

Table à induction professionnel DRIC

Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction



Chère cliente, cher client,

*Nous vous félicitons pour l'achat de ce produit de la gamme **ADVENTYS**.*

Il a été fabriqué selon les connaissances les plus récentes et avec des éléments électriques et électroniques modernes et sûrs.

Avant d'utiliser cet appareil, prenez le temps de lire ce guide d'utilisation.

Nous vous remercions de votre confiance.



Sommaire

Informations techniques	3
Déclaration de conformité et déchets	3
Installation	4
Raccordement électrique	4
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction	5
Comment fonctionne votre appareil	
- Mise en marche et arrêt de l'appareil	6
- Réglage de la minuterie	6
- Réglage de la puissance	7
- Réglage de la température	8
- Contrôle de la température	8
- Utilisation des touches P1 et P2	9
- Changement des modes de réglage	9
- Contrôle de la qualité de la casserole	10
- Affichage de message spécifique	10
Casserolierie recommandée	11
Comment préserver et entretenir votre appareil	11
Petites pannes et remèdes	13
Garantie	14

Tout au long de la notice, ce symbole:



vous signale les consignes de sécurité.

Informations techniques

Modèle:	DRIC 3000 / DRIC 3600
Nom:	Appareil de cuisson induction encastrable
Matériaux:	INOX / VITROCERAMIQUE
Puissance:	De 25 à 3000W ou de 25 à 3600W selon le modèle
Réseau électrique:	Monophasé 230V +/-10% 50Hz
Tension de fonctionnement	De 185 à 270V et de 35 à 70 Hz
Courant :	13A ou 16A selon le modèle
Commande :	Clavier à 9 touches capacitives + minuterie
Dimensions Produit:	L440 X P580 X H170 mm
Dimension Vitrocéramique:	L405 x P342 x H4 mm
Diamètre Inducteur:	265 mm
Diamètre de casserole mini autorisé:	22 cm (fond)
Poids maxi réparti autorisé sur le produit:	30 kg
Poids net du produit:	9,5Kg
Normes:	EN 60335-2-36 (Normes Européennes pour la sécurité des appareils électriques), EN55011 et EN 55014-2 (CEM)



Emission de radiation électromagnétique non ionisante pour le corps humain. L'énergie émise est insuffisante pour provoquer l'ionisation.



ATTENTION: Présence de tension dangereuse à l'intérieur du produit.

Déclaration de conformité et déchets



Ce produit est conforme aux directives actuelles de la CE. Nous certifions ce point dans la déclaration de conformité CE. Si nécessaire, nous pouvons vous faire parvenir la déclaration de conformité en question.

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en le déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



A la fin de vie utile, l'appareil mis au rebut doit être détruit conformément aux réglementations nationales en matière d'élimination et de recyclage des déchets en vigueur. Il est conseillé de prendre contact avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets.

AVERTISSEMENT:

Pour éliminer tout risque lié à la destruction de l'appareil, débranchez-le du secteur et retirez le câble secteur de l'appareil.

NOTE!

Pour la destruction de l'appareil, respectez les arrêtés locaux et la réglementation applicable dans votre pays ou zone géographique.

Installation

1) Réaliser une découpe pour encastrer le produits: 41 X 55 cm

Respectez une distance de 5cm par rapport à toute paroi verticale, et une profondeur disponible d'au moins 13 cm

2) Mise en place d'un joint silicone:

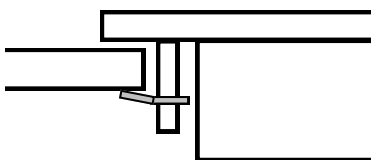
Il est nécessaire de déposer un joint en silicone entre le plan de travail et le cadre de l'appareil de manière à garantir l'étanchéité.

3) Mise en place des pattes de bridage:

L'appareil est livré avec 4 petites pattes de bridage qui doivent être utilisées pour maintenir l'appareil en position dans le meuble. Il est conseillé de disposer 2 pattes à l'avant et 2 pattes à l'arrière, lesquelles sont à visser avec les écrous existants sur les goujons présents sous le cadre le long du boîtier de l'appareil.

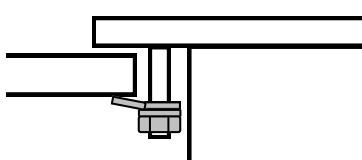
Etape 1:

Placez la bride de fixation fournie



Etape 2:

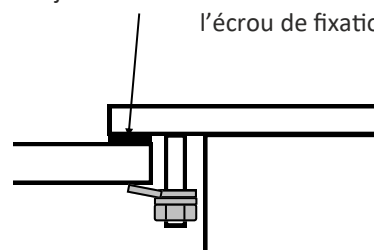
Placez la rondelle et l'écrou



Etape 3:

Réalisez un joint silicone et serrez

l'écrou de fixation



4) Raccordement de l'arrivée d'air frais:

Afin d'obtenir les meilleures performances de l'appareil, il convient d'amener de l'air frais à travers un tuyau qu'il faut raccorder sur l'entonnoir présent sous l'appareil. L'air frais doit être prise dans le bas du meuble, à l'endroit le plus propice.

Raccordement électrique

Il est nécessaire de raccorder votre appareil sur un réseau électrique monophasé 230V, 50Hz ou 60Hz.

Le puissance maximale consommée par l'appareil est égale à 3000 ou 3600W selon la version de l'appareil.

Le cordon de l'appareil n'étant pas équipée de prise de courant, il convient de raccorder les conducteurs d'alimentation et le conducteur de terre de l'appareil

Raccorder le conducteur BLEU sur la borne NEUTRE du réseau secteur.

Raccorder le conducteur MARRON ou NOIR sur la borne PHASE du réseau secteur.

Raccorder le conducteur VERT/JAUNE sur la borne TERRE du réseau secteur.

Utiliser votre appareil en toute sécurité

FR

Principe de l'induction

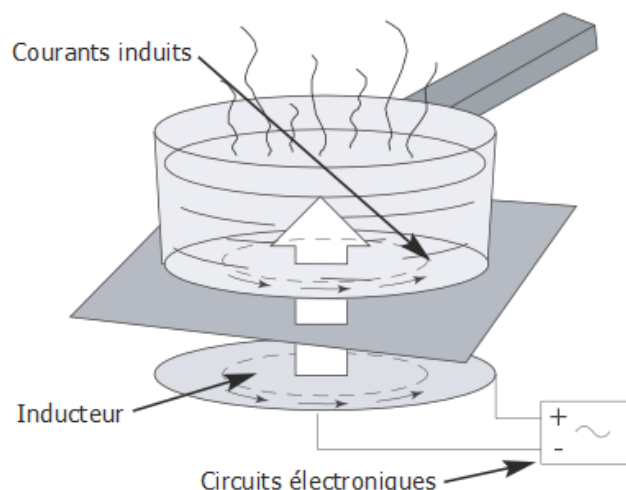
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

La cuisson s'effectue **pratiquement sans perte d'énergie** avec un rendement énergétique très élevé.

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants

Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre appareil de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Il est conçu pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre appareil de cuisson à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre appareil de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant.



EN

DE



Si une fêlure apparaissait dans la surface du verre, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

Ne plus utiliser votre appareil avant le remplacement du verre vitrocéramique.

L'appareil ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché sur une prise de courant située à proximité de l'appareil n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur l'appareil des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

Ne pas nettoyer votre appareil à grande eau. Utiliser un peu d'alcool ménager.

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalable concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Faire attention lors de l'utilisation de l'appareil aux objets portés par l'utilisateur tel que bagues, montres ou objets similaires qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés très près du plan de cuisson.

N'utiliser que des récipients du type et de la taille recommandés.

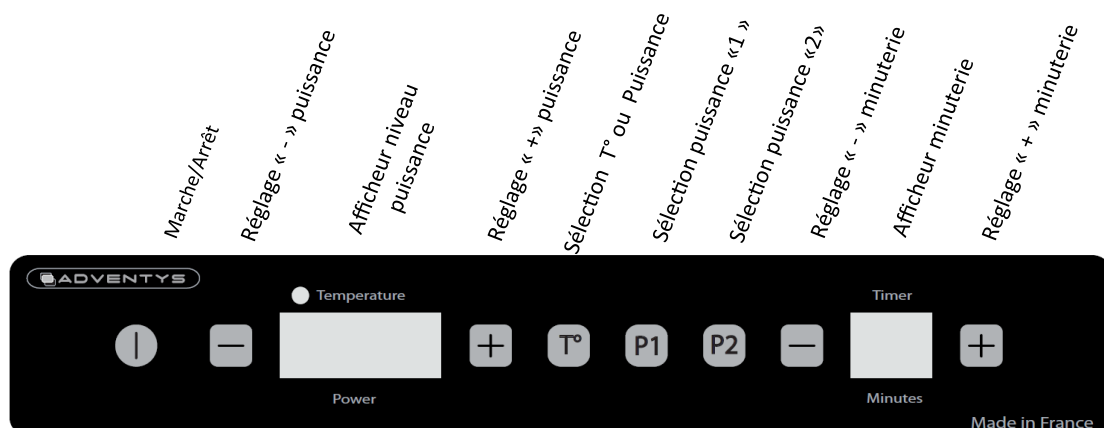
Toute réparation doit être effectuée uniquement par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.

Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.

Votre table de cuisson à induction n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité



Mise en marche de l'appareil

Branchez votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau monophasé 230V, 50 ou 60 Hz.

Appuyer sur la touche « **MARCHE/ARRET** » pour mettre en route le produit. La valeur « 0 » s'affiche sur l'afficheur indicateur du niveau de température ou de puissance. Aucune puissance n'est encore envoyée à ce stade.

Appuyer sur la touche « **T°** » si vous souhaitez faire un réglage en température (le voyant indiquant l'utilisation du mode « **T°** » s'allume), ou bien rester en mode de réglage du puissance (le voyant est éteint).

Appuyer ensuite sur une des touches **(+)** de puissance ou « **P1** » ou « **P2** », (**si vous avez déjà sélectionné et mémorisé des puissances**) afin d'envoyer la puissance dans la casserole.

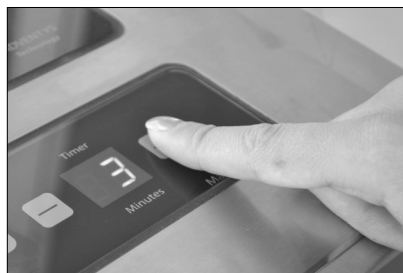


Arrêt de l'appareil

Appuyer une nouvelle fois sur la touche « **MARCHE/ARRET** » pour arrêter le produit. La puissance est coupée et les afficheurs s'éteignent.

Après un arrêt de la zone de cuisson, un « **H** » clignote sur l'afficheur tant que la température sur la vitro dépasse 60°C.

Réglage de minuterie



La sélection du temps de cuisson souhaité s'effectue par des appuis sur les touches **(+)** et **(-)** MINUTERIE. La durée de la minuterie est comprise entre 1 et 99 minutes. On peut mettre en route ou arrêter la minuterie en début ou en milieu de cuisson.

On peut incrémenter ou décrémenter une position par un appui court sur les touches **(+)** ou **(-)**. En laissant appuyer le doigt sur une des touches, la sélection s'incrémente automatiquement. Un signal sonore informe l'utilisateur lorsque la minuterie est terminée.

La fin de la minuterie force l'arrêt de la puissance.

Pour arrêter le BIP sonore émis en fin de minuterie, un bref appui sur une des touches suffit.

En appuyant en même temps sur les 2 touches **(+)** et **(-)** MINUTERIE, on désactive la minuterie

Comment fonctionne votre appareil

Réglage de puissance

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur puissance ou température indique de manière permanente le niveau de réglage. Le niveau affiché est soit un niveau de puissance compris entre 1 et 25 ou une puissance comprise entre 25 et 3000 watts ou 25 et 3600 watts (selon la version de l'appareil).

Il est à tout moment possible d'appuyer sur les touches (+) ou (-) PUISSANCE/TEMPERATURE pour augmenter ou diminuer le niveau de réglage de puissance.



DRIC 3000			
Position	Watts	Position	Watts
1	25	14	1000
2	50	15	1100
3	100	16	1200
4	150	17	1300
5	200	18	1400
6	250	19	1600
7	300	20	1800
8	400	21	2000
9	500	22	2200
10	600	23	2400
11	700	24	2700
12	800	25	3000
13	900	Courant	13A

DRIC 3600			
Position	Watts	Position	Watts
1	25	14	1000
2	50	15	1200
3	100	16	1400
4	150	17	1600
5	200	18	1800
6	250	19	2000
7	300	20	2200
8	400	21	2400
9	500	22	2600
10	600	23	2900
11	700	24	3200
12	800	25	3600
13	900	Courant	16A

Dès que la casserole est retirée du foyer, l'afficheur du niveau de puissance/température indique l'absence de la casserole par un clignotement lumineux. Si l'afficheur du niveau de puissance/température clignote lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire que le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction.

Comment fonctionne votre appareil

Réglage de la température

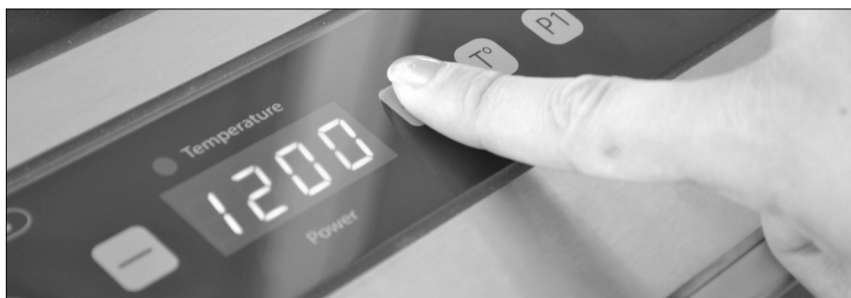
Pour une utilisation du produits en mode température. Appuyer sur la touche (T°).

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur puissance ou température indique de manière permanente le niveau de réglage. Le niveau affiché est un niveau de température compris entre **30 et 140°C** ou **86 et 284°F** (avec des pas de réglage de 1°C ou °F).

Il est à tout moment possible d'appuyer sur les touches (+) ou (-) PUISSANCE/TEMPERATURE pour augmenter ou diminuer le niveau de réglage de température.

Réglage possible:

30°C < TEMPERATURE EN °C < 140°C soit 111 niveaux de température
86°F < TEMPERATURE EN °F < 284°F soit 199 niveaux de température



Dès qu'un niveau de température est sélectionné, le voyant indicateur température clignote.

Une fois la température de consigne atteinte, un bref signal sonore se fait entendre et le voyant indicateur température passe de clignotant à fixe.

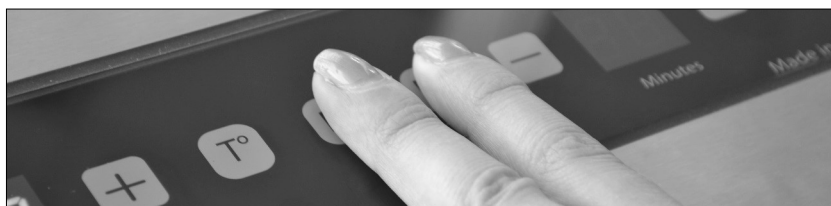
Dès que la casserole est retirée du foyer, l'afficheur du niveau de puissance/température indique l'absence de la casserole par un clignotement lumineux. Si l'afficheur du niveau de puissance/température clignote lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire que le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction.

Contrôle de la température

A tout moment, il est possible de contrôler la température de la casserole. Pour cela, le produit doit être sur le mode de réglage température « T° » (°C ou °F) et l'indicateur de température doit être fixe.

Appuyer simultanément sur « P1 » et « P2 ». Le clavier affiche alors la température actuelle de la vitre.

Si la casserole possède une bonne transmission thermique alors la température de la casserole sera égale à la température indiquée +/- 5°.



Si l'indicateur de température n'est pas fixe, que la casserole ne possède pas un fond plat, ou que sa conduction thermique est mauvaise, la température de la casserole sera incohérente avec la température de consigne.

Comment fonctionne votre appareil

FR

Utilisation des touches PROGRAMMES P1 et P2

L'utilisateur peut choisir d'attribuer aux deux touches « P1 » et « P2 », des niveaux de puissance et/ou de température, en fonction de ses besoins.

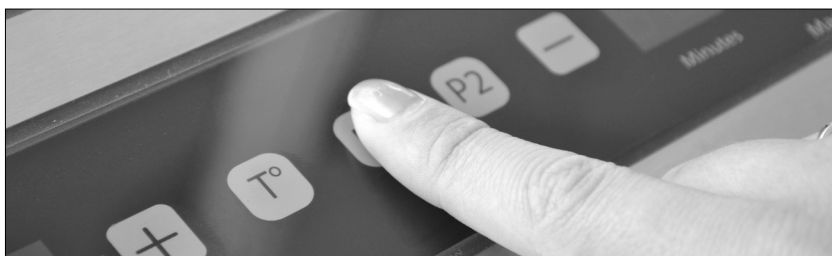
Les deux niveaux « P1 » et « P2 », une fois mémorisés, peuvent être appelés par l'utilisateur instantanément, plutôt que de les atteindre moins rapidement, avec les touches (+) et (-) PUISSANCE/TEMPERATURE.

Pour affecter et mémoriser un niveau de puissance ou de température dans une des deux touches « P1 » et « P2 », il faut d'abord ajuster le niveau de puissance ou de température à mémoriser avec les touches (+) et (-) PUISSANCE/TEMPERATURE. Le niveau correspondant ou bien la valeur de puissance ou de température, est affiché sur l'afficheur et la puissance est envoyée dans la casserole.

Ensuite, pour lancer la mémorisation, il suffit de maintenir durant au moins 3 secondes consécutives le doigt appuyé sur la touche « P1 » ou « P2 ». Au bout des 3 secondes, un BIP sonore signale que la mémorisation est terminée et qu'elle est prise en compte. Plusieurs mémorisations peuvent être enchaînées les unes à la suite des autres.

Lors de l'utilisation, un bref appui sur une des deux touches « P1 » ou « P2 » suffit (au même titre que les touches (+) et (-) du clavier), pour appeler et affecter le niveau de puissance mémorisé.

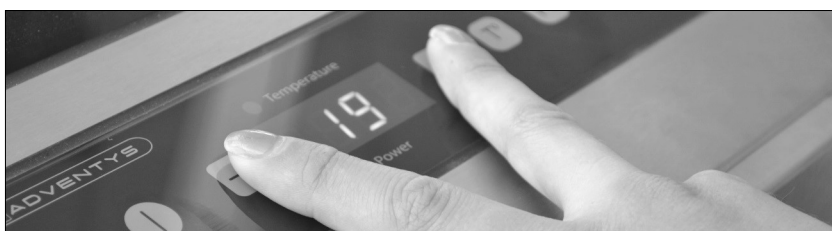
La mémorisation « P1 » et « P2 » est toujours opérationnelle même après un débranchement de l'appareil ou une coupure d'alimentation.



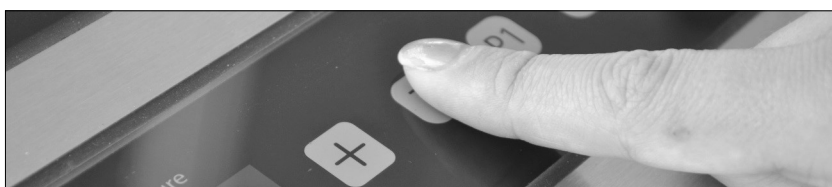
Changement des modes de réglage

Pour afficher la valeur de puissance en **watt**, il faut maintenir appuyé durant 3 secondes les touches (+) et (-) PUISSANCE/TEMPERATURE **simultanément**. Réciproquement, pour revenir à un réglage de **niveau de puissance**, il convient d'appuyer à nouveau 3 secondes sur les deux mêmes touches.

En mode de réglage TEMPERATURE, il est possible d'afficher la valeur de consigne en Celsius ou bien en Fahrenheit. Pour basculer d'une unité à l'autre (°C vers °F ou °F vers °C), il faut appuyer **simultanément** 3 secondes sur les touches (+) et (-) de PUISSANCE/TEMPERATURE .



Appuyer sur la touche « T° » si vous souhaitez faire un **réglage en température** (le voyant indiquant l'utilisation du mode de « T° » s'allume), ou bien rester en mode de **réglage de puissance** (le voyant est éteint).



EN

DE

Comment fonctionne votre appareil

Contrôle de la qualité de la casserole

Pour contrôler la qualité de la casserole, l'utilisateur doit être sur le mode de réglage puissance avec affichage de la puissance en watts. Placer une casserole rempli d'eau sur le produit et régler le produit au niveau de puissance maximum (3000W ou 3600W selon le modèle). Appuyer simultanément sur « P1 » et « P2 ». Le clavier affiche alors la puissance actuelle transmise à la casserole.

Model 3000W:

Si la puissance affichée est:

- Supérieur à **2400W** : La casserole utilisé est de bonne qualité.
- Comprise entre **2000W** et **2400W** : la casserole est de qualité moyenne
- Inférieur à **2000W** : la casserole est de mauvaise qualité.

Model 3600W:

Si la puissance affichée est:

- Supérieur à **2900W** : La casserole utilisé est de bonne qualité.
- Comprise entre **2200W** et **2900W** : la casserole est de qualité moyenne
- Inférieur à **2200W** : la casserole est de mauvaise qualité.

Cette mesure peut varier en fonction de la durée d'utilisation du produit précédent la mesure, de la température de la pièce ainsi que de la charge de la casserole.

Une casserole de mauvaise qualité entraine une surchauffe de l'appareil ainsi qu'une perte de rendement de celui-ci.

Affichage de message spécifiques

L'appareil est parfaitement sécurisé. Il effectue un contrôle permanent des valeurs de température et de plusieurs autres paramètres électriques afin de garantir à l'utilisateur le meilleur niveau de performance et de sécurité à tout instant.

Si en cours d'utilisation, un état de fonctionnement non conforme est décelé, il peut y avoir arrêt forcé de l'appareil avec l'indication sur l'afficheur d'un code erreur clignotant « Fx ».

Le code erreur clignotant est effectif tant que l'utilisateur n'a pas arrêté lui-même l'appareil puis relancé une nouvelle mise en marche, en utilisant la touche « **MARCHE/ARRET** ».

Si un code erreur devenait permanent sans avoir la possibilité de l'annuler en essayant de redémarrer l'appareil, il convient de prendre contact avec le service SAV spécifié par le revendeur du produit.

Casserolerie

Votre appareil de cuisson à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Test récipient : poser votre récipient sur le foyer de cuisson et positionner un niveau de puissance : si l'indicateur reste fixe, votre récipient est compatible, s'il clignote votre récipient n'est pas reconnu et n'est pas utilisable.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant : s'il "s'accroche" sur le fond du récipient, celui-ci est compatible avec la technologie induction.

Les récipients compatibles induction sont :

- **Récipients en acier émaillé** avec ou sans revêtement anti-adhérent.
- **Récipients en fonte** avec ou sans fond émaillé. Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre appareil.

- **Récipients en inox** adaptés à l'induction. La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient.

- **Récipients en aluminium à fond spécial.**

- **NOTE**

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial), en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction.

L'indicateur de niveau de puissance sélectionné clignotera pour vous le signaler.



Des récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes

Comment préserver et entretenir votre appareil

Eviter les frottements des récipients sur le dessus de l'appareil.

Ne pas laisser un récipient vide sur le foyer de cuisson.

Ne pas faire réchauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Ne pas préchauffer des aliments sur le niveau de puissance maximum réglé, lorsque vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

Le niveau de puissance maximum (position 3600W) est réservé pour l'ébullition et les fritures.

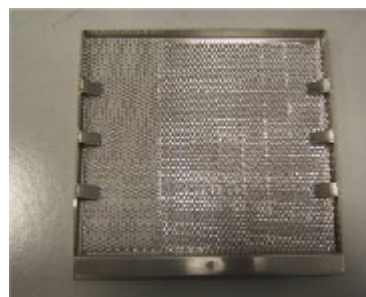
Tous ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.



Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine, etc., ne doivent pas être déposés sur les zones de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

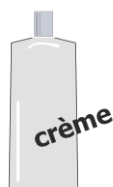
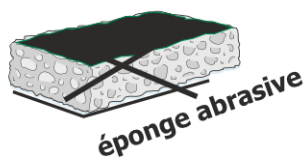
Comment préserver et entretenir votre appareil

Nettoyer environ toutes les semaines à l'eau savonneuse le **filtre** placé sous votre appareil (ou au lave-vaisselle). Le remettre bien sec avant toute nouvelle utilisation. Ce filtre protège votre appareil des poussières et des graisses.



Votre appareil se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite aux débordements de sucre, aluminium, ou plastique fondu	Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique



Petites pannes et remèdes

FR

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

EN

DE

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal.	RIEN: C'est normal.
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre appareil est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre appareil.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal.
L'appareil ne fonctionne pas. Les indicateurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique.
Une indication « F- » est présente sur l'afficheur du produit.	Il y a une touche activée en permanence sur le clavier de commande	Si le défaut ne disparaît pas, faites appel au Service Après-Vente.
Une indication « F7 » est présente sur l'afficheur du produit.	Les circuits électroniques sont en surchauffe.	Inspecter la ventilation de l'appareil et voir si elle est opérationnelle.
L'appareil ne fonctionne pas , un message d'erreur « Fx » est présent sur l'afficheur et la puissance est stoppée.	Les circuits électroniques fonctionnent mal.	Débrancher puis rebrancher l'appareil si le problème persiste Faites appel au Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement la zone de chauffe, le niveau de puissance sélectionné sur l'afficheur clignote en permanence.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 16 cm.	Voir rubrique casseroles.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson.	C'est une vibration générée par la circulation du courant dans le récipient.	Ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour l'appareil.
L'appareil dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Faire fonctionner le foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.

En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère du verre vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.

Garantie

Pour bénéficier de la garantie sur votre table, n'oubliez pas de garder une preuve de la date d'achat. Toute modification ou intervention de type perçage, soudage, sertissage, clinchage, etc., n'est pas autorisée et entraînera la perte de la garantie constructeur.

Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.

La garantie constructeur est assujettie à la non-modification du produit et de ses caractéristiques mécaniques et électriques.

Les défauts d'aspects provoqués par l'utilisation de produits abrasifs ou le frottement des récipients sur le dessus vitrocéramique qui n'entraîne pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

- **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT.**
- **APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DERÉPARATION.**
- **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.**

En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (type de l'appareil et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson métallique de l'appareil.

Les descriptions et les caractéristiques apportées dans ce "livret" ne sont données seulement qu'à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration nécessaire.

Pièces d'origine : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, uniquement des pièces certifiées d'origine soient utilisées.



Made In France

Professionnal induction hob

DRIC

User's guide

For your induction hob



Dear Customer,

We would like to congratulate you on the purchase of your **ADVENTYS** product.

This one has been manufactured according to the very latest developments, using modern, safe electrical and electronic components.

Please take the time to read this user's guide before using this appliance.

Thank you for your confidence in our products.

Contents

Technical information	17
Declaration of Compliance	17
Installing your hob	18
Electrical connection	18
Using your hob safety	19
Operating instruction	
- Switch ON and Switch OFF the device	20
- Timer setting	20
- Power setting	21
- Temperature setting	22
- Control of the temperature	22
- Use of preset P1 and P2 touches	23
- switching mode	23
- Pan quality control	24
- Display specific message	24
Cookware recommended	25
How to maintain and care for your hob	25
Small problems and their remedies	27
Garantee	28

Throughout this guide: this simbol



Indicates important Safety information

Technical specifications

Model:	DRIC3000 / DRIC3600
Name:	Integrated induction hob
Matériaux:	Stainless steel and EZ / Vitroceramic plate
Power:	from 25W to 3000W or from 25W to 3600W depend of version
Electricity supply:	single phase 230V +/-10% 50Hz
Tension of use	From 185 to 270V and from 35 to 70Hz
Current:	13A or 16A depend of version
Controls:	9 Capacitive touches and timer
Dimensions of appliance:	W 440 x D 580 x H 170 mm
Dimensions of the vitroceramic glass	W 405 x D 342 x H 4 mm
Dimensions of the inductor:	265 mm
Diameter minimum of the pan:	22 cm
Maximun weight allowed on the appliance:	20 kg
Net weight of the appliance:	13Kg
Standards:	Complies with European standards for safety of electrical appliances, for EMC and for Rohs.



Emission of electromagnetic radiation not ionisante for the human body. The emitted energy is insufficient to cause the ionization.



CAUTION: presence of dangerous tension inside the product.

Compliance and waste statement



This product complies with current EU directives. We certify this in the EU compliance statement. We can send you a copy of the compliance statement in question if required.

The packing materials in which this appliance is packed are recyclable. Please recycle them by disposing of them in the appropriate containers at your local facility. In so doing, you will be making a contribution to the protection of the environment.

At the end of its useful life, the appliance to be scrapped must be destroyed in accordance with the applicable national regulations that govern the elimination and recycling of waste. We recommend you contact a company that specialises in waste disposal.



WARNING :

To avoid all risks associated with the destruction of the appliance, ensure that it is disconnected from themains and that the mains cable is removed.

PLEASE NOTE !

When destroying the appliance, local rules and the applicable regulations in your country or geographical zone must be adhered to.

Installing your hob

1) Realize a cut to embed products: 41 X 55 cm

Respect a distance of 5cm with regard to any vertical wall, and an available depth of at least 13 cms

2) Applying a joint in silicone:

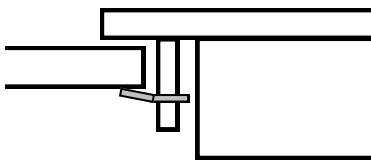
A food joint in silicone (type Novasil S56) must be realized to assure the perfect waterproofness between the product and the counter.

3) Installing the fixing bracket:

The device is delivered with 4 fixing bracket which must be used to maintain the device. It is recommend to arrange 2 bracket in front and 2 bracket in the back, which are to be screwed with the existing nuts along the case of the device.

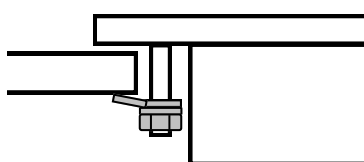
Step 1:

Placed the supplied clamp



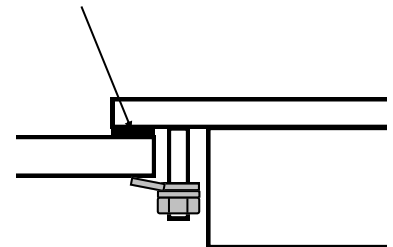
Step 2:

Placed the washer and nut



Step 3:

Make a silicone seal and tighten the nut



4) Connecting fresh air entrie:

To obtain the best performances of the device, it is advisable to bring of the fresh air through a pipe that it is necessary to link on the present funnel under the device. The fresh air must be taken in the bottom of the piece of furniture, in the most convenient place.

Electrical connection

It is necessary to connect your device on a single-phase electricity network 230V, 50Hz or 60Hz. Maximal power consumed by the device is equal to 3000 or 3600W according to the version of the device.

The cable of the device not being equipped with power socket. So connect wire NEUTRAL, PHASE and EARTH(GROUND) of the SINGLE-PHASE electricity network 230V / 32 Aeff on the electric socket by respecting the locations N for Neutral, L for Phase and GROUND for the GROUND.

Connect the BLUE wire on NEUTRAL of the electric socket.

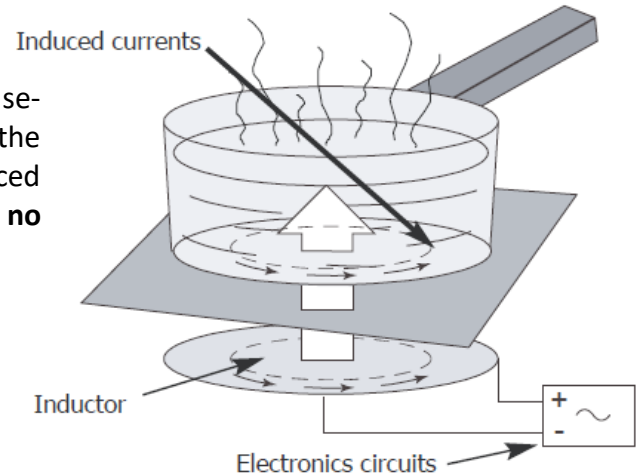
Connect the BROWN / BLACK wire on PHASE of the electric socket.

Connect the GREEN and YELLOW wire on GROUND of the electric socket.

Using your hob safety

The induction principle

After the appliance is switched on and a power level is selected, electronic circuits produce induced currents in the base of the pan which instantly transmits the heat produced to the foodstuffs. Cooking takes place with **practically no energy loss** with a very high energy output.



If you have a heart pacemaker Or other active implant fitted :

The functioning of the hob complies with the currently applicable norms concerning electromagnetic disturbance. Your induction cooking hob therefore fully meets the legal requirements (89/336/CEE directives). It has been designed not to cause disturbance to other electric appliances insofar as they also meet the requirements of the same regulations. Your induction hob emits magnetic fields in its immediate surroundings.

To avoid the possibility of interference between your cooking hob and a heart pacemaker, the latter must be designed to comply with the regulations that apply to it.

In this respect, we can therefore only guarantee the compliance of our own appliance. With regard to the compliance of a heart pacemaker or any eventual incompatibility, we recommend that you consult its manufacturer or your doctor.



If a crack appears in the surface of the glass, disconnect the appliance immediately from the mains supply to avoid the risk of electric shock.

To do this, remove the fuses or operate the cut-off switch.

Do not use your appliance again until the vitroceramic glass has been replaced.

Only appropriate cookware should be placed on the hob. Do not put any other object on it, no matter what it is.

Ensure that the mains cable of any electric appliance that is plugged into a socket located in the immediate vicinity of the hob does not come into contact with the cooking zones.

When cooking, never use aluminium foil and never place products that are wrapped in aluminium or frozen products in aluminium trays, on the hob. The aluminium will melt and will permanently damage your appliance.

Do not clean your hob with huge amounts of water. Use a little bit of household alcohol.

Do not use a steam cleaner.

If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their After Sales Service or a person with similar qualifications to avoid risk.

This appliance is not intended for use by anyone (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or lacking experience or knowledge, unless they have been able to benefit from prior instructions as to the use of the appliance or supervision by a person who is responsible for their safety.

Supervise children to ensure that they do not play with the appliance.

Users should exercise caution if wearing items such as rings, watches or similar objects when using the appliance since these may heat up when positioned very close to the cooking surface.

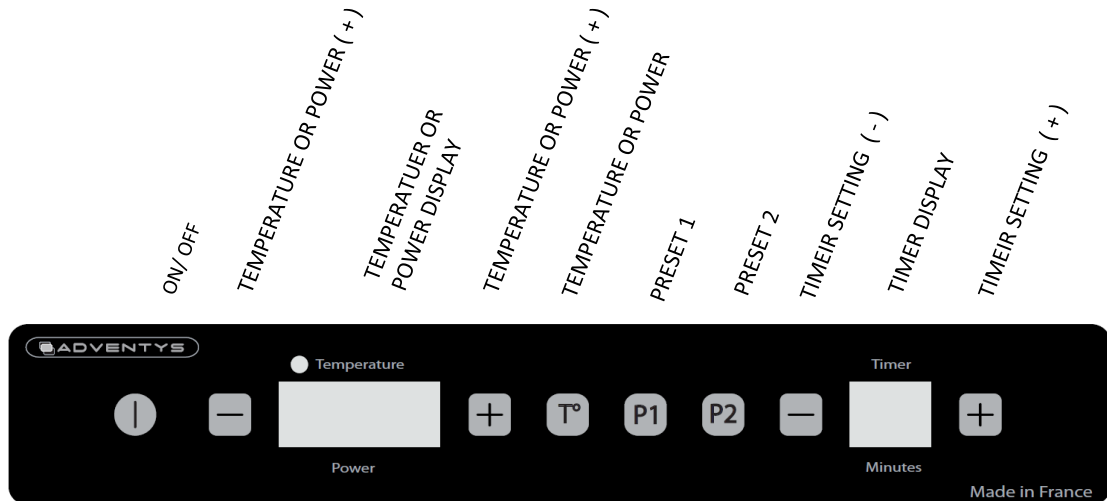
Only use pans of the type and size recommended.

Repairs must only be carried out by a technician who has been trained or recommended by the manufacturer.

Take care that the coating and the surrounding areas do not contain metal surfaces.

Your induction cooking appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control.

Operating instruction



Switching On the device

Press the « **ON/OFF** » touch to switch on the device. The value « 0 » displays on the indicator of temperature or power. Still no power is sent at that point.

Press the « **T°** » touche if you wish to make an adjustment in temperature (the led indicating the use of the temperature mode lights on), or to stay in power mode (the led is off). The led is located over the display, next to the word « Temperature ».

Press either the power touches (+), « **P1** » or « **P2** » (if you already memorized a power for them), to send power to the pan. The power (or temperature) display indicates the power or temperature level set into the pan.



Switching Off the device

Press the « **ON/OFF** » touch to switch off the product. The power is cut and the display turns off.

After removing the pan from the cooktop, an « H » (stands for « Hot ») might be flashing on the display as long as the temperature on the vitroceramic glass exceeds 60°C (140°F).

Timer setting



Press (+) and (-) to adjust the timer. The duration of the timer is between 1 and 99 minutes.

The end of the timer forces the stop of the power. The product is automatically switched off. To stop the sound emitted at the end of the timer, a brief press on any touches is enough.

By pressing simultaneously on both (+) and (-) touches MINUTES/TIMER, the timer is deactivated.

Operating instruction

Power setting

When an induction-friendly pan is on the cooktop product. The power 4-digit display indicates the level of regulation. The level of regulation indicate is or a power level between 1 and 25 or a power between 25 and 3000 watts or 25 and 3600 watts (according to the version of the device).

It is at any time possible to press on touches (+) or (-) POWER / TEMPERATURE to increase or decrease the level of regulation of power.



DRIC 3000			
Position	Watts	Position	Watts
1	25	14	1000
2	50	15	1100
3	100	16	1200
4	150	17	1300
5	200	18	1400
6	250	19	1600
7	300	20	1800
8	400	21	2000
9	500	22	2200
10	600	23	2400
11	700	24	2700
12	800	25	3000
13	900	Current	13A

DRIC 3600			
Position	Watts	Position	Watts
1	25	14	1000
2	50	15	1200
3	100	16	1400
4	150	17	1600
5	200	18	1800
6	250	19	2000
7	300	20	2200
8	400	21	2400
9	500	22	2600
10	600	23	2900
11	700	24	3200
12	800	25	3600
13	900	Current	16A

As soon as the pan is removed from the cooking zone, the power or temperature display indicates the absence of the pan by a blinking. There is close to no consumption of power. If the power or temperature display flashes when the pan recovers the cooking zone, it means that the material of the pan is not compatible with the induction technologie. To check if a pan is induction-friendly, place a magnet underneath, if it stiches, the pan is ok for induction.

Operating instruction

Temperature setting

For using the product in temperature mode, press « T° » touch.

When an induction-friendly pan is on the cooktop product. The power 4-digit display indicates the level of regulation. The level of regulation indicate is a level of temperature between 30°C and 140°C or 86°F and 284°F.

It is at any time possible to press on touches (+) or (-) POWER / TEMPERATURE to increase or decrease the level of regulation of power.

Setting possible:

30°C < TEMPERATURE IN °C < 140°C
86°F < TEMPERATURE IN °F < 284°F

111 levels of temperature
199 levels of temperature



When a level of temperature is selected the indicator of temperature light blink.

Once the temperature of instruction reached, a brief sound signal is listened and the indicator light of temperature stop blinking to be fixed.

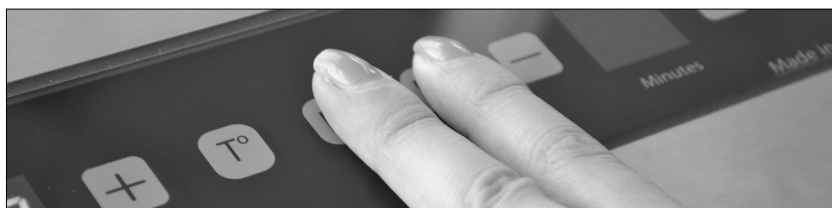
As soon as the pan is removed from the cooking zone, the power or temperature display indicates the absence of the pan by a blinking. There is close to no consumption of power. If the power or temperature display flashes when the pan recovers the cooking zone, it means that the material of the pan is not compatible with the induction technologie. To check if a pan is induction-friendly, place a magnet underneath, if it stiches, the pan is ok for induction.

Control of the temperature

At any time, it is possible to check the temperature of the pan. The product has to be in temperature mode (T°) (°C or °F) and the indicator light of temperature must be fixed.

Press simultaneously « P1 » and « P2 ». The keyboard displays the actual temperature of the bottom of the vitro céramic .

If the pan possesses a good thermal transmission, the temperature in the pan will be equal to the temperature indicate +/-5 °C.



If the indicator(informer) of temperature is not fixed, if the pan does not possess a flat bottom, or if its thermal conduction is bad, the temperature of the pan will be inconsistent with the temperature of instruction.

Operating instruction

Use of the preset « P1 » and « P2 » touches

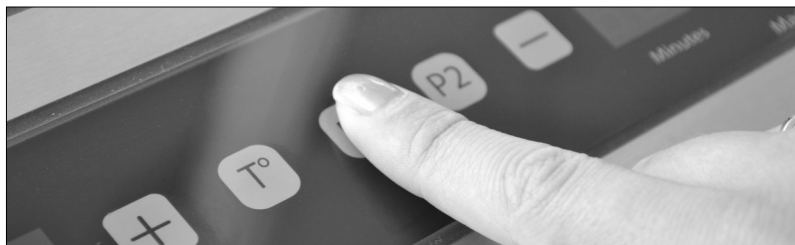
« P1 » and « P2 » have multiple usage:

- They are « preselected » power or temperature levels. The user selects the power level of temperature that needs to be memorized by holding « P1 » or « P2 » for 3 seconds - bip sound means it is saved. Even if the product is unplugged and plugged back, « P1 » and « P2 » will remain saved.

« P1 » saves 1 temperature level + 1 power level, « P2 » saves 1 temperature level + 1 power level, so you have 4 memorized options. To change at any time the memorized power or temperature level, press « P1 » and « P2 » and the new power or temperature level will be saved.

Recommendation: memorize the power or temperature level the most commonly used; this way the next time the user turns the unit on, all he needs to press is « ON/OFF » and « P1 » or « P2 » to have the quickest access to desired power or temperature.

- They are indicator of temperature. When in temperature mode, after selecting a temperature level, press « P1 » and « P2 » simultaneously: the temperature of the vitroceramic glass/bottom of the pan appears on the display.

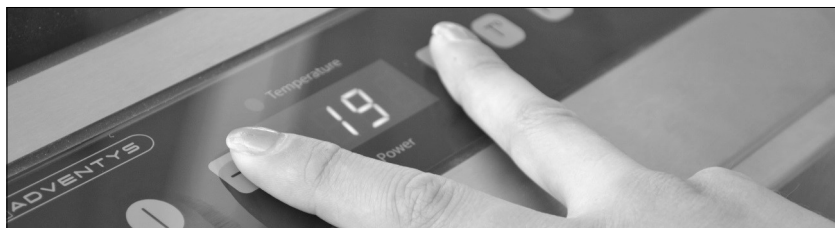


Switching modes

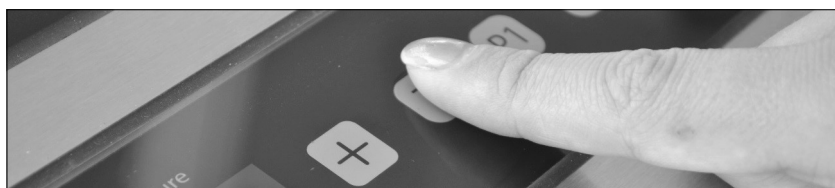
By pressing simultaneously (+) and (-), you can:

- Switch from **power levels** to **watts levels** and reciprocally, from watts levels to power levels (within power mode)

- Switch from **Celsius degrees** to **Fahrenheit degrees** and reciprocally, from **Fahrenheit degrees** to **Celsius degrees** (within temperature mode)



- Select « T° » to enter/exit the **temperature mode** or the **power level mode**.



Comment fonctionne votre appareil

Control of the pan quality

For controlling the pan quality. The product must be in power mode with display in watts mode. Place a pan full of water on the cooktop and select the full power setting (3000 or 3600W) then press « P1 » and « P2 » simultaneously: the actual consumption appears on the display which also indicates the quality of the pan.

Model 3000W:

If the power displayed is:

- higher than **2400W** : The quality of the pan is good.
- Between **2000W** and **2400W** : the quality of the pan is average.
- Less than **2000W** : the quality of the pan is poor.

Model 3600W:

If the power displayed is:

- higher than **2900W** : The quality of the pan is good.
- Between **2200W** and **2900W** : the quality of the pan is average.
- Less than **2200W** : the quality of the pan is poor.

This measure can vary according to the operating life of the product before the measure, the temperature of the room, or the load of the pan.

A pan with a poor quality lead overheating and a loss of efficiency of the device.

Display of specific message

The device is extremely safe. It makes a permanent control of the values of temperature and other electric parameters to guarantee to the user the best level of performance and safety at every moment.

A flashing error code « Fx » can appear on the display to warn about a malfunctioning.

The code error flashing is effective as long as the user doesn't stop the device manually unplug and replug the unit, and then relaunch the device using the « On/Off » touch.

If a code error becomes permanent without having the possibility of cancelling it by trying to relaunch the device, it is advised to get in touch with the after-sales service specified by the retailer of the product.

Cookware Recommended

Your induction hob is able to recognize the majority of pans and recipients.

Testing a pan: place the pan on the cooking zone with a power level set : **if indicator stays on**, your pan is **compatible**, if it **flashes**, your pan **has not been recognised and cannot be used**.

You can also test with the aid of a magnet: if it "sticks" to the base of the pan, then the pan is compatible with induction technology.

Induction-compatible pans are:

- **enamelled steel pans** with or without a non-stick coating.
- **stainless-steel pans** designed for induction. Most stainless steel pans are suitable if they pass the pan test.
- **cast-iron pans** with or without an enamelled base.
- **aluminium pans with special bases.**

• NOTE

Pans made from glass, ceramic material, clay, aluminium (without special pan base), and copper, as well as certain non-magnetic stainless steels are not compatible with induction cooking. The indicator for the power level selected will flash to inform you of this.



Containers made of plastic must not be placed on hot surfaces

How to maintain and care for your hob

Avoid shocks when handling the pans.

The glass surface is very strong, however it is not unbreakable.

Avoid rubbing the pans over the surface of the appliance.

Centre your pan on the induction cooking zone.

Do not leave an empty pan on the induction zone.

Do not pre-heat foodstuffs on the **highest power setting** if you are using a pan with an anti-stick coating (of the teflon type) without or with a tiny amount of cooking fat or oil.

Do not heat an unopened tin can, as it might burst.

Use maximum power (3600W) only for boiling or deep-frying.

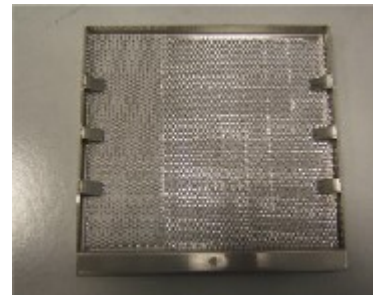
All these defects that do not cause a non operation or inability to use are not covered by the guarantee.



Do not leave metal cooking utensils, lids, knives or any other metal objects on the inductioncooking zone. These objects are liable to heat up if they remain too close to the magnetic field generated by the induction cooking zone.

How to maintain and care for your hob

Clean approximately every week with soapy water the filter placed under your device (or put it in the dishwasher). Put it back very dry before any use. This filter protects your device from dust and fats.



Your device is cleaned easily, to help you, here is some advice:

Type of spots	How to proceed	Use
Slight	Dilute well the zone to clean with hot water then wipe.	Sanitary sponges
Accumulation of recooked spots	Dilute well the zone to clean with hot water, use a special scraper for glass to rough-hew, finish with the scraper side of a sanitary sponge, then wipe.	Sanitary sponges special scraper for glass
Haloed and tracks of limestone	Apply some hot spirit vinegar to the spot, let act, wipe with a soft cloth. Use a domestic product.	Special vitroceramic glass dough
Inlays following the overflowing of sugar, aluminium or molten plastic	Apply to the surface a special product for vitroceramic glass, rather containing some silicone (protective effect).	Special vitroceramic glass product



Powder



Abrasive sponge



Cream



**Sanitary sponge
special delicate dishes**

Small problems and their remedies

If you think that your hob is not functioning correctly this does not necessarily mean that a fault has occurred. **Please verify the following in all cases :**

YOU NOTICE THAT ...	POSSIBLE CAUSES	WHAT YOU CAN DO
When putting into service, a bright display appears	Regular functioning	NOTHING: everything is normal
When putting into service, your installation short-circuits	The connection of you device is defective	Verify your connection or the conformity of the connection
The ventilation continues a few minutes after stopping the device	Cooling of the device	It's normal
The device doesn't work. The display on the casing stays off	The device is not supplied. The supply or the connection is defective	Inspect fuses and the circuit breaker of your electric installation
« F- » appears on the power or temperature display	There is a touch activated permanently on the control keyboard	If the default doesn't disappear, call the after-sales service
« F7 » appears on the power or temperature display	Electric circuits are over heating	Inspect the ventilation of the device and check if it is operational
The device doesn't work « Fx » appears on the display	Electric circuits doesn't work well	Unplug and replug the device. Problem already present Call the after-sales service
After switching on the device and starting the cooking zone, the selected indicator continues to flash	The pan you are using is not compatible with the induction technology or is of a diameter smaller than 12 cm	See « Cookware Recommended section »
Pan makes noise while cooking	It's a vibration generated by the circulation of the current in the pan	This phenomenon is normal with some type of pans. There is no danger
The device releases a smell during the first cookings	New device	Run the cooking during half an hour with a pan full of water

If the vitroceramic hob suffers a breakage, split or crack, no matter how small, disconnect the appliance immediately and contact After-Sales Service.

Garantee

Keep the proof of purchase to use the guarantee service of your product.

Any modification such as drilling, welding, criimping, clinching, etc., is not permitted and is not covered by the manufacturer's warrenty.

Any wrong modification or installation, which does not respect ADVENTYS' standards, is not covered by the manufacturer's warranty and will be permanently suspended.

The guarantee is subject to the non-modification of the product and its mechanical and electrical specifications. Opening the product cancels any form of warranty.

Any defects in appearance caused by the use of abrasive products or friction of cookware on the ceramic glass hob that does not result in a non-functioning or inability to use the appliance is not covered in the guarantee. The vitroceramic glass and the casing are not subject to warranty.

ANY REPAIRS MUST BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED TECHNICIAN APPROVED BY ADVENTYS.

Only the distributors of our brand:

- **KNOW YOUR APPLIANCE PERFECTLY AND HOW IT WORKS.**
- **FULLY APPLY OUR METHODS OF ADJUSTEMENT, MAINTENANCE AND REPAIRS.**
- **USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS.**

In case of a claim or if you wish to order spare parts from your distributor, please specify the full reference numbers of your appliance (appliance type and serial number). This information appears on the plate fixed under the metal casing of the appliance.

The descriptions and characteristics given in this booklet are for information purposes only and do not imply commitment from the manufacturer. Concerned about the quality of our products, we reserve the right to carry out necessary changes or improvements without prior notice.

Original spare parts: ask your retailer for certified original spare parts during a maintenance operation.



Made In France

Profi-Induktionskochfeld DRIC

Bedienungsanleitung für Ihren Induktionskocher



Verehrte Kundin, Verehrter Kunde,

*Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses **ADVENTYS** Produktes.*

Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik und mit den modernsten elektrischen und elektronischen Bauteilen, die absolute Sicherheit bieten, hergestellt.

Nehmen Sie sich Zeit und lesen diese Anleitung, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen.

Wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	31
Konformitätserklärung und Entsorgung	31
Installation	32
Stromanschluss	32
Bedienungsanleitung für Ihren Induktionskocher	33
Funktionsweise des Geräts	
- Ein- und Ausschalten des Geräts	34
- Einstellen der Timers	34
- Einstellen der Heizleistung	35
- Einstellen der Temperatur	36
- Temperaturkontrolle	36
- Benutzen der Tasten P1 und P2	37
- Wechseln des Einstell-Modus	37
- Kontrolle der Topfqualität	38
- Anzeige spezifischer Meldungen	38
Geeignete Töpfe und Pfannen	39
Pflege und Instandhaltung des Geräts	39
Kleine Betriebsstörungen und Abhilfe	41
Garantie	42

Achten Sie in der ganzen Anleitung auf dieses



Symbol und die entsprechenden Sicherheitshinweise.

Technische Daten

Modell:	DRIC 3000 / DRIC 3600
Name:	Induktionskocher zum Einbauen
Werkstoffe:	EDELSTAHL / GLASKERAMIK
Heizleistung:	25 bis 3.000W bzw. 25 bis 3.600W je nach Modell
Stromversorgung:	einphasig 230V +/-10% 50Hz
Betriebsspannung	185 bis 270V und 35 bis 70 Hz
Strom:	13A oder 16A je nach Modell
Bedienung:	Bedienfeld mit 9 Touch-Control-Tasten + Timer
Abmessungen des Geräts:	L440 X T580 X H170 mm
Abmessungen der Ceranplatte:	L405 x T342 x H4 mm
Induktions-Durchmesser:	265 mm
Zulässiger Mindestdurchmesser des Kochtopfes:	22 cm (Boden)
Zulässiges Gesamtgewicht auf dem Gerät:	30 kg
Nettogewicht des Geräts:	9,5 kg
Normen:	EN 60335-2-36 (Europäische Normen zur Sicherheit elektrischer Geräte), EN55011 und EN 55014-2 (CEM)



Nichtionisierende elektromagnetische Strahlung. Die freigesetzte Energie reicht für eine Ionisierung nicht aus.



ACHTUNG: Gefährliche elektrische Spannung im Gerät.

Konformitätserklärung und Entsorgung



Das Produkt entspricht den aktuellen EU-Richtlinien. Dieser Punkt ist von uns in der EG-Konformitätserklärung bestätigt. Bei Bedarf können wir die entsprechende Konformitätserklärung bereitstellen.

Die Verpackungsmaterialien des Geräts sind recycelbar. Bringen Sie sie zu den speziell hierfür vorgesehenen Containern und tragen so zum Recycling und damit zum Umweltschutz bei.



Am Ende der Nutzungsdauer muss das Gerät gemäß den gültigen landesspezifischen Vorschriften zur Entsorgung und Wiederverwendung zerstört werden. Es wird empfohlen, ein Fachunternehmen für Abfallentsorgung zu kontaktieren.

WARNUNG:

Um Gefahren im Zusammenhang mit der Zerstörung des Geräts vorzubeugen, trennen Sie das Gerät vom Netz und ziehen das Netzkabel vom Gerät ab.

HINWEIS!

Beachten Sie die lokalen und nationalen Vorschriften für die Zerstörung des Geräts.

Installation

1) Ausschneiden der Arbeitsplatte für den Einbau des Geräts: 41 X 55 cm

5cm Abstand zu jeder senkrechten Wand und eine verfügbare Tiefe von mindestens 13 cm einhalten.

2) Einlegen einer Silikondichtung:

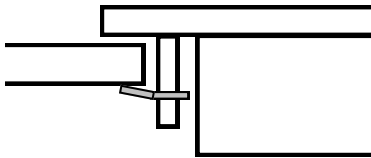
Zur Abdichtung ist zwischen Arbeitsplatte und Geräterahmen unbedingt eine Silikondichtung einzusetzen.

3) Einsetzen der Befestigungsklemmen:

Zum Lieferumfang gehören 4 kleine Klemmen, die für einen festen Sitz des Geräts eingesetzt werden müssen. Es wird empfohlen, 2 Klemmen vorne und 2 Klemmen hinten einzusetzen; die Klemmen werden mit den vorhandenen Muttern auf den Gewindestiften unter dem Rahmen, entlang des Gerätegehäuses festgeschraubt.

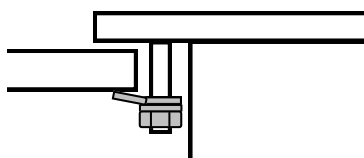
Schritt 1:

Bringen Sie die mitgelieferte Klemme an



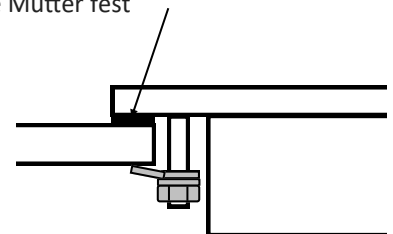
Schritt 2:

Unterlegscheibe und Mutter einsetzen



Schritt 3:

Machen Sie eine Silikondichtung und ziehen Sie die Mutter fest



4) Anschließen an die Frischluftzufuhr:

Für höhere Leistung des Geräts sollte Frischluft über eine Luftteilung, die an der Wanne unter dem Gerät anzuschließen ist, zugeführt werden. Der Lufteinlass sollte unten im Möbelelement, an der geeignetsten Stelle erfolgen.

Elektrischer Anschluss

Das Gerät muss an ein Einphasen-Stromnetz 230V, 50Hz oder 60Hz angeschlossen werden.

Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts beträgt 3000 oder 3600W je nach Ausführung des Geräts.

Das Stromkabel des Geräts besitzt keinen Stecker, und der Versorgungsleiter und der Schutzleiter des Geräts müssen angeschlossen werden.

Den BLAU/BRAUNEN Leiter an der NEUTRALLEITER Klemme des Hausnetzes anschließen.

Den GRAU/SCHWARZEN Leiter an der PHASEN Klemme des Hausnetzes anschließen.

Den GRÜN/GELBEN Leiter an der SCHUTZLEITER Klemme des Hausnetzes anschließen.

Prinzip der Induktion

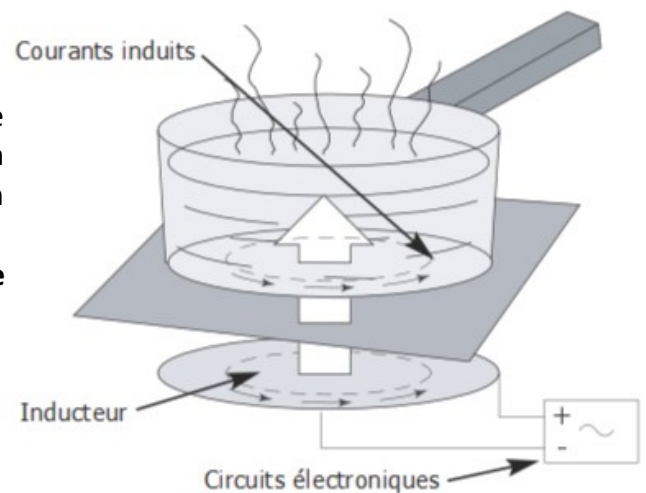
Wenn das Gerät eingeschaltet und eine Leistungsstufe ausgewählt wurde, erzeugen die elektronischen Kreise im Boden des Gefäßes Induktionsstrom; die Wärme wird an den Topfinhalt weitergegeben.

Der Garvorgang erfolgt **praktisch ohne Energieverluste** mit einem sehr hohen energetischen Wirkungsgrad.

Hinweis für Träger von Herzschrittmachern und aktiven Implantaten

Der Betrieb des Geräts erfüllt die gültigen Normen zum Schutz gegen elektromagnetische Störungen. Der Induktionskocher erfüllt ebenfalls die gesetzlichen Anforderungen (Richtlinie 89/336/EWG). Von der Auslegung her ist sichergestellt, dass der Betrieb weiterer elektrischer Geräte nicht gestört wird, insofern als diese dieselben Vorschriften erfüllen.

Der Induktionskocher erzeugt Magnetfelder in seiner unmittelbaren Umgebung. Zur Vorbeugung von Störbeeinflussungen zwischen Kochgerät und Herzschrittmacher muss der letztere den einschlägigen Vorschriften entsprechen. Diesbezüglich können wir ausschließlich Haftung für unser eigenes Produkt übernehmen. Informationen zur Konformität des Herzschrittmachers und zur eventuellen Unverträglichkeit erteilt Ihnen sein Hersteller oder Ihr Hausarzt.



Sollte sich ein Riss auf der Ceranfläche bilden, das Gerät sofort abschalten, um einem Stromschlag vorzubeugen.

Hierfür die Schmelzsicherungen entfernen oder den Schutzschalter betätigen.



Das Gerät bis zum Austausch der Ceranplatte nicht in Gebrauch nehmen.

Das Gerät darf nicht als Ablage dienen.

Kontrollieren Sie, dass die Kochzonen des Induktionskochers von keinen Netzkabeln eines in der Nähe angeschlossenen elektrischen Geräts berührt werden.

Benutzen Sie zum Garen in keinem Fall Aluminiumpapier, und stellen Sie niemals mit Aluminium verpackte Erzeugnisse oder Tiefkühlprodukte im Aluminiumbehälter direkt auf das Kochfeld.

Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.

Reinigen Sie das Kochfeld niemals mit viel Wasser. Benutzen Sie etwas Reinigungsalkohol.

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder von einer Person mit gleichwertiger Qualifizierung ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.

Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, um von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten beschränkt sind, und auch nicht von Personen ohne entsprechende Erfahrung bzw. Kenntnisse, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder erhalten von dieser im Vorfeld Anweisungen zur Benutzung des Geräts.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.

Beim Gebrauch des Geräts auf Gegenstände, die vom Benutzer getragen werden, achten: Ringe, Uhren und ähnliche können in unmittelbarer Nähe zum Kochfeld heiß werden.

Ausschließlich empfohlene Töpfe und Pfannen - in Bezug auf die Art und die Größe - benutzen.

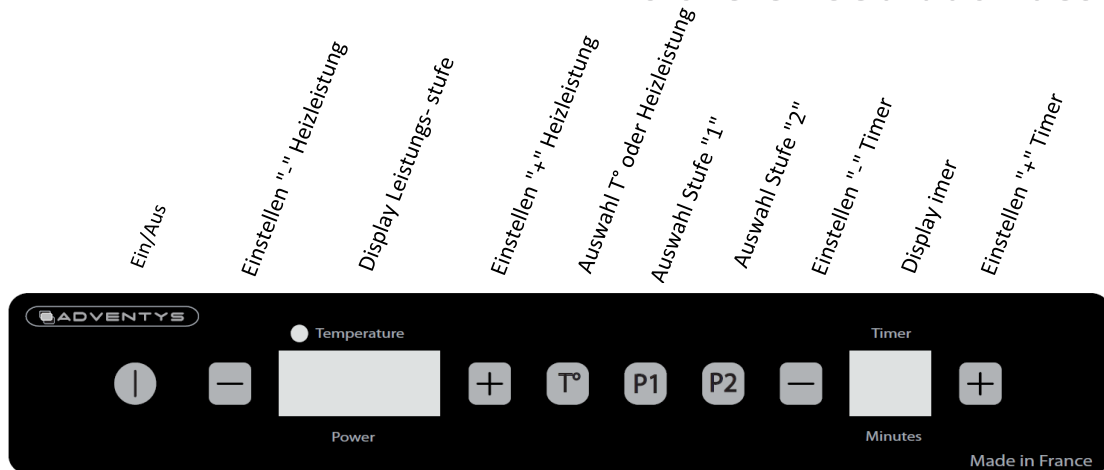
Reparaturen dürfen lediglich von entsprechend geschulten oder vom Hersteller empfohlenen Personen durchgeführt werden.

Darauf achten, dass die Beschichtungen und Zonen in unmittelbarer Nähe keine Metallflächen besitzen.

Der Induktionskocher ist nicht dafür bestimmt, mit einem externen Timer oder einem getrennten Bediensystem betrieben zu werden.

Funktionsweise des Geräts

Sicherer Gebrauch des Geräts



Ingangsetzen des Geräts

Schließen Sie das Gerät an den geeigneten Stecker eines einphasigen Stromnetzes 230V, 50 oder 60 Hz an.

Zum Einschalten des Geräts drücken Sie die Taste **"EIN/AUS"**. Der Wert "0" erscheint am Display der Temperatur oder Leistungsstufe. Noch wird keine Hitze erzeugt.

Drücken Sie die Taste **"T°"**, wenn Sie die Temperatur einstellen möchten (Betriebsanzeige **"T°"** brennt), oder bleiben Sie im Modus der Leistungseinstellung (Anzeige ausgeschaltet).

Drücken Sie anschließend eine der Tasten **(+)** bzw. **"P1"** oder **"P2"** (falls Sie die Leistungsstufen bereits ausgewählt und gespeichert haben), um den Heizbetrieb zu starten.



Abschalten des Geräts

Zum Abschalten drücken Sie erneut auf die Taste **"EIN/AUS"**. Der Heizbetrieb wird unterbrochen, und die Displayanzeigen schalten sich aus.

Nach Ausschalten einer Kochzone blinkt das Symbol **"H"** am Display, bis die Temperatur der Ceranplatte unter 60° C sinkt.

Einstellen des Timers

Die gewünschte Garzeit wird mit den Tasten **(+)** und **(-)** TIMER eingestellt. Die Einstellzeit des Timers beträgt zwischen 1 und 99 Minuten. Die Timer-Funktion kann zu Beginn oder auch während des Garvorgangs eingeschaltet- oder abgeschaltet werden. Der Wert kann mit einem kurzen Druck auf die Taste **(+)** oder **(-)** erhöht bzw. gesenkt werden. Hält man eine der Tasten mit dem Finger gedrückt, erhöht sich der Wert von selbst. Mit einem akustischen Signal wird der Benutzer informiert, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Der Ablauf der eingestellten Zeit bewirkt das Abschalten des Heizbetriebs.

Zum Abstellen des am Ende ertönenden Pieptons reicht ein kurzer Druck auf eine der Tasten.

Mit gleichzeitigem Druck auf die 2 Tasten **(+)** und **(-)** wird die TIMER-Funktion deaktiviert.



Funktionsweise des Geräts

Einstellen der Heizleistung

Wird ein induktionstauglicher Kochtopf auf die Kochzone gestellt, zeigt das Heizleistungs- oder Temperatur-Display den Einstellwert ständig an. Angezeigt wird entweder eine Leistungsstufe zwischen **1 und 25** oder eine Heizleistung zwischen **25 und 3.000 Watt bzw. 25 und 3.600 Watt** (je nach Ausführung des Geräts).

Es ist jederzeit möglich, die Taste (+) oder (-) HEIZLEISTUNG/TEMPERATUR zum Erhöhen bzw. Senken der eingestellten Leistungsstufe zu drücken.



DRIC 3000			
Position	Watt	Position	Watt
1	25	14	1000
2	50	15	1100
3	100	16	1200
4	150	17	1300
5	200	18	1400
6	250	19	1600
7	300	20	1800
8	400	21	2000
9	500	22	2200
10	600	23	2400
11	700	24	2700
12	800	25	3000
13	900	Strom	13A

DRIC 3600			
Position	Watt	Position	Watt
1	25	14	1000
2	50	15	1200
3	100	16	1400
4	150	17	1600
5	200	18	1800
6	250	19	2000
7	300	20	2200
8	400	21	2400
9	500	22	2600
10	600	23	2900
11	700	24	3200
12	800	25	3600
13	900	Strom	16A

Sobald der Kochtopf von der Kochzone entfernt wird, blinkt das Heizleistungs-/Temperatur-Display und weist darauf hin, dass die Kochzone frei ist. Blinkt das Heizleistungs-/Temperatur-Display, wenn ein Kochtopf auf der Kochzone steht, bedeutet dies, dass der Werkstoff des Gefäßes für Induktion nicht geeignet ist.

Funktionsweise des Geräts

Einstellen der Temperatur

Für einen Betrieb im Temperatur-Modus. Taste (T°) drücken.

Wird ein induktionstauglicher Kochtopf auf die Kochzone gestellt, zeigt das Heizleistungs- oder Temperatur-Display den Einstellwert ständig an. Angezeigt wird eine Temperatur zwischen **30 und 140°C** bzw. **86 und 284°F** (mit Einstellstufen von 1°C bzw. °F).

Es ist jederzeit möglich, die Taste (+) oder (-) HEIZLEISTUNG/TEMPERATUR zum Erhöhen bzw. Senken der eingestellten Temperatur zu drücken.

Mögliche Einstellung:

30°C < TEMPERATUR IN °C < 140°C, d.h. 111 Temperaturstufen

86°F < TEMPERATUR IN °F < 284°F, d.h. 199 Temperaturstufen



Wird eine Temperatur ausgewählt, blinkt die Temperaturanzeige.

Ist die Soll-Temperatur erreicht, ertönt ein kurzes akustisches Signal, und die Temperaturanzeige wechselt von blinkend zu stetig.

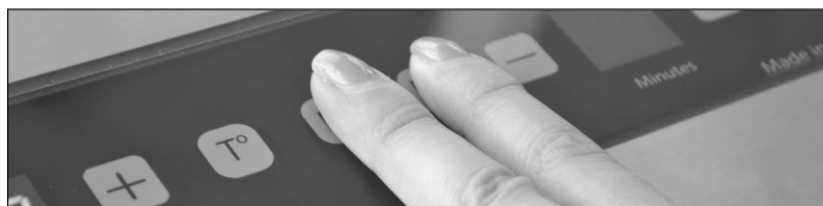
Sobald der Kochtopf von der Kochzone entfernt wird, blinkt das Heizleistungs-/Temperatur-Display und weist darauf hin, dass die Kochzone frei ist. Blinkt das Heizleistungs-/Temperatur-Display, wenn ein Kochtopf auf der Kochzone steht, bedeutet dies, dass der Werkstoff des Gefäßes für Induktion nicht geeignet ist.

Temperaturkontrolle

Es ist jederzeit möglich, die Topftemperatur kontrollieren. Hierfür muss das Gerät im Temperatur-Modus "T°" (°C ou °F) arbeiten, und die Temperaturanzeige muss stetig leuchten.

"P1" und "P2" gleichzeitig drücken. Das Bedienfeld zeigt die aktuelle Temperatur der Ceranplatte an.

Hat der Kochtopf eine gute Wärmeübertragung, entspricht die Topftemperatur der angezeigten Temperatur +/- 5°.



Leuchtet die Temperaturanzeige nicht stetig und hat der Topf keinen ebenen Boden oder schlechte Wärmeübertragung, entspricht die Topftemperatur nicht der Soll-Temperatur.

Funktionsweise des Geräts

Benutzung der PROGRAMM-Tasten P1 und P2

Der Benutzer kann die zwei Tasten "P1" und "P2" **entsprechend Bedarf einer Leistungsstufe und/oder einer Temperaturstufe** zuweisen.

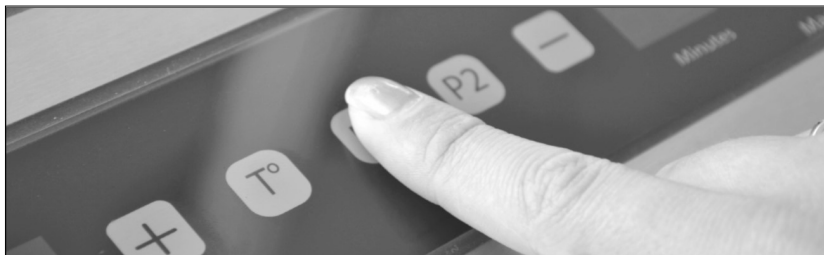
Wenn sie gespeichert sind, können die beiden Stufen "P1" und "P2" vom Benutzer direkt aufgerufen werden, ohne dass er die gewünschten Werte nach und nach mit den Tasten (+) und (-) HEIZLEISTUNG/TEMPERATUR einstellen muss.

Vor dem Zuweisen und Speichern einer Leistungs- oder Temperaturstufe für eine der beiden Tasten "P1" und "P2" muss zunächst die Leistungsstufe oder der Temperaturwert mit den Tasten (+) und (-) HEIZLEISTUNG/TEMPERATUR entsprechend eingestellt werden. Die eingestellte Stufe oder der Leistungs- bzw. Temperaturwert wird am Display angezeigt, und die Heizleistung wird an den Kochtopf übertragen.

Zum Abspeichern reicht es, die Taste "P1" oder "P2" **mit dem Finger mindestens 3 Sekunden lang zu gedrückt zu halten**. Nach 3 Sekunden ertönt ein PIETPON und weist darauf hin, dass der Speichervorgang beendet ist und der Wert abgespeichert wurde. Mehrere Speichervorgänge können nacheinander ausgeführt werden.

Beim Gebrauch reicht es, eine der beiden Tasten "P1" oder "P2" zu drücken (wie schon bei den Tasten (+) und (-) am Bedienfeld), um den gespeicherten Wert aufzurufen und zuzuweisen.

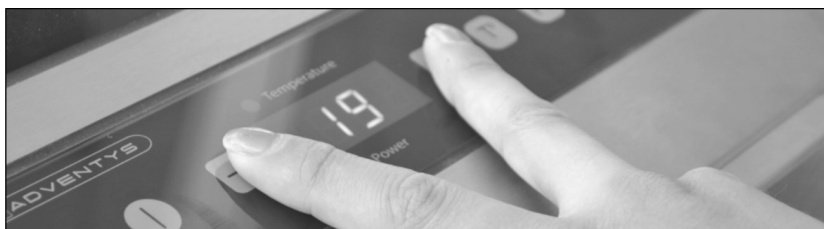
Die gespeicherten Werte "P1" und "P2" bleiben auch nach einer Netztrennung des Geräts oder nach einem Stomausfall erhalten.



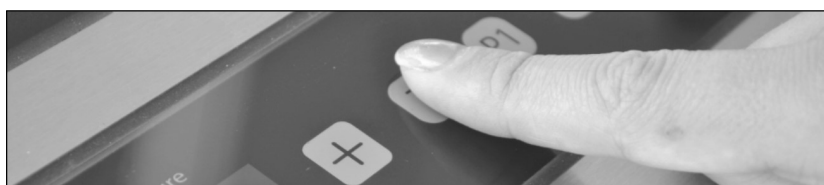
Wechseln des Einstell-Modus

Zum Anzeigen des Leistungswertes in **Watt** müssen die Tasten (+) und (-) HEIZLEISTUNG/TEMPERATUR **3 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt werden**. Für eine Rückkehr zur Regelung der **Leistungsstufe** müssen die beiden Tasten erneut 3 Sekunden lang gedrückt werden.

Im Einstell-Modus TEMPERATUR kann der Sollwert in Celsius oder in Fahrenheit angezeigt werden. Zum Wechseln von einer Einheit zur anderen (°C zu °F bzw. °F zu °C) müssen die Tasten (+) und (-) HEIZLEISTUNG/TEMPERATUR 3 Sekunden lang **gleichzeitig** gedrückt werden.



Drücken Sie die Taste "T°", wenn Sie die Temperatur einstellen möchten (Betriebsanzeige "T°" brennt), oder bleiben Sie im Modus der Leistungseinstellung (Anzeige ausgeschaltet).



Funktionsweise des Geräts

Kontrolle der Kochtopfqualität

Um die Topfqualität überprüfen zu können, muss der Benutzer den Einstell-Modus mit Anzeige der Heizleistung in Watt aktivieren. Stellen Sie einen mit Wasser gefüllten Kochtopf auf das Kochfeld und regeln das Gerät auf maximale Leistung (3.000W oder 3.600W je nach Modell). "**P1**" und "**P2**" **gleichzeitig drücken**. Das Bedienfeld zeigt die aktuelle Heizleistung, die an den Kochtopf übertragen wird, an.

Modell 3.000W:

Ist der angezeigte Leistungswert:

- höher als **2.400W**: ist die Qualität des Kochtopfes gut.
- ein Wert zwischen **2.000W** und **2.400W**: ist die Qualität des Kochtopfes mittelmäßig.
- niedriger als **2.000W** : ist die Qualität des Kochtopfes schlecht.

Modell 3.600W:

Ist der angezeigte Leistungswert:

- höher als **2.900W** : ist die Qualität des Kochtopfes gut.
- ein Wert zwischen **2.200W** und **2.900W** : ist die Qualität des Kochtopfes mittelmäßig.
- niedriger als **2.200W** : ist die Qualität des Kochtopfes schlecht.

Der Messwert kann je nach Benutzungsdauer des Gerätes vor der Messung, je nach Raumtemperatur und Füllung des Kochtopfes variieren.

Ein Kochtopf schlechter Qualität führt zur Überhitzung des Geräts und zum Verlust seines Wirkungsgrades.

Anzeige spezifischer Meldungen

Das Gerät arbeitet sicher. Die Temperaturwerte und andere elektrische Daten werden ständig kontrolliert, um dem Benutzer jederzeit den höchsten Leistungs- und Sicherheitsgrad zu bieten.

Wird beim Gebrauch eine Unregelmäßigkeit erfasst, kann es zum Abschalten des Geräts kommen, und am Display blinkt ein Fehlersymbol "Fx".

Das Fehlersymbol blinkt solange, bis der Benutzer das Gerät selber mit der Taste "**EIN/AUS**" **wieder in Gang setzt**.

Sollte ein Fehlersymbol ständig angezeigt bleiben, ohne dass es storniert und ohne dass das Gerät wieder in Gang gesetzt werden kann, ist der vom Fachhändler genannte Kundendienst zu kontaktieren.

Töpfe und Pfannen

Der Induktionskocher erkennt automatisch die meisten Gefäße.

Kochtopf-Test: Stellen Sie Ihr Gefäß auf die Kochzone und regeln eine Leistungsstufe: **Leuchtet die Anzeige stetig**, ist das Gefäß **induktionstauglich**; **blinkt die Anzeige**, wird das Gefäß **nicht erfasst und ist nicht tauglich**.

Sie können auch einen Magnettest machen: Bleibt der Magnet am Topfboden "haften", ist der Topf induktionstauglich.

Induktionstauglich sind:

- **Gefäße aus emailliertem Stahl** mit oder ohne Antihaftbeschichtung
- **Gefäße aus Gusseisen** mit oder ohne emaillierten Boden Emaillierte Böden verhindern ein Verkratzen der Glaskeramik des Geräts.

- **Gefäße aus Edelstahl**, geeignet für Induktion. Die meisten Edelstahltöpfe sind induktionstauglich, wenn sie den Kochtopf-Test bestehen.

- **Gefäße aus Aluminium mit speziellem Boden.**

- **HINWEIS**

Gefäße aus Glas, Keramik oder Ton, aus Aluminium (ohne speziellen Boden), Kupfer, nichtmagnetischem Edelstahl sind für Induktion nicht geeignet.

Die gewählte Leistungsanzeige wird in diesem Fall blinken.



Kunststoffgefäße dürfen nicht auf warme Flächen gestellt werden.

Pflege und Instandhaltung des Geräts

Vermeiden Sie ein Reiben der Gefäße auf der Ceranfläche des Geräts.

Lassen Sie keine leeren Gefäße auf der Kochzone stehen.

Wärmen Sie keine geschlossenen Konservendosen auf, sie könnten platzen.

Wärmen Sie Lebensmittel nicht mit der höchsten Leistungsstufe vor, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes Gefäß (Teflon) benutzen, bei dem kein Fett oder nur sehr wenig Fett gebraucht wird. Die höchste Leistungsstufe (Position 3.600W) sollte

nur zum Aufkochen und Frittieren genutzt werden.

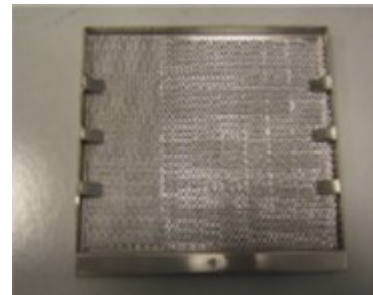
Diese Unregelmäßigkeiten, die zu keinem Funktionsausfall und zu keiner Untauglichkeit des Geräts führen, sind von der Garantie nicht gedeckt.



Gegenstände aus Metall wie Essbesteck, Küchenutensilien usw. dürfen nicht auf die Kochzonen gelegt werden, denn sie könnten sich erhitzen.

Pflege und Instandhaltung des Geräts

Reinigen Sie etwa wöchentlich den unter dem Gerät befindlichen **Filter** mit Seifenwasser (oder im Geschirrspüler). Achten Sie darauf, dass er trocken ist, bevor Sie das Gerät erneut benutzen. Der Filter schützt das Gerät vor Staub und Fett.



Das Gerät ist pflegeleicht; beachten Sie auch die nachstehenden Empfehlungen:

VERSCHMUTZUNG	REINIGUNG	REINIGUNGSMIT-
Leicht	Die verschmutzte Stelle mit warmem Wasser aufweichen und abwischen.	Haushaltsschwämme
Eingebrannte Verschmutzung	Die verschmutzte Stelle mit warmem Wasser gut aufweichen, mit einem Ceranfeldschaber ablösen, Reste mit der rauen Seite eines Haushaltsschwamms entfernen und abwischen.	Haushaltsschwämme Schaber für Glaskeramik
Kalkränder und Kalkspuren	Warmen Weißweinessig auf die Schmutzstelle auftragen, wirken lassen, mit weichem Lappen abwischen. Ein handelsübliches Produkt verwenden.	Reinigungspaste für Glaskeramik
Eingebrannter Zucker, eingegbranntes Aluminium, geschmolzener Kunststoff	Glaskeramik-Reiniger, vorzugsweise silikonhaltig, auf die verschmutzte Stelle auftragen(Schutzwirkung)	Reinigungsmittel für Glaskeramik



Kleine Betriebsstörungen und Abhilfe

FR

Sie haben Zweifel, ob Ihr Gerät richtig funktioniert dies bedeutet nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. In jedem Fall überprüfen Sie folgende Punkte:

EN

DE

FESTSTELLUNG ...	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Beim Einschalten leuchtet eine Anzeige.	Normaler Betrieb	NICHTS: Das ist normal.
Beim Einschalten springt die Sicherung heraus.	Der Anschluss des Geräts ist defekt.	Überprüfen Sie den Anschluss bzw. ob er konform ausgeführt ist.
Der Lüfter arbeitet einige Minuten lang nach Abschalten des Geräts.	Kühlung der Elektronik	Das ist normal.
Das Gerät funktioniert nicht. Die Anzeigen des Bedienfelds bleiben ausgeschaltet.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Stromversorgung oder der Stromanschluss ist defekt.	Kontrollieren Sie die Sicherungen und den Leistungsschalter Ihrer elektrischen Anlage.
Ein Symbol "F-" erscheint am Display des Geräts.	Ein Taste des Bedienfelds bleibt ständig aktiviert.	Kann der Fehler nicht behoben werden, rufen Sie den Kundendienst.
Ein Symbol "F7" erscheint am Display des Geräts.	Die elektronischen Schaltkreise sind überhitzt.	Prüfen Sie, ob der Lüfter des Geräts funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht, eine Fehlermeldung "Fx" erscheint am Display, und die Heizleistung ist ausgefallen.	Die elektronischen Schaltkreise funktionieren schlecht.	Trennen Sie das Gerät vom Netz und schließen es wieder an; hält das Problem an, rufen Sie den Kundendienst.
Nach Einschalten der Kochzone blinkt die Leistungsanzeige am Display ständig.	Das benutzte Gefäß ist nicht induktionstauglich oder besitzt einen Durchmesser unter 16 cm.	Siehe Rubrik Geeignete Töpfe und Pfannen.
Die Kochtöpfe verursachen beim Garvorgang Geräusche.	Es handelt sich um eine Vibration, die durch den Stromfluss im Gefäß entsteht.	Diese Vibration ist bei bestimmten Gefäßen normal. Es besteht keine Gefahr für das Gerät.
Das Gerät setzt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch frei.	Neues Gerät.	Nehmen Sie das Gerät eine halbe Stunde lang mit einem wassergefüllten Gefäß in Gebrauch.

Bei Brüchen, Ritzen und Rissen - selbst geringfügigen - im Ceranfeld trennen Sie das Gerät sofort vom Netz und kontaktieren den Kundendienst.

Garantie

Vergessen Sie nicht, einen Kaufbeleg mit Kaufdatum aufzubewahren, um die Garantie in Anspruch nehmen zu können. Änderungen und Arbeiten wie Bohren, Schweißen, Crimpen, Clinchen und ähnliche sind nicht erlaubt und führen zur Nichtigkeit der Herstellergarantie.

Eingriffe, die dazu führen, dass die Anlage oder ihre Benutzung den Vorschriften dieser Anleitung nicht entspricht, sind im Rahmen der Herstellergarantie nicht zulässig und führen zu ihrer Nichtigkeit.

Die Herstellergarantie setzt voraus, dass das Gerät nicht umgebaut wurde und dass seine mechanischen und elektrischen Merkmale nicht geändert wurden.

Oberflächenmängel, die auf den Gebrauch scheuernder Mittel oder auf ein Reiben der Gefäßes auf der Glaskeramik zurückgehen und die Funktionstüchtigkeit bzw. Tauglichkeit des Geräts nicht beeinträchtigen, sind von der Garantie nicht gedeckt.

Nur qualifizierte Fachleute dürfen Reparaturen am Gerät durchführen.

Nur Fachhändler unserer Marke:

- **KENNEN DAS GERÄT UND SEINE FUNKTIONSWEISE.**
- **SETZEN UNSERE METHODEN FÜR EINSTELLUNG, INSTANDHALTUNG UND REPARATUREN DES GERÄTS EIN.**
- **VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH ORIGINAL-ERSATZTEILE.**

Bei Reklamationen oder Bestellungen von Ersatzteilen beim Fachhändler geben Sie ihm die Typen- und die Seriennummer des Geräts vollständig an. Diese Daten entnehmen Sie dem Geräteschild auf der Unterseite des Metallgehäuses.

Die in dieser Anleitung enthaltenen Beschreibungen und Merkmale dienen lediglich als unverbindliche Informationen. Wir sind um die Qualität unserer Produkte bemüht und halten uns deshalb das Recht vor, erforderliche Änderungen oder Verbesserungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

Originalteile: Bei Instandhaltungsarbeiten bitten Sie Ihren Fachhändler um die ausschließliche Verwendung zertifizierter Ersatzteile.



Made In France