперации и переработку материалов и снижая воздействие на здоровье и окружающую среду. Изображение перечеркнутого мусорного ящика на всех изделиях напоминает о необходимости раздельного сбора отходов. Для получения более подробной информации о правильной утилизации бытовой техники владельцы должны связаться со своим местным властям или продавцом.

## Техническое обслуживание и уход

### Отключение электропитания

Перед проведением любых работ на приборе отключите его от сети электропитания.

### Очистка прибора

! Избегайте использования абразивных или коррозионных моющих средств, таких как пятновыводители, антикоррозийные средства, порошковые чистящие средства или абразивные губки: они могут поцарапать поверхность изделия.

! Никогда не используйте паровые очистители или очистители высокого давления для чистки прибора. Нержавеющую сталь можно запятнать жесткой водой, оставшейся на поверхности в течение длительного времени, или из-за моющих средств, содержащих фосфор.

Рекомендуется тщательно промыть и тщательно высушить поверхность после чистки панели. В случае разлива воды быстро и тщательно вытереть поверхность.

Поверхность, где устанавливаются бачки, представляет собой стеклокерамическую панель. Для чистки панели нужно:

- Для планового технического обслуживания достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и протереть абсорбирующими бумажными полотенцами.
- Если варочная панель сильно загрязнена, протрите поверхность средством для очистки стеклокерамики, промойте и высушите.
- Для удаления более стойких загрязнений используйте скребок (не входит в комплект). Выполняйте очистку на еще не остывшей поверхности, чтобы предотвратить засыхание загрязнений. Отличные результаты могут быть получены с помощью проволочной губки из нержавеющей стали - специально разработанный для стеклянных керамических поверхностей - смоченной в мыльной воде.
- После чистки варочная панель может быть обработана специальным продуктом для ухода и защиты: невидимая пленка, оставляемая этим

продуктом, защищает поверхность от подтеков во время приготовления пищи. Такую чистку рекомендуется выполнять на теплом или холодном приборе.

- Всегда промывайте панель чистой водой и тщательно протереть панель: остатки пищевых продуктов могут затвердеть при последующей варке.
- Чтобы предотвратить загрязнение держателя и жарочной корзины после использования масла, очищайте их с помощью губки из нержавеющей стали, смоченной в мыльной воде.

Спецсредства для чистки ветрокерамики	Где купить
Скребок с лезвием и запасные лезвия	Хоббистика и скобяные товары
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Другие средства для ветрокерамики	Хозтовары "Сделай сам" Скобяные товары Супермаркеты

## Installation

! Det er vigtigt at bevare denne brugervejledning for at kunne bruge den i ethvert øjeblik. I tilfælde af salg, videregivelse eller flytning, skal man sikre sig at den bliver sammen med apparatet for at den nye ejer kan informeres om apparatets funktion og de medhørende advarsler.

! Læs vejledningerne grundigt: Der findes vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.

## Placering

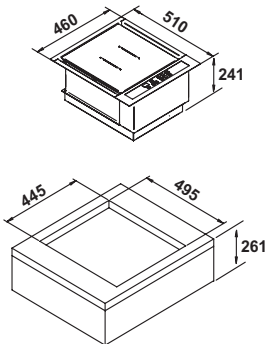
! Emballagen er ikke legetøj til børn og den skal bortskaffes ifølge reglerne om særskilt indsamling (se Forholdsregler og råd).

! Installationen skal foretages efter disse vejledninger og af et kvalificeret professionelt personale. En forkert installation kunne forårsage skader på personer, dyr eller ting.

## Indbygning

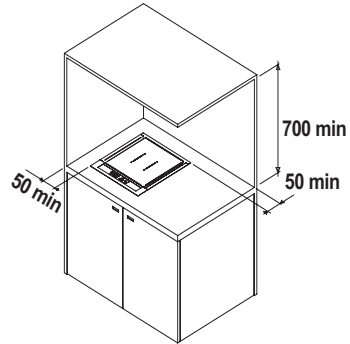
For at garantere apparatets gode funktion, er det nødvendigt at møblet har de egnede egenskaber:

- bordpladen skal være af varmebestandigt materiale, med en temperatur på cirka 100°C;
- undgå at installere kogepladen ovenpå en opvaskemaskine: I dette tilfælde skal man stille et vandtæt adskillelselement mellem de to apparater;
- alt afhængigt af kogepladen man ønsker at installere (se figurer), skal møblets rum have de følgende mål:



## Installation af planforsænkede kogeplader (KHCMS 45000)

Man skal tage de nødvendige forholdsregler, for at sikre en installation der opfylder de gældende ulykkesforebyggende normer (CEI-UNI-CIG) for hvad der vedrører elektrisk tilslutning og gas. For at fritstående kogeplader, der er installeret i møbler, kan fungere fint, skal mindsteafstandene der vises respekteres (se figur). Derudover skal de nærliggende overflader og væggen bagved være egnede til at kunne klare temperaturer over de 65°C.

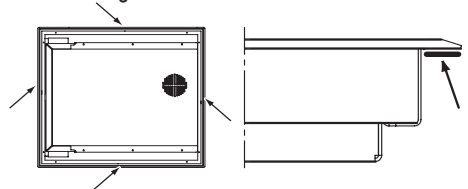


## Fastsætning til møblet

Apparatets installation skal foretages på en perfekt plan bordplade.

Eventuelle deformationer der er fremprovokerede af en forkert fastsætning, kunne ændre kogepladens egenskaber og ydelser.

- Inden man starter med fastgøring på toppen, skal man placere tætningen (medleveret) langs pladeomkredsen som vist i figuren.

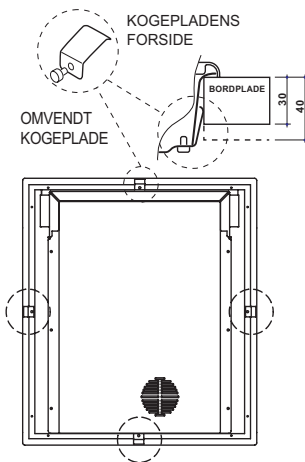


- Møblets hulrum bør have målene der vises i figuren i det forrige afsnit

Man skal gøre følgende til fastgøring:

1. Fastsætte de 4 centeringsfjedere i hullerne der findes på hver sides midte, på undersiden af delen under pladen, ved at bruge de medleverede skruer;

2. Sætte kogepladen i møblets hulrum, centrere den og presse forsigtigt på hele omkredsen, indtil at kogepladen fint tilpasser sig bordpladen.



! Det er nødvendigt at centreringsskruernes skruer forbliver tilgængelige.

! Når apparatet er indbygget skal der, i overensstemmelse med sikkerhedsbestemmelserne, ikke være nogen mulighed for eventuelle kontakter med de elektriske dele.

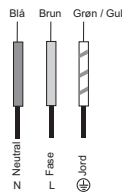
! Samtlige dele der sikrer beskyttelse, skal fastsættes således at de ikke kan fjernes uden brug af et værktøj.

**! for at gøre en passende assistance mulig, er det nødvendigt efter installation, at sørge for at pladens zone er passende tilgængelig under tilberedning (uden eventuelle lukkede moduler).**

## Elektrisk tilslutning

Kogepladerne der er udstyrede med tre-polet strømledning, er beregnede til at fungere med vekselstrøm ved den forsyningsspænding og -frekvens der vises på typeskiltet (der findes på kogepladens nederste del). Kablets jordledning er kendetegnet med farverne gul-grøn. I tilfælde af installation ovenpå en indbygningsovn, skal kogepladens og ovns elektriske tilslutning foretages separat, både af sikkerhedsmæssige årsager og for at eventuelt at gøre ovns udtrækning nemmere.

## Enkeltfaset tilslutning



Hvis kogepladen er udstyret med strømledning der allerede er tilsluttet, skal man forbinde den til elnettet, ved at respektere ledningernes farve som vist i skemaet ved siden af. Den gul-grønne leder skal være 5 cm. længere end de andre ledere.

## Den strømførende lednings tilslutning til elnettet

I tilfælde af en direkte tilslutning til elnettet er det nødvendigt at indskyde en flerpolet afbryder mellem apparatet og elnettet, der har en minimal åbning mellem kontakterne på 3 mm i overensstemmelse med belastningen, og som er i overensstemmelse med de gældende normer (jordledningen må ikke have en afbryder). Strømledningen skal placeres således at den aldrig i nogle punkter overskrider de 50°C stuetemperatur.

! Installatøren er ansvarlig for den korrekte elektriske tilslutning og overholdelse af sikkerhedsnormer.

Inden man tilslutter skal man sikre sig at:

- stikkontakten har en jordforbindelse og at denne er i overensstemmelse med loven;
- stikkontakten er i stand til at kunne klare maskinens maksimale effektbelastning, som vises på typeskiltet;
- forsyningsspændingen befinder sig indenfor typeskiltets værdier;
- strømudtaget er kompatibelt med apparatets stik. I modsat tilfælde skal man skifte stikkontakten eller stikket ud; Brug ikke forlængerledninger og flerdobbelte stikdåser.

! Når apparatet er installeret, skal strømledningen og stikkontakten være let tilgængelige.

! Ledningen må ikke bøjes eller komprimeres.

! Ledningen skal kontrolleres indimellem og kun udskiftes af autoriserede teknikere (se Assistance).

**! Virksomheden fratager sig ethvert ansvar såfremt disse normer ikke overholdes.**



## Igangsætning og anvendelse

! Limen som er anvendt på tætningerne efterlader en del fedtspor på glasset. Inden apparatet bruges, anbefales det at fjerne disse med et specifikt produkt til vedligeholdelse der ikke er ridsende. Under de første driftstimer er det muligt at man bemærker en gummi-lugt, der dog snart vil forsvinde.




Apparatet er udstyret med 2 kogezone og de forskellige funktioner aktiveres ved en let fingerberøring af de relative kommandoer.



Hvert valg skal aktiveres indenfor 10 sek., ellers vil displayet automatisk slukkes.

### Kogepladens tænding




Kogepladens tænding udføres ved at trykke tasten .

### Valg af kogezone





For at vælge den ønskede kogezone skal man trykke tasten til valg af tilberedning  eller  eller som alternativ tasten  for at vælge en enkelt udvidet kogezone.

Når man har valgt kogezone man vil betjene, skal man indstille den styrke man vil have ved at bruge tasterne  og .

### Kogezonernes slukning

Tryk på tasten  og kogezonernes styrke vil progressivt falde indtil at den slukkes. Eller tryk samtidigt tasterne  og ; styrken vil straks gå tilbage til 0 og kogezonen slukkes.

### En enkelt udvidet kogezone funktion



Tænd kogepladen. Tryk taste . Tryk tasterne  og  for at vælge den ønskede styrke. Når den er i brug skal man, for at komme fra en enkelt udvidet kogezone til separate kogezoner, trykke tasten  indtil den kommer hen til 0. Nu kan man vælge en af de to kogezoner separat.

## Programmering af en tilberednings varighed

! Man kan programmere samtlige kogezone til en varighed der går fra 1 til 99 minutter.


1. Vælg den ønskede kogezone ved at trykke på den tilsvarende kommando.
2. Regulér styrkeniveauet.
3. Tryk tasten til programmering **Timer**.

Kontrollampen der svarer til det valgte område blinker.

4. Indstil tilberedningens varighed man ønsker vha. tasterne  og .

5. Bekræft ved at trykke på tasten **Timer** eller også vælges den automatisk efter 10 sekunder. Kontrollampen til den tilsvarende kogezone vil begynde at blinke.


Timerens nedtælling vil straks begynde. Den programmerede tilberednings slut indikeres ved et akustisk signal (med en varighed på 10 sekunder) og kogezonen slukker. Gentag den foroven skrevne procedure for hver kogeplade man vil programmere. For hver kogezone vil den tilhørende KONTROLLAMPE TIL PROGRAMMERET KOGEZONE tændes. Når begge kogezone er programmerede, vil displayet visualisere kogezonen der har den mindste tilbageværende tid, ved samtid at vise dennes position med den tilhørende blinkende kontrollampe. Kontrollampen til den programmerede kogezone vil være vedvarende.

For at visualisere den tilbageværende tid hos de andre programmerede kogeplader, skal man gentagne gange trykke tasten 

**Timer**: Minut-urets tider samt alle de programmerede kogezoner vil blive vist i rækkefølge samt med uret, ved at starte fra den venstre fortill.

### Således ændres programmeringen

1. Tryk gentagne gange tasten **Timer** indtil at tiden vises på kogepladen som man vil ændre.
2. Tryk tasterne  og  for at indstille den nye tid.
3. Bekræft ved at trykke tasten **Timer**.

For at slette en programmering, skal man gøre som ovenfor. Ved punkt 2 skal man trykke tasten : Varigheden formindskes progressivt indtil slukning 0. Programmeringen nulstilles og displayet forlader programmerings-modaliteten.

## Minut-ur


Kogepladen skal være tændt.


Minut-uret gør det muligt at indstille en varighed op til 99 minutter.

1. Tryk programmeringstasten **Timer** indtil at minut-urets kontrollampe tændes.
2. Indstil den ønskede varighed vha. tasterne  og .
3. Bekræft ved at trykke tasten **Timer**.

Timerens nedtælling starter øjeblikkeligt. Når tiden er udløbet udsendes der et akustisk signal (der har en varighed på 10 sekunder).

## Kommando-lås

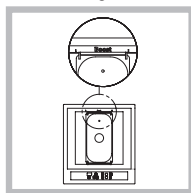
Når kogepladen er i drift, kan man låse kommandoerne for at undgå risiko for en tilfældig ændring af reguleringerne. For at aktivere funktionen, skal man holde tasten  trykket i 2 sekunder; Kommandoderne vil låses og kontrollampen der befinder sig over tasten vil tændes.

For at komme tilbage og virke på reguleringerne (f.eks. afbryde kogningen) skal man udløse kommandoerne: Trykke taste  i et lille stykke tid, kontrollampen slukkes og kommandoerne udløses.







## BOOST funktion

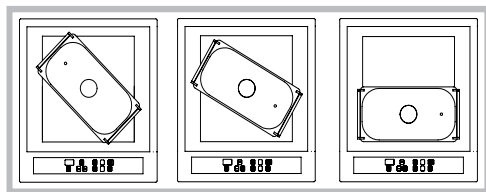
Multiplo' ens ekstreme fleksibilitet og alsidighed gør det muligt hurtigt at tilberede enhver opskrift uden at kompromittere kvaliteten.

Det er især "Boost" funktionen der yderligere gør tilberedninger som pasta eller enhver frituretype hurtigere, ved at reducere tidene cirka 50% i forhold til brug af karret med en kogezone kun (vandret position).



**For at få vandet i kog eller for hurtigt at friturestege**, er det tilstrækkeligt blot at tænde kogepladen ved at placere det enkelte kogekar centralt og i lodret position i forhold til skriften "boost" (se figur).

Tryk tasten  for at vælge en enkelt udvidet kogezone og tasterne  og  indtil man får den maksimale styrke "16". Karrets lodrette position kan forblive sådan indtil tilberedningens slut. Som alternativ kan man, når kogetemperaturen og/eller friturestegetemperaturen er opnået og slukket pladen med den dertil bestemte taste, komme tilbage og stille karret i vandret position i den forreste kogezone ved at dreje det 90° og bibeholde temperaturen (se figur). Kogezonen der forbliver ledig kan bruges til at starte en anden tilberedning, ved at trykke på valgtasten  og vælge den ønskede styrke ved at trykke tasterne  og .



## Kogepladens slukning

Ved at trykke tasten  vil apparatet slukke, stol ikke på at grydedetektoren gør dette.

Hvis apparatets kommandoer er låste, vil de også forblive låste efter at kogepladen igen tændes. For igen at kunne tænde kogepladen, er det nødvendigt at udløse kommandoerne.

## Sikkerhedsanordninger

### Grydedetektor

Hver kogezone er udstyret med en detekteringsanordning på kogekarret, pladen udsender kun varme hvis der er et kogekar tilstede. Hvis den numeriske indikator blinker når apparatet er tændt, og kogezonen er valgt og den tilhørende styrke, betyder at man skal isætte kogekarret i det dertil bestemte hulrum.

### Varmeindikatorer

Hvis et "H" forbliver tændt på det relaterende display efter apparatets brug, betyder det at den opvarmede zone stadig er varm (temperatur over 60°C); Undgå kontakt. Indikationen vil forsvinde når kogepladen vil være afkølet.

## Akustisk signal

Visse fejl, som:

- der er spildt noget på kommandoområdet,
- et tryk der varer i længere tid på en taster, kan fremprovokere udsending af et akustisk signal. Fjern årsagen til fejlfunktionen for at afbryde det akustiske signal. Hvis fejlårsagen ikke fjernes, vil det akustiske signal fortsætte og kogepladen slukkes.

## Overophedning

Kogepladen er udstyret med en beskyttelsesordning til elektroniske komponenter; Derfor vil kogepladernes styrke automatisk begrænses i tilfælde af overophedning. Dette kunne få en let indflydelse på tilberedningstiden.

## Sikkerhedsafbryder

Apparatet er udstyret med en sikkerhedsafbryder, der automatisk slukker kogezoneerne når en tidsbegrænset drift opnås ved et givet styrkeniveau. Under sikkerhedsafbrydelsen, vil displayet vise "0".

Eksempel: Den bagerste kogezone er indstillet på 5, mens den forreste kogezone befinder sig på 2. Den bagerste kogezone vil slukke efter 7,5 driftstimer, den forreste efter 9,5 timer.

Styrkeniveau	Begrænset driftstid i timer
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

## Teknisk beskrivelse af modellerne

Kogeplader	KHCFM 45000 KHCMS 45000
Kogezone	Effekt (i W)
Bagerste	I 1400 W
Forreste	I 1400 W
Samlet effekt	2800

## Tegnforklaring:

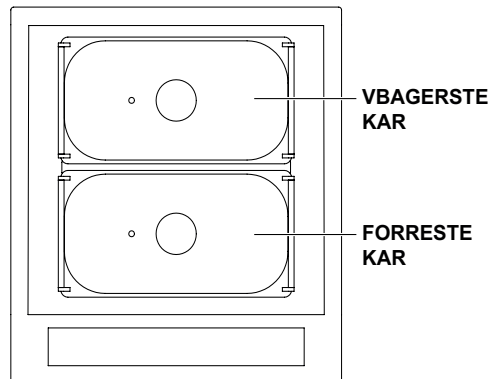
I = enkelt induktionskogezone

## Praktiske råd til apparatets brug

Apparatet er udstyret med en serie tilbehør (der kan opvaskes i opvaskemaskine) der gør det muligt at foretage forskellige tilberedningstyper. Man kan:

- stege fisk, kartofler, kød, osv...
- dampkoge grøntsager, fisk, osv...
- koge pasta, grøntsager, ris, osv... med vand
- tilberede stege
- tilberede ved lave temperaturer

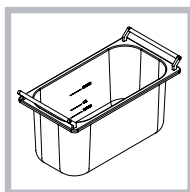
Takket være de adskilte kar, kan man tilberede to retter samtidig (for eksempel pasta i det forreste kar og steg i det bagerste).



## Anbefalet styrkeniveau til de forskellige tilberedninger:

Niveauer	Tilberedningstype	Bemærkninger
1	Smeltet chokolade	
1-2-3	Lav temperatur	Rør indimellem
4-5-6-7	Sauce-reducering	
6-7-8	Dampning	
	Omrøring	F.eks. risotto
8-9-10	Stegning/Bruning	Rør indimellem
13-14-15	Friturestegning/Kogning	
16	Kogning/Fiturestegning	Hurtig opvarmning vælg derefter passende tilberedningsniveau

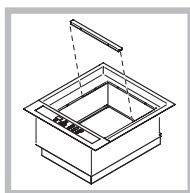
## Medleveret tilbehør



### Kogekar

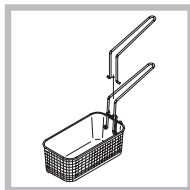
Det kan bruges som en normal gryde til tilberedning af stege, saucer, osv... Indeni karrene vises de maksimale fyldningsniveau til tilberedningstypen:

- WATER og OIL: Maksimalt vand- og olieniveau for at undgå overløb;
- VAPOR: Det nødvendige vandniveau til dampning.



### Skilleanordning til kar

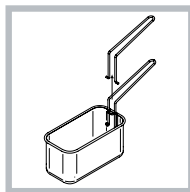
Gør det muligt at gøre de to medleverede kogekar stabile og på samme tid adskille dem.



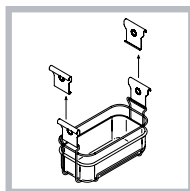
### Fiturekurv

Kom olie i kogekarret og sæt fiturekurven i. Man kan trække håndtaget ud og lukke med glaslåg. Når tilberedningen er færdig skal man trække kurven ud, stille den på kogekarret og

lade olien løbe ud.



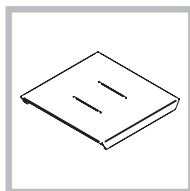
op og si pastaen.



### Kurv til pastakoger

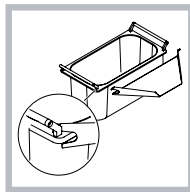
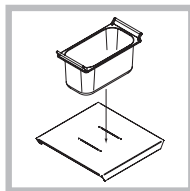
Kom vand i kogekarret og sæt pastakogerens kurv i. Man kan trække håndtaget ud og lukke med glaslåget. Når kogningen er færdig skal man trække kogekarrets kurv

trække kurven med håndtag op, fjerne kogekarret og fjerne vandet.



### Låg

Udover en æstetisk funktion, er det muligt at bruge det som en støtteplade til kogekarrene.



### Væskeafløb

Når tilberedningen er færdig gør denne det muligt at tømme karret for f.eks. vand, olie, osv...

## Tilvalgs-kit

For at kunne tilberede store mængder, har man brug for et kit (der kan købes hos Assistancecentrene eller hos de autoriserede forhandlere) der udgøres af:


- stort kogekekar (der benytter begge kogezone)
- stor kurv til pastakoger
- stor damp-kurv med holder

Dampkurvens medleverede håndtag kan også bruges sammen med den store dampkurv der leveres i kittet.

## Forholdsregler og råd

! Apparatet er designet og bygget i overensstemmelse med de internationale sikkerhedsnormer.

Disse advarsler gives af sikkerhedsmæssige årsager og de skal læses grundigt.

 Apparatet er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

- 2006/95/EØF fra 12/12/06 (Lavspænding) og efterfølgende ændringer
- 2004/108/EØF fra 15/12/04 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og efterfølgende ændringer
- 93/68/EØF fra 22/07/93 og efterfølgende ændringer.

## Generel sikkerhed

! Kontrollér at luftindtaget bag ventilatorristen aldrig er tilstoppet. Indbygningspladen, har nemlig brug for en korrekt ventilation til afkøling af de elektroniske komponenter.

! Det frarådes at installere en induktionskogeplade ovenpå et integrerbart køleskab under bordplade (varme) eller ovenpå en vaskemaskine (vibrationer). Den nødvendige plads til de elektroniske elementers ventilation vil nemlig være tilstrækkelig.

- Apparatet er blevet designet til et ikke-professionelt brug i hjemmet.
- Apparatet må ikke installeres udendørs, ej heller hvis stedet er overdækket, fordi det er meget farligt at efterlade det udsat for regn og uvejr.
- Rør ikke maskinen med bare hænder og fødder eller med våde eller fugtige hænder og fødder.

- Apparatet skal kun anvendes til tilberedning af mad, og kun af voksne der følger instruktionerne der findes i denne brugervejledning. Brug ikke kogepladen som en støtteflade, og heller ikke som skærebræt.
- Undgå at andre husholdningsapparaters ledninger kommer i kontakt med kogepladens varme dele.
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at hive i ledningen, men kun ved at tage om stikket.
- Foretag ikke rengøring eller vedligeholdelse inden man har trukket stikket ud af stikkontakten.
- **Advarsler til pacemaker-brugere eller brugere af andet aktivt implantabelt medicinsk udstyr:** Kogepladen er i overensstemmelse med samtlige gældende love om elektromagnetisk interferens.

Produktet er derfor i fuld overensstemmelse med samtlige af lovens krav (direktiver 2006/95/EØF). Det er designet således at det ikke skaber interferens med andre elektriske apparater der anvendes, såfremt at også disse er i overensstemmelse med ovennævnte normer.

Induktionskogepladen danner kortrækkende elektromagnetiske felter.

For at undgå interferens mellem kogepladen og pacemakere, skal den sidstnævnte laves i overensstemmelse med de gældende normer.

Vi kan i så fald garantere at vores produkt opfylder alle krav om overensstemmelse. For oplysninger om overensstemmelse eller eventuelle problemer med foreneligheden, bedes man henvende sig til sin læge eller til pacemakereproducent.

- Det forventes ikke at apparatet bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller af uerfarne personer eller som ikke har kendskab til produktet, medmindre de overvåges af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed eller at de har modtaget indledende vejledninger i brug af apparatet.
- Forhindr at børnene kan lege med apparatet.
- Hvis kogepladeoverfladen er revnet, skal man slukke apparatet for at undgå mulige elektriske stød.
- Læg ikke metal-genstande (knive, skeer, låg, osv.) på kogepladen fordi de kan blive varme.
- Sluk kogepladen vha. dens kommandoanordning efter brug og stol ikke på at grydedetektoren gør dette.
- Stil ikke metal-genstande (knive, skeer, låg, osv.) på kogepladen fordi de kan blive varme.

- **Apparatet er ikke beregnet til at blive sat i drift af en ekstern timer eller vha. et separat fjernstyringssystem.**



## Bortskaffelse

- Bortskaffelse af emballagematerialet: Man skal overholde de lokale regler, således at dette kan genbruges.
- Det Europæiske Direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE), angiver at husholdningsapparater ikke må bortskaffes med normalt fast byaffald. De gamle apparater skal indsamles særskilt for at kunne optimere genvinding af materialerne der udgør disse og derved forhindre potentielle sundheds- og miljøskader. Symbolet med den overstregede affaldsspand findes på samtlige produkter for at påminde om at der er pligt til særskilt indsamling. For yderligere oplysninger om en korrekt bortskaffelse af elektriske husholdningsapparater, skal indehaverne henvende sig til de lokale myndigheder eller til forhandlerne.

## Vedligeholdelse og pleje

### Frakobl den elektriske strøm

Man skal frakoble apparatet elnettet inden enhver operation.

### Rengøring af apparatet

! Undgå at bruge ridsende eller ætsende rensedmidler, såsom pletfjernere og rustbeskyttende produkter, vaskepulver og svampe med en ridsende overflade: De kan ridse overfladen med det samme.

! Brug aldrig damprensere eller højtryksrensere til apparatets rengøring.

Det rustfrie stål kunne få pletter pga. meget kalkholdigt vand hvis det efterlades i længere tid i kontakt med dette, eller pga. rengøringsprodukter der indeholder fosfor.

Det anbefales at skylle med meget vand og tørre grundigt efter rengøring af kogepladen. I tilfælde hvor man spilder vand, skal man straks tørre omhyggeligt.

Overfladen hvor karrene isættes er en glaskeramisk plade. Til rengøring af denne plade skal man bruge:

- For en ordinær vedligeholdelse, er det tilstrækkeligt blot at vaske kogepladen med en fugtig svamp, og derefter tørre af med et stykke absorberende køkkenpapir.
- Hvis kogepladen er meget snavset, skal man gnide med et specifikt produkt til rengøring af glaskeramiske overflader, samt skylle og tørre.
- For at fjerne de mest konsistente snavsesamlinger skal man bruge en dertil beregnet skraber (ikke medleveret). Grib ind med det samme, uden at vente til at apparatet er afkølet, for at undgå restaflejring. Man kan opnå udmærkede resultater ved at bruge en rustfri stålsvamp – der er specifik til glaskeramiske kogeplader – der er vædet med vand og sæbe.
- Når det engang er rent, kan kogepladen behandles med et specifikt produkt til vedligeholdelse og beskyttelse: Den usynlige film som dette produkt efterlader, beskytter overfladen i tilfælde af spild under tilberedning. Det anbefales at foretage disse handlinger med et lunt eller koldt apparat.
- Husk altid at skylle kogepladen efter med rent vand og at tørre den grundigt: Produktrester kunne nemlig aflejres under den efterfølgende tilberedning.
- For at undgå olieaflejring på holderen og på friturekurven efter brug, skal man gøre disse rene ved at bruge en rustfri stålsvamp der er vædet med vand og sæbe.

Specifikke produkter til glaskeramik	Her kan de købes
Skrabeblad med reserve-blade	Hobbybutikker og Isenkram
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andre produkter til glaskeramik	Butikker med husholdningsartikler Gør-Det-Selv butikker Isenkram Supermarkeder





FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy

09/16

195150857.00

