



**Ardes**

**ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
MODE D'EMPLOI  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
FOLLETO DE INSTRUCCIONES**

**FORNELLO A INDUZIONE  
INDUCTION COOKER  
PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION  
INDUKTIONSHERD  
QUEMADOR DE INDUCCIÓN**

**kookie**  
art. 61

# **ATTENZIONE**

**Leggere attentamente  
le avvertenze contenute  
nel presente libretto  
in quanto forniscono  
importanti indicazioni  
riguardanti la sicurezza  
di installazione, d'uso  
e di manutenzione.**

**ISTRUZIONI IMPORTANTI  
DA CONSERVARE PER  
ULTERIORI CONSULTAZIONI.**

## AVVERTENZE

Conservare la garanzia, lo scontrino fiscale e il libretto istruzioni per ogni ulteriore consultazione.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e in caso di visibili danneggiamenti non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Non lasciare parti dell'imballo alla portata dei bambini, né utilizzarlo come gioco: è un apparecchio elettrico e come tale va considerato.

Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione presente nella presa di corrente, corrisponda a quella indicata nei dati di targa.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata solamente quando lo stesso è collegato ad un efficace impianto di messa a terra.

Nel caso in cui la spina e la presa non siano compatibili, far sostituire la presa con un tipo adatto da personale professionalmente qualificato.

Non utilizzare adattatori o prolunghie che non siano rispondenti alle vigenti normative di sicurezza o che superino i limiti delle portate in valore della corrente.

Staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione quando non è utilizzato.

Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:

- Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.

- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o persone inabili senza sorveglianza.

- Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi.

- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole).

- Non sottoporlo ad urti.

Per motivi di sicurezza non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

Nel caso vi sia un guasto o un funzionamento anomalo dell'apparecchio staccare immediatamente la spina, non manometterlo e rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

Se la superficie del piano cottura dovesse essere rotta o danneggiata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Nel qualcaso si decida di non utilizzare più questo tipo di apparecchio, è opportuno renderlo inoperante, tagliando il cavo di alimentazione, ovviamente dopo averlo disinserito dalla presa di corrente.

Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito solamente presso i centri di assistenza autorizzati dal costruttore.

L'apparecchio è stato costruito e concepito per funzionare in ambienti domestici come fornello a induzione; pertanto ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

## AVVERTENZE

Non usare l'apparecchio all'aperto.

Per motivi di sicurezza l'apparecchio non può essere aperto.

Durante l'uso tenere l'apparecchio su di una superficie piana.

Per evitare contatti accidentali con parti calde da parte dei bambini, utilizzare il fornello su piani di appoggio alti almeno 85 cm. dal suolo.

Tenerlo lontano dalla portata dei bambini e dalle persone inabili perchè il piano cottura raggiunge temperature elevate.

Dopo l'utilizzo, il piano in ceramica può essere caldo. Evitare il contatto.

Questo apparecchio ha la capacità di riconoscere piccoli oggetti senza scaldare.

In ogni caso oggetti metallici, come lame, forchette, cucchiai, orologi, non devono essere posti sul piano cottura perchè potrebbero scaldarsi ed essere danneggiati.

Al fine di evitare scosse elettriche, le prese d'aria devono essere libere da ogni impedimento estraneo. Non devono assolutamente essere ostruite.

Osservare una distanza minima di 10cm tra l'apparecchio e le pareti circostanti quando è in funzione.

Quando l'apparecchio funziona alla massima potenza o temperatura e la pentola viene tolta per un breve istante, può succedere di non essere avvisati dello spegnimento del fornello. E' normale, non si tratta di un guasto.

Anche se l'apparecchio può effettuare cotture senza liquidi, questo tipo di cottura potrebbe, se fossero utilizzate pentole di spessore troppo sottile, causare deformazioni.

Prima di riporre l'apparecchio nella propria scatola, attendere che il piano cottura sia assolutamente freddo.

Nonostante la cura con cui utilizzerete l'apparecchio, qualora capitasse qualche inconveniente, evitate di farlo funzionare e rivolgetevi ad un centro assistenza autorizzato. Troverete personale preparato che risolverà ogni vostro problema.

### **Attenzione!**

**Se l'utilizzatore o un'altra persona nelle vicinanze ha dei dispositivi medici applicati (pacemaker), prima di utilizzare l'apparecchio è meglio che si consulti con un medico per stabilire eventuali incompatibilità e prevenire rischi alla salute.**

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1 - Piano cottura in ceramica.
- 2 - Frontalino multifunzione.
- 3 - Display.
- 4 - Tasto per la regolazione del timer.
- 5 - Tasti per la regolazione della potenza/temperatura/tempo.
- 6 - Tasto per la selezione della funzione desiderata.
- 7 - Tasto di accensione/spegnimento dell'apparecchio.
- 8 - Indicatore luminoso di presenza tensione.



L'apparecchio è stato realizzato conformemente alla direttiva vigente CEE 73/23 e successiva integrazione CEE 93/68.



Modello	Volt	Hz	Watt	mm	Kg
<b>kookie art 61</b>	220-240	50	1600	367x324x68	2,9

## **PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.**

La tecnologia è basata sulla generazione di campi magnetici a corto raggio.

Quando la corrente ad alta frequenza circola attraverso la bobina per eccitare il campo magnetico, la linea della forza magnetica penetra nelle molecole della pentola in acciaio creando un infinito numero di piccoli vortici che generano calore.

### **SICUREZZA E RISPETTO DELL'AMBIENTE.**

Il fornello entra automaticamente nella modalità di auto-protezione quando registra una crescita eccessiva della temperatura della pentola o una variazione del voltaggio elettrico; allo stesso modo si spegne quando non avrà ricevuto istruzioni per due ore.

Messo a confronto con fornelli a gas o con altri apparecchi di cottura convenzionali, il fornello a induzione cuoce senza produrre una fiamma visibile e senza produrre fumo, riducendo la possibilità di pericolo e incidenti associati comunemente all'uso di altre modalità di riscaldamento. Per questo l'uso del fornello a induzione è più rispettoso nei confronti dell'ambiente.

### **MICRO-COMPUTER DI CONTROLLO.**

L'apparecchio è dotato di funzioni di cottura e/o riscaldamento multiple: calore, rosolare, friggere, bollire, vapore, zuppa, in umido, barbecue.

Vi è inoltre un sistema di impostazione della temperatura che consente il mantenimento della stessa stabile durante l'utilizzo.

Timer: la cottura viene automaticamente interrotta a seconda dell'impostazione del timer.

Sensore pentola: il fornello è dotato di un sensore incorporato che è in grado di riconoscere se sul piano di cottura è stato posizionato un recipiente adatto all'utilizzo.

## **TIPI DI PENTOLE DA UTILIZZARE**

**Le pentole che possono essere utilizzate sul piano di cottura del fornello per cuocere o riscaldare i cibi includono tutti i contenitori che abbiano una base piana, un diametro superiore ai 12 cm e che siano composti da elementi metallici come ghisa, ferro o acciaio aventi proprietà magnetiche.**

**Verificare la presenza del simbolo seguente:**



**Per verificare la compatibilità della pentola utilizzare la calamita fornita in dotazione; è sufficiente che questa si attacchi sul fondo.**

**I contenitori che non possono essere usati per riscaldare i cibi includono tutto ciò che sia composto da alluminio o rame; i contenitori con diametro inferiore a 12cm non possono essere utilizzati.**

## **ISTRUZIONI D'USO**

Inserire la spina nella presa di corrente, l'apparecchio emetterà un segnale acustico.

Posizionare la pentola nel centro del piano cottura e premere il tasto "on/off". Verrà percepito un segnale acustico e il display mostrerà la modalità di riscaldamento in uso e la potenza.

Simultaneamente si illumineranno le icone della ventola e della pentola, indicando che il riscaldamento è iniziato.

Il riscaldamento inizia quando la pentola viene posta sul fornello e si ferma quando la pentola viene tolta.

La potenza può essere regolata premendo gli appositi tasti di regolazione. Il display mostrerà il valore della potenza selezionata.

Premere il tasto "on/off" per spegnere il fornello.

L'apparecchio ha un sistema di funzioni che permette di controllare la potenza o la temperatura delle modalità di cottura usate comunemente.

Per tutte le operazioni seguire i seguenti passi base:

Premere il tasto "on/off".

Premere il tasto "menu" per selezionare una modalità di cottura.

Ogni pressione del tasto cambia la selezione della funzione disponibile in sequenza.

### REGOLAZIONE DEL TEMPO

La funzione "timer" è disponibile solo nelle modalità di cottura in cui è riportato il simbolo dell'orologio.



Premere il tasto "timer": lo schermo mostrerà 0:10 e si accenderà l'icona orologio (solo se disponibile per la modalità selezionata nel menu).

Premere i tasti di regolazione per impostare il tempo di cottura desiderato.

La durata massima che può essere impostata è di 3 ore.

Dopo aver impostato il tempo, l'apparecchio inizierà il ciclo di cottura e sul display verrà mostrato il conto alla rovescia. Una volta scaduto, l'apparecchio passerà in stand by e sul display apparirà "energy saving".

### FUNZIONI DISPONIBILI

#### CALORE (HEAT)



Questa funzione è indicata principalmente per il riscaldamento dei cibi e non per la cottura. In questa modalità, si può regolare l'impostazione della potenza da 300W a 1600W.

#### ROSOLARE (SAUTE')



Questa funzione è indicata per la preparazione di soffritti oppure per rosolare condimenti vari. In questa modalità, la potenza è impostata a 1200W ma se necessario, è regolabile da 300W a 1600W.

#### FRIGGERE (FRY)



La temperatura è impostata a 240°C ma può essere regolata (da 80°C a 260°C).

La temperatura può essere regolata in qualsiasi momento durante la cottura.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, l'apparecchio la mantiene stabile.

#### BOLLIRE (BOIL)

Questa funzione deve essere utilizzata solo per bollire acqua.

La potenza è impostata a 1500W. L'acqua comincerà a bollire.

Quando l'acqua raggiunge 100°C l'apparecchio manterrà questa temperatura per i pochi minuti seguenti e poi si spegnerà (si avvertiranno 5 segnali acustici).

### **VAPORE (STEAM)**

La cottura al vapore può essere un efficace sistema di cottura per la preparazione di riso, frutta e verdura o qualsiasi altro cibo al vapore.

Selezionando "steam" si possono utilizzare due metodi di controllo:

Il sistema lavora automaticamente, scaldando a 1200 W.

L'intero processo termina in 30 minuti.

Si può utilizzare inizialmente la massima potenza per portare l'acqua ad ebollizione e, successivamente, un fuoco medio in modo da mantenere la bollitura dell'acqua.

Durante il ciclo di cottura, se l'apparecchio viene spento e poi riacceso, il programma inizierà da capo.

### **ZUPPA (SOUP)**

Questa funzione è indicata per la cottura di zuppe, minestre o paste.

Fino a quando l'acqua bolle la potenza è impostata a 1500W, poi si entrerà automaticamente in un ciclo di cottura in umido per due ore (se la temperatura scende, l'unità aumenterà la potenza).

Una volta completato il ciclo di cottura in umido, l'apparecchio mantiene il calore per due ore e poi si spegne automaticamente (se la temperatura scende, l'apparecchio aumenterà la potenza).

Si può fermare questo programma in ogni momento premendo il tasto "on/off".

### **IN UMIDO (STEW)**

Questa funzione è indicata per la preparazione di cibi in umido (con liquidi o sughi) che prevedono tempi di cottura piuttosto lunghi (stufato, brasato ecc.).

La potenza impostata è di 1600W ma può essere regolata (da 300W a 1600W).

### **BARBEQUE (BARBEQUE)**

Questa funzione è indicata per la cottura di cibi senza liquidi.

La temperatura è impostata a 240°C ma può essere regolata in qualsiasi momento premendo i tasti di regolazione (da 80°C a 240°C).

Una volta raggiunta la temperatura impostata, l'apparecchio opererà autonomamente per mantenerla costante.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Questo apparecchio non necessita di una particolare manutenzione.

L'alta qualità del piano in ceramica lo rende di facile pulizia. In caso di fuoriuscite di acqua o di cibo, eventuali macchie sulla piastra devono essere rimosse prima che possano causare cattivi odori.

Prima di pulire l'apparecchio disinserire sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente.

Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido e leggermente umido.

Non utilizzare assolutamente prodotti abrasivi o solventi chimici.

### **NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO IN ACQUA.**

Asciugare accuratamente l'apparecchio prima di riporlo.

Controllare periodicamente che il cavo non abbia tagli o bruciature.



## LEGENDA GUASTI

<p>Premendo il tasto ON/OFF, il fornello non si accende.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controllare che la spina sia collegata.</li> <li>- Manca tensione di alimentazione all'apparecchio.</li> <li>- L'interruttore o il fusibile potrebbero essere guasti.</li> </ul>	<p>Si consiglia di spegnere l'apparecchio per qualche minuto. Qualora dovesse ripetersi lo stesso guasto, rivolgersi ad un Centro Assistenza Autorizzato.</p>
<p>Durante la cottura, il fornello si spegne.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La temperatura dell'ambiente potrebbe essere troppo elevata.</li> <li>- Motore del fornello bloccato.</li> <li>- Trovandosi nella funzione del mantenimento del calore, potrebbe essere che il tempo impostato è stato raggiunto e quindi il fornello ripartirà dopo un breve periodo.</li> <li>- Le prese d'aria potrebbero essere ostruite.</li> </ul>	
<p>Nella funzione del mantenimento del calore, la temperatura non può essere regolata.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il fondo della pentola potrebbe non essere piano o liscio.</li> </ul>	<p>Si consiglia di verificare l'idoneità della pentola. Spegner il fornello per qualche minuto. Nel caso dovesse ripetersi il guasto rivolgersi ad un Centro Assistenza Autorizzato.</p>
<p>Alcuni tasti non funzionano</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tasti scollegati.</li> </ul>	<p>Si consiglia di spegnere l'apparecchio per qualche minuto. Qualora dovesse ripetersi lo stesso guasto, rivolgersi ad un Centro Assistenza Autorizzato.</p>
<p>Sul display compare il codice di errore (E1...E8) si avvertirà un segnale acustico e il fornello si spegne.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- E0: malfunzionamento del circuito.</li> <li>- E1: IGBT in sovratemperatura.</li> <li>- E2: sovratensione.</li> <li>- E3: tensione troppo bassa.</li> <li>- E4: sensore di presenza pentola scollegato.</li> <li>- E5: sensore di presenza pentola in cortocircuito.</li> <li>- E6: sovratemperatura del piano cottura.</li> <li>- E7: sensore di IGBT scollegato.</li> <li>- E8: sensore di IGBT in corto circuito.</li> </ul>	

# **ATTENTION**

**Read this booklet carefully.**

**It contains important  
instructions for a safe  
installation, use and  
maintenance.**

**IMPORTANT INSTRUCTIONS TO  
BE KEPT FOR FUTURE  
REFERENCE**

## WARNINGS

After removing the packaging, check the appliance for any signs of damage. In case of visible damage, do not use it and contact a qualified technician.

Do not leave parts of the packaging within the reach of children.

This appliance is not a children's toy: it is an electrical device and must be treated with the necessary caution.

Before connecting the appliance, make sure that the power supply voltage matches the indication on the data plate.

Electrical safety of this appliance is assured only if it has been connected to an effective earthing system.

If the plug and socket are not compatible, the socket has to be replaced with a suitable type by skilled persons. Do not use adapters or extension cables which do not meet current safety standards or that exceed the current carrying capacity limits.

Disconnect the appliance from the power supply socket whenever it is not in use.

Do not tug on the power cable or on the appliance itself to remove the plug from the socket.

The use of any electrical appliance requires that a number of basic rules are observed, namely:

- Never touch the appliance with wet or humid hands.
- Do not let children and unattended invalids handle the appliance.
- Do not use the appliance when barefoot.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sunlight).
- Do not subject it to rough handling.

For safety reasons, do not leave the cooker unattended when in use.

In case of failure, disconnect it at once. Do not attempt to repair it, but take it to a service centre approved by the manufacturer.

Switch off the appliance if the cooker plate is broken or damaged to avoid the risk of electrical shock.

If you decide you do not want to use this appliance any longer, disable it by cutting the power cable - of course, after disconnecting it from the socket.

If the power cable gets damaged, it has to be replaced only at a service centre approved by the manufacturer.

In case of a breakdown or malfunctioning of the appliance, disconnect it at once. Do not attempt to repair it, but take it to a service centre approved by the manufacturer.

The appliance has been designed and manufactured to operate as an induction cooker in the home. Any other use is considered inappropriate and dangerous.

## WARNINGS

Do not use the appliance out of doors.

During use, rest the appliance on a flat surface.

For safety reasons, the appliance should never be opened.

To avoid fortuitous contacts by the children with warm parts, you have to use the cooker on bearing surfaces at least 85 cm high from the ground. You have to keep the appliance far from children and from unfit people because the plate reaches high temperature.

Do not forget the appliance switched on because the cast iron plate overheating could damage it.

The ceramic cooker may be hot after use, so avoid touching it.

This appliance has the ability to recognize small objects on the cooker plate without heating them; however, do not leave metal objects such as knives, forks, spoons or watches on the cooker plate because they may become hot and damaged.

Do not cover or block the air entry or air vents in any way to avoid the risk of electrical shock.

Make sure that the appliance is at least 10 cm away from all walls when in use.

The appliance may not indicate that it is turned off if it is operating at maximum power or temperature and the pan is removed for a brief instant. This is normal and not a malfunction.

Although the appliance can cook food without liquid, this method may cause the pan to deform if the bottom is too thin.

Make sure that the cooker plate has completely cooled down before putting the appliance back in its box.

If in spite of proper handling malfunctioning should occur, do not try to operate the appliance, but take it at once to a service centre approved by the manufacturer: you will find trained staff there which is skilled in dealing with all kinds of problems.

### **Warning!**

**If the user or anyone in close proximity has a pacemaker or other active medical implants, please consult a doctor before use to determine any possible incompatibility and prevent any risk to health.**

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- 1 - Ceramic cooker plate
- 2 - Multifunctional control panel
- 3 - Display
- 4 - Timer button
- 5 - Power/temperature/time increase-decrease buttons
- 6 - Menu button to select the desired function
- 7 - On/off button
- 8 - Power on/off indicator light



This product has been manufactured in conformity to current EEC 73/23 regulations and the subsequent additional EEC 93/68 regulation.



Modell	Volt	Hz	Watt	mm	Kg
<b>kookie art. 61</b>	220-240	50	1600	367x324x68	2,9

### **OPERATING PRINCIPLE**

The appliance works by generating short-range magnetic fields. When the high-frequency current runs through the coil to excite the magnetic field, the magnetic line of force penetrates the molecules of the steel pan to create an infinite number of small vortices that generate heat.

### **ENVIRONMENTAL SAFETY**

The cooker automatically enters a protective state if the pan overheats or there is a problem with the power supply. Similarly, the hob will turn off if it has not received any instruction for two hours.

As opposed to gas or other conventional cookers, the induction cooker cooks without producing a visible flame or smoke, thus reducing the possibility of danger or accidents normally associated with the use of other heating methods and the reason why using the induction hob is more environmentally friendly.

### **MICRO-COMPUTER CONTROL**

The appliance is equipped with multiple cooking and/or heating functions: heat, sauté, fry, boil, steam, soup, stew, barbeque.

The appliance can also be set to maintain a stable temperature while in use.

Timer: cooking will automatically stop depending upon the timer setting.

Pan sensor: the appliance has a built-in sensor that can determine the suitability of the pan on the cooker.

### **TYPES OF PANS TO USE**

**Any pan with a flat bottom, a diameter greater than 12 cm, and made of a metal with magnetic properties such as cast iron, iron or steel may be used on the cooker plate to cook or heat food.**

**Make sure that the pan contains the symbol below:**



**Use the magnet provided to determine whether the pan is compatible, in which case it will stick to the bottom of the pan.**

**Containers that cannot be used to heat food include those made of aluminum or copper or aluminum, and with a diameter of less than 12 cm.**

## **INSTRUCTIONS FOR USE**

Plug in the appliance, which will beep. Center the pan on the hob plate and press the On/Off button. The appliance will beep and the display will show the heating method used and the power. The fan and pan icons will also light up, indicating that the heating has begun.

The heating begins when the pan is placed on the cooker and stops when the pan is removed.

Use the increase/decrease buttons to adjust the power, which will be shown on the display. Press the On/Off button to turn off the appliance.

The appliance has a system to control the power or temperature of the cooking methods normally used.

Follow the basic procedure below for all operations:

Press the On/Off button.

Press the Menu button to select the cooking method. Each press of the button will change the function available.

### ADJUSTING THE TIME

The timer function is only available for the cooking methods displaying the clock symbol below:



Press the Timer button. The display will show 0:10 and the clock icon will light up (only if available for the method selected from the menu).

Set the desired cooking time by pressing the increase/decrease buttons. The maximum cooking time that can be entered is three hours.

After setting the time, the appliance will start the cooking cycle and the display will show the time in countdown mode. After the set time has been reached, the appliance will enter into standby mode and the display will show Energy Saving.



#### HEAT

### FUNCTIONS AVAILABLE

This function is used mainly for heating foods and not for cooking. The power can be adjusted from 300W to 1600W when using this method.



#### SAUTE

This function is used mainly for frying or sautéing onions and various seasonings or condiments. The power is set at 1200W but it can be adjusted from 300W to 1600W if necessary.



#### FRY

The temperature is set at 240°C but it can be adjusted from 80°C to 260°C. The temperature can be adjusted at any time during cooking and will remain stable once the set temperature has been reached.

#### BOIL

This function should only be used for boiling water. The power is set at 1500W. The water will begin to boil and when it reaches 100°C, the appliance will keep it this temperature for a few minutes and then turn off, beeping five times.

## **STEAM**

Steaming is an efficient way of preparing rice, fruit, vegetables or any other steamed food.

Two control methods are available with the steam function:

The system works automatically by heating to 1200W.

The entire process takes 30 minutes.

The maximum power can be used initially to bring the water to a boil and then keep it simmering on medium heat.

The program will start from the beginning if the appliance is turned off and then on again during cooking.

## **SOUP**

This function is used for cooking soups and pasta. The power is set at 1500W until the water reaches boiling point when it will automatically enter a stew cycle for two hours. The appliance will increase the power if the temperature falls.

After completing the stew cycle, the appliance will stay hot for two hours and then turn off automatically. The appliance will increase the power if the temperature falls.

This program can be stopped at any time by pressing the On/Off button.

## **STEW**

This function is used for cooking foods in liquid or a sauce and which require fairly lengthy cooking times, such as a pot roast or a stew.

The power is set at 1600W but it can be adjusted from 300W to 1600W.

## **BARBEQUE**

This function is used for cooking foods without liquid. The temperature is set at 240°C but it can be adjusted at any time from 80°C to 240°C by pressing the increase/decrease buttons. Once the set temperature has been reached, the appliance will automatically keep it stable.

# **CLEANING AND MAINTENANCE**

This appliance does not require any special maintenance.

The high quality ceramic hob is easy to clean. Stains caused by food or water spills must be removed so that they do not cause a bad odor.

Disconnect the plug from the socket and let the appliance cool down well before cleaning it.

In order to clean the appliance, use a soft or slight damp cloth.

Never use abrasives or chemical solvents.

### **NEVER IMMERSER THE APPLIANCE INTO THE WATER.**

It is recommended to check periodically that the cable does not have cuts or burnings due to the nearness of the plate.



## TROUBLESHOOTING

<p>The cooker does not turn on after pressing the On/Off button.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that the plug is inserted.</li> <li>- Check that the power is turned on.</li> <li>- Make sure that the switch or fuse is not broken.</li> </ul>	<p>Try turning off the appliance for a few minutes. Contact an authorized Service Center if the problem recurs.</p>
<p>The appliance turns off during cooking.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The ambient temperature may be too high.</li> <li>- The motor may be blocked.</li> <li>- The set time may have been reached if in heat maintenance mode, so the hob will start again after a short while.</li> <li>- The air vents may be obstructed.</li> </ul>	
<p>The temperature cannot be adjusted while in heat maintenance mode.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The bottom of the pan may not be flat or smooth.</li> </ul>	<p>Make sure that the pan is suitable for use with the hob. Turn off the appliance for a few minutes. Contact an authorized Service Center if the problem recurs.</p>
<p>Some of the buttons are not working.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The buttons have become disconnected.</li> </ul>	<p>Try turning off the appliance for a few minutes. Contact an authorized Service Center if the problem recurs.</p>
<p>The display is showing a failure code (E1-E8), the appliance beeps and turns off.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- E0: circuit malfunction</li> <li>- E1: IGBT overheated</li> <li>- E2: voltage too high</li> <li>- E3: voltage too low</li> <li>- E4: pan sensor disconnected</li> <li>- E5: pan sensor short-circuited</li> <li>- E6: hob plate overheated</li> <li>- E7: IGBT sensor disconnected</li> <li>- E8: IGBT sensor short-circuited</li> </ul>	

# **ATTENTION**

**LIRE SOIGNEUSEMENT  
LES AVERTISSEMENTS CONTENUS  
DANS LE MODE D'EMPLOI  
QUI FOURNIT DES INDICATIONS  
IMPORTANTES CONCERNANT  
LA SECURITE' DE L'INSTALLATION,  
D'USAGE ET D'ENTRETIEN.**

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES.  
À CONSERVER POUR TOUT  
AUTRE CONSULTATION.**

## AVERTISSEMENTS

Conservez la garantie, le ticket de caisse et le mode d'emploi pour tout autre consultation. Après le déballage, vérifiez l'intégrité de l'appareil. En cas de dommage, n'utilisez pas l'appareil et appelez subitement le personnel qualifié.

Ne laissez jamais les parties de l'emballage auprès des enfants, ne les utilisez pas en tant que jouets: il s'agit d'un appareil électrique, il ne doit pas être utilisé autrement.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension de la prise de courant correspond à celle qui est indiquée sur la plaque.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est branché à une installation de mise à la terre efficace.

Si la fiche et la prise ne sont pas compatibles, faites remplacer la prise avec un type adéquat par un personnel qualifié. N'utilisez pas adaptateurs ou rallonges non conformes aux normes de sécurité ou qui dépassent les limites des débits en valeur du courant.

Il est conseillé de dérouler complètement le câble d'alimentation dans toute sa longueur, en évitant ainsi des éventuelles surchauffes.

Débranchez l'appareil inutilisé.

Ne tirez pas le câble d'alimentation ou l'appareil pour extraire la fiche de la prise de courant. L'utilisation de tout appareil électrique demande le respect de quelques règles fondamentales, en particulier:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas permettre aux enfants ou aux personnes inhabiles d'utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds-nus.
- Ne pas soumettre l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Éviter tout type de choc.

Pour des raisons de sécurité, ne pas laisser l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement.

Dans le cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil qui risque d'être endommagé davantage, et adressez-vous au Service Après-Vente autorisé. En cas d'endommagement de la surface du plan de cuisson, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Si vous décidez de ne pas utiliser l'appareil, il est nécessaire de le rendre inopérant en coupant le câble d'alimentation après l'avoir débranché.

Si le câble d'alimentation est endommagé, adressez-vous aux Services Après-Vente autorisés par le constructeur.

L'appareil a été conçu pour fonctionner dans des milieux domestiques en tant que plaque de cuisson à induction; toute autre utilisation est pourtant interdite et dangereuse.

Pour des raisons de sécurité, n'ouvrez pas l'appareil.

## AVERTISSEMENTS

Pendant l'utilisation, le réchaud doit être appuyé sur une surface plate.

Pour éviter que des enfants aient des contacts accidentels avec des parts très chaudes, utiliser le réchaud sur des surfaces élevées au moins 85 cm. du sol.

Éviter tout type de contact avec les enfants et les personnes inhabiles puisque la plaque atteint des températures très élevées.

Après utilisation, la surface en céramique peut être chaude. Éviter tout contact.

Cet appareil est en mesure de reconnaître la présence de petits objets.

Les objets métalliques comme lames, fourchettes, cuillères ou montres ne doivent pas être posés sur le plan de cuisson car ils risquent de chauffer et de s'endommager.

Pour éviter tout choc électrique, les prises d'air doivent être dégagées. Attention à ne pas les obstruer.

Respecter une distance min. de 10 cm entre l'appareil et les parois voisines durant son fonctionnement.

En cas de fonctionnement à la puissance maximale et de retrait de la casserole durant un bref moment, la plaque de cuisson s'éteint sans émettre aucun signal. Il s'agit d'un phénomène normal.

L'appareil peut effectuer des cuissons sans liquides mais ce type de cuisson risque de déformer les casseroles au fond trop mince.

Avant de ranger l'appareil dans sa boîte, attendre le refroidissement complet du plan de cuisson.

Avant de le ranger dans sa boîte, attendez que les plaques soient complètement froides.

En cas d'inconvénient, évitez de mettre en fonction l'appareil et adressez-vous à un centre de service après-vente autorisé.

Vous trouverez du personnel qualifié prêt à résoudre tous vos problèmes.

### **Attention !**

**Les porteurs de dispositifs médicaux (pacemaker) doivent consulter leur médecin avant d'utiliser l'appareil pour éviter tout risque d'incompatibilité et danger pour la santé.**

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 1 - Plan de cuisson en céramique
- 2 - Panneau frontal multifonction
- 3 - Afficheur
- 4 - Touche de réglage minuterie
- 5 - Touche de réglage puissance/température/temps
- 6 - Touche de sélection fonctions
- 7 - Touche de marche/arrêt de l'appareil
- 8 - Voyant lumineux tension



L'appareil a été réalisé conformément à la directive CEE 73/23 et son avenant CEE 93/68.



Modèle	Volt	Hz	Watt	mm	Kg
<b>kookie art. 61</b>	220-240	50	1600	367x324x68	2,9

## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

La technologie de la plaque se base sur la production de champs magnétiques à rayons courts.

La circulation du courant haute fréquence à travers la bobine pour l'excitation du champ magnétique entraîne la pénétration de la ligne de la force magnétique dans les molécules des casseroles en acier et la création d'une multitude de petits tourbillons produisant de la chaleur.

## SÉCURITÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

La plaque de cuisson se place automatiquement en mode de protection si elle détecte une augmentation excessive de la température de la casserole ou une variation de la tension électrique ; la plaque s'éteint également si elle n'a reçu aucune instruction durant deux heures. Comparée à une cuisinière à gaz ou à d'autres appareils de cuisson classiques, la plaque de cuisson à induction cuit sans produire de flamme visible ni de fumée, réduisant ainsi les risques d'accidents liés aux autres modes de cuisson. L'utilisation de la plaque de cuisson à induction est par conséquent plus respectueuse de l'environnement.

## MICRO-ORDINATEUR DE COMMANDE

L'appareil est équipé de fonctions de cuisson et/ou chauffage multiples permettant de réchauffer, faire revenir, frire, porter à ébullition, cuire à la vapeur et préparer des soupes, ragoûts ou grillades.

Le système de configuration de la température permet en outre le maintien de cette dernière durant l'utilisation.

Minuterie : la température est automatiquement interrompue en fonction du réglage de la minuterie.

Capteur casserole : la plaque de cuisson est équipée d'un capteur incorporé détectant la présence d'un récipient sur le plan de cuisson.

## TYPES DE CASSEROLES À UTILISER

**Les casseroles pouvant être utilisées sur la plaque de cuisson pour cuire ou réchauffer les aliments doivent présenter un fond plat, un diamètre supérieur à 12 cm et être réalisées en matériaux métalliques comme fonte, fer ou acier possédant des propriétés magnétiques.**

Vérifier la présence du symbole suivant :



Pour vérifier la compatibilité d'une casserole, vérifier que l'aimant fourni adhère sur le fond.

Les récipients ne pouvant être utilisés pour chauffer les aliments comprennent tous ceux contenant de l'aluminium ou du cuivre ainsi que ceux d'un diamètre inférieur à 12 cm.

## MODE D'EMPLOI

Insérer la fiche dans la prise de courant, l'appareil émet un signal acoustique.

Positionner la casserole au centre du plan de cuisson et enfoncer la touche " on/off ". Un signal acoustique est émis et l'écran affiche le mode de chauffage utilisé et la puissance. Les icônes du ventilateur et de la casserole s'allument simultanément pour indiquer le démarrage de la cuisson.

La cuisson débute lorsque la casserole est posée sur la plaque de cuisson et s'arrête avec le retrait du récipient.

La puissance peut être réglée au moyen des touches prévues. L'écran affiche la valeur de la puissance sélectionnée.

Enfoncer la touche " on/off " pour éteindre la plaque de cuisson.

Le système de fonctions de l'appareil permet de contrôler la puissance ou la température des modes de cuisson généralement utilisés.

Pour toutes les opérations, se conformer aux instructions de base suivantes :

Enfoncer la touche " on/off "

Enfoncer la touche " menu " pour sélectionner un mode de cuisson.

Chaque nouvelle pression de la touche modifie la sélection de la fonction en séquence.

### RÉGLAGE DU TEMPS

La fonction " timer " ou minuterie est uniquement disponible pour les modes de cuisson comportant le symbole de l'horloge.



Presser la touche " timer " : l'écran affiche 0 :10 et l'icône de l'horloge s'illumine (uniquement si disponible pour le mode sélectionné sur le menu).

Presser les touches de réglage pour régler le temps de cuisson désiré.

La durée max. est de 3 heures.

Après avoir réglé le temps, l'appareil démarre le cycle de cuisson et l'écran affiche le compte à rebours. Une fois le temps écoulé, l'appareil se place en pause et l'écran affiche " energy saving " (économie d'énergie).

### FONCTIONS DISPONIBLES

#### RÉCHAUFFER (HEAT)



Cette fonction est essentiellement prévue pour réchauffer les aliments et non pour leur cuisson. La puissance peut être réglée entre 300W et 1 600W.

#### FAIRE REVENIR (SAUTE)



Fonction prévue pour faire revenir oignons, herbes, lard, etc. La puissance du mode est réglée à 1 200W mais peut être réglée entre 300 et 1 600W si nécessaire.

#### FRIRE (FRY)



La température est réglée à 240°C mais peut être réglée entre 80 et 260°C.

La température peut être réglée à tout moment durant la cuisson

Une fois la température réglée, l'appareil la maintient constante.

#### PORTER À ÉBULLITION (BOIL)

Fonctionnement exclusivement prévu pour faire bouillir de l'eau.

La puissance est réglée à 1 500W. Lorsque l'eau arrive à 100°C et commence à bouillir, l'appareil maintient la température durant quelques minutes avant de s'éteindre (en émettant 5 signaux acoustiques).

### CUISSON VAPEUR (STEAM)



La cuisson à la vapeur peut être un système efficace pour préparer le riz, les fruits et légumes ou autres.

La sélection de " steam " permet d'utiliser deux méthodes différentes :

le système automatique chauffe initialement à 1200W.

Le processus a une durée de 30 minutes.

Il est possible de commencer par utiliser la puissance maximale pour porter l'eau à ébullition et d'utiliser ensuite une chaleur moyenne pour maintenir l'eau à ébullition.

En cas d'arrêt et de remise en marche de l'appareil durant le cycle de cuisson, le programme repart à zéro.

### SOUPES (SOUP)

Fonction prévue pour la cuisson des soupes, des potages et des pâtes.

Jusqu'à ébullition de l'eau, la puissance est réglée à 1 500W et entre ensuite automatiquement en cycle de cuisson ragoûts durant deux heures (si la température baisse, l'unité augmente la puissance.)

Une fois le cycle de cuisson ragoûts terminé, l'appareil maintient la chaleur durant deux heures avant de s'éteindre automatiquement (si la température baisse, l'unité augmente la puissance.)

Le programme peut être interrompu à tout moment en enfonçant la touche " on/off ".

### RAGOÛTS (STEW)



Fonction prévue pour la cuisson des aliments dans un liquide (liquide ou sauce) prévoyant des temps de cuisson prolongés (viande à l'étouffée ou braisée, etc.)

La puissance est configurée à 1 600W mais peut être réglée entre 300W et 1 600W.

### BARBECUE



Fonction prévue pour la cuisson des aliments sans liquide.

La température est configurée à 240°C mais peut être réglée à tout moment au moyen des touches de réglage (de 80°C à 240°C).

Une fois la température configurée atteinte, l'appareil la maintient constante automatiquement.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Cet appareil ne nécessite pas un entretien particulier.

La haute qualité du plan en céramique permet un nettoyage aisé. En cas de renversement d'eau ou de nourriture, nettoyer les taches avant le développement d'odeurs désagréables.

Débranchez l'appareil et laissez refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage.

Pour le nettoyage de l'appareil, utilisez un chiffon légèrement humide.

N'utilisez pas des produits abrasifs ou des solvants chimiques.

#### **N'IMMERGEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU.**

Essuyez avec soin l'appareil avant de le ranger.

Contrôlez périodiquement le câble: le contact avec la plaque pourrait provoquer des coupures ou des brûlures.



## LÉGENDE PANNES

<p>La pression de la touche on/off ne déclenche pas l'allumage de la plaque de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'assurer que la plaque de cuisson est branchée.</li> <li>- L'appareil n'est pas alimenté.</li> <li>- L'interrupteur ou le fusible risquent d'être endommagés.</li> </ul>	<p>Il est conseillé d'éteindre l'appareil durant quelques minutes. Si le problème se présente à nouveau, s'adresser à un centre d'assistance autorisé.</p>
<p>La plaque de cuisson s'éteint durant la cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La température ambiante est sans doute trop élevée.</li> <li>- Moteur de l'appareil bloqué.</li> <li>- Placée en fonction de maintien chaleur, le temps configuré est sans doute écoulé et la plaque de cuisson redémarrera sous peu.</li> <li>- Les prises d'air sont sans doute obstruées.</li> </ul>	
<p>La température ne peut être réglée en fonction de maintien de la chaleur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le fond de la casserole n'est sans doute pas suffisamment plat ou lisse.</li> </ul>	<p>Vérifier que la casserole est adaptée au système de cuisson. Éteindre l'appareil durant quelques minutes. Si le problème se présente à nouveau, s'adresser à un centre d'assistance autorisé.</p>
<p>Certaines touches ne fonctionnent pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Touches désactivées.</li> </ul>	<p>Il est conseillé d'éteindre l'appareil durant quelques minutes. Si le problème se présente à nouveau, s'adresser à un centre d'assistance autorisé.</p>
<p>L'écran affiche le code d'erreur (E1...E8), un signal acoustique est émis et la plaque de cuisson s'éteint.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- E0: dysfonctionnement circuit.</li> <li>- E1: surtempérature IGBT.</li> <li>- E2: surtension.</li> <li>- E3: tension trop basse.</li> <li>- E4: capteur de présence casserole désactivé.</li> <li>- E5: court-circuit capteur de présence casserole.</li> <li>- E6: surtempérature du plan de cuisson.</li> <li>- E7: capteur IGBT désactivé.</li> <li>- E8: court-circuit capteur IGBT.</li> </ul>	

# **ACHTUNG**

**Lesen Sie die in diesem  
Heftchen stehenden  
Anweisungen sorgfältig.  
Sie geben Ihnen nützliche  
Hinweise hinsichtlich der  
Sicherheit des Gerätes, der  
Anwendung und der  
Instandhaltung.**

**Wichtige Hinweise  
Bitte aufbewahren  
für späteres Nachlesen.**

## ANMERKUNGEN

Garantiebescheinigung, fiskalische Quittung und Bedienungsanleitung für jede spätere Konsultation bitte aufbewahren.

Nach Entfernen der Verpackung vergewissere man sich der Integrität des Gerätes und sollte man bei dieser Überprüfung sichtbare Beschädigungen feststellen, das Gerät nicht benutzen und sich direkt an qualifiziertes Fachpersonal wenden.

Keinerlei Verpackungsteile für Kinder zugänglich zurücklassen, das Gerät auch nicht als ein Spielzeug verwenden: es ist ein Elektrogerät und als solches zu behandeln.

Bevor man das Gerät an die Netzspannung anschließt, stelle man sicher daß die an der Steckdose liegende Spannung auch derjenigen des Typenschildes des Gerätes entspricht. Die Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet wenn das Gerät auch an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen ist.

Sollten Stecker und Steckdose nicht kompatibel sein, so lasse man die Steckdose durch eine passende Steckdose ersetzen. Diese Arbeit ist von einem qualifizierten Fachmann durchzuführen. Keine Adapter oder Verlängerungsschnuren verwenden die nicht den Forderungen der gegenwärtig geltenden Sicherheitsnormen genügen oder die die Stromgrenzwerte überschreiten.

Gerät vom Stromversorgungsnetz trennen wenn es nicht in Betrieb ist.

Am Netzkabel oder am Gerät selbst nicht ziehen um Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.

Der Gebrauch irgendeines Elektrogerätes erfordert immer die Beachtung einiger grundlegenden Regeln und zwar insbesondere:

- Man darf niemals das Gerät mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Man darf niemals erlauben, daß das Gerät von Kindern oder unfähigen Personen ohne Aufsicht benutzt werde.
- Das Gerät niemals barfuß benutzen.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen ausgesetzt lassen (Regen, Sonnenstrahlung).
- Gerät nicht Schlag-oder Stoßbeanspruchungen aussetzen.

Das Gerät aus Sicherheitsgründen während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

Es ist zu empfehlen, das Netzkabel für seine ganze Länge abzuwickeln um somit eventuelle Überhitzungen zu vermeiden.

Wenn die Oberfläche des Kochfeldes defekt oder beschädigt sein sollte, das Gerät ausschalten, um die Möglichkeit elektrischer Schläge zu vermeiden.

Sollte man sich dafür entscheiden diesen Gerätetyp nicht mehr zu benutzen, so ist es angebracht das Gerät unbenutzbar zu machen durch Abschneiden des Netzkabels, natürlich nach dessen Abtrennung von der Steckdose.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur in vom Hersteller dazu ermächtigten Service-Centern bzw. Service-Werkstätten ausgetauscht werden.

Bei Erscheinen einer Störung bzw. einem nicht einwandfreien Betrieb des Gerätes hat man sofort den Stecker zu ziehen, keinerlei Eingriff am Gerät vorzunehmen und sich an eine zugelassene Service-Werkstatt zu wenden.

Das Gerät ist entwickelt und gebaut worden um im Haushalt als Induktionsherd betrieben zu werden: jeder anders lautende Gebrauch ist als unpassend und daher als gefährlich zu betrachten.

## ANMERKUNGEN

Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht geöffnet werden.

Während des Gebrauches ist das Gerät auf einer ebenen Fläche zu halten.

Zur Vermeidung von unbeabsichtigten Berührungen mit heißen Teilen seitens Kindern sollte der Kocher auf Grundplatten gesetzt werden deren Abstand vom Boden mindestens 85 cm betragen muß.

Das Gerät fern vom Zugang durch Kinder oder unfähige Personen halten denn die Kochplatte erreicht hohe Temperaturen.

Nicht den eingeschalteten Kocher vergessen, denn die Überhitzung der Kochplatte aus Gußeisen könnte diese beschädigen.

Das Gerät ist nicht mit Gleichstrom zu betreiben.

Bevor man den Kocher wieder in seine Karton steckt, abwarten bis die Kochplatten wieder absolut kalt sind.

Nach dem Gebrauch kann die Platte aus Keramik heiß sein. Eine Berührung vermeiden.

Dieses Gerät besitzt die Fähigkeit, kleine Gegenstände zu erkennen, ohne sich zu erwärmen.

In jedem Fall dürfen Gegenstände aus Metall, wie Klingen, Gabeln, Löffel, Uhren nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie erhitzt und beschädigt werden könnten.

Um elektrische Schläge zu vermeiden müssen die Belüftungsöffnungen von jeglichen äußeren Behinderungen frei sein. Sie dürfen keinesfalls verschlossen werden.

Eine Mindestentfernung von 10 cm zwischen dem Gerät und den umliegenden Wänden einhalten, wenn dieses in Betrieb ist.

Wenn das Gerät bei maximaler Leistung oder Temperatur arbeitet und kurzzeitig der Topf entfernt wird, kann es zu einer Abschaltung des Herdes ohne vorherige Ankündigung kommen. Dies ist jedoch normal und keine Störung.

Obwohl das Gerät Garprozesse ohne Flüssigkeiten ausführen kann, könnte diese Zubereitungsart, bei Verwendung von Töpfen mit zu geringer Dicke, zu Verformungen führen. Vor dem erneuten Abstellen des Gerätes in seinem Karton, abwarten, dass sich das Kochfeld vollkommen abgekühlt hat.

Trotz aller Vorsicht mit der Sie das Gerät benutzen werden, sollte es trotzdem mal zu einer Störung kommen, so vermeiden Sie es bitte es weiterhin zu benutzen und wenden Sie sich an eine zugelassene Service-Werkstatt.

Sie werden dort geschultes Personal finden das alle Ihre Probleme lösen wird.

### **Achtung!**

**Verfügen der Anwender oder eine andere in der Nähe befindliche Person über medizinische Geräte (Pacemaker) ist es vor der Benutzung des Gerätes besser, sich von einem Arzt beraten zu lassen, um eine eventuelle Unverträglichkeit festzustellen und Gesundheitsschäden vorzubeugen.**

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- 1 – Kochfeld aus Keramik.
- 2 – Multifunktionsblende.
- 3 – Display.
- 4 – Taste zur Einstellung des Timer.
- 5 – Taste zur Einstellung von Leistung / Temperatur / Zeit.
- 6 – Taste zur Auswahl der gewünschten Funktion.
- 7 – Taste zum Ein- / Ausschalten des Gerätes.
- 8 – Leuchtanzeige für anliegende Spannung.



Das Gerät entspricht den CEE 73/23 und nachfolgend auch den CEE 93/68 Normen.



Modell	Volt	Hz	Watt	mm	Kg
<b>kookie art. 61</b>	220-240	50	1600	367x324x68	2,9

## FUNKTIONSPRINZIP DES GERÄTES

Die Technologie beruht auf der Erzeugung von Magnetfeldern mit geringem Radius. Wenn der Hochfrequenzstrom durch die Spule fließt, um das Magnetfeld zu erzeugen, dringt die Linie der Magnetkraft in die Moleküle des Stahlkochtopfes ein und lässt unendlich viele kleine Wirbel entstehen, die Wärme erzeugen.

## SICHERHEIT UND UMWELTSCHUTZ

Der Herd schaltet automatisch in den Schutzmodus, wenn ein zu starker Anstieg der Temperatur des Kochtopfes oder eine Änderung der Spannung festgestellt wird. Auf die gleiche Weise schaltet er sich aus, wenn er für zwei Stunden keine Anweisungen erhalten hat.

Im Vergleich zu Gasherden oder anderen herkömmlichen Kochvorrichtungen kocht der Induktionsherd ohne eine sichtbare Flamme oder Rauch zu erzeugen, wodurch die Möglichkeit von Gefahren und Verletzungen verringert wird, die gewöhnlich mit dem Einsatz anderer Erwärmungsmethoden verbunden sind. Deshalb ist der Einsatz des Induktionsherdes umweltbewusster.

## MIKROCOMPUTER ZUR STEUERUNG

Das Gerät verfügt über mehrere Gar- und / oder Aufwärmfunktionen: Wärmen, Anbraten, Braten, Kochen, Dampf, Suppe, in Sauce, Barbecue.

Außerdem ist ein System zur Einrichtung der Temperatur vorhanden, das deren Aufrechterhaltung während des Gebrauchs gewährleistet.

Timer: der Kochvorgang wird je nach der Einrichtung des Timers automatisch unterbrochen.

Topfsensor: der Herd verfügt über einen eingebauten Sensor, der in der Lage ist, zu erkennen, ob auf dem Kochfeld ein zum Einsatz geeigneter Behälter abgestellt wurde.

## ZU VERWENDENDEN KUCHTOPFARTEN

Die Kochtöpfe, die auf dem Kochfeld des Herdes zum Kochen oder Erwärmen von Speisen verwendet werden können, umfassen alle Behälter, die einen ebenen Boden, einen Durchmesser von mehr als 12 cm haben sowie aus Metallteilen mit magnetischen Eigenschaften bestehen, wie Gusseisen, Eisen oder Stahl.

Das Vorhandensein des folgenden Symbols prüfen:



Zur Prüfung der Kompatibilität des Kochtopfes den beiliegenden Magnet verwenden. Es genügt, dass dieser am Boden anhaftet.

Die Behälter, die zum Erwärmen von Speisen verwendet werden können, umfassen alles, was aus Aluminium oder Kupfer besteht. Behälter mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm können nicht benutzt werden.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

Beim Einführen des Netzsteckers erzeugt das Gerät ein akustisches Signal.

Den Kochtopf in die Mitte des Kochfeldes stellen und die Taste „On/Off“ betätigen. Es ist ein akustisches Signal zu vernehmen und das Display zeigt die verwendete Aufwärmart sowie die Leistung. Gleichzeitig leuchten die Symbole des Lüfters und des Kochtopfes auf, wodurch angezeigt wird, dass der Aufwärmvorgang begonnen hat.

Das Aufwärmen beginnt, wenn der Kochtopf auf den Herd gestellt wird, und endet mit dessen Entfernen.

Die Leistung kann durch Betätigen der entsprechenden Tasten eingestellt werden. Das Display zeigt den gewählten Leistungswert.

Die Taste „On/Off“ zum Ausschalten des Herdes drücken.

Das Gerät besitzt ein System von Funktionen, das es ermöglicht, die Leistung oder die Temperatur der gewöhnlich verwendeten Kochweise zu wählen.

Bei allen Vorgängen sind folgende Basis-Arbeitsgänge zu befolgen:

Die Taste „On/Off“ drücken.

Die Taste „Menü“ zur Auswahl einer Kochart betätigen.

Bei jeder Tastenbetätigung wird die Auswahl der möglichen Funktion nacheinander geändert.

### EINSTELLUNG DER ZEIT

Die Funktion „Timer“ ist nur in der Kochart verfügbar, in der das Uhrensymbol erscheint.



Die Taste „Timer“ drücken: auf dem Bildschirm wird 0:10 angezeigt und es leuchtet das Uhrensymbol auf (nur wenn für die im Menü gewählte Kochart verfügbar).

Die Einstellertasten drücken, um die gewünschte Kochzeit einzustellen.

Maximal kann eine Dauer von 3 Stunden eingerichtet werden.

Nach dem Einrichten der Zeit beginnt das Gerät mit dem Kochzyklus und auf dem Display wird ein Countdown angezeigt. Nach dessen Ablauf schaltet das Gerät auf Standby und auf dem Display erscheint „Energy saving“ (Energie sparen).

### VERFÜGBARE FUNKTIONEN

#### WÄRMEN (HEAT)



Diese Funktion eignet sich im Wesentlichen zum Aufwärmen von Speisen und nicht zum Kochen. In dieser Betriebsart kann die Leistung von 300 W bis 1600 W geregelt werden.

#### ANBRATEN (SAUTE)



Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von braunen Saucen oder zum Anbraten verschiedener Zutaten.

In dieser Betriebsart kann die Leistung auf 1200 W eingestellt werden, ist jedoch bei Bedarf von 300 W bis 1600 W regelbar.

#### BRATEN (FRY)



Die Temperatur ist auf 240°C eingestellt, kann jedoch geregelt werden (von 80°C bis 260°C). Die Temperatur kann jederzeit während des Kochvorgangs eingestellt werden.

Nach dem Erreichen der eingerichteten Temperatur hält das Gerät diese aufrecht.

#### KOCHEN (BOIL)

Diese Funktion darf nur zum Kochen von Wasser verwendet werden.

Die Leistung ist auf 1500 W einstellbar. Das Wasser beginnt zu kochen.

Wenn das Wasser die Temperatur von 100°C erreicht, behält das Gerät diese Temperatur für wenige, darauf folgende Minuten bei und schaltet sich dann aus (es sind 5 akustische Signale zu vernehmen).

### DAMPF (STEAM)



Das Garen mit Dampf kann eine effiziente Kochart zur Zubereitung von Reis, Obst, Gemüse oder anderer Arten von Speisen bilden.

Bei Auswahl von „Steam“ können zwei Steuermethoden genutzt werden:

Das System arbeitet automatisch, heizt anfänglich auf 1200 W auf, speichert die Heizleistung und verhindert ein Austreten des Dampfes. Der gesamte Prozess endet innerhalb von 30 min. Anfänglich kann die Höchstleistung verwendet werden, um das Wasser zum Kochen zu bringen und danach eine mittlere Hitze, um das Kochen des Wassers aufrecht zu erhalten. Wird das Gerät während des Kochzyklus aus- und wieder eingeschaltet, beginnt das Programm von vorn.

### SUPPE (SOUP)

Diese Funktion eignet sich für die Zubereitung von Suppen, Brühren oder Nudeln. Solange das Wasser kocht ist die Leistung auf 1500 W eingestellt, dann schaltet das Gerät für zwei Stunden automatisch zu einem Garzyklus in Sauce (sinkt die Temperatur erhöht das Gerät die Leistung).

Nach Beendigung des Garzyklus in Sauce, hält das Gerät die Wärme für zwei Stunden und schaltet dann automatisch aus (sinkt die Temperatur erhöht das Gerät die Leistung).

Dieses Programm kann jederzeit durch Betätigen der Taste „On/Off“ unterbrochen werden.

### IN SAUCE (STEW)



Diese Funktion ist zur Zubereitung von Speisen in Sauce (mit Flüssigkeiten oder Saucen) geeignet, die relativ lange Garzeiten vorsehen (Schmorbraten, usw.).

Die eingestellte Leistung beträgt 1600 W, kann jedoch geregelt werden (von 300 W bis 1600 W).

### BARBEQUE (BARBEQUE)



Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von Speisen ohne Flüssigkeiten.

Die Temperatur ist auf 240°C eingestellt, kann jedoch jederzeit durch Betätigen der Tasten eingestellt werden (von 80°C bis 240°C).

Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur sorgt das Gerät selbstständig für deren Aufrechterhaltung.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Dieses Gerät bedarf keinerlei besonderen Wartung.

Die hohe Qualität der Keramikfläche macht die Reinigung einfach. Bei einem Austreten von Wasser oder Speisen müssen eventuelle Flecken auf der Platte entfernt werden, bevor sie schlechte Gerüche hervorrufen.

Vor dem Reinigen des Gerätes hat man immer das Netzkabel aus der Steckdose herauszuziehen und Gerät völlig abkühlen lassen.

Zum Reinigen des Gerätes einen weichen und leicht feuchten Lappen benutzen.

Keine Schmirgelprodukte oder chemische Lösemittel benutzen.

#### **NIEMALS DAS GERÄT IN WASSER TAUCHEN.**

Vor dem Wegstellen Gerät sorgfältig trocknen.

In regelmäßigen Zeitabständen kontrollieren daß Kabel keine Risse oder Verbrennungen aufweist die sich durch die Nähe der Kochplatten hätten ergeben können.



## SCHADEN LEGENDE

<p>Bei Betätigung der Taste ON/OFF schaltet sich der Herd nicht ein.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen, ob der Stecker angeschlossen ist.</li> <li>- Mangende Versorgungsspannung am Gerät.</li> <li>- Der Schalter oder die Sicherung sind defekt.</li> </ul>	<p>Es wird empfohlen, das Gerät einige Minuten auszuschalten. Sollte die gleiche Störung erneut auftreten, eine zugelassene Kundendienststelle verständigen.</p>
<p>Der Herd schaltet sich während des Kochvorgangs aus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Raumtemperatur könnte zu hoch sein.</li> <li>- Motor des Herdes blockiert.</li> <li>- Führt der Herd die Funktion der Aufrechterhaltung der Wärme aus, ist es möglich, dass die eingestellte Zeit erreicht wurde und sich der Herd somit nach einer kurzen Zeit wieder einschaltet.</li> <li>- Die Belüftungsöffnungen sind verschlossen.</li> </ul>	
<p>Bei der Funktion zur Aufrechterhaltung der Wärme kann die Temperatur nicht geregelt werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Boden des Kochtopfes ist nicht eben oder glatt.</li> </ul>	<p>Es wird empfohlen, die Eignung des Kochtopfes zu prüfen. Den Herd für einige Minuten ausschalten. Sollte die gleiche Störung erneut auftreten, eine zugelassene Kundendienststelle verständigen.</p>
<p>Einige Tasten funktionieren nicht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tasten nicht angeschlossen.</li> </ul>	<p>Es wird empfohlen, den Herd für einige Minuten auszuschalten. Sollte die gleiche Störung erneut auftreten, eine zugelassene Kundendienststelle verständigen.</p>
<p>Auf dem Display erscheint der Fehlercode (E1 ... E8). Es ist ein akustisches Signal zu vernehmen und der Herd schaltet sich aus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- E0: Funktionsstörung des Schaltkreises.</li> <li>- E1: Übertemperatur am IGBT.</li> <li>- E2: Überspannung.</li> <li>- E3: Spannung zu niedrig.</li> <li>- E4: Sensor für Kochtopfpräsenz nicht angeschlossen.</li> <li>- E5: Sensor für Kochtopfpräsenz kurzgeschlossen.</li> <li>- E6: Übertemperatur des Kochfeldes.</li> <li>- E7: IGBT-Sensor nicht angeschlossen.</li> <li>- E8: IGBT-Sensor kurzgeschlossen.</li> </ul>	

# **ATENCIÓN**

**Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente folleto, ya que contienen importantes indicaciones acerca de la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.**

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES QUE  
HAY QUE CONSERVAR PARA  
SUCESIVAS CONSULTAS**

## ADVERTENCIAS

Conservar la garantía, el recibo y el presente folleto de instrucciones para sucesivas consultas.

Después de haber sacado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato y en caso de visibles daños no utilizarlo y contactar con el establecimiento distribuidor.

No dejar partes del embalaje al alcance de los niños. El aparato no se debe utilizar como un juguete; es un aparato eléctrico y así debe ser considerado.

Antes de conectar el aparato asegurarse de que la tensión presente en la toma de corriente corresponda a la indicada en las características nominales.

La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente cuando está conectado con una eficaz puesta a tierra.

En el caso de que la toma y el enchufe no sean compatibles, hacer reemplazar la toma por personal calificado con una del tipo adecuado.

No utilizar adaptadores o extensiones que no correspondan a las vigentes normativas de seguridad o que superen los límites de carga de la corriente.

Se aconseja desenrollar completamente el cable de alimentación en toda su longitud evitando de este modo eventuales recalentamientos.

Desconectar el aparato de la red de alimentación cuando no se utiliza.

No tirar el cable de alimentación o el mismo aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere el respeto de algunas reglas fundamentales, en particular:

- No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No permitir el uso del aparato por niños o personas discapacitadas sin vigilancia.
- No utilizar el aparato con los pies descalzos.
- No dejar el aparato expuesto a la acción de agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- No someterlo a choques.

Por motivos de seguridad, no dejar el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.

En caso de que se produjera un desperfecto o un funcionamiento anómalo del aparato desconectar inmediatamente el enchufe, no abrir el aparato y contactar con el establecimiento distribuidor.

Si la superficie de la placa de cocción estuviese rota o dañada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

En caso de que no se desee utilizar más este tipo de aparato, es necesario inactivarlo cortando el cable de alimentación naturalmente después de haber desconectado la toma de corriente.

Si se rompe el cable de alimentación, debe ser substituido exclusivamente por los centros de asistencia autorizados por el fabricante.

El aparato ha sido fabricado y concebido para funcionar en ambientes domésticos como quemador de inducción; cualquier otro uso hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.

## ADVERTENCIAS

Por motivos de seguridad, no es posible abrir el aparato.

Durante el uso colocar el aparato en una superficie plana.

Para evitar que niños tengan contactos accidentales con partes calientes, utilizar l'hornillo sobre superficies elevadas al menos 85 cm. del suelo.

Tener el aparato fuera del alcance de los niños o personas discapacitadas ya que la placa alcanza temperaturas elevadas.

Antes de guardarlo de nuevo en la caja, cerciorarse de que la placa esté completamente fría.

Después de su utilización, la placa cerámica puede estar caliente. Evitar el contacto. Este aparato tiene capacidad para reconocer pequeños objetos sin calentar.

En ningún caso deben dejarse en la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, relojes, porque podrían calentarse y resultar dañados.

Para evitar descargas eléctricas, las tomas de aire deben estar libres de todo obstáculo. No deben en absoluto presentar obstrucciones.

Conservar una distancia mínima de 10 cm entre el aparato y las paredes circundantes, cuando esté en funcionamiento.

Cuando el aparato funciona con la máxima potencia o temperatura, y la olla se retira durante un breve instante, puede suceder que no se avise del apagado del quemador. Esto es normal, no se trata de una anomalía.

Aunque el aparato puede realizar cocciones sin líquidos, esta modalidad de cocción en caso de usar ollas de espesor muy delgado, podría causar deformaciones.

Antes de volver a colocar el aparato en su caja, esperar a que la placas de cocción se haya enfriado por completo.

A pesar del cuidado con el que seguramente se utilice el aparato, en caso de algún inconveniente, es necesario evitar de hacerlo funcionar y dirigirse inmediatamente a un centro de asistencia autorizado, en donde será posible encontrar a personal especializado capaz de resolver cualquier problema al respecto.

### **Atención!**

**Si el usuario u otra persona que se encuentre cerca tienen dispositivos médicos aplicados, (marcapasos), antes de utilizar el aparato es mejor consultar con un médico para establecer eventuales incompatibilidades o prevenir riesgos contra la salud.**

## CARACTERISTICAS TECNICAS

- 1 - Placa vitrocerámica de cocción.
- 2 - Frente multifunción.
- 3 - Display
- 4 - Botón para regulación del timer
- 5 - Botón para regulación de la potencia / temperatura / tiempo
- 6 - Botón para selección de la función deseada.
- 7 - Botón de encendido / apagado de aparato.
- 8 - Indicador luminoso de presencia de tensión.



El aparato ha sido realizado de acuerdo con la directriz vigente CEE 73/23 y sucesiva integración CEE 93/68.



Modelo	Volt	Hz	Watt	mm	Kg
<b>kookie art. 61</b>	220-240	50	1600	367x324x68	2,9

### PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DEL APARATO.

La tecnología está basada en la generación de campos magnéticos de corto alcance. Cuando la corriente de alta frecuencia circula a través de bobina para excitar el campo magnético, la línea de fuerza magnética penetra en las moléculas de la olla de acero creando un número infinito de pequeños vórtices que generan calor.

### SEGURIDAD Y RESPETO DEL AMBIENTE

El quemador entra automáticamente en la modalidad de autoprotección cuando registra un aumento excesivo de la temperatura de la olla o una variación del voltaje eléctrico. También se apagará en caso de no recibir instrucciones durante dos horas.

Comparado con los quemadores de gas o con otros aparatos de cocción convencionales, el quemador de inducción puede cocer sin producir una llama visible y sin producir humo, reduciendo la posibilidad de peligro y de accidentes asociados comúnmente al uso de otras modalidades de calentamiento.

Por esta razón el uso del quemador de inducción es más respetuoso del medio ambiente.

### MICRO-COMPUTER DE CONTROL.

El aparato posee funciones de cocción y/o calentamiento múltiple: calor, tostar, freír, hervir, vapor, sopa, en húmedo, barbecue.

Posee además un sistema de programación de la temperatura que permite que la misma permanezca estable durante el uso.

Timer: la cocción automáticamente se interrumpe según la programación del timer.

Sensor de olla: el quemador posee un sensor incorporado capaz de reconocer si en la placa de cocción se encuentra situado un recipiente apto para su utilización.

### TIPOS DE OLLAS A UTILIZAR

Las ollas que se pueden utilizar en la placa de cocción del quemador para cocinar o calentar alimentos deben tener base plana, diámetro superior a 12 cm y constituidos por elementos metálicos como fundición, hierro o acero con propiedades magnéticas. Controlar la presencia del siguiente símbolo:



Para comprobar la compatibilidad con la olla, utilizar el imán suministrado; será suficiente con que se adhiera al fondo.

Los contenedores que no se pueden usar para calentar alimentos son los que están compuestos por aluminio o cobre. Contenedores con diámetros inferiores a 12 cm no se pueden utilizar.

## INSTRUCCIONES DE USO

Colocar la clavija en la toma de corriente, el aparato emitirá una señal sonora. Colocar la olla en el centro de la placa de cocción y presionar el botón "on / off". Se percibirá una señal sonora y el display mostrará la modalidad de calentamiento en uso y la potencia.

Simultáneamente se iluminarán los iconos de la olla y del ventilador, indicando que el calentamiento ha comenzado.

El calentamiento comienza cuando la olla se coloca en el quemador y se detiene cuando se retira la olla.

La potencia se puede regular presionando los botones correspondientes regulación. El display mostrará el valor de la potencia seleccionada.

Presionar el botón "on / off" para apagar el quemador.

El aparato tiene un sistema de funciones que permite controlar la potencia o la temperatura de las modalidades de cocción usadas comúnmente.

En todas las operaciones realizar los siguientes pasos básicos:

Presionar el botón "on / off".

Presionar el botón "menú" para seleccionar la modalidad de cocción.

Cada vez que se presione el botón cambiará en forma secuencial la función disponible.

### REGULACIÓN DEL TIEMPO

La función "timer" estará disponible sólo en las modalidades de cocción en que se visualice el símbolo del reloj.



Presionar el botón "timer": la pantalla mostrará 0:10 y se encenderá el icono del reloj (sólo si está disponible para la modalidad seleccionada en el menú).

Presionar botones de regulación para programar el tiempo de cocción deseado.

La duración máxima que se puede programar es de 3 horas.

Después de haber programado el tiempo, el aparato comenzará el ciclo de cocción, y en el display se mostrará la cuenta regresiva. Una vez finalizada, el aparato pasará a stand by y en el display se mostrará "energy saving".

### FUNCIONES DISPONIBLES

#### CALOR (HEAT)



Esta función está indicada principalmente para el calentamiento de alimentos y no para la cocción. En esta modalidad se puede regular la programación de la potencia desde 300 W a 1600 W.

#### DORAR (SAUTE')



Esta función está indicada para preparar refritos o bien para dorar diferentes condimentos. Con esta modalidad la potencia se programa a 1200 W pero si es necesario se puede regular desde 300 W a 1600 W.

#### FREIR (FRY)



La temperatura se programa a 240°C pero se puede regular (de 80°C a 260°C).

La temperatura puede ser regulada en cualquier momento durante la cocción.

Una vez alcanzada temperatura programada, el aparato la mantiene estable.

#### HERVIR (BOIL)

Esta función se utiliza sólo para hervir agua.

La potencia se programa a 1500 W. El agua comenzará a hervir.

Cuando el agua alcanza los 100 °C el aparato conserva la temperatura durante unos pocos minutos y luego se apaga. (se producirán 5 señales sonoras).

### VAPOR (STEAM)

La cocción al vapor puede ser un eficaz sistema de cocción para la preparación de arroz, fruta y verdura o cualquier otro alimento al vapor.

Seleccionando "steam" se pueden utilizar dos métodos de control:

El sistema trabaja automáticamente, calentando inicialmente a 1200 W.

Todo el proceso finaliza en 30 minutos.

Inicialmente se puede utilizar la máxima potencia para que hierva el agua y luego, con fuego medio para mantener el agua hirviendo.

Si durante de ciclo de cocción, el aparato se apaga y luego se vuelve encender, el programa comenzará desde el principio.

### SOPA (SOUP)

Esta función está la indicada para cocinar sopas, caldos o pastas.

La potencia se programará en 1500 W hasta que hierva el agua, luego automáticamente comenzará un ciclo de cocción en húmedo durante dos horas (si la temperatura desciende, la unidad aumentará la potencia)

Una vez completado el ciclo de cocción en húmedo, el aparato conservará el calor durante dos horas y luego se apagará automáticamente (si la temperatura desciende, el aparato aumentará la potencia).

Este programa se puede detener en cualquier momento presionando el botón "on /off".

### EN HÚMEDO (STEW)

Esta función está indicada para preparar alimentos en húmedo (con líquidos o jugos) que necesiten tiempos de cocción más bien largos (estofados, guisados etc.).

La potencia programada es de 1600 W, pero se puede regular (desde 300 W a 1600 W).

### BARBEQUE (BARBEQUE)

Esta función está indicada para cocción de alimentos sin líquidos.

La temperatura se programa a 240 °C pero se puede regular en cualquier momento presionando los botones de regulación (desde 80 °C a 240 °C).

Una vez alcanzada la temperatura programada, el aparato trabajará autónomamente para mantenerla constante.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Este aparato no precisa especiales operaciones de mantenimiento.

La alta calidad de la placa de cerámica permite su fácil limpieza. En caso de derrames de agua o de alimento, las eventuales manchas en la placa se deben eliminar antes de que produzcan malos olores.

Antes de limpiar el aparato desconectarlo de la toma de corriente y dejarlo enfriar completamente.

Para limpiar el aparato utilizar un paño suave y ligeramente humedecido.

No utilizar absolutamente productos abrasivos o disolventes químicos.

### **NO SUMERGIR JAMAS EL APARATO EN EL AGUA**

Secar correctamente el aparato antes de guardarlo.

Controlar periódicamente que el cable no presente cortes o quemaduras.



## LISTA DE FALLAS

<p>Presionando el botón ON /OFF, el quemador no se enciende.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlar que la clavija esté conectada.</li> <li>- Falta tensión de alimentación en el aparato.</li> <li>- El interruptor o el fusible podrían estar dañados</li> </ul>	<p>Se recomienda apagar el aparato durante algunos minutos. En caso de que se repita la misma avería, dirigirse a un Centro de Asistencia autorizado</p>
<p>Durante la cocción el quemador se apaga.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La temperatura del ambiente podría ser demasiado elevada.</li> <li>- Motor del quemador bloqueado.</li> <li>- Si el aparato está en la función de mantenimiento de calor, es posible que el tiempo programado haya sido alcanzado y por lo tanto el quemador volverá a partir luego de un breve período.</li> <li>- Las tomas de aire podrían estar obstruidas.</li> </ul>	
<p>En la función de mantenimiento de calor, la temperatura no se puede regular.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El fondo de la olla podría no ser plano o liso.</li> </ul>	<p>Se recomienda verificar si la olla es apta. Apagar el quemador durante algunos minutos. En caso de que se repita la avería, dirigirse a un Centro de Asistencia autorizado</p>
<p>Algunas teclas no funcionan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Botones desconectados.</li> </ul>	<p>Se recomienda apagar el aparato durante algunos minutos. En caso de que se repita la misma avería, dirigirse a un Centro de Asistencia autorizado.</p>
<p>En el display se muestra el código de error (E1...E8), se produce una señal sonora y el quemador se apaga.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- E0: mal funcionamiento del circuito</li> <li>- E1: IGBT con sobretensión.</li> <li>- E2: sobretensión.</li> <li>- E3: tensión demasiado baja.</li> <li>- E4: sensor de presencia de olla desconectado.</li> <li>- E5: sensor de presencia de olla con cortocircuito.</li> <li>- E6: sobretensión de la placa de cocción.</li> <li>- E7: sensor de IGBT desconectado.</li> <li>- E8: sensor de IGBT con cortocircuito.</li> </ul>	

**CERTIFICATO DI GARANZIA**

**CERTIFICATE OF GUARANTEE**

**CERTIFICAT DE GARANTIE**

**GARANTIESCHEIN**

**CERTIFICADO DE GARANTIA**

## CERTIFICATO DI GARANZIA

### **Condizioni**

#### **La garanzia ha validità 24 mesi dalla data d'acquisto.**

La presente garanzia è valida solo se viene correttamente compilata ed accompagnata dallo scontrino fiscale che ne prova la data di acquisto. L'apparecchio deve essere consegnato esclusivamente presso un nostro Centro Assistenza autorizzato.

Per garanzia si intende la sostituzione o la riparazione dei componenti dell'apparecchio che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.

Viene comunque garantita l'assistenza (a pagamento) anche a prodotti fuori garanzia.

Il consumatore è titolare dei diritti applicabili dalla legislazione nazionale disciplinante la vendita dei beni di consumo; questa garanzia lascia inpregiudicati tali diritti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, conseguenti ad uso improprio dell'apparecchio e alla mancata osservanza delle prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni.

### **Limitazioni**

Ogni diritto di garanzia e ogni nostra responsabilità decadono se l'apparecchio è stato:

- Manomesso da parte di personale non autorizzato.
- Impiegato, conservato o trasportato in modo improprio.

Sono comunque escluse dalla garanzia le perdite di prestazioni estetiche o tali da non compromettere la sostanza delle funzioni.

Se nonostante la cura nella selezione dei materiali e l'impegno nella realizzazione del prodotto che Lei ha appena acquistato si dovessero riscontrare dei difetti, o qualora avesse bisogno di informazioni, Vi consigliamo di telefonare al rivenditore di zona.

Data di vendita \_\_\_\_\_

TIMBRO DEL RIVENDITORE

MADE IN CHINA

## CERTIFICATE OF GUARANTEE

### ***Terms and Conditions***

**The guarantee is valid for 24 months.**

This guarantee applies only if it has been duly filled in and is submitted with the receipt showing the date of purchase.

The guarantee covers the replacement or repair of parts making up the appliance which were faulty at source due to manufacturing faults.

After the guarantee has expired, the appliance will be repaired against payment.

The manufacturer declines any responsibility for damage to persons, animals or property due to misuse of the appliance and failure to observe the directions contained in the instructions.

### ***Limits***

All rights under this guarantee and any responsibility on our part will be voided if the appliance has been:

- mishandled by unauthorized persons
- improperly used, stored or transported.

The guarantee does not cover damage to the outward appearance or any other that does not prevent regular operation.

If any faults should be found despite the care taken in selecting the materials and in creating the product, or if any information or advice are required, please contact your local dealer.

Date of sale \_\_\_\_\_

SELLER'S STAMP

MADE IN CHINA

## CERTIFICAT DE GARANTIE

### **Conditions**

**La garantie est valable 2 ans à partir de la date d'achat.**

Cette garantie n'est valable que si correctement remplie et accompagnée par le ticket de caisse prouvant le jour de l'achat. Pour garantie, on entend le remplacement ou la réparation des composants de l'appareil défectueux à l'origine pour vice de fabrication. Il est toutefois garantie l'assistance (payée) pour les articles hors garantie.

La Maison de construction dégage toute responsabilité en cas de dommages à personnes, animaux et choses, à la suite de l'utilisation impropre de l'appareil et à la non-observation des règles indiquées dans le mode d'emploi.

### **Limitations**

Tout droit de garantie et toute notre responsabilité sont dérogés en cas de:

- dommages provoqués par personnel non autorisé.
- emploi, conservation ou transport non adéquats.

Ils sont toutefois exclus de la garantie les pertes de performances esthétiques ou telles qui ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.

Si malgré le soin dans la sélection des matériaux et les efforts dans la réalisation du produit que vous venez d'acheter, vous remarquez des défauts ou si vous avez besoin de renseignements, nous vous prions de bien vouloir contacter le revendeur de votre zone.

Date d'achat \_\_\_\_\_

CACHET DU REVENDEUR

MADE IN CHINA

# GARANTIESCHEIN

## Garantiebedingungen:

### **Die Garantie dauert 24 Monate vom Einkaufsdatum.**

Dieser Garantieschein hat nur Gültigkeit, wenn er ordnungsgemäß ausgefüllt und zusammen mit dem Kassenzettel vorgelegt wird. Die Garantie umfaßt den Ersatz oder die Reparatur aller Komponenten des Gerätes im Falle von Herstellungsfehlern.

Das Gerät wird ausschließlich nur von einem unserer autorisierten Kundendienststellen zurückgenommen.

Außerdem garantieren wir für fachgerechte Dienstleistung (gegen Bezahlung) auch außerhalb der Garantiezeit.

Die Herstellungsfirma lehnt jede Verantwortung hinsichtlich Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen ab, die durch unsachgemäße Benutzung des Geräts oder Nichtbefolgen der beiliegenden Bedienungs-anleitung entstehen.

## Einschränkungen:

Der Garantieanspruch bzw. unsere Verantwortlichkeit erlischt, wenn das Gerät:

- von nicht autorisierten Personen demontiert wurde;
- in unsachgemäßer oder unnormaler Weise zum Einsatz kam, aufbewahrt oder transportiert wurde.

Weiterhin sind von der Garantie alle äußeren Abnutzungserscheinungen am Gerät, die die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigen, ausgeschlossen.

Sollten, trotz der Sorgfalt bei der Auswahl der Materialien und trotz der Bemühungen bei der Realisierung des Produktes, das Sie erst gerade erworben haben, Defekte gefunden werden oder sollten Sie irgendwelche Informationen benötigen, so empfehlen wir Ihnen, sich an den für Ihr Gebiet zuständigen Fachhändler zu wenden.

Verkaufsdatum: \_\_\_\_\_

Firmenstempel des Händlers

MADE IN CHINA

# CERTIFICADO DE GARANTIA

## Condiciones

**La garantía tiene 24 meses de validez a partir de la fecha de compra.**

La presente garantía es válida sólo si correctamente rellena y acompañada por el recibo donde consta la fecha de compra. En caso de anomalía el aparato deberá ser entregado al servicio oficial, junto con este certificado de garantía.

La garantía comprende la sustitución o reparación de las piezas que componen el electrodoméstico que resultan dañadas por defectos de fabricación.

Igualmente, se proporciona asistencia a cargo del cliente a productos no cubiertos por garantía.

El Fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños a personas, animales o cosas, derivado de un uso no apropiado del aparato y del incumplimiento de las advertencias indicadas en el correspondiente folleto de instrucciones.

## Límites

Todo derecho de garantía y responsabilidad por parte nuestra caduca si el aparato ha sido:

- abierto por personal no autorizado;
- empleado, conservado, transportado de manera inadecuada o anómala.

Se excluye de la garantía todo defecto estético o aquellos que no comprometen la eficiencia de su funcionamiento.

Si a pesar del cuidado en la elección de los materiales y el empeño en la fabricación del producto que Ud. apenas ha comprado se verificaran desperfectos o si Ud. precisara más información al respecto, le aconsejamos contactar al revendedor de zona.

Fecha de venta \_\_\_\_\_ SELLO DEL REVENDEDOR

MADE IN CHINA



**AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/95CE - 2002/96CE - 2003/108CE**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al dlgs. n. 22/1997\* (art. 50 e seguenti del dlgs. n. 22/1997).

**WARNING REGARDING DISPOSAL OF THIS APPLIANCE IN COMPLIANCE WITH THE PROVISIONS OF 2002/95CE - 2002/96CE - 2003/108CE EUROPEAN DIRECTIVES**

The crossed-out wheeled bin symbol on this equipment means that this product must be collected separately from normal wastes at the end of its useful lifespan.

At the end of the appliance useful lifespan, users must therefore take it to an authorised disposal centre for the recycling of electronic and electro-technical waste or they should take it back to the retailer upon purchase of a new, similar appliance, on a one-to-one basis.

An adequate separate waste collection system for later recycling, treatment and environmentally-friendly disposal of the appliance avoids a negative impact on the environment and health, as well as it facilitates the recycling of the product's different components.

Users who dispose of products in an unauthorised manner shall be liable for administrative penalties in compliance with Article 50 of the Legislative Decree No. 22/1997 and the following articles.

**AVERTISSEMENT CONCERNANT L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/95CE - 2002/96CE - 2003/108CE**

Le symbole d'une poubelle barrée présent sur l'appareil indique que, à la fin de sa vie utile, il doit être traité séparément des autres déchets.

L'utilisateur devra donc remettre l'appareil usé aux centres de collecte et tri des déchets électroniques et électrotechniques correspondants, ou le rendre au revendeur au moment d'acquiescer un nouvel appareil du même type, à raison d'un par un. La collecte et le tri appropriés de l'appareil rejeté - destiné par la suite au recyclage, au traitement et à l'élimination compatibles du point de vue écologique - contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, et favorise le recyclage des matériaux composant l'appareil.

L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives conformément au décret législatif n° 22/1997 (art. 50 et successifs)

**HINWEIS FÜR DIE ENTSORGUNG DES PRODUKTES GEMÄSS DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIEN 2002/95 EG - 2002/96 EG - 2003/108 EG**

Das auf der Anlage angebrachte durchgestrichene Containersymbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer gesondert entsorgt werden muss.

Das heißt, der Benutzer muss die Anlage am Ende ihrer Nutzungsdauer an einen für elektrische und elektrotechnische Abfälle befugten Entsorger übergeben, oder sie bei der Anschaffung einer neuen bzw. ähnlichen Anlage bei dem Händler abgeben.

Die für das spätere Recycling, Behandlung und umweltfreundliche Entsorgung angemessene selektive Abfallsammlung der Anlage trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und für die Gesundheit zu vermeiden und das Recycling der Materialien der Anlage zu fördern.

Die unbeelegte Produktentsorgung seitens des Benutzers führt zur Verhängung der in der Gesetzverordnung N.22/1997 (Paragraph 50ff der Gesetzverordnung N. 22/1997) aufgeführten Verwaltungsstrafen.

**ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO CONFORME A LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/95CE - 2002/96CE - 2003/108CE**

El símbolo del contenedor tachado presente en el equipo indica que el producto, cuando finaliza su vida útil, se debe recoger en forma separada del resto de los residuos.

Por lo tanto, cuando finaliza la vida útil del equipo, el usuario debe entregarlo a los centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electro-técnicos idóneos, o bien, entregarlo al revendedor cuando se adquiere un nuevo equipo similar, en razón de uno a uno.

La recogida selectiva apropiada para el posterior reciclado, tratamiento y eliminación ambiental compatible del equipo, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud, y favorece el reciclado de los materiales que conforman el equipo.

La eliminación no autorizada del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas descritas en el Decreto Legislativo n. 22/1997 (Art. 50 y sucesivos del Decreto Legislativo n. 22/1997).

**Ardes**

Via Spiazzi, 45 - 24028 Ponte Nossa (Bergamo)  
Tel. 035705711 r.a. - Fax 035705760  
<http://www.ardes.it> - e-mail: [info@ardes.it](mailto:info@ardes.it)