

Table à induction professionnel GLN2 3500 F

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.



Informations techniques

| | |
|---|--|
| Modèle: | GLN2 3500 F |
| Nom: | Appareil de cuisson induction posable. |
| Matériaux: | Inox / Aluminium / Vitrocéramique. |
| Puissance: | 3000 / 3500 Watts. |
| Réseau électrique: | Monophasé 230V +/-10% AC50 +/-2% 60Hz +/-2%. |
| Courant : | 13A / 16A. |
| Commandes : | Clavier capacitif. |
| Dimensions Produit: | 665 x 310 x h112 mm. |
| Dimension Vitrocéramique: | 560 x 280 x ép4 mm. |
| Diamètre de casserole mini autorisé: | 160 mm (fond). |
| Diamètre maxi de casserole: | 280 mm. |
| Poids maxi réparti autorisé sur le produit: | 14 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.

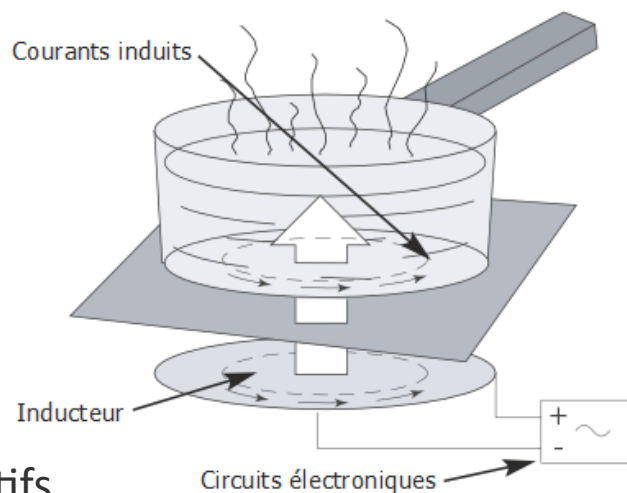
NOTE!

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 actifs

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.

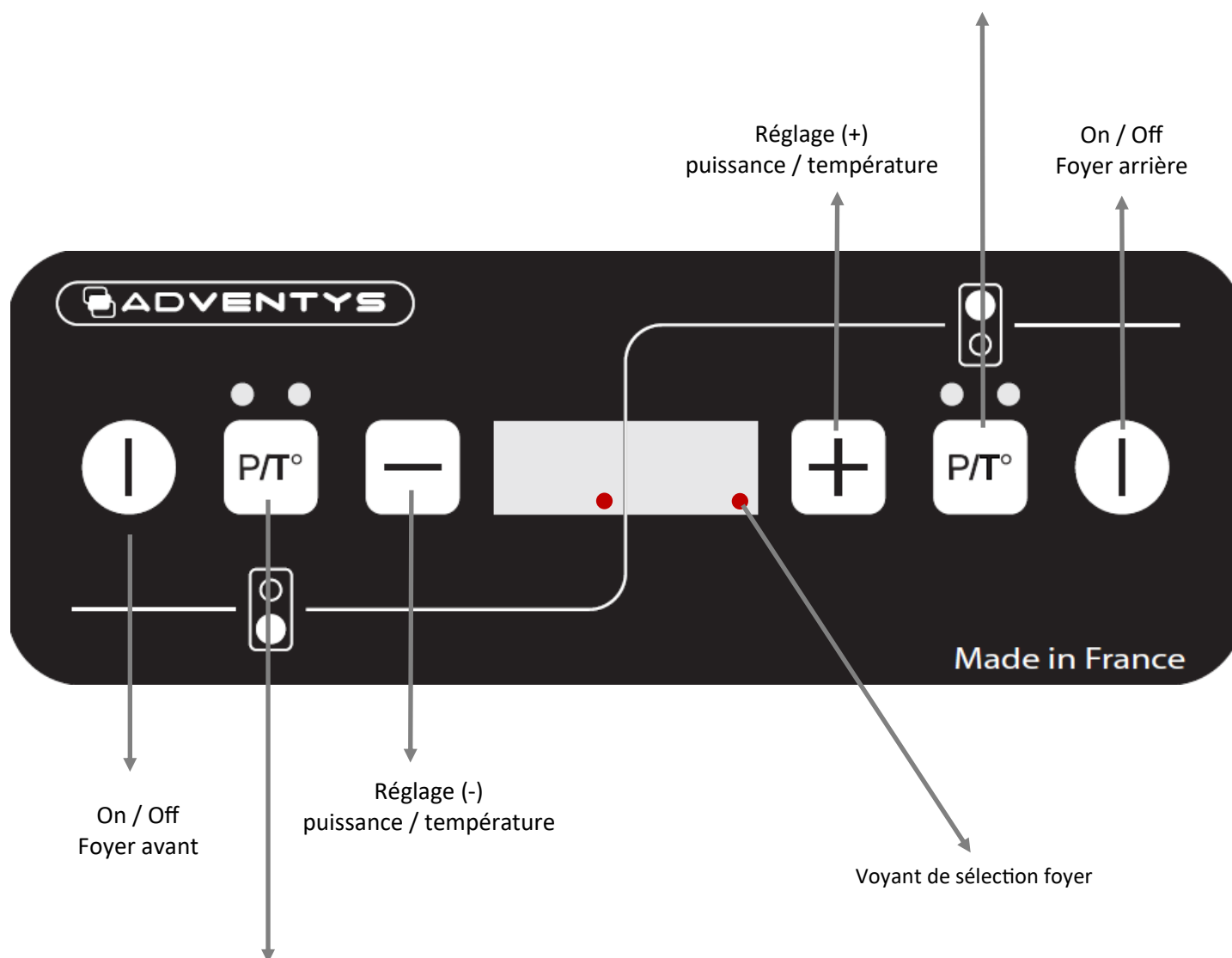
Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Commandes :

Réglage puissance / température et sélection foyer arrière :

- Appuie court = sélection de foyer du bas
- Appuie long = Sélection réglage en température ou puissance



Réglage puissance / température et sélection foyer avant :

- Appuie court = sélection de foyer du bas
- Appuie long = Sélection réglage en température ou puissance

Fonction boost : Au delà de la position 25 sur un foyer, vous activez le boost, qui permet d'obtenir 3000W sur le foyer sélectionné uniquement. Il n'est pas possible d'utiliser la fonction boost sur les deux foyers simultanément.

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Réglage de puissance

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur affiche la puissance en watts ou la température en °C.

GLN2 3500 F :

- Réglage en niveau de puissance - 30 niveaux - (de 50 à 1750W) / par zone
- Réglage en température - de 30 à 95°C
- Si 2 foyers fonctionnels - 1750W par zone maximum
- Si 1 foyer fonctionnel - 3000W en utilisant la touche boost

Fonction Boost: Au delà de la position 25 sur un foyer, vous activez le boost, qui permet d'obtenir 3000W sur le foyer sélectionné uniquement. Il n'est pas possible d'utiliser la fonction boost sur les deux foyers simultanément.

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.

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.

Nettoyer le verre et le clavier de l'appareil avec une éponge non agressive et un détergeant adapté.

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.

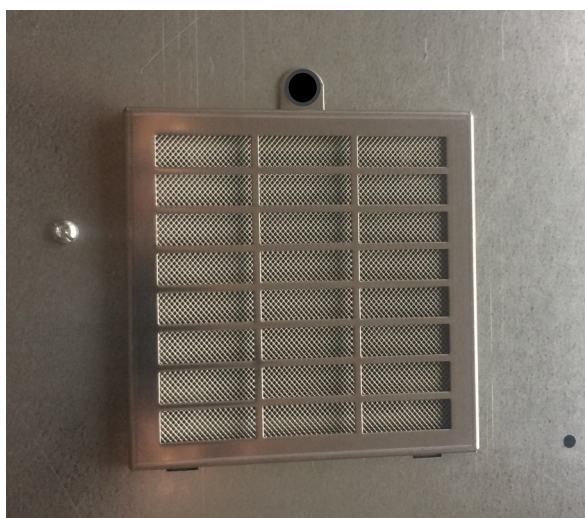


Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine, etc., ne doivent pas être déposés sur les zones de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

Comment préserver et entretenir votre appareil

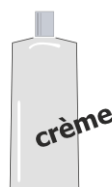
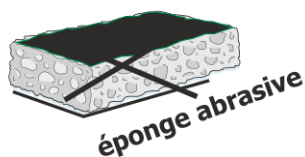
Avant toute intervention pour démonter le filtre il est IMPERATIF de débrancher l'alimentation du produit.

Démontez le filtre à l'aide de la molette, puis 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

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 :

| Indication au clavier | Causes | Action |
|-----------------------|---|--|
| Hi. U | Mauvais branchement électrique tension > 275 V | Mettre en conformité le branchement de l'appareil (Tension supérieur ou égale à 230V +/- 10%) |
| ER 03 | Surchauffe du dessus vitrocéramique | Faire refroidir le dessus de l'appareil pour acquitter l'erreur, sinon contactez le SAV |
| ER 17 ER 21 | Sécurité de l'appareil lié à une casserole de mauvaise qualité | Eteindre le produit et changer de casserole pour acquitter le défaut |
| ER 09 | Mauvais branchement électrique ou baisse de la tension d'alimentation < 207 V | Mettre en conformité le branchement de l'appareil (Tension supérieur ou égale à 230V +/- 10%) |
| Autre (ER XX) | Panne produit | Eteindre et rallumer le produit, si défaut persistant, contactez le SAV |

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 DE RÉPARATION.**
- **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

GLN2 3000 F / GLN2 3500 F

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.



Technical specifications

| | |
|---|---|
| Model: | GLN2 3000 F / GLN2 3500 F |
| Name: | Freestanding induction cooking appliance |
| Materials: | Stainless Steel / Aluminium / Ceramic Glass |
| Power: | 3000 / 3500 Watts |
| Electrical mains: | Single-phase 230V +/-10% 60Hz |
| Current: | 13A / 16A. |
| Control: | Capacitive touch board. |
| Product dimensions: | 665 x 310 x h112 mm. |
| Glass ceramic dimensions: | 560 x 280 x ép4 mm. |
| Min. allowed diameter of pan (bottom): | 160 mm |
| Max. diameter of the pan: | 280 mm |
| Maximum allowed distributed weight on the product: | 15 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 the mains and that the mains cable is removed.

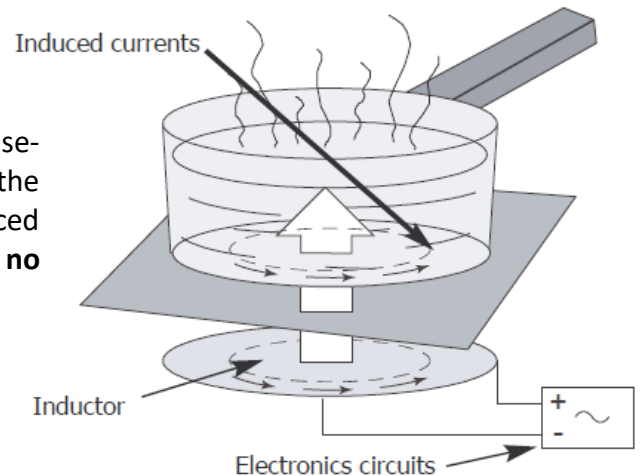
PLEASE NOTE !

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

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.

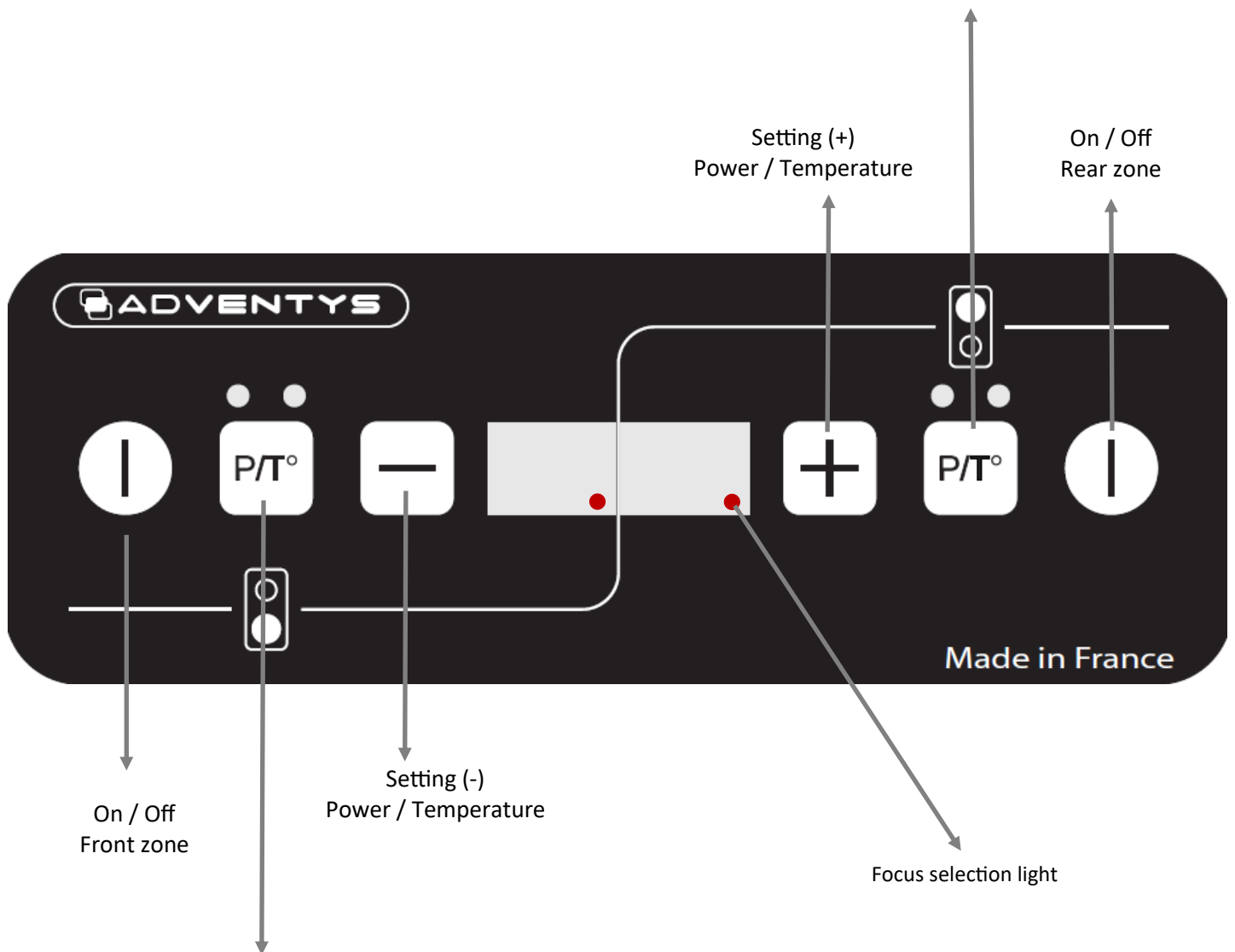
Your induction cooking appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control.

Operating instruction

Controls :

Power / temperature adjustment and rear focus selection:

- Short press = bottom focus
- Long press = Select temperature or power setting



Power / temperature adjustment and front focus selection:

- Short press = bottom focus
- Long press = Select temperature or power setting

Power settings

When a pan compatible with induction technology is placed on the induction, the display shows the power in watt or the temperature in ° C.

GLN2 3000 F:

- Level power setting - 25 power levels - (from 50W to 1500W) / per zone
- Temperature setting - from 30°C to 95°C
- If 2 zones are working → 1500W per zone maximum
- If 1 zone is working → 3000W using boost function

GLN2 3500 F:

- Level power setting - 30 power levels - (from 50W to 1750W) / per zone
- Temperature setting - from 30°C to 95°C
- If 2 zones are working → 1750W per zone maximum
- If 1 zone is working → 3000W using boost function

Boost function: Beyond position 25 (20 for 3000W version) on a zone, you activate the boost, which allows you to get 3000W on the selected zone only. It is not possible to use the boost function on both zones simultaneously.

As soon as the pan is removed from the fireplace, the display indicates the absence of the pan by a flashing light. If the display flashes when a saucepan covers the fireplace, this means that the pan material is incompatible with the induction technology.

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 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.**

• **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.

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

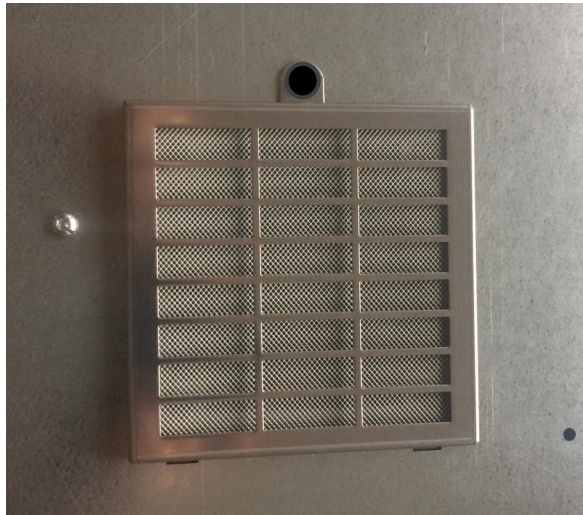


Do not leave metal cooking utensils, lids, knives or any other metal objects on the inductioncooking zone. These objects are liable to heat up if they remain too close to the magnetic field generated by the induction cooking zone.

How to maintain and care for your hob

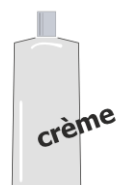
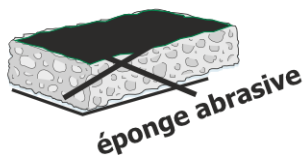
Before any intervention to disassemble the filter, it is ESSENTIAL to unplug the power supply of the product.

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 |
| Haloos and tracks of limestone | Apply some hot spirit vinegar to the spot, let act, wipe with a soft cloth. Use a domestic product. | Special vitroc ceramic glass dough |
| Inlays following the overflowing of sugar, aluminium or molten plastic | Apply to the surface a special product for vitroc ceramic glass, rather containing some solicone (protective effect). | Special vitroc ceramic glass product |



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 :

| ERROR CODE | What's happening | To do |
|----------------|---|---|
| Hi. U | Bad electrical connection voltage > 275 V | Make the connection of the device compliant (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%) |
| ER 03 | Overheating of the ceramic hob | Cool the top of the unit to clear the error, otherwise contact customer service |
| ER 17 ER 21 | Device safety linked to a poor quality saucepan | Turn off the product and change the pan to clear the defect |
| ER 09 | Incorrect electrical connection or drop in supply voltage < 207 V | Conform to the connection of the device (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%) |
| Autre (ER XX) | Product failure | Switch off and on the product, if persistent fault, contact customer 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

Profi-Induktionskochfeld GLN2 3000 F / GLN2 3500 F

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 modernstelektischen 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.

Technische Daten

| | |
|---|--|
| Model: | GLN2 3000 F / GLN2 3500 F |
| Name: | Induktionskocher zum freistehenden Gebrauch |
| Werkstoffe: | Edelstahl / Aluminium / Glaskeramik. |
| Heizleistung: | 3000W / 3500W. |
| Stromversorgung: | einphasig 230V +/-10% AC50 +/-2% 60Hz +/-2%. |
| Strom: | 13A / 15A. |
| Bedienung: | kapazitives Bedienfeld. |
| Abmessungen des Geräts: | 665 x 310 x h105 mm. |
| Abmessungen der Ceranplatte: | 560 x 280 x 4 mm. |
| Zulässiger Mindestdurchmesser des Kochtopfes: | 160 mm (Boden) |
| Höchstdurchmesser des Kochtopfes: | 280 mm. |
| Zulässiges Gesamtgewicht auf dem Gerät: | 25 kg. |

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.

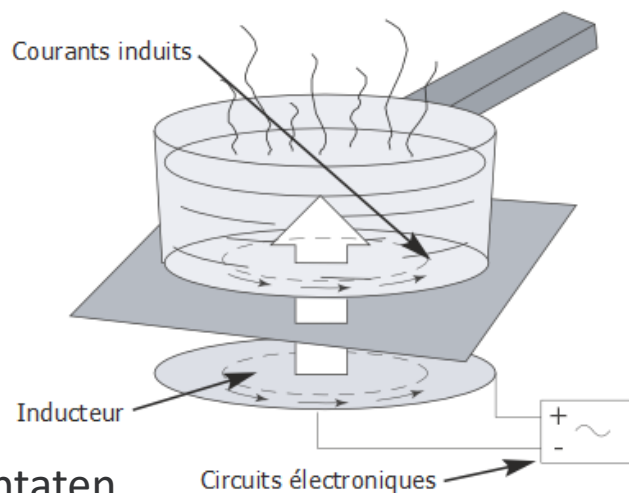
HINWEIS!

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

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.

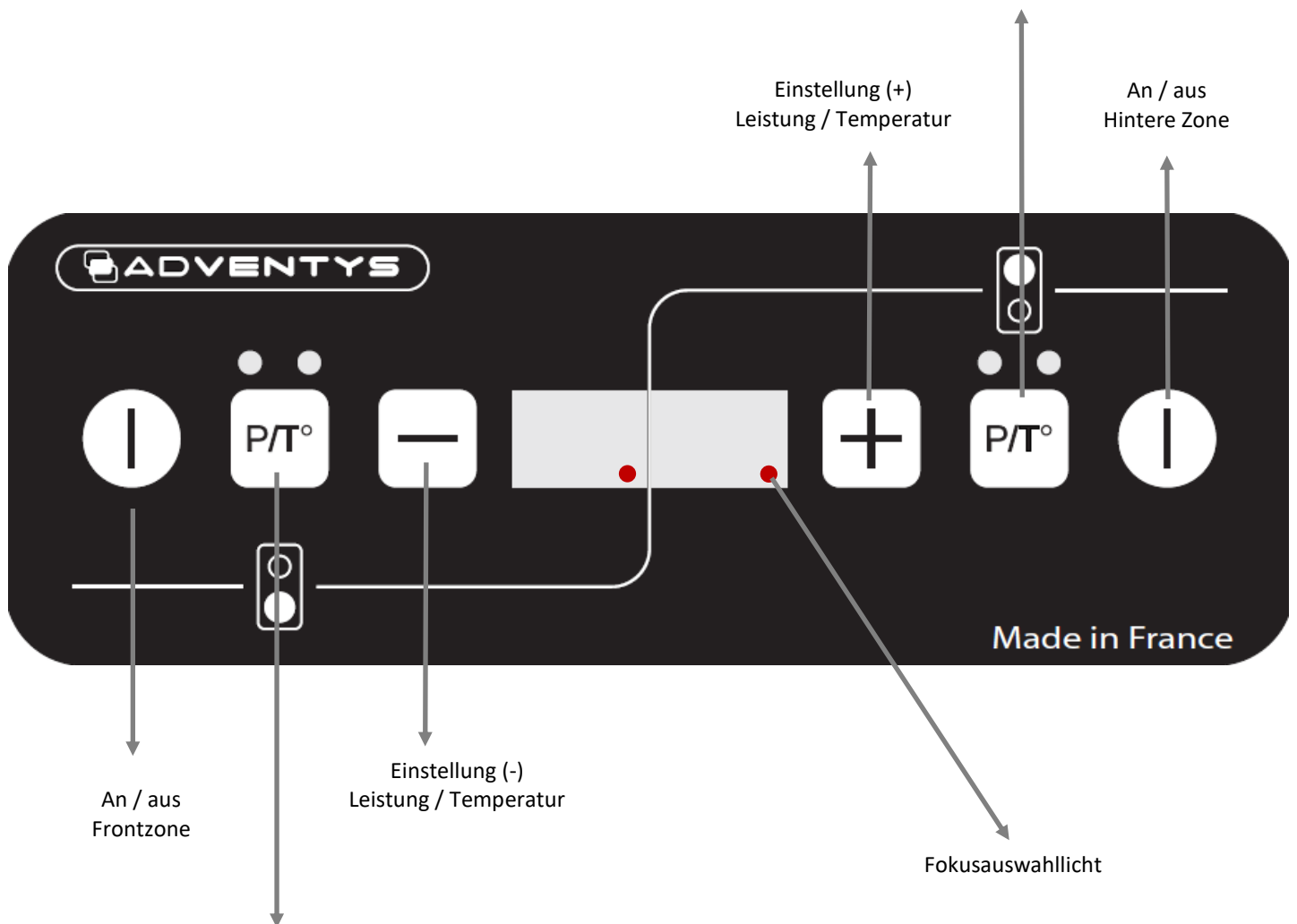
Der Induktionskocher ist nicht dafür bestimmt, mit einem externen Timer oder einem getrennten Bediensystem betrieben zu werden.

Funktionsweise des Geräts

Sicherer Gebrauch des Geräts

Bedienungen:

- Leistungs- / Temperatureinstellung und Auswahl des hinteren Fokus:
- Kurzes Drücken = unterer Fokus
 - Lang drücken = Temperatur- oder Leistungseinstellung auswählen



- Leistungs- / Temperatureinstellung und Auswahl des Frontfokus:
- Kurzes Drücken = unterer Fokus
 - Lang drücken = Temperatur- oder Leistungseinstellung auswählen

Einstellen der Heizleistung

Wenn eine mit Induktionstechnologie kompatible Pfanne auf den Kamin gestellt wird, zeigt das Display die Wattzahl oder die Temperatur in ° C an.

GLN2 3000 F:

- Leistungseinstellung - 25 Leistungsstufen - (von 50W bis 1500W) / pro Zone
- Temperatureinstellung - von 30°C bis 95°C
- Wenn 2 Zonen in Betrieb sind -> 1500W pro Zone maximal
- Wenn 1 Zone in Betrieb ist -> 3000W mit Boost-Funktion

GLN2 3500 F:

- Leistungseinstellung - 30 Leistungsstufen - (von 50W bis 1750W) / pro Zone
- Temperatureinstellung - von 30°C bis 95°C
- Wenn 2 Zonen in Betrieb sind -> 1750W pro Zone maximal
- Wenn 1 Zone in Betrieb ist -> 3000W mit Boost-Funktion

Boost-Funktion: Über die Position 25 an (20 für die 3000W-Version) einem Kamin hinaus aktivieren Sie den Boost, mit dem Sie nur 3000W am ausgewählten Kamin erreichen können. Es ist nicht möglich, die Boost-Funktion beider Häuser gleichzeitig zu verwenden.

Sobald die Pfanne vom Kamin entfernt wird, zeigt das Display die Abwesenheit der Pfanne durch ein blinkendes Licht an. Wenn die Anzeige blinkt, während ein Topf den Kamin abdeckt, ist das Pfannenmaterial nicht mit der Induktionstechnologie kompatibel.

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.

Reinigen Sie das Ceran- und Bedienfeld des Geräts mit einem weichen Schwamm und einem geeigneten Reinigungsmittel.

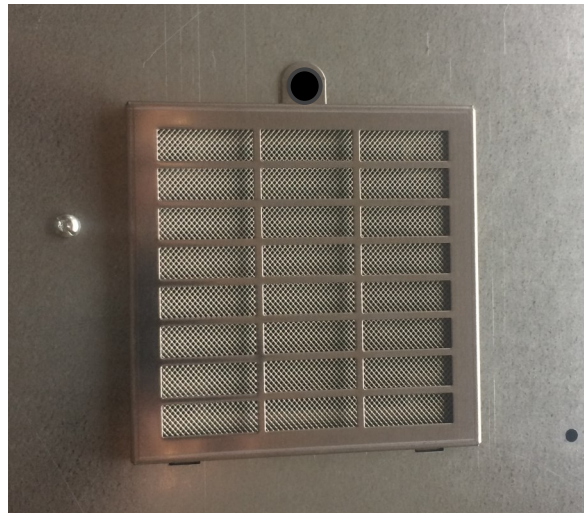
Diese Unregelmäßigkeiten, die zu keinem Funktionsausfall und zu keiner Untauglichkeit des Geräts führen, sind von der Garantie nicht gedeckt.



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

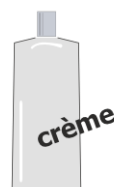
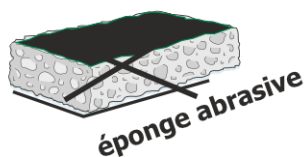
Pflege und Instandhaltung des Geräts

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 | REINIGUNGSMITTEL |
|---|---|--|
| 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 rauhen 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, eingebranntes Aluminium, geschmolzener Kunststoff | Glaskeramik-Reiniger, vorzugsweise silikonhaltig, auf die verschmutzte Stelle auftragen (Schutzwirkung) | Reinigungsmittel für Glaskeramik |



Kleine Betriebsstörungen und Abhilfe

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

| ERROR CODE | What's happening | To do |
|----------------|---|---|
| Hi. U | Bad electrical connection voltage > 275 V | Make the connection of the device compliant (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%) |
| ER 03 | Overheating of the ceramic hob | Cool the top of the unit to clear the error, otherwise contact customer service |
| ER 17 ER 21 | Device safety linked to a poor quality saucepan | Turn off the product and change the pan to clear the defect |
| ER 09 | Incorrect electrical connection or drop in supply voltage < 207 V | Conform to the connection of the device (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%) |
| Autre (ER XX) | Product failure | Switch off and on the product, if persistent fault, contact customer service |

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 AUSSCHLISSLICH 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

Piano cottura a induzione professionale GLN2 3000 F / GLN2 3500 F

Manuale d'uso dell'apparecchio di cottura a induzione



Gentile cliente,

*La ringraziamo per aver acquistato questo prodotto della gamma **ADVENTYS**.*

È stato prodotto con la tecnologia più recente e con elementi elettrici ed elettronici moderni e sicuri.

Prima di usare l'apparecchio, leggere il manuale d'uso.

La ringraziamo per la fiducia che ci ha voluto accordare.

Informazioni tecniche

| | |
|--|---|
| Modello: | GLN2 3000 F / GLN2 3500 F |
| Nome: | Apparecchio di cottura a induzione da appoggio. |
| Materiali: | Inox/Alluminio/Vetroceramica. |
| Potenza: | 3000 / 3500 W. |
| Alimentazione elettrica: | Monofase 230V +/-10% AC50 +/-2% 60Hz +/-2%. |
| Corrente: | 13A / 15 A. |
| Comandi: | Tastiera capacitiva. |
| Dimensioni Prodotto: | 665 x 310 x h105 mm. |
| Dimensioni Vetroceramica: | 560 x 280 x 4 mm. |
| Diametro minimo della pentola consentito: | 160 mm (fondo). |
| Diametro massimo della pentola: | 280 mm. |
| Peso massimo ripartito autorizzato per il prodotto: | 25 kg. |

Dichiarazione di conformità e smaltimento



Questo prodotto è conforme alle attuali direttive CE. Certifichiamo questo punto nella dichiarazione di conformità CE. Se necessario, possiamo inviarle la suddetta dichiarazione di conformità.

I materiali di imballaggio dell'apparecchio sono riciclabili. Contribuite al riciclaggio e alla protezione dell'ambiente smaltendoli negli appositi contenitori municipali.



A fine vita, l'apparecchio va smaltito in conformità con la regolamentazione nazionale in materia di eliminazione e riciclaggio dei rifiuti vigente. Consigliamo di contattare un'azienda specializzata nello smaltimento dei rifiuti.

AVVERTENZA:

Per eliminare i rischi legati alla distruzione dell'apparecchio, scollegatelo dall'alimentazione elettrica e togliete il cavo di corrente dell'apparecchio.

NOTA!

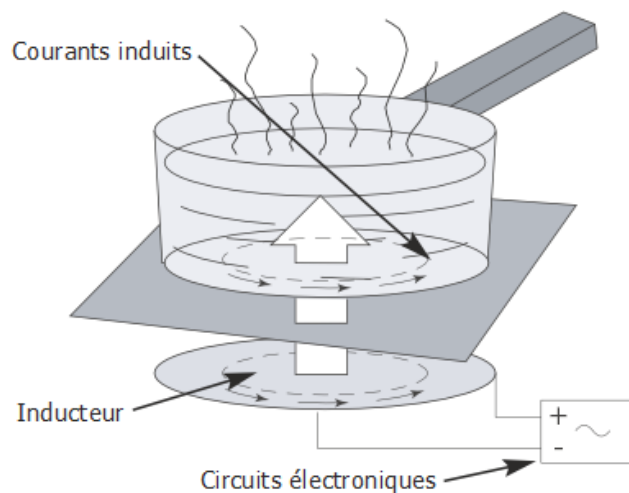
Per lo smaltimento dell'apparecchio, rispettare le ordinanze locali e la regolamentazione applicabile nel paese o nell'area geografica.

Utilizzare l'apparecchio in totale sicurezza

Principio di funzionamento dell'induzione

All'accensione dell'apparecchio, quando è selezionato un livello di potenza, i circuiti elettronici producono delle correnti indotte nel fondo del recipiente che trasmette immediatamente il calore prodotto agli alimenti.

La cottura avviene **praticamente senza dispendio di energia** con un rendimento energetico molto elevato.



A l'attenzione dei portatori di stimolatori cardiaci e impianti attivi

Il funzionamento dell'apparecchio è conforme alle norme relative ai disturbi elettromagnetici vigenti. L'apparecchio di cottura a induzione è quindi conforme ai requisiti legislativi (direttive 89/336/CEE). È progettato per non interferire con il funzionamento degli altri apparecchi elettrici che rispettano la stessa regolamentazione.

L'apparecchio di cottura a induzione genera campi magnetici nelle immediate vicinanze. Per evitare interferenze tra l'apparecchio di cottura e uno stimolatore cardiaco, quest'ultimo deve essere conforme alla regolamentazione in materia. A tal proposito, possiamo garantire esclusivamente la conformità del nostro prodotto. Riguardo la conformità dello stimolatore cardiaco o eventuali incompatibilità, informarsi presso il suo produttore o il proprio medico curante.



Se si produce un'incrinatura sulla superficie del vetro, disconnettere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scarica elettrica.

Per farlo togliere i fusibili o azionare l'interruttore differenziale

Non utilizzare l'apparecchio fino alla sostituzione del vetro in vetroceramica.

L'apparecchio non deve essere utilizzato come piano d'appoggio.

Accertarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato a una presa di corrente posta vicino all'apparecchio non sia a contatto con le aree di cottura.

Per la cottura non utilizzare mai fogli di alluminio, né posizionare mai direttamente sull'apparecchio prodotti imballati con alluminio o prodotti congelati in vaschette di alluminio.

L'alluminio fonderebbe danneggiando irreparabilmente l'apparecchio.

Non pulire mai l'apparecchio con un getto d'acqua. Utilizzare una piccola quantità di alcool per uso domestico.

Non utilizzare pulitori a vapore.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da personale con una qualifica simile per evitare rischi.

L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza tranne se accompagnate da una persona responsabile della loro sicurezza, o se hanno ricevuto istruzioni preventive sull'uso dell'apparecchio.

Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Durante l'uso dell'apparecchio prestare attenzione agli oggetti indossati dall'utilizzatore quali anelli, orologi e oggetti simili che possono riscaldarsi se posti molto vicino al piano cottura.

Utilizzare solo recipienti del tipo e delle dimensioni consigliate.

Le riparazioni vanno effettuate unicamente da personale formato o consigliato dal produttore.

Controllare che il rivestimento e le zone vicine non comportino superfici metalliche.

Il piano cottura a induzione non deve essere messo in funzione con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

Come funziona l'apparecchio

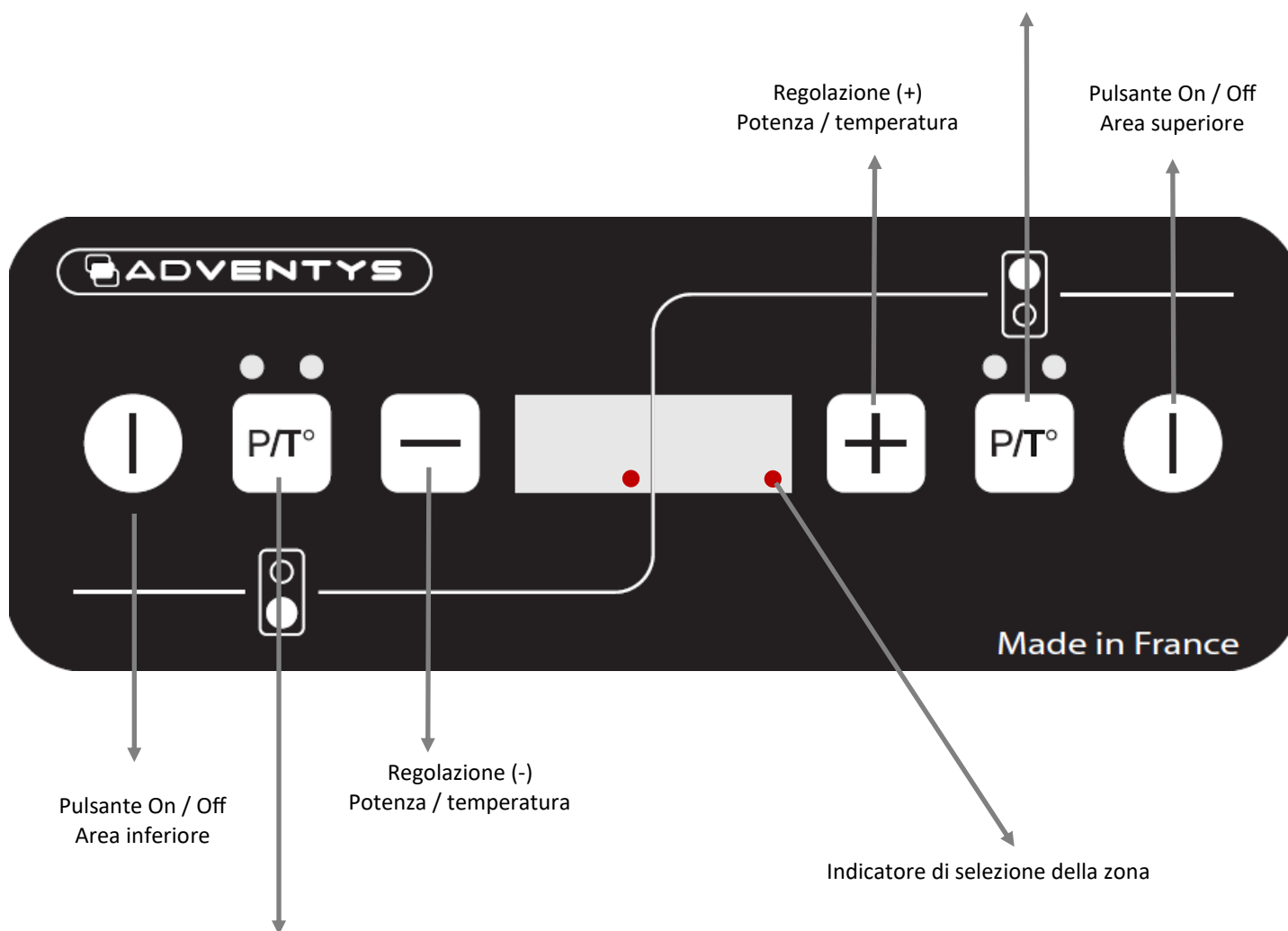
Utilizzare l'apparecchio facilmente

Comandi:

Regolazione potenza / temperatura e selezione messa a fuoco posteriore:

-Premere breve = focus inferiore

-Premere a lungo = Seleziona la temperatura o l'impostazione di potenza



Regolazione potenza / temperatura e selezione messa a fuoco posteriore:

-Premere breve = focus inferiore

-Premere a lungo = Seleziona la temperatura o l'impostazione di potenza

Funzione Boost: oltre la posizione 25 di un caminetto, si attiva la spinta, che consente di ottenere 3000W solo sul caminetto selezionato. Non è possibile utilizzare la funzione Boost su entrambe le case contemporaneamente.

Come funziona l'apparecchio

Utilizzare l'apparecchio facilmente

Impostazione della potenza

Quando una pentola compatibile con la tecnologia a induzione viene posizionata sul camino, il display mostra la potenza o la temperatura in ° C.

GLN2 3000 F :

Regolazione del livello di potenza - 25 livelli - (da 50 a 1500W) / per zona

Controllo della temperatura - da 30 a 95°C

Se sono in funzione 2 piani di cottura - 1500W al massimo per zona

Se funziona 1 piano cottura - 3000W utilizzando il pulsante boost

GLN2 3500 F :

Regolazione del livello di potenza - 30 livelli - (da 50 a 1750W) / per zona

Controllo della temperatura - da 30 a 95°C

Se sono in funzione 2 piani di cottura - 1750W al massimo per zona

Se funziona 1 piano cottura - 3000W utilizzando il pulsante boost

Funzione Boost: oltre la posizione 25 (20 per la versione da 3000W) di un caminetto, si attiva la spinta, che consente di ottenere 3000W solo sul caminetto selezionato. Non è possibile utilizzare la funzione Boost su entrambe le case contemporaneamente.

Non appena la padella viene rimossa dal caminetto, il display indica l'assenza della padella da una luce lampeggiante. Se il display lampeggia quando una pentola copre il camino, significa che il materiale della padella è incompatibile con la tecnologia a induzione.

Pentole

L'apparecchio di cottura è in grado di riconoscere la maggior parte dei recipienti.

Test recipiente: poggiare il recipiente sul fornello e impostare un livello di potenza: **se l'indicatore resta fisso**, il recipiente è **compatibile**, se **lampeggia** il recipiente non è **riconosciuto e non è utilizzabile**.

È possibile usare anche una calamita: se si "attacca" sul fondo del recipiente, quest'ultimo è compatibile con la tecnologia a induzione.

I recipienti compatibili con l'induzione sono:

- **Recipienti in acciaio smaltato** con o senza rivestimento antiaderente.
- **Recipienti in ghisa** con o senza fondo smaltato. Un fondo smaltato evita di graffiare il piano in vetro dell'apparecchio.

- **Recipienti in acciaio inox** adatti all'induzione. La maggior parte dei recipienti in acciaio inox sono utilizzabili se superano il test del recipiente.

- **Recipienti in alluminio con fondo speciale.**

NOTA

I recipienti in vetro, in ceramica o in terracotta, in alluminio (senza fondo speciale), in rame, alcuni recipienti in acciaio inox non magnetici sono incompatibili con la cottura a induzione.

L'indicatore del livello di potenza selezionato lampeggerà per segnalarlo.



I recipienti in plastica non devono essere posti su superfici calde

Protezione e manutenzione dell'apparecchio

Evitare di sfregare i recipienti sopra l'apparecchio.

Non lasciare un recipiente vuoto sul fornello di cottura.

Non riscaldare una scatola di conserva chiusa, potrebbe scoppiare.

Non preriscaldare gli alimenti impostando il livello di **potenza massimo**, quando si utilizza un recipiente con un rivestimento interno antiaderente (tipo teflon) senza o con pochi grassi.

Pulire il vetro e la tastiera dell'apparecchio con una spugnetta non abrasiva e un detergente idoneo.

Tutti i difetti che non comportano un mancato funzionamento o l'impossibilità di utilizzo, non sono coperti da garanzia.

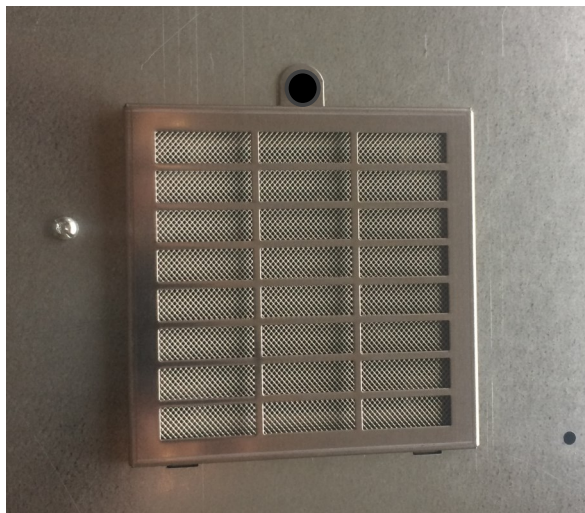


Gli oggetti metallici, quali posate, utensili da cucina, ecc non devono essere poggiati sull'area di cottura perché potrebbero riscaldarsi.

Protezione e manutenzione dell'apparecchio

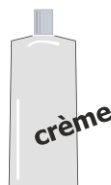
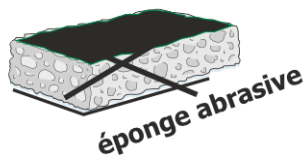


Pulire quasi ogni settimana con acqua e sapone il **filtro** posto sotto l'apparecchio (o in lavastoviglie). Riposizionarlo dopo averlo asciugato accuratamente. Questo filtro protegge l'apparecchio da polvere e grasso.



L'apparecchio si pulisce facilmente, ecco qualche suggerimento utile:

| TIPO DI SPORCO | COME PROCEDERE | UTILIZZATE |
|--|---|---|
| Leggeri | Ammorbidire l'area da pulire con acqua calda, poi asciugare. | Spugne sanitarie |
| Accumulo di sporco ricotto | Ammorbidire l'area da pulire con acqua calda, utilizzare un raschietto speciale per vetro per togliere i residui più grossi, terminare con il lato abrasivo di una spugna sanitaria, poi asciugare. | Spugne sanitarie raschietto speciale per vetro |
| Macchie e tracce di calcare | Applicare dell'aceto di vino bianco caldo sullo sporco, lasciare agire, asciugare con un panno morbido Utilizzare un prodotto in commercio | Pasta speciale vetro vetroceramica |
| Incrostazioni dovute a zucchero, alluminio o plastica fusa | Applicare sulla superficie un prodotto per vetro vetroceramica che contenga preferibilmente silicone (effetto protettivo) | Prodotto speciale vetro vetroceramica |



Piccoli guasti e soluzioni

Se si ha un dubbio sul corretto funzionamento dell'apparecchio non vuol dire che ci sia necessariamente un guasto. Controllare comunque i seguenti punti:

| ERROR CODE | What's happening | To do |
|----------------|---|---|
| Hi. U | Bad electrical connection voltage > 275 V | Make the connection of the device compliant (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%) |
| ER 03 | Overheating of the ceramic hob | Cool the top of the unit to clear the error, otherwise contact customer service |
| ER 17 ER 21 | Device safety linked to a poor quality saucepan | Turn off the product and change the pan to clear the defect |
| ER 09 | Incorrect electrical connection or drop in supply voltage < 207 V | Conform to the connection of the device (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%) |
| Autre (ER XX) | Product failure | Switch off and on the product, if persistent fault, contact customer service |

Garanzia

Per usufruire della garanzia sul piano cottura, ricordate di conservare la prova della data d'acquisto. Modifiche o interventi quali foratura, saldatura, aggraffatura, assemblaggio di lamiere, ecc. non sono autorizzati e comporteranno l'annullamento della garanzia.

Interventi che comportano l'installazione o l'utilizzo non conforme alle indicazioni del presente manuale non saranno accettati a titolo della garanzia costruttore e quest'ultima sarà definitivamente sospesa.

La garanzia costruttore è soggetta alla non modifica del prodotto e delle sue caratteristiche meccaniche e elettriche.

I danni causati dall'uso di prodotti abrasivi o dallo sfregamento dei recipienti sopra la superficie in vetroceramica che non causano il mancato funzionamento o l'impossibilità di utilizzo, non sono coperti da garanzia.

Le riparazioni devono essere effettuate da un tecnico qualificato.

Solo i distributori della nostra marca:

CONOSCONO PERFETTAMENTE L'APPARECCHIO E IL SUO FUNZIONAMENTO.

- APPLICANO INTEGRALMENTE I NOSTRI METODI DI REGOLAZIONE, MANUTENZIONE E RIPARAZIONE.

UTILIZZANO SOLO RICAMBI ORIGINALI.

Per reclami o per ordinare pezzi di ricambio al distributore, indicate il codice completo dell'apparecchio (tipo di apparecchio e numero di serie). Questi dati sono riportati sulla targhetta segnaletica applicata sotto la scocca metallica dell'apparecchio.

Le descrizioni e le caratteristiche riportate in questo "libretto" sono fornite a titolo puramente informativo e non sono vincolanti. Desiderosi infatti di migliorare la qualità dei nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare le modifiche o le migliorie che reputiamo necessarie, senza preavviso.

Pezzi di ricambio originali: chiedere al venditore di utilizzare in caso di interventi di manutenzione solo pezzi di ricambio originali certificati.



Made In France

Placa de indução profissional GLN2 3000 F / GLN2 3500 F

Guia de utilização do seu aparelho de cozedura por meio de indução



Prezado(a) cliente,

*Felicitemo-lo(a) pela aquisição deste produto da gama **ADVENTYS**.*

Foi fabricado de acordo com o conhecimento mais recente e os elementos elétricos e eletrónicos mais modernos e seguros.

Antes de utilizar este aparelho, disponha de tempo para ler este guia de utilização.

Agradecemos a sua confiança.

Informações técnicas

| | |
|--|--|
| Modelo: | GLN2 3000 F / GLN2 3500 F |
| Nome: | Aparelho de cozedura de indução de instalação livre. |
| Materiais: | Inox / Alumínio / Vitrocerâmica. |
| Potência: | 3000 / 3500 Watts. |
| Transmissão de energia elétrica: | Monofásico 230V +/-10% AC50 +/-2% 60Hz +/-2%. |
| Corrente: | 13A / 15A. |
| Comando: | Teclado capacitivo. |
| Dimensão do produto: | 665 x 310 x h105 mm. |
| Dimensão da vitrocerâmica: | 560 x 280 x 4 mm. |
| Diâmetro mínimo autorizado para tachos: | 160 mm (fundo). |
| Diâmetro máximo de tacho: | 280 mm |
| Peso máximo repartido autorizado na utilização do produto: | 25 kg. |

Declaração de conformidade e gestão de



Este produto está em conformidade com as diretivas atuais da CE. Certificamos este ponto na declaração de conformidade CE. Caso seja necessário, podemos disponibilizar a declaração de conformidade em questão.

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem, contribuindo assim para a proteção do meio ambiente deitando fora os materiais nos contentores municipais previstos para este efeito.



No fim da sua vida útil, o aparelho abatido deve ser destruído em conformidade com os regulamentos nacionais relativos à eliminação e reciclagem de resíduos em vigor. Recomendamos que entre em contato com uma empresa especializada na eliminação de resíduos.

AVISO:

Para eliminar quaisquer riscos associados à destruição do aparelho, desligue-o da ficha e retire o cabo de ligação do aparelho.

NOTA!

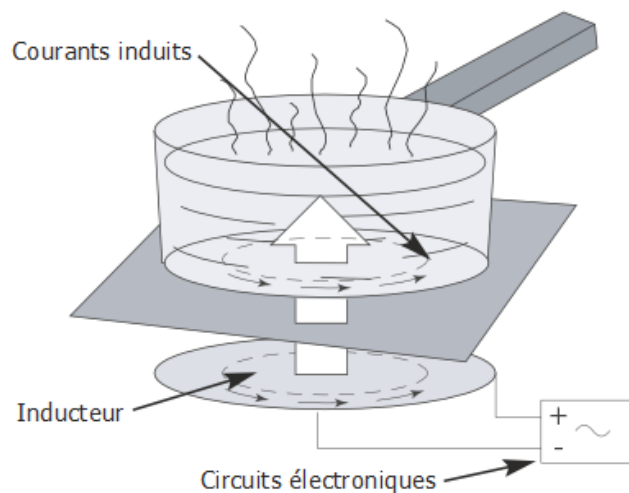
Para a destruição do aparelho, respeite os acordos locais e os regulamentos aplicáveis no seu país ou região.

Utilizar o seu aparelho com a máxima segurança

Princípio da indução

Quando é ligado o aparelho, desde que seja selecionada uma potência, os circuitos eletrónicos produzem correntes induzidas no fundo do recipiente que restituem instantaneamente o calor produzido aos alimentos.

A cozedura é efetuada **praticamente sem perda de energia** com um rendimento energético muito elevado.



À atenção dos portadores de pacemakers e implantes ativos

O funcionamento do aparelho cumpre as normas de perturbações eletromagnéticas em vigor. O seu aparelho de cozedura por indução responde também na perfeição às exigências legais (diretivas 89/336/CEE). Foi concebido para não perturbar o funcionamento dos outros aparelhos elétricos na medida em que estes respeitam esta mesma regulamentação.

O seu aparelho de cozedura por indução gera campos magnéticos num ambiente muito próximo. Para que não existam interferências entre o seu aparelho de cozedura e um pacemaker, é necessário que o último seja concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. A este respeito, apenas podemos garantir a conformidade do nosso produto. Relativamente à conformidade do pacemaker ou de eventuais incompatibilidades, pode informar-se junto do seu fabricante ou do seu médico.

Se aparecer alguma fissura na superfície do vidro, desligue imediatamente o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.



Para tal, deve empurrar para cima os fusíveis ou acionar o disjuntor

Não volte a utilizar o seu aparelho antes da substituição do vidro vitrocerâmico.

O aparelho não deve servir para armazenar o que quer que seja.

Assegure que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico ligado a uma tomada localizada na proximidade do seu aparelho de indução não está em contacto com as zonas de cozedura.

Para a cozedura, nunca utilize papel de alumínio, nem coloque produtos embalados com alumínio ou produtos congelados em embalagens de alumínio diretamente sobre o aparelho.

O alumínio funde-se e danifica definitivamente o seu aparelho.

Não deve limpar o seu aparelho com uma grande quantidade de água. Utilize uma pequena quantidade de álcool etílico.

Não deve utilizar um produto de limpeza a vapor.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pela assistência pós-venda ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante para evitar uma situação de perigo.

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimento, salvo se acompanhadas por alguém responsável pela sua segurança, se tiverem vigilância ou instruções prévias relativamente à utilização do aparelho.

É conveniente vigiar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.

Tenha cuidado durante a utilização do aparelho aos objetos usados pelo utilizador, como anéis, relógios ou objetos semelhantes que possam aquecer se forem colocados muito perto da placa de cozedura.

Não deve utilizar recipientes que não sejam do tipo e dimensões recomendadas.

Todas as reparações devem ser feitas unicamente por pessoas formadas ou recomendadas pelo fabricante.

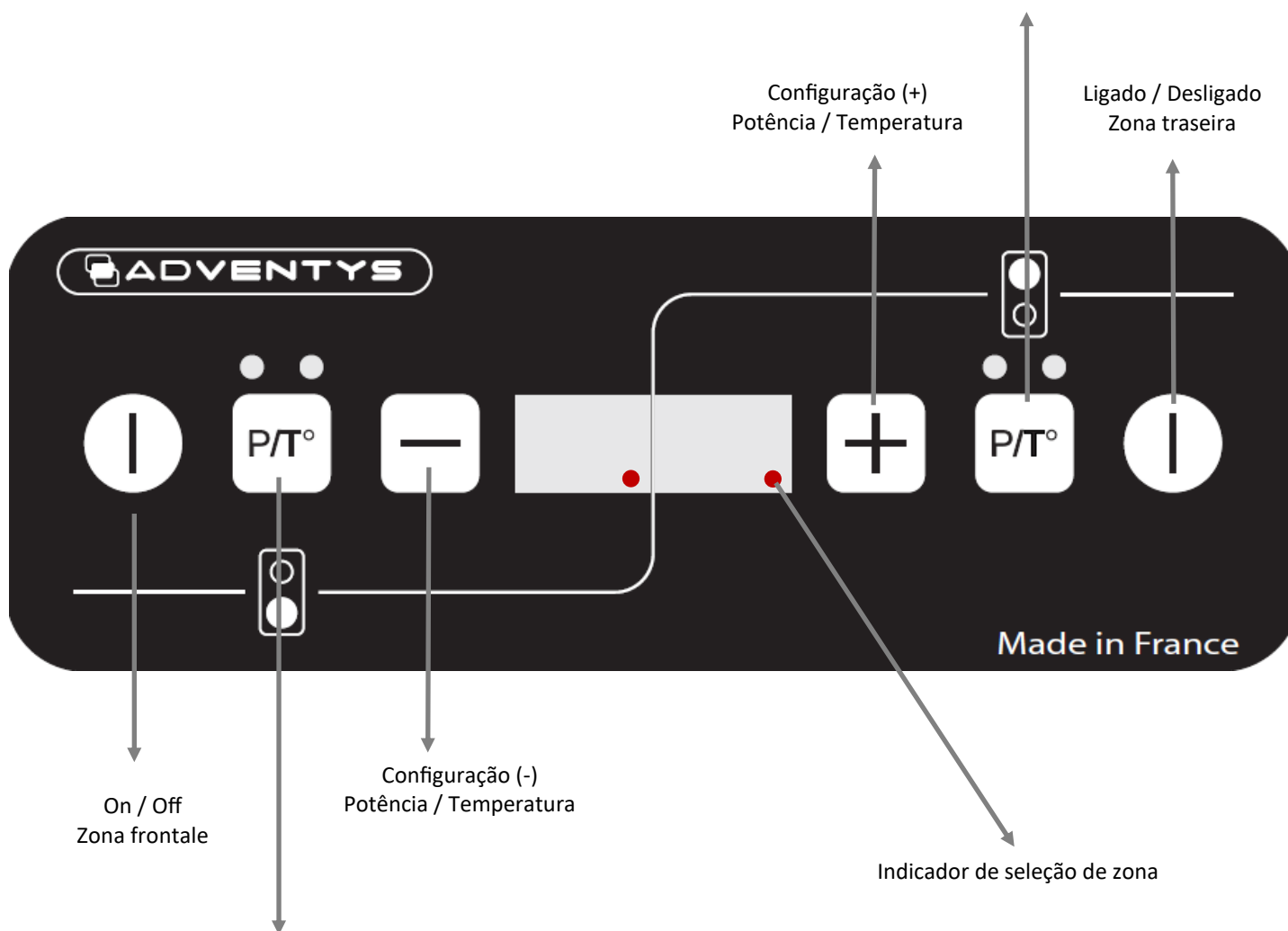
Tenha cuidado para o revestimento e as zonas na vizinhança não terem superfícies metálicas.A sua placa de cozedura por indução não é indicada para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância em separado.

Como funciona o seu aparelho

Utilize o seu aparelho com a máxima sim-

Comandos:

Ajuste de potência / temperatura e seleção do foco traseiro:
-Pressão curta = foco inferior
-Long press = Select temperatura ou configuração de energia



Réplica / temperatura e seleção de entrada disponíveis:
-Ajuda da apelação = seleção do hall de entrada
-Appuie long = Seleção de temperatura e temperatura

Função Boost: Além da posição 25 em uma lareira, você ativa o boost, que permite obter 3000W somente na lareira selecionada. Não é possível usar a função de reforço em ambas as casas simultaneamente.

Como funciona o seu aparelho

Utilize o seu aparelho com a máxima sim-

Configuração da potência

Quando uma panela compatível com a tecnologia de indução é colocada na lareira, o visor mostra a potência ou a temperatura em ° C.

GLN2 3000 F :

Controlo do nível de potência - 25 níveis - (50 a 1500W) / por zona

Controlo da temperatura - 30 a 95°C

Se 2 placas estiverem a funcionar - 1500W máximo por zona

Se 1 placa estiver a funcionar - 3000W utilizando a tecla boost

GLN2 3500 F :

Controlo do nível de potência - 30 níveis - (50 a 1750W) / por zona

Controlo da temperatura - 30 a 95°C

Se 2 placas estiverem a funcionar - 1750W máximo por zona

Se 1 placa estiver a funcionar - 3000W utilizando a tecla boost

Assim que a panela é removida da lareira, o visor indica a ausência da panela por uma luz intermitente. Se o visor piscar quando uma panela cobre a lareira, isso significa que o material da panela é incompatível com a tecnologia de indução.

Função Boost: Além da posição 25 (20 para a versão de 3000W) em uma lareira, você ativa o boost, que permite obter 3000W somente na lareira selecionada. Não é possível usar a função de reforço em ambas as casas simultaneamente.

Tachos e frigideiras

O seu aparelho de cozedura por indução é capaz de reconhecer a maioria dos recipientes.

Teste do recipiente: Coloque o recipiente sobre o foco de cozedura e posicione um nível de potência: **se o indicador ficar fixo**, o seu recipiente é **compatível**, se **pisca**, o seu recipiente **não é reconhecido e não pode ser utilizado**.

Também pode usar um íman: se ficar "pegado" ao fundo do recipiente, é porque este é compatível com a tecnologia de indução.

Os recipientes compatíveis com a indução, são:

- **Recipientes em aço esmaltado** com ou sem revestimento antiaderente.
- **Recipientes de ferro fundido** com ou sem fundo esmaltado. O fundo esmaltado evita riscos no vidro no topo do seu aparelho.

- **Recipientes em inox** adaptados à indução. A maioria dos recipientes em inox é conveniente, se responder ao teste do recipiente.

- **Recipientes em alumínio com fundo especial.**

• **NOTA**

Os recipientes em vidro, cerâmica ou barro, alumínio (sem fundo especial), cobre, determinados inox não magnéticos, são incompatíveis com a cozedura por indução.

O indicador do nível de potência selecionado piscará para o assinalar.



Recipientes em plástico não devem ser colocados sobre superfícies quentes

Como conservar e manter o seu aparelho

Evitar a fricção dos recipientes na parte de cima do aparelho.

Não deixe um recipiente vazio sobre o foco de cozedura.

Não leve a aquecer uma lata de conserva fechada, pois pode explodir.

Não pré-aqueça alimentos no nível **máximo de potência**, quando utilizar um recipiente com revestimento interior antiaderente (tipo teflon) sem ou com muito pouca gordura.

Limpar o vidro e o teclado do aparelho com uma esponja não agressiva e um detergente adaptado.

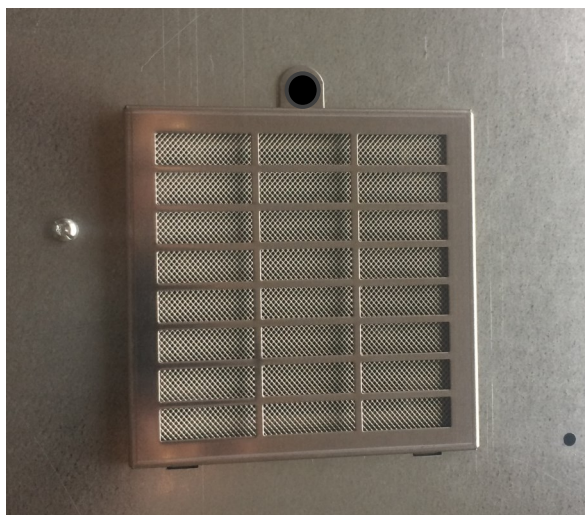
Todos estes defeitos que não envolvam o não funcionamento ou a inaptidão para utilização não estão incluídos no quadro da garantia.



Os objetos metálicos, como talheres, utensílios de cozinha, etc., não devem ser colocados sobre as zonas de cozedura pois podem aquecer.

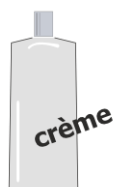
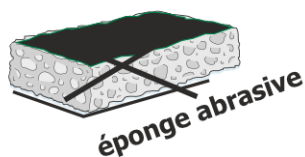
Como conservar e manter o seu aparelho

Limpar aproximadamente todas as semanas com água e sabão o **filtro** colocado por baixo do seu aparelho (ou no lava-loiça). Secá-lo bem antes de voltar a utilizá-lo novamente. Este filtro protege o seu aparelho da poeira e gorduras.



O seu aparelho limpa-se com facilidade; seguem-se alguns conselhos para o(a) ajudar:

| TIPOS DE SUJIDADE | COMO PROCEDER | UTILIZAR |
|--|--|---|
| Ligeira | Limpar bem a zona com água quente e secar. | Esfregões |
| Acumulação de sujidade recorrente | Limpar bem a zona com água quente, utilizar um esfregão especial para vidro para desengordurar, acabar com o lado abrasivo de um esfregão e secar. | Esfregões com área especial para vidros |
| Auréolas e marcas de calcário | Aplicar vinagre de álcool branco quente sobre a sujidade, deixar atuar e secar com um pano macio Utilizar um produto comercial | Massa especial para vidro vitrocerâmico |
| Incrustação em seguimento do derrame de açúcar, alumínio ou plástico fundido | Aplicar sobre a superfície um produto especial para vidros de vitrocerâmica, de preferência com silicone(efeito protetor) | Produto especial para vidros de vitrocerâmica |



Resolução de pequenas avarias

o tenha alguma dúvida sobre o bom funcionamento do seu aparelho ... isso não significa forçosamente que haja uma avaria. Em todo o caso, verifique os pontos seguintes:

| ERROR CODE | What's happening | To do |
|----------------|---|---|
| Hi. U | Bad electrical connection voltage > 275 V | Make the connection of the device compliant (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%) |
| ER 03 | Overheating of the ceramic hob | Cool the top of the unit to clear the error, otherwise contact customer service |
| ER 17 ER 21 | Device safety linked to a poor quality saucepan | Turn off the product and change the pan to clear the defect |
| ER 09 | Incorrect electrical connection or drop in supply voltage < 207 V | Conform to the connection of the device (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%) |
| Autre (ER XX) | Product failure | Switch off and on the product, if persistent fault, contact customer service |

Para beneficiar da garantia da sua placa, deve lembrar-se de guardar o comprovativo da data da compra. Qualquer modificação ou intervenção como uma perfuração, soldagem, técnica de metalurgia, união de chapas e perfis, etc., não é autorizada e levará à perda da garantia do construtor.

Qualquer intervenção originada por uma instalação ou utilização não conforme as prescrições desta diretiva não será aceite ao abrigo da garantia do construtor e esta será definitivamente suspensa.

A garantia do construtor está sujeita à não modificação do produto e das suas características mecânicas e elétricas.

Os defeitos de aspeto provocados pela utilização de produtos abrasivos ou pela fricção de recipientes na parte de cima da vitrocerâmica que não levem a um não funcionamento ou inaptidão para utilização não são abrangidos pela garantia.

Todas as reparações devem ser efetuadas por um técnico qualificado.

Apenas os distribuidores da nossa marca:

- **CONHECEM NA PERFEIÇÃO O SEU APARELHO E O SEU FUNCIONAMENTO.**
- **APLICAM NA ÍNTEGRA OS NOSSOS MÉTODOS DE CONFIGURAÇÃO, MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO.**
- **UTILIZAM EXCLUSIVAMENTE PEÇAS DE ORIGEM.**

Em caso de reclamação ou para encomendar peças de substituição ao seu revendedor, deve indicar a referência completa do seu aparelho (tipo de aparelho e número de série). Estas indicações figuram na placa sinalética afixada na caixa metálica do aparelho.

As descrições e as características incluídas neste manual são fornecidas unicamente a título informativo e não vinculativo. Para garantir a qualidade dos nossos produtos, reservamos o direito a efetuar, sem aviso prévio, quaisquer modificações ou melhorias necessárias.

Peças de origem: peça ao seu vendedor para utilizar apenas peças de origem certificadas nas intervenções de manutenção.



Fabricado em França