

Table à induction professionnel GL2 1500 - 3000 - 3500 - 5000 - 6000 - 7000 FLR

FR

EN

FR

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	2		
Déclaration de conformité et déchets et précautions d'installation	2		Tout au long de la notice, Ce symbole:
Intégration du produit	4		
Raccordement électrique	6		
Comment fonctionne votre appareil	8		
Casserolier recommandé	10		
Comment préserver et entretenir votre appareil	11		vous signale les consignes de
Petites pannes et remèdes	12		sécurité,
Garantie	13		

Informations techniques

Modèle:	GL2 3000-3500-5000-6000-7000 FLR
Nom:	Appareil de cuisson induction intégrable
Matériaux:	INOX / VITROCERAMIQUE
Puissance:	2 x 750 (1500W) 2 X 1500W (3000W) - 2x1750W (3500W) - 2x2500W (5000W) - 2x3000W (6000W) - 2x3500W (7000W)
Réseau électrique:	Monophasé 230V +/-10% 50Hz
Courant :	2x3A (1500W) 2x6.5A (3000W) - 2x9A (3500W) - 2x11A (5000W) - 2x13A (6000W) - 2x16A (7000W)
Commande :	Clavier à 4 touches capacitatives + minuterie ou commande manette
Dimensions Produit:	L 325 X P 600 X H 254 mm
Dimension Vitrocéramique:	L 325 X P 600 X H 4 mm
Diamètre Inducteur:	210 mm
Poids maxi réparti autorisé sur le produit:	25 Kg + 25 Kg
Poids net du produit:	12,5 Kg

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.

Principe de l'induction

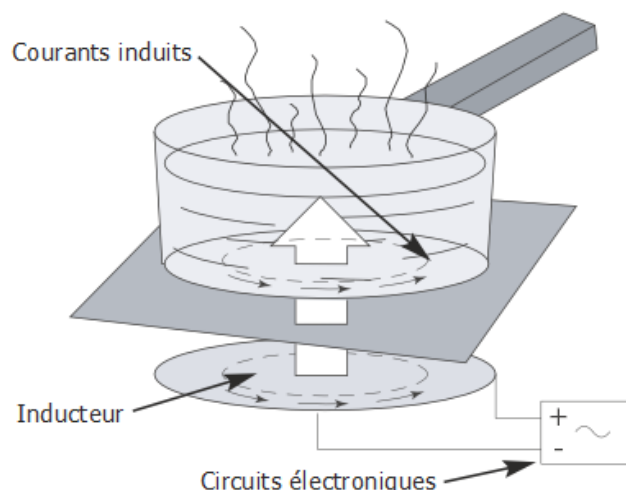
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

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.



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.

Intégration du produit

L'intégration mécanique :

1) Réaliser une découpe de dimensions : 606 x 331 mm et respectez une distance de 5cm par rapport à toute paroi verticale.

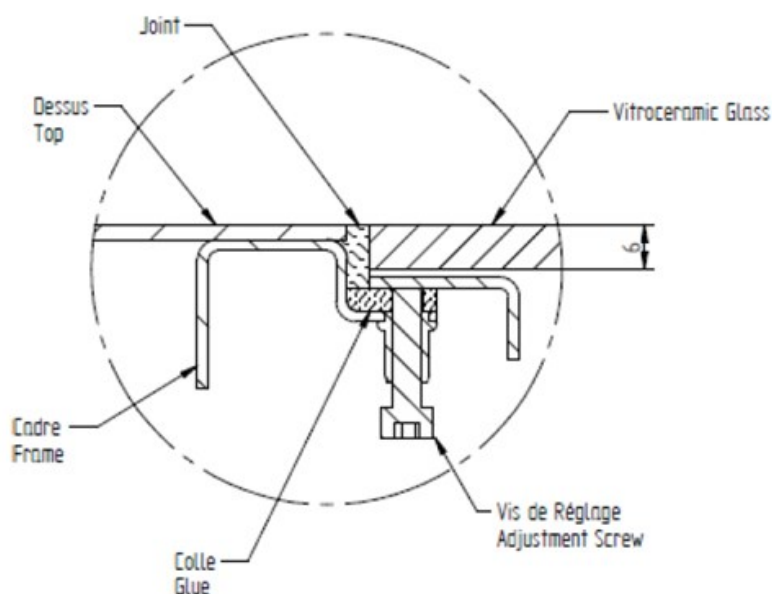
2) Fixation du cadre (fournis dans l'emballage) autour de la découpe sous le plan de travail.
(Nous préconisons un assemblage mécanique robuste afin de pouvoir supporter une charge sur la vitrocéramique de 25Kg par foyer).

Cette assemblage peut être réalisé par :

- Goujons soudés sous plan de travail puis vissage sur le cadre
- Soudage du cadre sous plan de travail
- Collage du cadre sous plan de travail

3) Positionner le kit dans le cadre, puis régler les 4 vis de manière à ce que le verre soit affleurant au plan de travail.

(Nous préconisons que la position du verre soit égal ou légèrement inférieur au plan de travail pour éviter d'ébrécher le verre lorsque l'on fait glisser une casserole sur le plan de travail).



4) Retirer le KIT du support.

5) Déposer un cordon de colle (CAF 99 par exemple) haute résistance thermique sur le cadre.

6) Repositionner le Kit en le centrant dans la découpe.

7) Appuyer légèrement sur le kit pour venir le mettre en butée sur les 4 vis.

8) Laisser sécher conformément aux préconisations du fabricant de colle.

9) Réaliser un joint d'étanchéité alimentaire (type novasil S56) entre le plan de travail et le verre vitrocéramique.

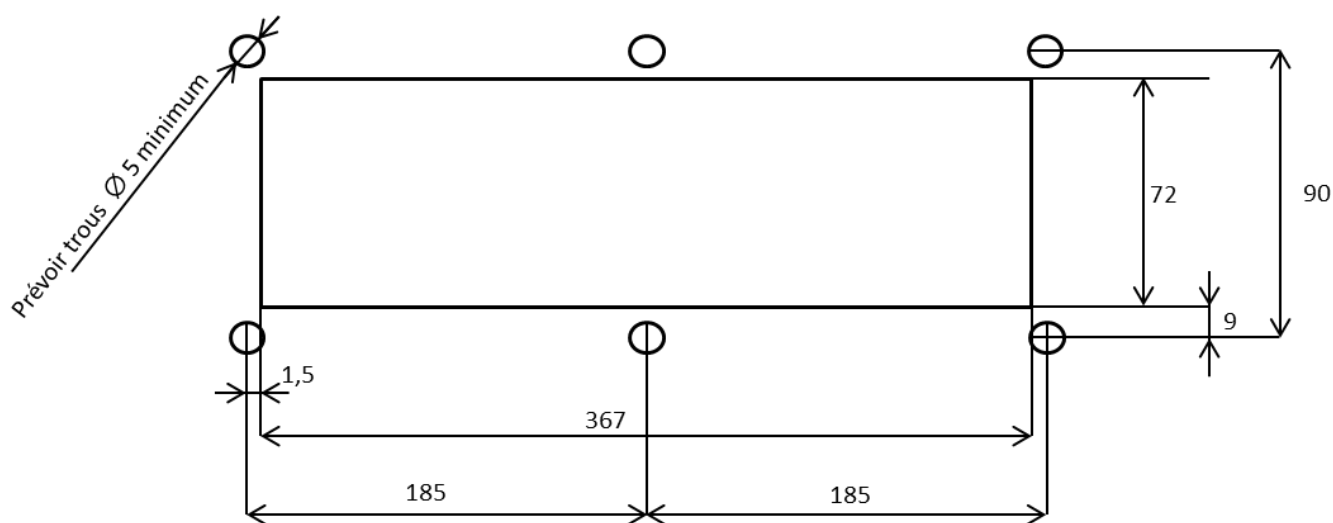
10) Laisser sécher conformément aux préconisations du fabricant de joint.

11) Retirer tous résidus de colle/joint sur le plan de travail et le verre avant toute mise en route.

Bandeaux de commande encastrable (clavier ou manettes)

1) Il est nécessaire de réaliser une découpe de 367 x 72 mm minimum et de réaliser 6 trous de diamètre 5 mm minimum dans votre plan de travail.

Pour cela suivez les dimensions ci-dessous :



2) Réaliser un joint d'étanchéité en créant un cordon de colle sous votre bandeau de commande (cartouche de Novasil disponible en accessoires).

3) Insérer votre bandeau de commande dans la découpe.

4) Fixez le bandeau de commande en serrant les goujons prévus à cet effet.

Raccordement de votre appareil

Raccordement électrique

Avant tout, dévisser le cache protecteur:



Pour version 6000 et 7000W:

Raccordement du bornier secteur sur 1 ligne monophasé 32A avec un disjoncteur 32A

- N+N sur conducteur Neutre
- PH avant + PH arrière sur conducteur Phase
- PE sur conducteur terre

Raccordement du bornier sur 2 lignes monophasée 16A avec 2 disjoncteurs 16A.

(pont entre les deux conducteurs neutres)

- N sur conducteur Neutre ligne 1
- PH avant sur conducteur phase ligne 1
- PE sur conducteur terre ligne 1

Et

- N sur conducteur Neutre ligne 2
- PH arrière sur conducteur phase ligne 2
- PE sur conducteur terre ligne 2

Raccordement du bornier sur 1 ligne triphasée 16A avec 1 disjoncteur 16A.

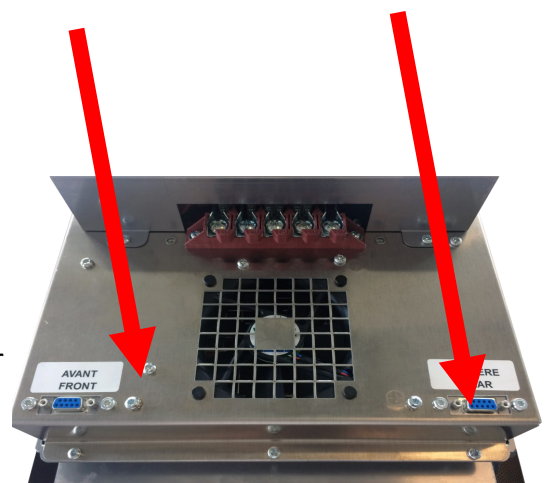
- N + N sur conducteur Neutre
- PH avant sur conducteur phase 1 (ph1)
- PH arrière sur conducteur phase 2 (ph2=
- PE sur conducteur terre

NB: rien n'est a raccorder sur phase 3 (ph3)

Raccordement des commandes

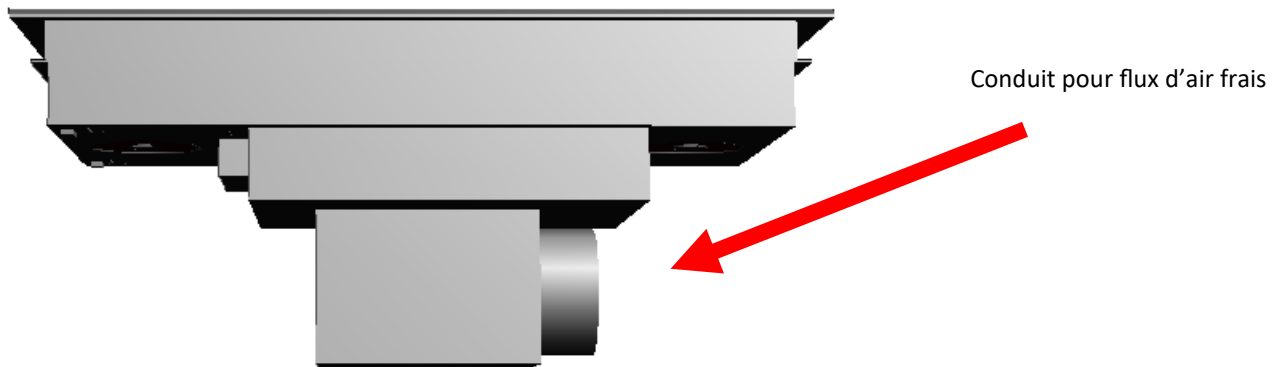
Il faut connecter les 2 câbles blindés du bloc de commande respectivement sur les 2 connecteurs SUBD-9, accessibles en face avant. Le connecteur repéré FRONT correspond au pilotage du foyer AVANT et celui repéré REAR correspond au pilotage du foyer ARRIERE.

De manière à verrouiller, les connexions, il est impératif de visser les 2 vis de serrage de chaque connecteur. Également, il est impératif de relier le conducteurs vert jaune de mise à la terre du bloc commande.



Flux d'air

Installez un conduit de diamètre 100mm sous le produit ainsi qu'un filtre à air à l'autre extrémité du conduit, à l'entrée d'air frais.

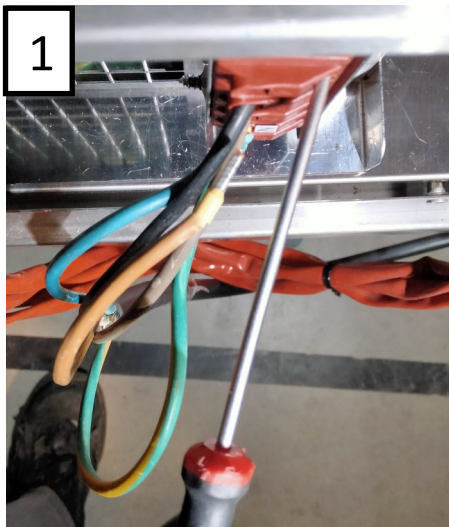


Connexions et raccordement du générateur :

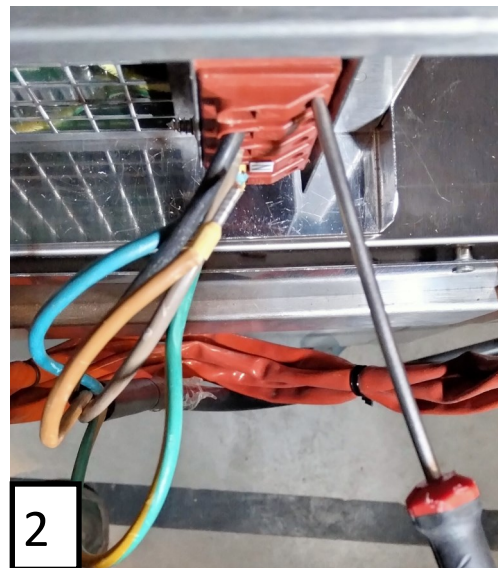
TECHNIQUE DE RACCORDEMENT

Pour pouvoir insérer et raccorder chaque conducteur dans le bor-

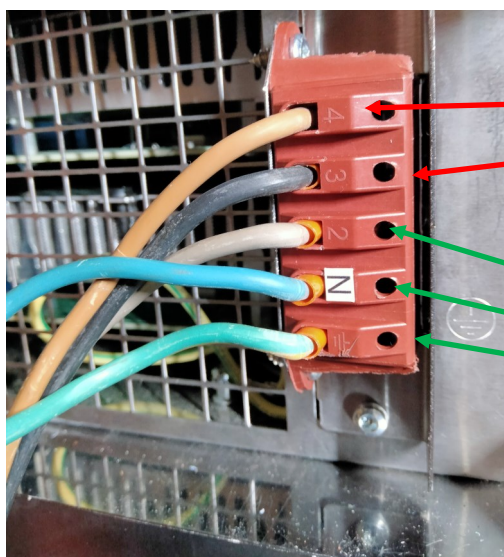
1 / Insérer vers la droite, l'extrémité d'un tournevis plat. Le diamètre maximal de la tige doit être de 4mm.



2 / Ecarter ensuite le tournevis vers la droite pour permettre l'abaissement de la mâchoire à ressort du contact du bornier.



Répétez les étapes précédentes pour chaque fil à connecter



NON

Veillez à ne pas enfoncer l'embout de fil trop loin dans la mâchoire du bornier !!!



OUI

Comment fonctionne votre appareil

FR

Réglage de puissance

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur indique de manière permanente le niveau de réglage.

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

Réglage de la minuterie

L'activation de la minuterie s'effectue par un appui sur la touche « **Sélection minuterie** ». Le voyant minuterie s'allume et le message « **ti** » s'affiche durant 3 seconde.

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 minuterie.

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.

Un nouvel appui sur la touche « Sélection minuterie » permet de revenir en mode réglage niveau. Le voyant minuterie s'éteint et le message « **te** » s'affiche durant 3 secondes.

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

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.

EN

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 3000W) 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.

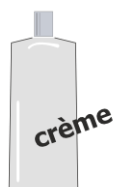
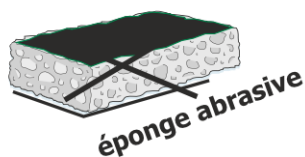


Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine, etc., ne doivent pas être déposés sur les zones de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

Comment préserver et entretenir votre appareil

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

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.

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.

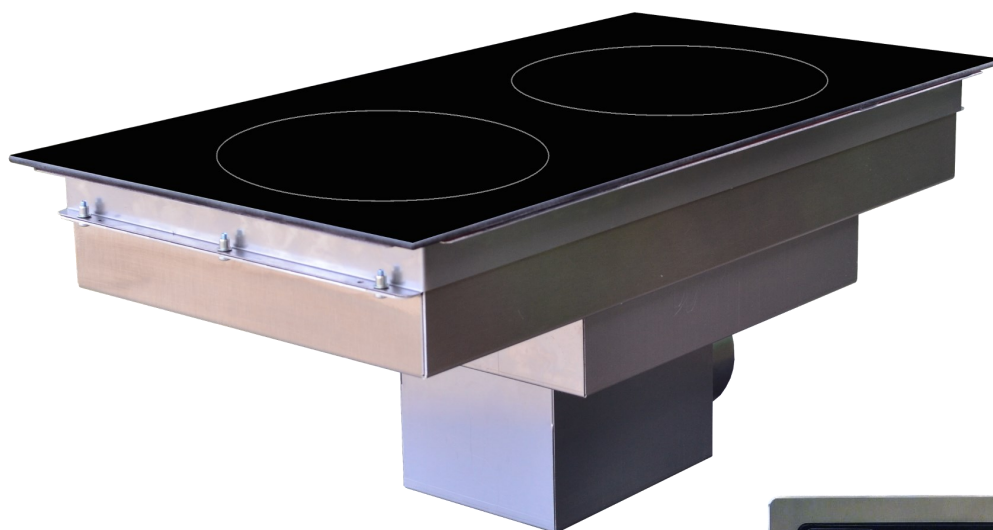


Made In France

Professionnal induction hob
GL2 1500 - 3000 - 3500 - 5000 - 6000 -
7000 FLR

EN

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	14	Throughout this guide:  Indicates important Safety information
Declaration of Compliance and disposal of appliance	14	
Integration of the product	16	
Connecting your hob	18	
Operating instructions	20	
Cookware recommended	21	
How to maintain and care for your hob	22	
Small problems and their remedies	23	
Guarantee	24	

Technical specifications

Model:	GL2 3000-3500-5000-6000-7000 FLR
Name:	Integrated induction hob
Matérials:	Stainless steel and EZ / Vitroceramic plate
Power:	2 x 750 (1500W) - 2 X 1500W (3000W) - 2x1750W (3500W) - 2x2500W (5000W) - 2x3000W (6000W) - 2x3500W (7000W)
Electricity supply:	single phase 230V +/-10% 50Hz
Current:	2x3A (1500W) - 2x6.5A (3000W) - 2x9A (3500W) - 2x11A (5000W) - 2x13A (6000W) - 2x16A (7000W)
Controls	4 Capacitive touches and timer Or knobs command
Dimensions of appliance:	W 325 X D 600 X H 254 mm
Dimensions of the vitroceramic glass	W 325 X D 600 X H 4 mm
Dimensions of the inductor:	210 mm
Maximun weight allowed on the appliance:	25 kg + 25kg
Net weight of the appliance:	12,5 Kg

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 !

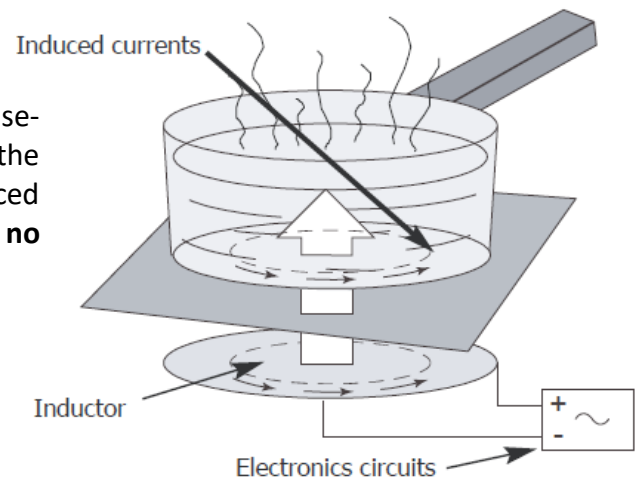
When destroying the appliance, local rules and the applicable regulations in your country or geographical zone must be adhered to.

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.

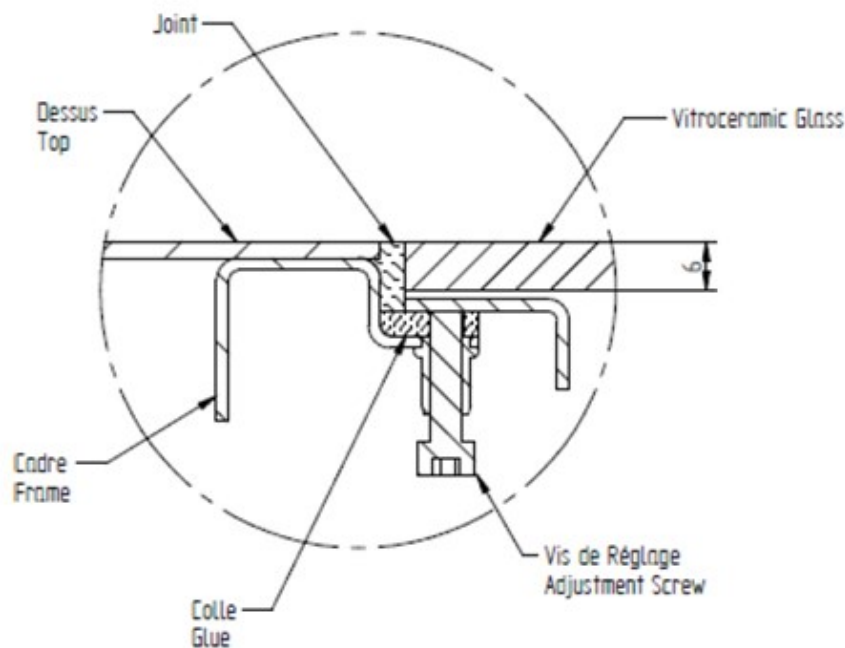
Only use pans of the type and size recommended.

Integration product

Mechanical installation:

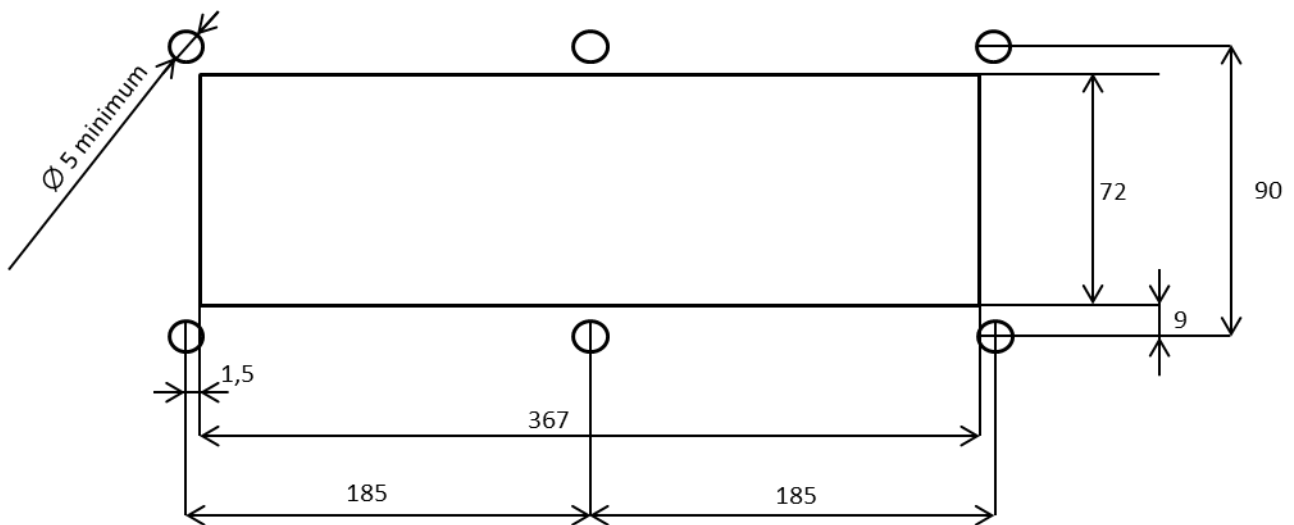
For the integration of the kit in the top of the furniture , it is necessary to follow the instruction indicated below.

- 1) Realize a cut out of : 331 x 606 mm. (Please respect the distance of 5cm with in the vertical walls).
- 2) Fixation of the frame (supply in the packaging) around the cut out under the work top.
(We recommend a strong mechanical assembly to be able to support a load on the vitro ceramic of 25Kg by burner).This assembly can be realized by:
 - Gudgeons welded under work-top then screwing on the frame(executive)
 - Soldering of the frame under work-top
 - Sticking of the frame under work-top
- 3) Place the kit in the cut out on the frame, then adjust the 4 screws in a way that the glass is flushed in the work –top.
(We recommend that the position of the glass is equal or slightly lower than the work plan to avoid chipping the glass when we make slide a pan).



- 4) Remove the KIT of the support.
- 5) Put down a joint of glue (CAF 99 for example) thermal high strength on the frame.
- 6) Reposition the Kit by centering it in the cut out.
- 7) Press slightly on the kit to put it there earthed up on 4 screws.
- 8) Let dry according to recommendation of the manufacturer of glue.
- 9) Realize a food seal (novasil type S56) between the top of furniture and the vitro ceramic glass.
- 10) Let dry according to recommendation of the manufacturer of seal.
- 11) Remove any residues of glue / joint from the point of view of work and the glass before quite started.

Control panel installation (capacitives touches or knobs) :

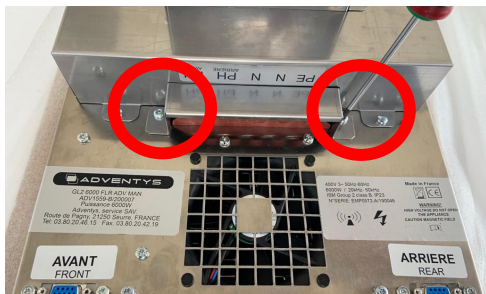


- 2) Add a silicone joint under the control panel.
- 3) Insert the control panel into the cut out.
- 4) Fix the control panel by tightening the bolts.

Connecting your hob

Electrical connection

First of all, unscrew the protective cover



For 6000 and 7000 versions:

Connection of the terminal block on 1 single-phase 32A line with a 32A circuit breaker.

- N + N on neutral conductor
- PH front + PH rear on Phase conductor
- PE on earth conductor

Connection of the terminal block on 2 single-phase 16A lines with 2 circuit breakers.

(The neutral connections are bridged)

- N on Neutral conductor line 1
- PH front on Phase conductor line 1
- PE on earth conductor line 1

And

- N on Neutral conductor line 2
- PH rear on Phase conductor line 2
- PE on earth conductor line 2

Connection of the terminal block on 1 three-phase

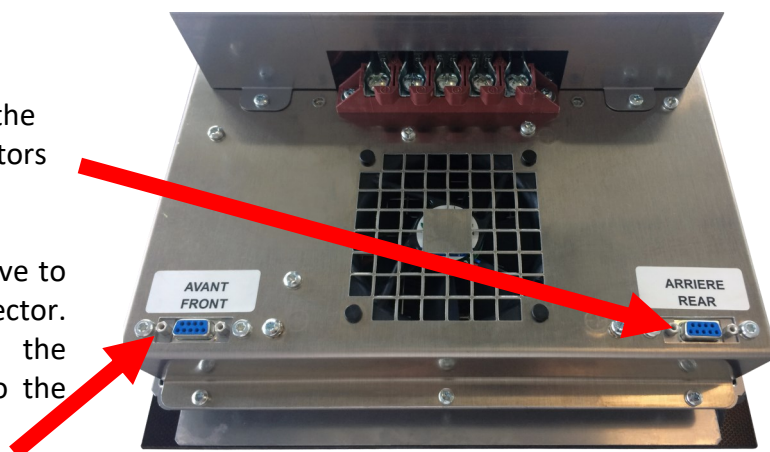
- N + N on Neutral conductor
- PH front on Phase conductor 1 (ph1)
- PH rear on Phase conductor 2 (ph2)
- PE on earth conductor

NB: nothing is connected on phase 3 (ph3)

Command connection

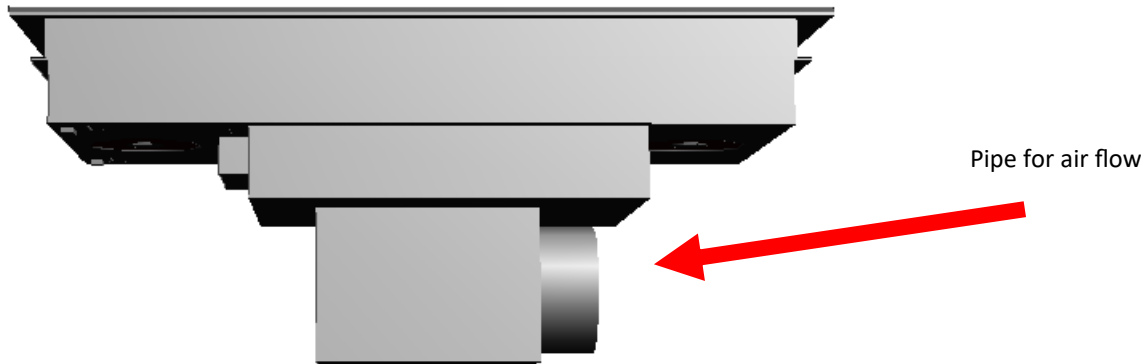
It is necessary to connect the 2 cables of the block command respectively on 2 connectors SUBD-9.

So to lock the connections, it is imperative to screw 2 binding screws of every connector. Also, it is imperative to connect the ground wire of the block commands to the Ground.



Air flow

Install a pipe diameter 100mm under the product and an air filter at the other side of the pipe, where fresh air enter.

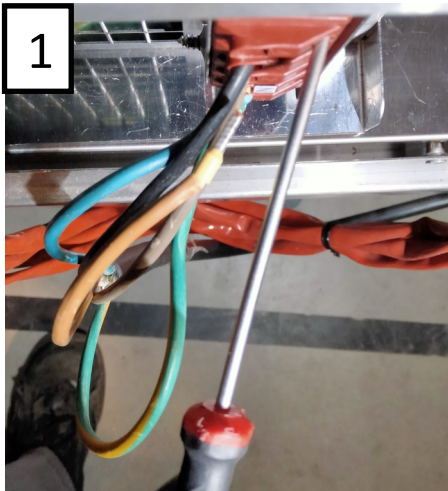


Connection to the generator

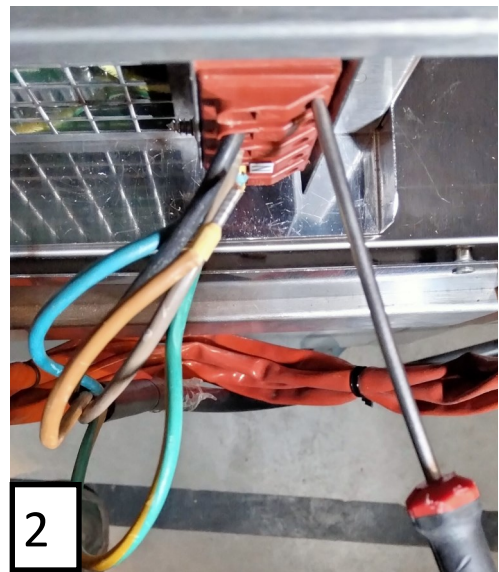
TECHNICAL CONNECTION

In order to insert and connect each conductor in the terminal block:

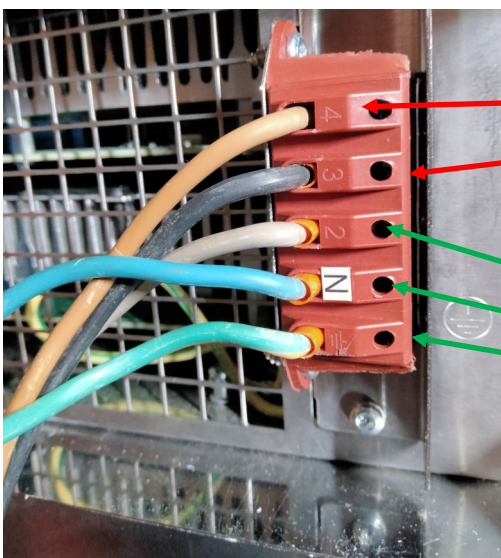
1 / Insert the end of a flat screwdriver to the right. The maximum diameter of the rod must be 4mm.



2 / Then move the screwdriver to the right to allow the lowering of the spring-loaded jaw of the terminal block contact.



Repeat the previous steps for each wire to be connected



Be careful not to push the wire end too far into the jaw of the terminal block!!!



NO

YES

Power setting

Place an induction-friendly pan on the cooktop to start using the product. The display indicates the level of regulation. Make sure the pan is not empty.

To adjust the power level press **(+)** or **(-)** POWER

Powers levels: from 1 to 20.

As soon as the pan is removed from the cooking zone, the display indicates the absence of the pan by a blinking. There is close to no consumption of power. If the display flashes when the pan recovers the cooking zone, it means that the material of the pan is not compatible with the induction technologie.

Timer setting

The timer is activated by pressing the "Timer selection" button. The timer light comes on and the message "ti" is displayed for 3 seconds.

The desired cooking time is selected by pressing the (+) and (-) TIMER buttons. The timer duration is between 1 and 99 timer.

An audible signal informs the user when the timer is over.

The end of the timer forces the power to stop.

To stop the audible BEEP emitted at the end of the timer, a short press on one of the buttons is sufficient.

Pressing the "Timer selection" button again allows you to return to level adjustment mode. The timer indicator goes out and the message "te" is displayed for 3 seconds.

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 4stays 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 nonstick 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.**

Pans must be rested on the stainless steel collar high border the WOK glass to avoid any shock between the pan and the glass

• **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 (3000W) 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.

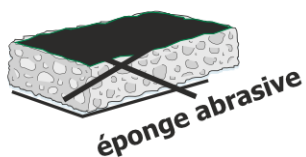


Do not leave metal cooking utensils, lids, knives or any other metal objects on the induction cooking zone. These objects are liable to heat up if they remain too close to the magnetic field generated by the induction cooking zone.

How to maintain and care for your hob

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



Small problems and their remedies

FR

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 :

EN

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 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 display	Electric circuits are over heating	Inspect the ventilation of the device and check if it is operational
The device doesn't work, another code appears on the display	Electric circuits doesn't work well	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, crimping, clinching, etc., is not permitted and is not covered by the manufacturer's warranty.

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.

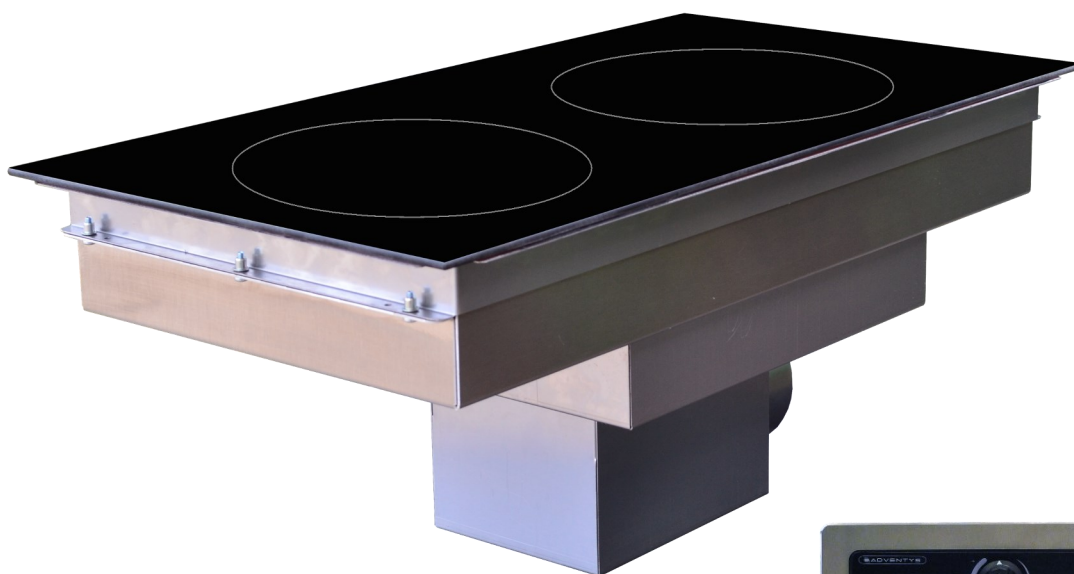


Made In France

PLACA DE INDUCCION PROFESIONAL GL2 3000 - 3500 - 5000 - 6000 - 7000 FLR

ES

Guía de uso De su aparato de inducción



Estimado cliente,


Le felicitamos por la compra de este producto de la gama ADVENTYS.
Ha sido fabricado según los conocimientos más recientes y con elementos
Equipos eléctricos y electrónicos modernos y seguros.

Antes de usar este dispositivo, tómese el tiempo para leer esta guía del usuario.

Le damos las gracias por su confianza.



Resumen

Informaciones técnicas	26	A lo largo de las instrucciones, este símbolo:
Declaración de conformidad y precauciones sobre residuos e instalación	26	
Instalación del producto	28	
Conexión eléctrica	30	
Como funciona su dispositivo	31	
Cacerola recomendación	32	
Como conservar y mantener su dispositivo	33	Indica las instrucciones de seguridad.
Pequeñas averías y remedios	34	
Garantía	35	

Informaciones técnicas

Modelo:	GL2 3000-3500-5000-6000-7000 FLR
Nombre:	Aparato de cocción por inducción - integrado
Materiales:	ACERO INOXIDABLE / VITROCERAMICA
Poder:	2 x 750W (1500W) - 2 X 1500W (3000W) - 2x1750W (3500W) - 2x2500W (5000W) - 2x3000W (6000W) - 2x3500W (7000W)
Red eléctrica:	Fase única 230V +/-10% 50Hz
Corriente :	2x3A (1500W) - 2x6.5A (3000W) - 2x9A (3500W) - 2x11A (5000W) - 2x13A (6000W) - 2x16A (7000W)
Panel de control :	Teclado con 4 teclas sensitivas + temporizador o botón regulador
Dimensiones del producto:	L 325 X P 600 X H 254 mm
Dimensión vitroceramica	L 325 X P 600 X H 4 mm
Diámetro del inductor	210 mm
Peso máximo distribuido sobre el producto	25 Kg + 25 Kg
Peso neto del producto	12,5 Kg

Declaración de conformidad y residuos



Este producto cumple con las directivas CE vigentes. Certificamos este punto en la declaración de conformidad CE. Si es necesario, podemos enviarle la correspondiente declaración de conformidad.

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Participar en su reciclaje y contribuir así a la protección del medio ambiente depositándolo en los contenedores municipales habilitados para tal fin.



Al final de su vida útil, el dispositivo desechado debe destruirse de acuerdo con las regulaciones nacionales de eliminación y reciclaje de desechos aplicables. Es recomendable ponerse en contacto con una empresa especializada en eliminación de residuos.

ADVERTENCIA:

Para eliminar cualquier riesgo de destrucción del dispositivo, desconéctelo de la red y retire el cable de red del dispositivo.

¡NOTA!

Para la destrucción del dispositivo, respete los decretos locales y las regulaciones aplicables en su país o área geográfica.

Utilice su dispositivo con seguridad

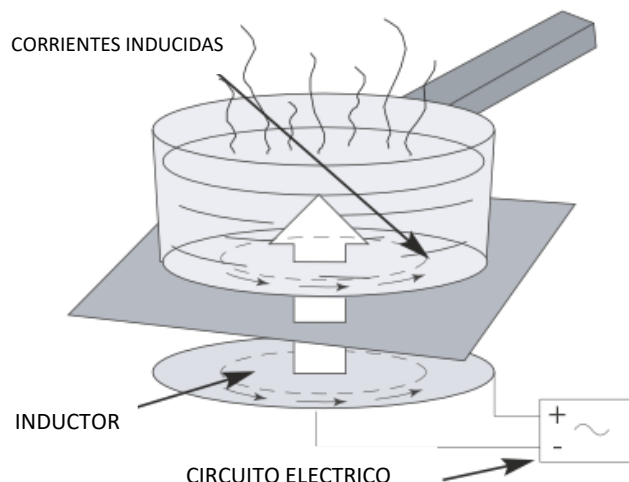
FR

Principio de la inducción

A la puesta en marcha del aparato, tan pronto como se selecciona un nivel de potencia, los circuitos electrónicos producen corrientes inducidas en el fondo del recipiente que devuelve instantáneamente el calor producido a los alimentos.

La cocción se realiza prácticamente sin pérdida de energía con un rendimiento energético muy elevado.

A la intención de los portadores de marcapasos e implantes cardiacos.



EN

El funcionamiento del dispositivo cumple con las normas vigentes sobre interferencias electromagnéticas. Por tanto, su aparato de cocción por inducción cumple plenamente los requisitos legales (directivas 89/336 / CEE). Está diseñado para no interferir con el funcionamiento de otros dispositivos eléctricos siempre que cumplan con las mismas regulaciones.

Su aparato de cocción por inducción genera campos magnéticos en su entorno más inmediato. Para que no haya interferencias entre su aparato de cocción y un marcapasos, este último debe diseñarse de acuerdo con la normativa que le sea de aplicación. En este sentido, solo podemos garantizar la conformidad de nuestro propio producto. En cuanto a la conformidad del marcapasos o cualquier incompatibilidad, puede consultar con su fabricante o su médico.

ES



Si aparece una grieta en la superficie del vidrio, desconecte el dispositivo inmediatamente para evitar el riesgo de choque eléctrico.

Para esto quite los fusibles o accione el disyuntor. No vuelva a utilizar el aparato hasta que se haya sustituido el vidrio vitrocerámico.

El aparato no debe usarse para almacenar nada.

Asegúrese de que el cable de alimentación de un aparato eléctrico enchufado a una toma de corriente cerca del aparato no entre en contacto con las zonas de cocción.

Para cocinar, nunca use papel de aluminio ni coloque productos envueltos con aluminio o productos congelados en envases de aluminio directamente sobre el aparato. El aluminio se derretirá y dañará permanentemente su dispositivo.

No lave su dispositivo con abundante agua. Use un poco de alcohol doméstico.

No utilice un limpiador a vapor.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio postventa o una persona calificada similar para evitar cualquier peligro.

Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimiento, a menos que hayan podido beneficiarse por intermedio de una persona responsable de su seguridad, monitoreo o instrucciones previas sobre el uso del dispositivo.

Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el dispositivo.

Al utilizar el aparato, preste atención a los objetos que lleva el usuario como anillos, relojes u objetos similares que pueden calentarse si se colocan muy cerca de la placa de cocción.

Utilice únicamente recipientes del tipo y tamaño recomendados.

Cualquier reparación solo debe ser realizada por personas capacitadas o recomendadas por el fabricante. Tenga cuidado de que el revestimiento y las áreas circundantes no tengan superficies metálicas.

Su estufa de inducción no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Instalación del producto

Integración mecánica:

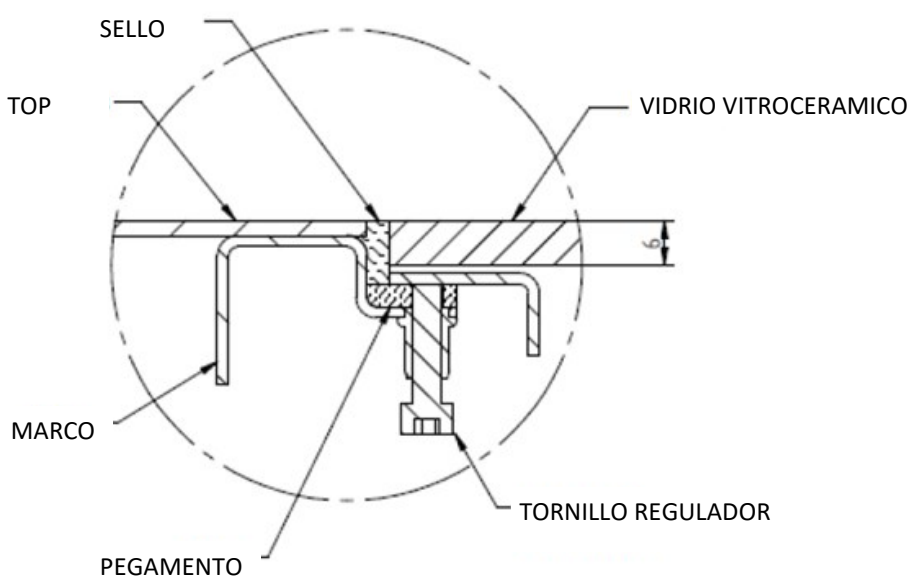
1) Realice un corte de dimensiones: 606 x 331 mm y mantenga una distancia de 5cm de cualquier pared vertical.

2) Fijación del marco (suministrado en el embalaje) alrededor del recorte debajo del plano de trabajo.

Este montaje puede ser realizado por:

- Espárragos soldados debajo del plano de trabajo y luego atornillados al marco
- Soldadura del marco debajo del plano de trabajo
- Pegado del marco debajo del plano de trabajo

3) Coloque el kit en el marco, luego ajuste los 4 tornillos para que el vidrio quede al nivel con el plano de trabajo. (Recomendamos que la posición del vaso sea igual o ligeramente más baja que la encimera para evitar que se rompa el vidrio al deslizar una cacerola sobre la encimera).



4) Retire el KIT del soporte

5) Coloque un cordón de cola de alta resistencia térmica (CAF 99 por ejemplo) en el marco.

6) Vuelva a colocar el kit centrándolo en el corte.

7) Presione ligeramente el kit para detenerlo en los 4 tornillos.

8) Dejar secar de acuerdo con las recomendaciones del fabricante del adhesivo.

9) Realice un sello apto para uso alimentario (tipo novasil S56) entre la encimera y el vidrio cerámico.

10) Deje secar de acuerdo con las recomendaciones del fabricante del sello.

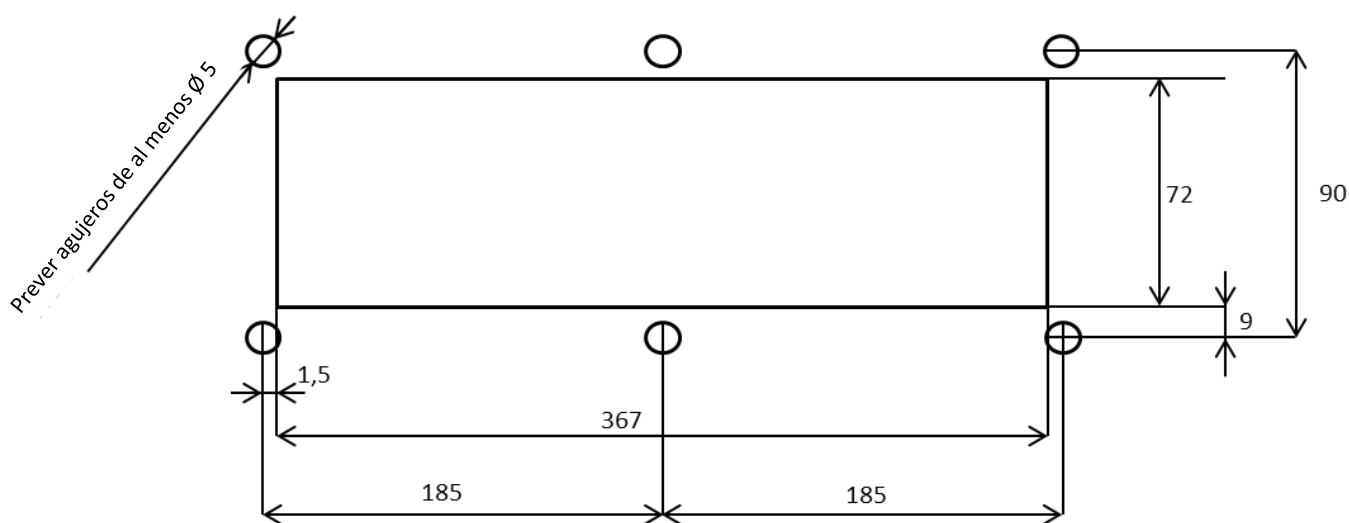
11) Retire cualquier residuo de pegamento / sello en el plano de trabajo y el vidrio antes de comenzar.

Instalación del producto

FR

Paneles de control integrados (teclado o boton)

- 1) Es necesario realizar un recorte de 367x72 mm mínimo y realizar 6 agujeros con un diámetro mínimo de 5mm en su plan de trabajo. Para hacer esto, siga las dimensiones a continuación:



EN

ES

- 2) Haga un sello creando una gota de pegamento debajo de su panel de control (sello Novasil disponible en nuestra gama de accesorio).

- 3) Inserte su panel de control en el corte

- 4) Asegure el panel de control apretando los pernos provistos para este propósito.

Conexión eléctrica

Conexión eléctrica

En primer lugar, desatornille la cubierta protectora:



Para versión 6000 y 7000W

Conexión del bloque de terminales de red en 1 línea monofásica de 32A con un disyuntor de 32A

- N+N en conductor neutro
- PH frontal + PH trasero en conductor de fase
- PE en conductor de tierra

Conexión del bloque de terminales en 2 líneas monofásicas de 16A con disyuntores de 16A.

(puente entre los dos conductores neutros)

- N en conductor neutro línea 1
- PH frontal en conductor de fase línea 1
- PE en conductor de tierra línea 1

Y

- N en conductor neutro línea 2
- PH trasero en conductor de fase línea 2
- PE en conductor de tierra línea 2

Conexión del bloque de terminales a 1 línea trifásica 16A con 1 disyuntor 16A

- N + N en conductor neutro
- PH frontal en conductor de fase línea 1 (ph1)
- PH trasero en conductor de fase línea 2 (ph2)
- PE en conductor de tierra

NB: no hay nada conectado en la fase 3 (ph3)

Conexión del panel de control

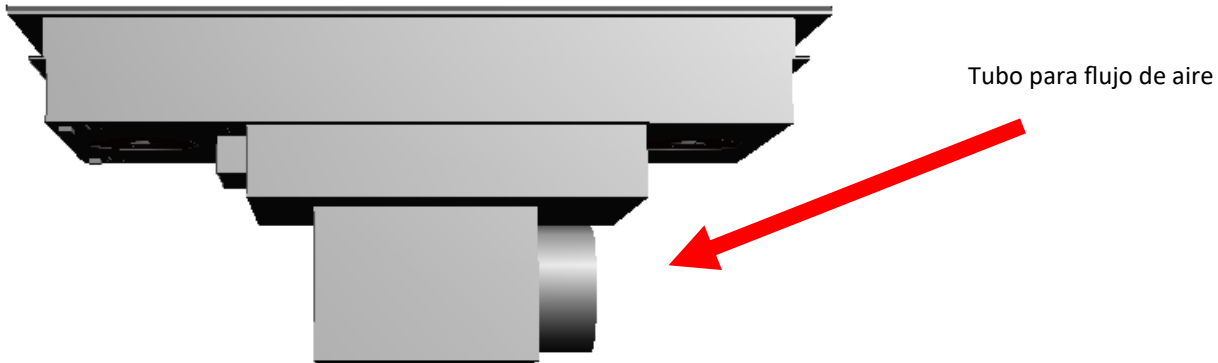
Es necesario conectar los 2 cables del bloque de mando respectivamente en 2 conectores SUBD-9.

Por lo tanto, para bloquear las conexiones, es imprescindible atornillar 2 tornillos de fijación de cada conector. Además, es imperativo conectar el cable de tierra de los comandos del bloque a Tierra.



Flujo de aire

Instale un tubo de 100 mm de diámetro debajo del producto y un filtro de aire en el otro lado del tubo, por donde entra aire fresco.



Conexion con el generador

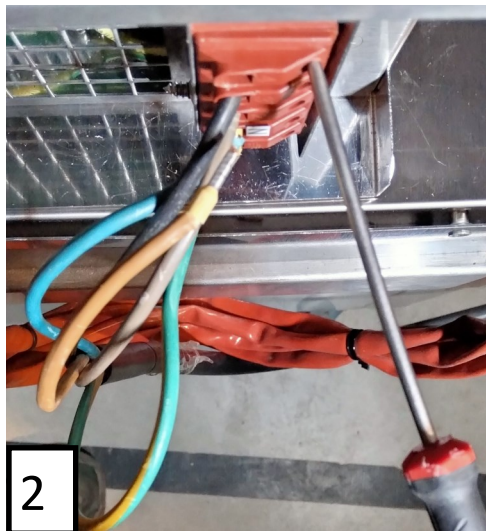
TÉCNICA DE CONEXIÓN

Para poder insertar y conectar cada conductor en el bloque de termi-

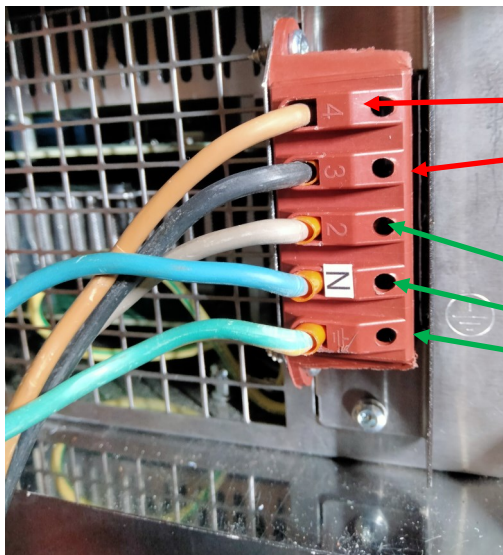
1 / Inserte el extremo de un destornillador plano hacia la derecha. El diámetro máximo de la varilla debe ser de 4 mm.



2/ Luego mueva el destornillador hacia la derecha para permitir que baje la mordaza cargada por resorte del contacto del bloque de terminales.



Repita los pasos anteriores para cada cable a conectar.



NO

¡Tenga cuidado de no empujar demasiado el extremo del cable en la mordaza del bloque de terminales!



SI

Como funciona su dispositivo

Ajuste de la potencia

Cuando se coloca una cacerola compatible con inducción sobre la placa de inducción, **la pantalla indica permanentemente el control de nivel.**

Puede presionar los botones de PODER (+) o (-) en cualquier momento para aumentar o disminuir el nivel de potencia.

Configurar el temporizador

El temporizador se activa presionando el botón « Selección del temporizador ». La luz del temporizador se enciende y se muestra el mensaje « ti » durante 3 segundos.

El tiempo de cocción deseado se selecciona presionando los botones (+) y (-). La duración del temporizador esta entre 1 y 99 minutos.

Una señal audible informa al usuario cuando termina el temporizador. El final del temporizador hace que el aparato se detenga.

Para detener el BEEP audible emitido al final del temporizador, basta con pulsar cualquier botón.

Si vuelve a pulsar el botón “Selección del temporizador”, podrá volver al modo de ajuste de nivel. El indicador del temporizador se apaga y se muestra el mensaje “te” durante 3 segundos.

Tan pronto como se retira la olla de la placa de cocción, la pantalla indica la ausencia de la olla mediante una luz intermitente. Si la pantalla parpadea cuando una olla cubre la placa de cocción, significa que el material de la olla es incompatible con la tecnología de inducción.

Visualización de mensajes específicos

El dispositivo esta perfectamente seguro. Supervisa continuamente los valores de temperatura y varios otros parámetros eléctricos para garantizar al usuario el mejor nivel de rendimiento y seguridad en todo momento.

Si durante el uso, se detecta un estado de funcionamiento no conforme, puede haber un apagado forzado del dispositivo con la indicación en la pantalla de un código de error intermitente “Fx”.

El código de error parpadeante es efectivo siempre que el usuario no haya detenido el dispositivo él mismo y luego lo haya reiniciado con la tecla ON/OFF.

Si un código de error se vuelve permanente sin poder cancelarlo intentando reiniciar el dispositivo, debe ponerse en contacto con el servicio posventa especificado por el distributor del producto.

Cacerola recomendación

Su cocina de inducción puede reconocer la mayoría de los utensilios de cocina.

Prueba de recipiente: coloque su recipiente en la zona de cocción y establezca un nivel de potencia: si el indicador permanece fijo, su recipiente es compatible, si parpadea su recipiente no se reconoce y no se puede utilizar.

Los contenedores compatibles con inducción son:

- **Recipientes de acero esmaltado** con o sin revestimiento antiadherente.
- **Recipientes de hierro fundido con o sin fondo esmaltado.** Un fondo esmaltado evita que se raye la parte superior de cristal de su dispositivo.
- **Recipientes de acero inoxidable** aptos para inducción. La mayoría de los contenedores de acero inoxidable son adecuados si pasan la prueba de contenedor.

- **Recipientes de aluminio con fondo especial.**

• NOTA

Los recipientes de vidrio, cerámica o loza, aluminio (sin base especial), cobre y ciertos recipientes de acero inoxidable no magnéticos son incompatibles con la cocción por inducción. El indicador de nivel de potencia seleccionado parpadeará para avisarle.



Los recipientes de plástico no deben colocarse sobre superficies calientes.

Como conservar y mantener su dispositivo

Evite frotar los recipientes en la parte superior del aparato.

No deje un recipiente vacío en la zona de cocción.

No recaliente una lata cerrada, puede explotar

No precalentar alimentos a la potencia máxima programada, cuando utilice un recipiente con revestimiento interior antiadherente (tipo Teflón).

El nivel de potencia máximo (posición 3000W) está reservado para hervir y freír. Todas estas fallas, que no resultan en la falta de operación o la imposibilidad de uso, no están cubiertas por la garantía.



Los objetos metálicos, como cubiertos, utensilios de cocina, etc., no deben colocarse sobre las zonas de cocción, ya que podrían calentarse.

Como conservar y mantener su dispositivo

Su dispositivo es fácil de limpiar, aquí hay algunos consejos para ayudarlo:

TIPOS DE SUELOS	COMO PROCEDER	USAR
Ligeros	Remoje bien el area a limpiar con agua caliente luego límpielo.	Esponjas sanitarias
Acumulación de suciedad recocida	Remoje bien el área a limpiar con agua caliente, use un raspador de vidrio especial para raspar, termine con el lado del raspador de una esponja sanitaria, luego limpie	Esponjas sanitarias especiales para raspadores de vidrio
Halos y rastros de cal	Aplicar vinagre de alcohol blanco tibio sobre la mancha, dejar actuar, limpiar con un paño suave. Utilice un producto comprado en la tienda	Pasta especial para vidrio vitrocerámico
Suciedad incrustada debido a desbordamientos de azúcar, aluminio o plástico fundido	Aplicar sobre la superficie un producto especial de vidrio vitroceramico, preferiblemente que contenga silicona (efecto protector)	Producto especial para vitroceramica

Pequeñas averías y remedios

Tiene dudas sobre el correcto funcionamiento de su dispositivo ... esto no significa necesariamente que haya una falla. En cualquier caso, compruebe los siguientes puntos:

OBSERVACIONES	POSIBLES CAUSAS	QUE HAY QUE HACER
Durante la puesta en marcha, aparece una pantalla luminosa	Funcionamiento normal	Nada
Durante la puesta en marcha, su instalación se corta.	La conexión de su dispositivo es defectuosa.	Compruebe su conexión o la conformidad de la conexión.
La ventilación continúa durante unos minutos después de apagar su dispositivo.	Refrigeración electrónica.	Normal.
El dispositivo no funciona. Las luces indicadoras del teclado permanecen apagadas.	El dispositivo no está encendido. La fuente de alimentación o la conexión están defectuosas.	Inspeccione los fusibles y el disyuntor de su instalación eléctrica.
Hay una indicación "F-" en la pantalla del producto.	Hay una tecla activada permanentemente en el teclado de control	Si la avería no desaparece, llamar al Servicio Postventa.
Hay una indicación "F7" en la pantalla del producto.	Los circuitos electrónicos se sobrecalientan.	Inspeccione la ventilación de la unidad y vea si está operativa.
El dispositivo no funciona, aparece un mensaje de error "Fx" en la pantalla y se detiene la alimentación.	Los circuitos electrónicos se sobrecalientan.	Llame al servicio postventa
Después de encender la zona de calefacción, el nivel de potencia seleccionado en la pantalla parpadea continuamente.	El recipiente que está utilizando no es apto para la cocción por inducción o tiene un diámetro inferior a 16 cm.	Consulte la sección de cazuelas.
Las cacerolas hacen ruido al cocinar.	Es una vibración generada por el flujo de corriente en el contenedor.	Esto es normal con algunos tipos de utensilios de cocina. No hay peligro para el dispositivo.
El aparato emite olor durante los primeros tiempos de cocción.	Nuevo dispositivo	Encienda la chimenea durante 1/2 hora con una cacerola llena de agua.

En caso de rotura, rajadura o rajadura, aunque sea leve, en el vidrio cerámico, desenchufe inmediatamente el aparato y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Garantía

Para beneficiarse de la garantía de su mesa, recuerde conservar un comprobante de la fecha de compra. Cualquier modificación o intervención como taladrar, soldar, engarzar, remachar, etc., no está autorizada y resultará en la pérdida de la garantía del fabricante.

Cualquier intervención proveniente de una instalación o uso que no cumpla con los requisitos de este manual no será aceptada bajo la garantía del fabricante y quedará definitivamente suspendida.

La garantía del fabricante está sujeta a la no modificación del producto y sus características mecánicas y eléctricas. Los defectos de apariencia causados por el uso de productos abrasivos o la fricción de los recipientes en la tapa de vitrocerámica que no provoque la inactividad o imposibilidad de uso no están cubiertos por la garantía.

Cualquier solución de problemas debe ser realizada por un técnico calificado.

Solo distribuidores de nuestra marca:

- **CONOZCA PERFECTAMENTE SU APARATO Y SU FUNCIONAMIENTO.**
- **APLIQUE COMPLETAMENTE NUESTROS MÉTODOS DE AJUSTE, MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN.**
- **UTILICE ÚNICAMENTE PIEZAS ORIGINALES.**

En caso de una queja o para pedir repuestos a su distribuidor, indíquele la referencia completa de su dispositivo (tipo de dispositivo y número de serie). Esta información se puede encontrar en la placa de identificación adjunta a la carcasa metálica del dispositivo.

Las descripciones y características dadas en este "folleto" se dan únicamente a título informativo y no como compromiso. De hecho, conscientes de la calidad de nuestros productos, nos reservamos el derecho de realizar cualquier modificación o mejora necesaria sin previo aviso.

Piezas originales: solicite a su distribuidor que, durante una intervención de mantenimiento, solo se utilicen piezas originales certificadas.



Made In France