

*Module de cuisson à induction professionnelle
Avec commande manette
MO1i 8000 XL TRI*

**Guide d'utilisation et d'installation de
votre module 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:
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction	3	
Raccordement et Fonctionnement	4	
Encombrement mécanique et installation	8	
Casserolière recommandée	9	
Comment préserver et entretenir votre appareil	10	
Petites pannes et remèdes	12	
Garantie	13	



Informations techniques

Modèle:	Module de cuisson à induction professionnel avec foyer XL
Nom:	MO1i 8000 XL TRI
Matériaux:	INOX et vitrocéramique
Puissance:	8000 Watts
Courant:	Tension triphasé 360-440V / fréquence 50Hz +/- 2% ou 60Hz +/-2%
Ampérage :	12A
Commande :	Manette avec marche/arrêt et 20 niveaux de réglage de puissance (50W à 8000W)
Dimensions Produit:	L800 x p800 x h350mm
Dimension zones de cuisson:	594x 594mm x ép6mm
Diamètre Inducteur:	4 bobinages positionnés sous la grande zone diamètre 570mm
Construction	Module à poser sur une table ou sur un soubassement optionnel
Poids net du produit:	55 Kg
Poids maximum autorisé sur le produit 50kg	50kg

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.

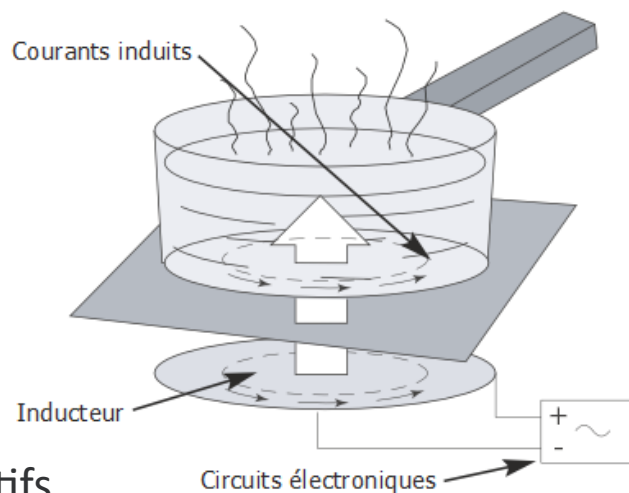
Utiliser votre appareil en toute sécurité

FR

Principe de l'induction

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

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



A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants 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.

ES

EN

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.

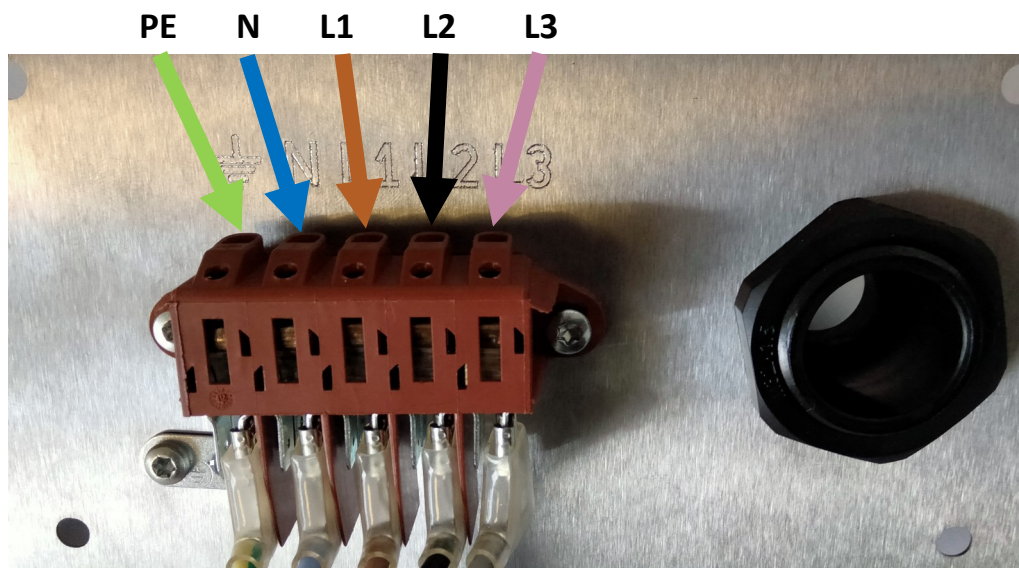
Raccordement du produit

Connections et raccordement du générateur : Plaque de raccordement

A l'arrière du générateur

Il faut raccorder le bloc générateur sur une ligne d'alimentation électrique triphasée 400VAC, 50 ou 60Hz.

La ligne électrique doit comporter 3 phases L1,2,3, un neutre N et une terre PE. Le neutre servira exclusivement à alimenter une turbine additionnelle sous 230 VAC (si elle est raccordée).



Le raccordement de l'alimentation secteur se fait à l'arrière du générateur. Il est souhaitable que les 5 conducteurs soient équipés d'embouts de câblage à leurs extrémités.



(!) Nous préconisons l'emploi d'un cordon secteur H07RN-F-5G-2,5 (sections des conducteurs de 2,5mm²)

Il est indispensable que la ligne d'alimentation utilisée soit protégée par un disjoncteur différentielle de 30mA.



Pour le cas où les blocs générateurs devraient être déconnectés du réseau électrique, il est nécessaire de prévoir un organe de déconnexion du secteur accessible par l'utilisateur, à proximité du produit. Si l'organe de déconnexion est actionné manuellement, il doit garantir une déconnexion totale des générateurs, vis-à-vis des 3 conducteurs de phases + le conducteur de neutre du réseau électrique triphasé.

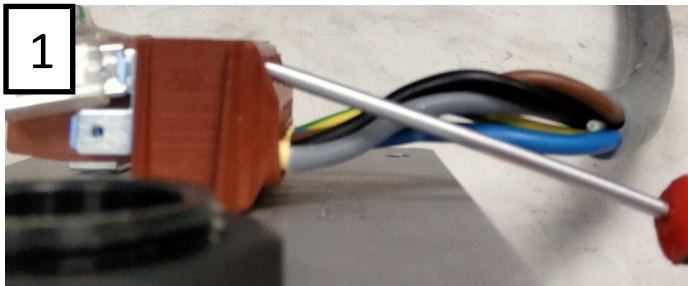
Raccordement du produit

Connections et raccordement du générateur :

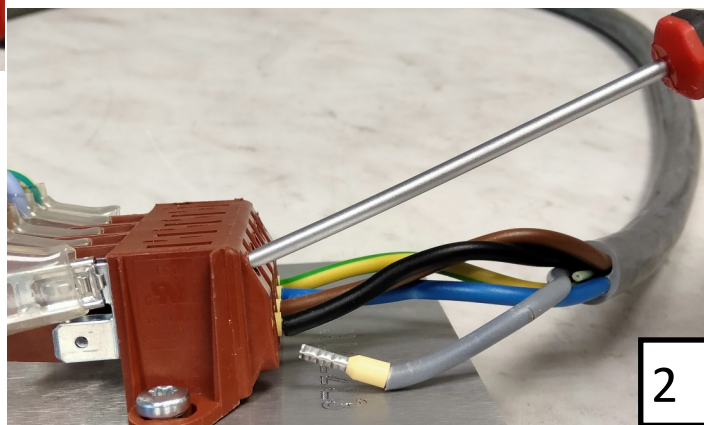
TECHNIQUE DE RACCORDEMENT

Pour pouvoir insérer et raccorder chaque conducteur dans le bornier :

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



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

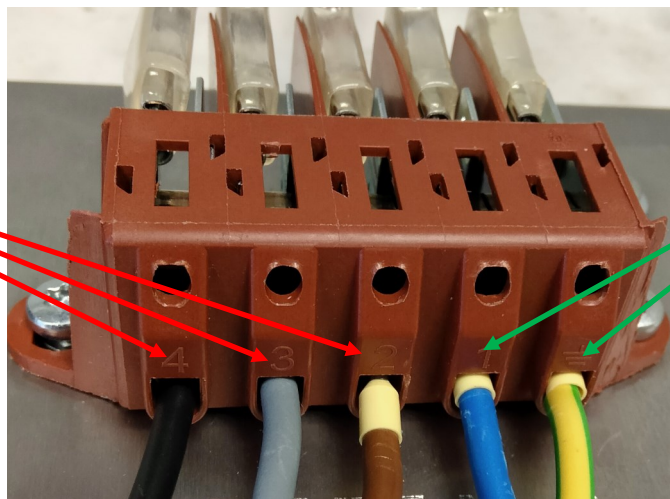


Répétez les étapes précédentes pour chaque fil à connecter



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

NON



OUI

Comment fonctionne votre appareil

FR

Utilisez votre appareil MO1i 8000 XL TRI en toute simplicité

Mise en marche de l'appareil, réglage de la puissance

Tournez le bouton de réglage et positionnez le hors de la zone « ARRET » vers le niveau de puissance souhaité.

L'afficheur affiche la valeur sélectionnée pour indiquer à l'utilisateur que le foyer est opérationnel et prêt à envoyer la puissance dans l'ustensile de grande taille.

Il y a 20 niveaux de puissance compris entre 1 et 20 qui correspondent à des niveaux de puissance compris entre **50W<Puissance<8000W**

Tant que l'ustensile compatible avec la technologie induction est posé sur le foyer, l'afficheur affiche en permanence le niveau souhaité. Il est possible à tout instant d'ajuster le niveau de puissance compris entre 50W<Puissance<8000W.

Dès que la casserole est retirée du foyer, l'afficheur indique l'absence de la casserole par un clignotement lumineux.

Si l'afficheur clignote lorsque l'ustensile recouvre le foyer: cela veut dire que:
SOIT: le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction

SOIT: Le diamètre de la casserole est trop petit pour être détecté

IMPORTANT: Le module XL de cuisson à induction est conçu pour fonctionner uniquement avec un ustensile de grande dimension. L'ustensile XL doit pouvoir recouvrir les 4 bobines positionnées sous la vitrocéramique du produit.

L'ustensile doit posséder un fond de diamètre de 500mm minimum.

ADVENTYS n'autorise pas que plusieurs ustensiles de plus petites tailles soient utilisés en même temps sur la vitrocéramique, même s'il sont détectés et qu'ils autorisent l'envoi de la puissance.

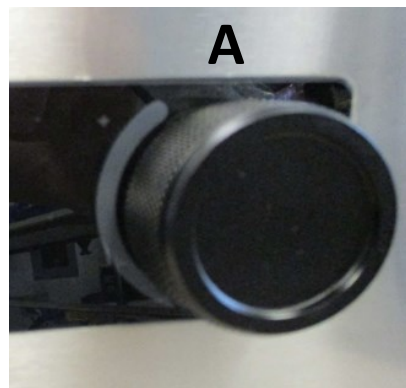
Le rayonnement magnétique émis par un inducteur qui ne serait pas recouvert correctement pourrait générer une émission rayonnée au dessus des limites autorisées par les normes en vigueur.

ES

EN

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil MO1i 8000 XL TRI en toute simplicité



Arrêt de l'appareil

Pour arrêter l'appareil, il suffit de positionner le bouton de réglage sur la position « ARRÊT ».

Affichage de messages 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 un arrêt forcé de l'appareil avec l'indication sur l'afficheur, d'un code erreur clignotant « Fx » ou « Hx ».

Les différents codes gérés par l'appareil sont listés dans le tableau ci-dessous.

DESIGNATION ERREUR	CODE SUR AFFICHEUR
Capteur T° vitro absent ou court-circuité	F1
Capteur T° électronique absent ou court-circuité	F2
Tension secteur triphasé hors tolérance	F3
Tension d'alimentation basse tension hors tolérance	F4
Capteur T° ambiante (interne au produit), absent ou court-circuité	F5
Erreur sur circuits électronique de commande des transistors de puissance	F6
Non-conformité SOFTWARE sur carte électronique de CONTROL	F7
Problèmes avec les ventilateurs (inversion polarité ou absence)	F8
Surchauffe Vitro	H1 ou H3
Surchauffe des circuits électroniques de puissance	H2 ou H4
Problème sur capteur de température sous la vitro	H5
Surchauffe de la température ambiante	H6

Affichage de messages spécifiques

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/ARRÊT.

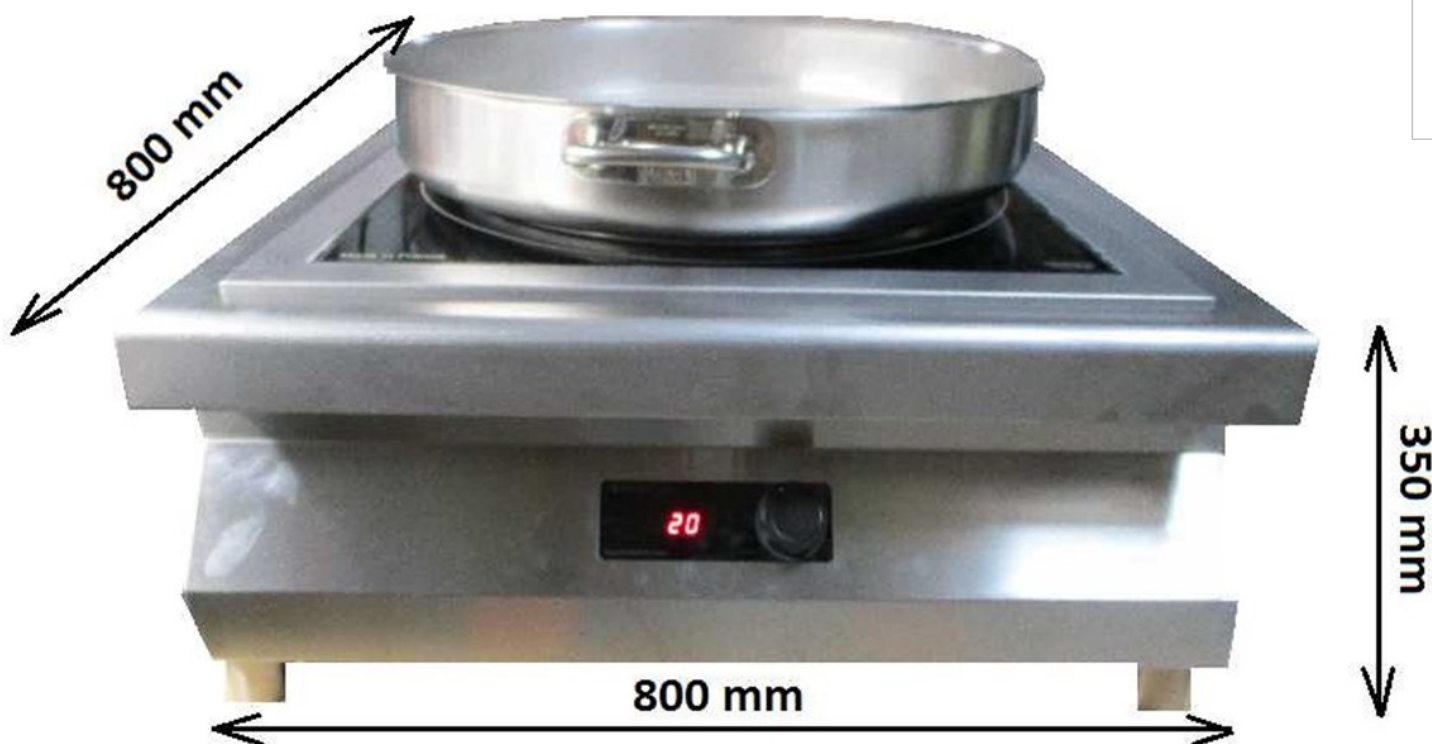
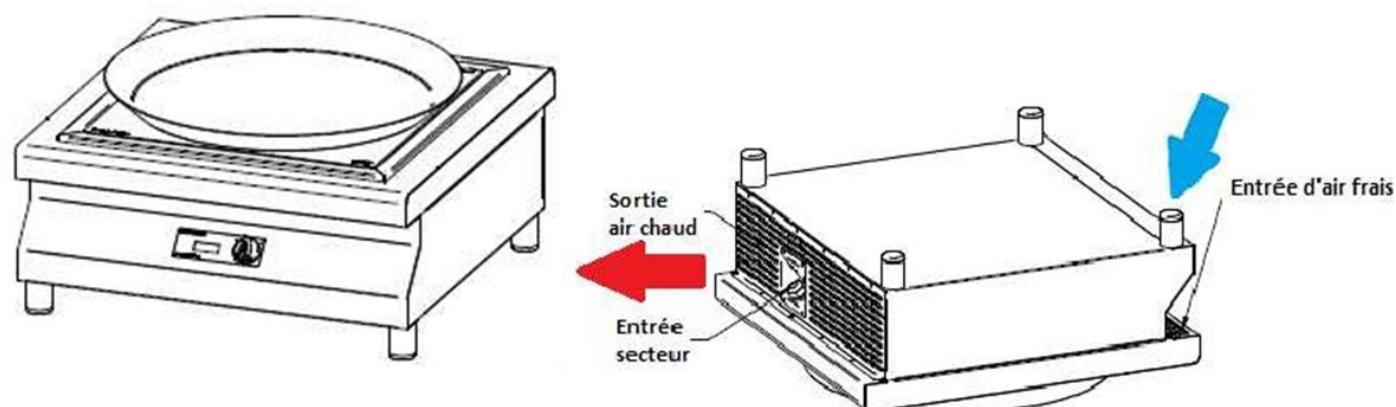
Si un code devenait permanent sans avoir la possibilité de l'annuler en essayant de redémarrer l'appareil, il convient de prendre contact avec le service SAV spécifié par le revendeur du produit.

Encombrement mécanique et installation

FR

ES

EN



Le module de cuisson induction MO1i 8000 XL peut être posé sur une table ou sur un soubassement spécifique disponible chez Adventys.

Il est nécessaire que l'air chaud qui ressort par l'arrière de l'appareil puisse s'évacuer librement. L'air chaud ne doit pas être confiné et ne doit pas s'accumuler sans pouvoir s'extraire.

En fonction de l'installation réalisée, il est recommandée de ne pas accoler l'arrière du module de cuisson contre un mur de manière à permettre l'évacuation de l'air chaud par le dessus.

Casserolerie

Votre appareil de cuisson à induction est conçu pour fonctionner exclusivement avec un ustensile de grande dimension dont le diamètre du fond est de 50mm minimum. ADVENTYS n'autorise pas l'utilisation de plusieurs petits récipients sur la grande zone de cuisson. Le respect des normes qui quantifient le champs électromagnétique émis par l'appareil impose de recouvrir la grande zone de cuisson avec un ustensile de grande dimension.

Le matériau de l'ustensile doit être compatible avec la technologie à induction. Il doit être en acier ou bien en inox ferrétique.

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'afficheur clignotera pour vous le signaler.



Des récipients en matière plastique n'ont pas à 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.

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.

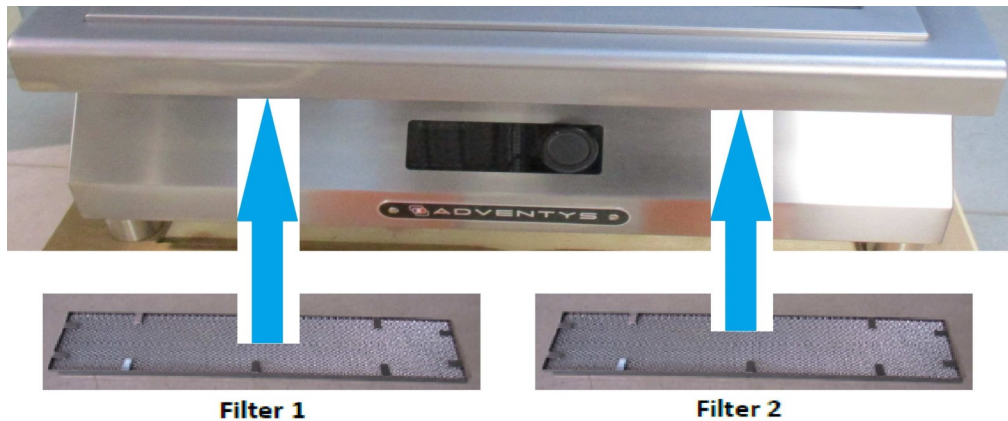
Comment préserver et entretenir votre appareil

FR

Les filtres à air positionnés à l'avant du module servent à filtrer l'air frais qui est indispensable pour refroidir les circuits électroniques et les inducteurs présents à l'intérieur du module. Les filtres doivent être nettoyés régulièrement à l'eau savonneuse ou au lave vaisselle afin de conserver une fiabilité et une performance toujours optimum.

Une fois les filtres à air nettoyés, il faut les remettre en place complètement secs avant toute nouvelle utilisation. Les filtres protègent votre appareil des poussières, des graisses et des éclaboussures et projections de toute nature.

ES



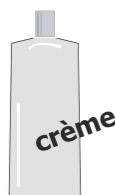
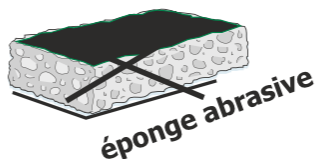
EN

Il est nécessaire de pousser manuellement vers le haut puis ensuite de faire glisser vers le bas pour pouvoir extraire successivement les 2 filtres à air.

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 :

ES

EN

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire?
A la mise en service, votre installation disjoncte.	Le branchement de votre appareil est défectueux	Débranchez l'appareil du réseau et vérifiez votre raccordement.
La ventilation continue plusieurs minutes après l'arrêt de votre appareil	Refroidissement de l'électronique	C'est normal
L'appareil ne fonctionne pas. Le voyant ou l'afficheur reste éteint	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique.
L'afficheur du niveau de puissance affiche un code d'erreur "Fx" ou "Hx"	Les circuits électroniques fonctionnent mal.	Débranchez et rebranchez votre appareil. Si le défaut ne disparaît pas, notez le type d'erreur qui est affiché et appelez votre Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement la zone de chauffe, l'afficheur continue de clignoter	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou bien son diamètre est trop petit	<i>Voir rubrique casseroles</i>
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 ½ heure avec une casserole remplie d'eau.

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, clivage, 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

*Módulo de cocina de inducción profesional
Con mando giratorio
MO1i 8000 XL TRI*

**Guía de uso e instalación para su
módulo de inducción**



Estimado cliente,

*Enhorabuena 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

Información técnica	15	
Declaración de Conformidad y Residuos y Precauciones de Instalación	15	A lo largo de la guía, este símbolo:
Guía para utilizar su aparato de cocina por inducción	16	
Conexión eléctrica y como funciona el dispositivo	17	
Dimensiones mecánicas e instalación	20	
Cacerolas recomendada	21	
Cómo conservar y mantener su electrodoméstico	22	
Pequeñas averías y remedios	24	Le informa de las instrucciones de seguridad
Garantía	25	



Informaciones técnicas

Modelo:	Módulo de inducción profesional con zona XL
Nombre:	MO1i 8000 XL TRI
Materiales:	Acero inoxidable y vitrocerámica
Potencia:	8000 vatios
Corriente:	Trifásico 360-440V / frecuencia 50Hz +/- 2% ou 60Hz +/-2%
Amperaje :	12A
Control :	Mando giratorio con encendido/apagado y 20 niveles de ajuste de potencia (50W à 8000W)
Dimensiones del producto:	L800 x p800 x h350mm
Dimensiones vitrocerámica:	594x 594mm x ép6mm
Diámetro del inductor:	4 bobinas colocadas debajo del área grande de 570mm de diámetro
Construcción	Módulo para colocar sobre una mesa o sobre una base opcional
Poids net du produit:	55 Kg
Peso máximo permitido sobre el producto 50kg	50kg

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 l'induction

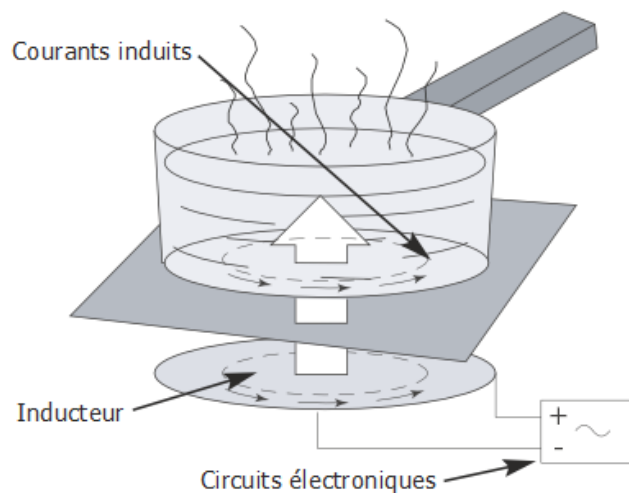
A la puesta en marcha del aparato, tan pronto como se selecciona un nivel de potencia, los circuitos electrónicos producen corrientes inducidas en el fondo del recipiente que devuelve instantáneamente el calor producido a los alimentos.

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

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

EN

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.

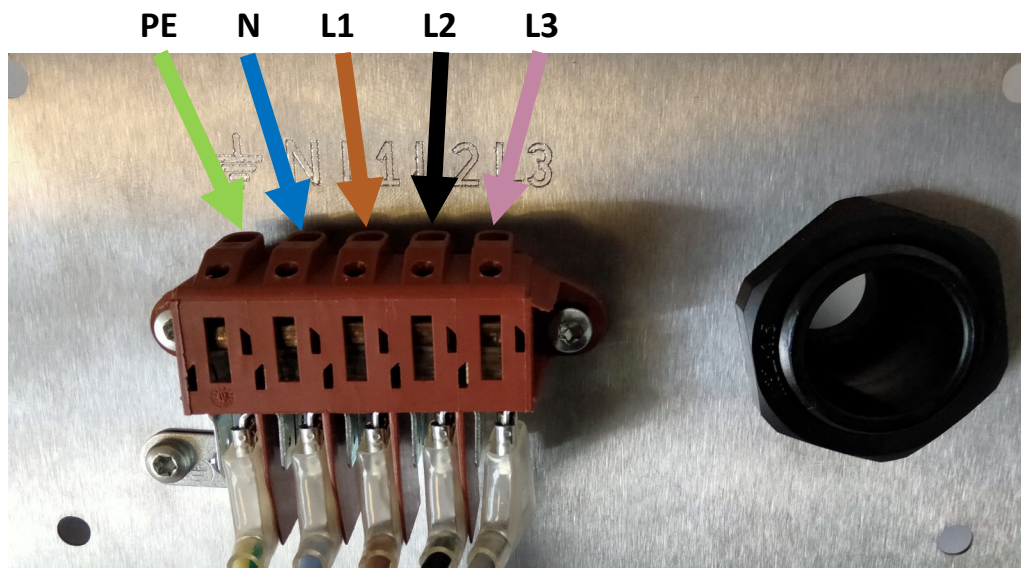
Su estufa de inducción no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Conexión eléctrica

Conexión del generador : Placa de conexión

En la parte trasera del generador

El bloque generador debe estar conectado a una línea de alimentación trifásica de 400V, 50 o 60Hz. La línea de alimentación debe tener 3 fases L1,2,3, un neutro N y una tierra PE. El neutro se utilizará exclusivamente para alimentar una turbina adicional bajo 230 VAC (si está conectada).



La conexión a la red eléctrica se realiza en la parte trasera del generador. Es deseable que los 5 conductores estén provistos de casquillos en sus extremos.



(!) Recomendamos el uso de un cable de alimentación H07RN-F-5G-2.5 (secciones de conductor de 2,5 mm²) Es imprescindible que la línea de alimentación utilizada esté protegida por un disyuntor diferencial de 30mA.



En el caso de que los bloques generadores deban desconectarse de la red eléctrica, es necesario prever un dispositivo de desconexión de la red accesible por el usuario, cerca del producto. Si el dispositivo de desconexión es accionado manualmente, debe garantizar la desconexión total de los generadores, frente a los conductores trifásicos + el conductor neutro de la red eléctrica trifásica.

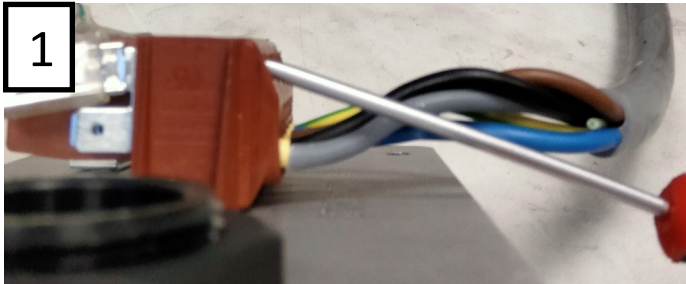
Raccordement du produit

Connexions et raccordement du générateur :

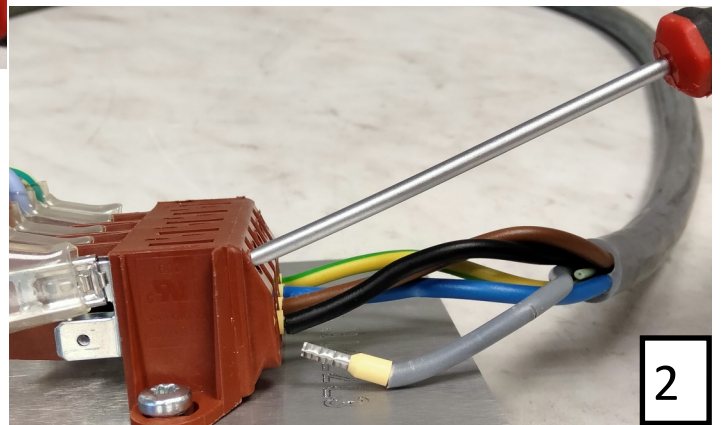
TECHNIQUE DE RACCORDEMENT

Pour pouvoir insérer et raccorder chaque conducteur dans le bornier :

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



- 2 / Lever ensuite le tournevis pour permettre l'abaissement de la mâchoire à ressort du contact du bornier.

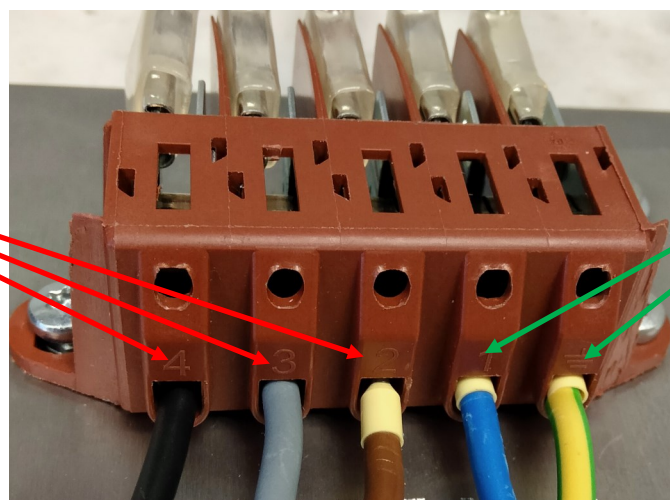


Répétez les étapes précédentes pour chaque fil à connecter



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

NON



OUI

Como funciona su dispositivo

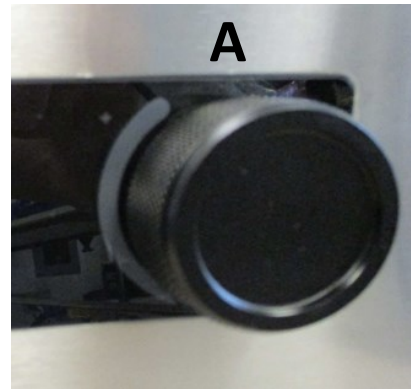
FR

ES

EN

Detener el producto

Para detener el dispositivo, simplemente gire la perilla de control a la posición "APAGADO".



Visualización de mensajes específicos

El dispositivo es completamente seguro. Realiza un control permanente de los valores de temperatura y otros varios parámetros eléctricos para garantizar al usuario el mejor nivel de rendimiento y seguridad en todo momento.

Si durante el uso, se detecta un estado operativo no conforme, puede haber un apagado forzado del dispositivo con la indicación en la pantalla de un código de error parpadeante "Fx" o "Hx". Los diferentes códigos gestionados por el dispositivo se enumeran en la siguiente tabla.

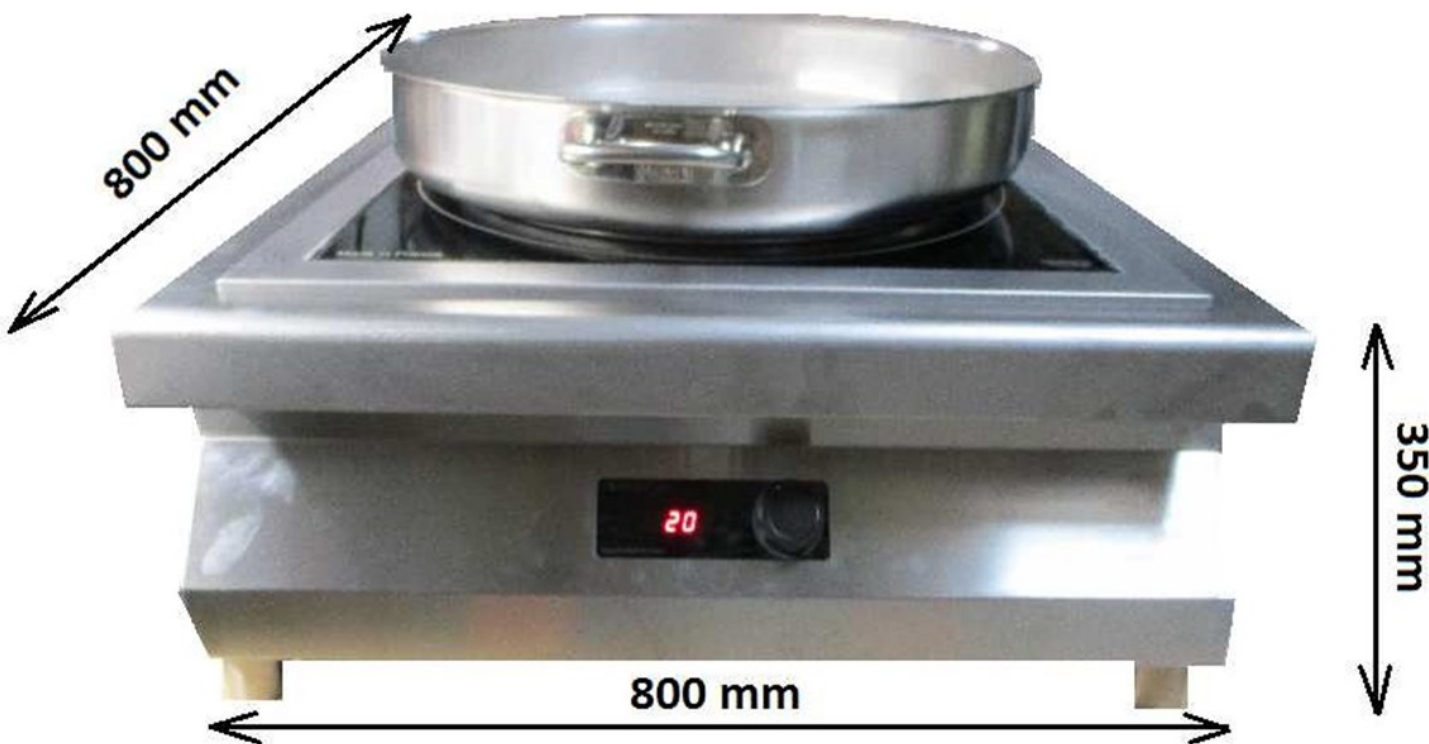
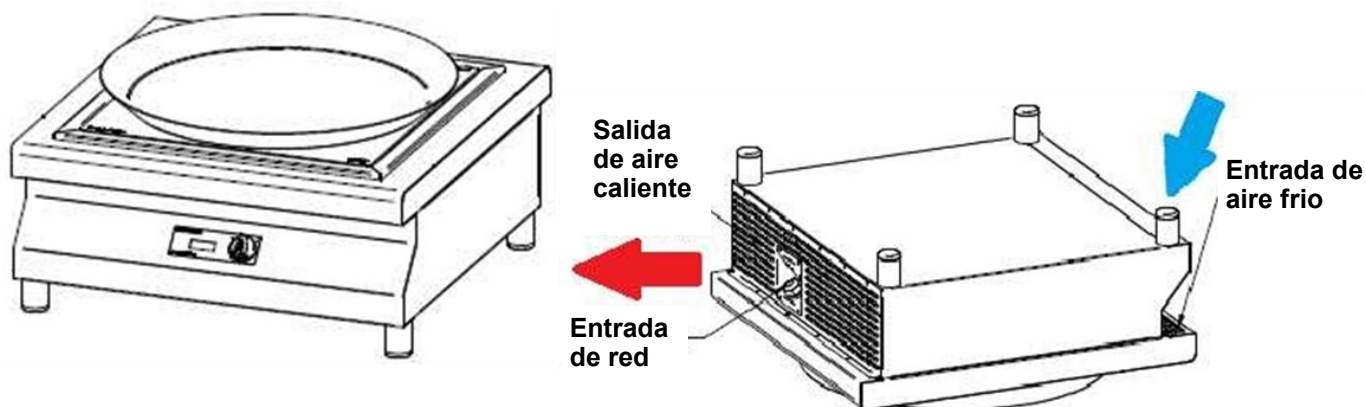
Error	Codigo en pantalla
Sensor de T° de la vitrocerámica ausente o en cortocircuito	F1
Sensor T° electrónico ausente o en cortocircuito	F2
Tensión de red trifásica fuera de tolerancia	F3
Tensión de alimentación de baja tensión fuera de tolerancia	F4
Sensor de temperatura ambiente (interno del producto), faltante o en cortocircuito	F5
Error en los circuitos electrónicos de control del transistor de potencia	F6
Incumplimiento del SOFTWARE en la tarjeta electrónica de control	F7
Problemas con los ventiladores (inversión de polaridad o ausencia)	F8
Sobrecalentamiento de la vitrocerámica	H1 ou H3
Sobrecalentamiento de circuitos electrónicos de potencia	H2 ou H4
Problema en sensor de temperatura debajo de la vitro	H5
Sobrecalentamiento de la temperatura ambiente	H6

Visualización de mensajes específicos

El código de error intermitente es efectivo siempre que el usuario no haya detenido el dispositivo por sí mismo y luego haya reiniciado un nuevo inicio, utilizando la tecla ON/OFF.

Si un código se vuelve permanente sin poder cancelarlo al intentar reiniciar el dispositivo, debe comunicarse con el servicio posventa especificado por el vendedor del producto.

Dimensiones mecánicas e instalación



El módulo de cocción por inducción MO1i 8000 XL se puede colocar sobre una mesa o sobre una base específica disponible en Adventys.

El aire caliente que sale por la parte trasera del aparato debe poder escapar libremente. El aire caliente no debe estar confinado y no debe acumularse sin poder extraerse.

Según la instalación realizada, se recomienda no apoyar la parte trasera del módulo de cocción contra una pared para permitir la salida de aire caliente por arriba.

Recomendación: Cacerolas

Su aparato de cocción por inducción está diseñado para funcionar exclusivamente con un utensilio grande con un diámetro inferior de al menos 50 mm. ADVENTYS no autoriza el uso de varios recipientes pequeños en la zona de cocción grande. El cumplimiento de las normas que cuantifican los campos electromagnéticos emitidos por el aparato requiere cubrir la gran zona de cocción con un utensilio de grandes dimensiones.

El material de los utensilios de cocina debe ser compatible con la tecnología de inducción. Debe ser de acero o acero inoxidable ferroso.

NOTA:

El vidrio, la cerámica o loza, el aluminio (sin fondo especial), el cobre y ciertos recipientes de acero inoxidable no magnéticos son incompatibles con la cocción por inducción.

La pantalla 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).

Todos estos defectos que no conducen a la falta de funcionamiento o la imposibilidad de uso, no entran dentro del alcance de la garantía.

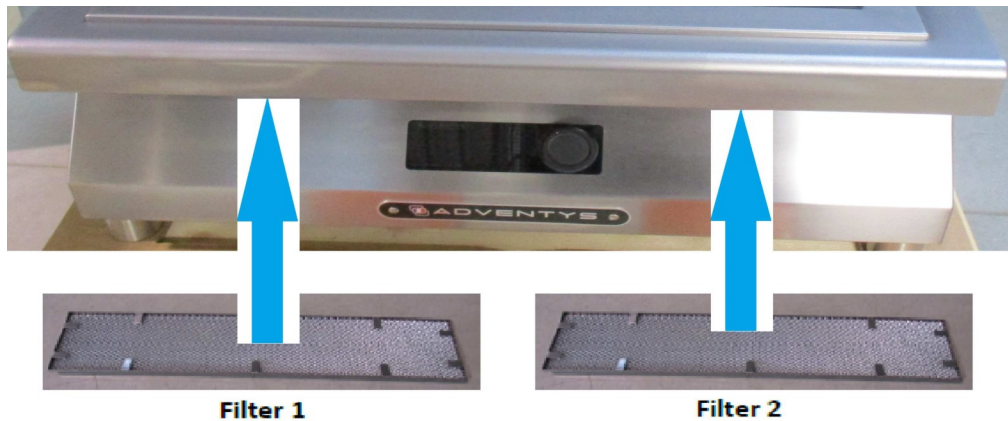


No se deben colocar objetos metálicos, como cubiertos, utensilios de cocina, etc., sobre las zonas de cocción, ya que podrían sobrecalentarse.

Como conservar y mantener su dispositivo

Los filtros de aire colocados en la parte frontal del módulo se utilizan para filtrar el aire fresco que es esencial para enfriar los circuitos electrónicos y los inductores presentes en el interior del módulo. Los filtros deben limpiarse periódicamente con agua jabonosa o en el lavavajillas para mantener una fiabilidad y un rendimiento óptimos.

Una vez que se hayan limpiado los filtros de aire, se deben volver a colocar completamente secos antes de cualquier uso posterior. Los filtros protegen tu dispositivo del polvo, la grasa y las salpicaduras y salpicaduras de todo tipo.



Es necesario empujar manualmente hacia arriba y luego deslizar hacia abajo para poder extraer sucesivamente los 2 filtros de aire.

Como mantener vuestro dispositivo

FR

ES

EN

Te das cuenta de que...	Posibles Causas	Que hay que hacer
En la puesta en marcha, su instalación se dispara.	La conexión de su dispositivo es defectuosa	Desconecte el dispositivo de la red y verifique su conexión.
La ventilación continúa durante varios minutos después de apagar el dispositivo	Refrigeración electrónica	Es normal
El dispositivo no funciona. El indicador o la pantalla permanece apagado	El dispositivo no está alimentado. La fuente de alimentación o la conexión están defectuosas.	Inspeccione los fusibles y el disyuntor de su instalación eléctrica
La pantalla de nivel de potencia muestra un código de error "Fx" o "Hx"	Los circuitos electrónicos están funcionando mal.	Desenchufe y vuelva a enchufar su dispositivo. Si el fallo no desaparece, anote el tipo de error que se muestra y llame a su Servicio de Asistencia Técnica.
Después de encender la zona de calentamiento, la pantalla continúa parpadeando	La sartén que está utilizando no es adecuada para cocinar por inducción o su diámetro es demasiado pequeño	Ver sección de caserolas
Las sartenes hacen ruido al cocinar	Es una vibración generada por el flujo de corriente en el recipiente.	Este fenómeno es normal con ciertos tipos de sartenes. No hay peligro para el dispositivo.
El aparato emite un olor durante la primera cocción	Nuevo dispositivo	Haga funcionar la chimenea durante ½ hora con una olla llena de agua.

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

FR

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, indíquelo 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.

ES

EN



Made In France

*Professional induction cooking module
With joystick control
MO1i 8000 XL TRI*

**User and installation guide for your
induction module**




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.



Summary

Technical information	27	Throughout this guide:
Declaration compliance	27	
How to use your hob safely	28	 Indicates important Safety information
Electrical connection and operating instruction	29	
Mechanical dimensions and installation	32	
Cookware	33	
How to maintain your hob	33	
Small problems and their remedies	36	
Guarantee	37	

Technical information

Model:	Professional induction cooking module with XL zone
Name	MO1i 8000 XL TRI
Materials:	INOX et vitroceramic
Power:	8000 Watts
Electrical mains:	Three-phase 360-440V / 50Hz +/- 2% ou 60Hz +/-2%
Current :	12A
Control :	Knob control panel - On/Off + 20 level of power (50W to 8000W)
Product dimensions:	L800 x p800 x h350mm
Cooking surface dimensions:	594x 594mm x ép6mm
Coil diameter:	4 coils located under the large zone of diameter 570mm
Net weight:	55 Kg
Maximum weight on the product	50kg

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 !

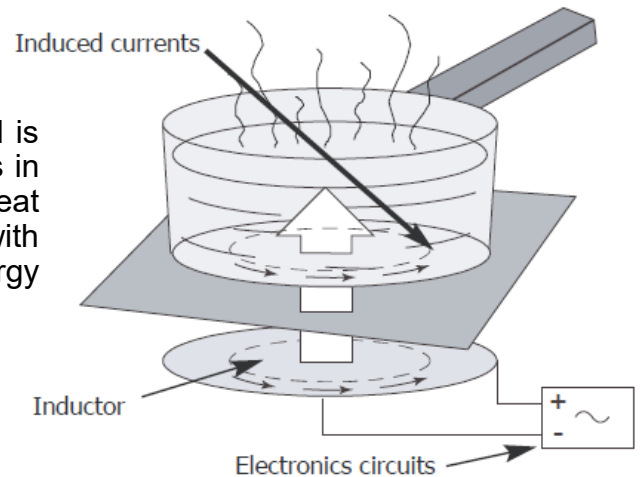
When destroying the appliance, local rules and the applicable regulations in your country or geographical zone must be adhered to.

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 ver 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 vitroc ceramic 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.

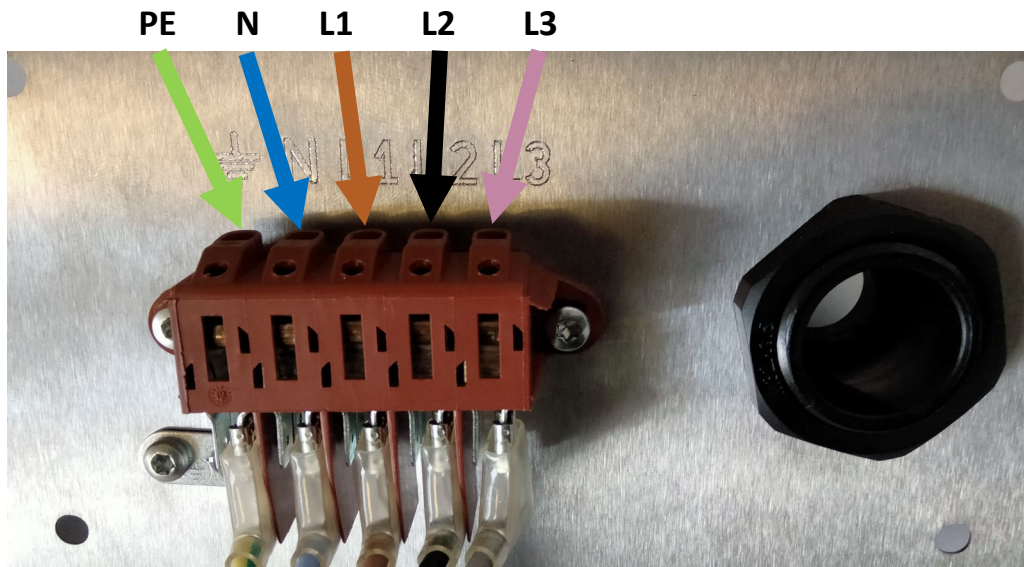
Electrical connection

Connections of the generator: Connection plate

At the back of the generator

The generator block must be connected to a 400V, 50 or 60Hz three-phase power supply line.

The power line must have 3 phases L1,2,3, a neutral N and an earth PE. The neutral will be used exclusively to supply an additional turbine under 230 V (if connected).



The mains supply connection is made at the back of the generator. It is desirable that the 5 conductors be fitted with ferrules at their ends.



(!) We recommend the use of an H07RN-F-5G-2.5 power cord (conductor cross-sections of 2.5mm²). It is essential that the power supply line used is protected by a 30mA differential circuit breaker.

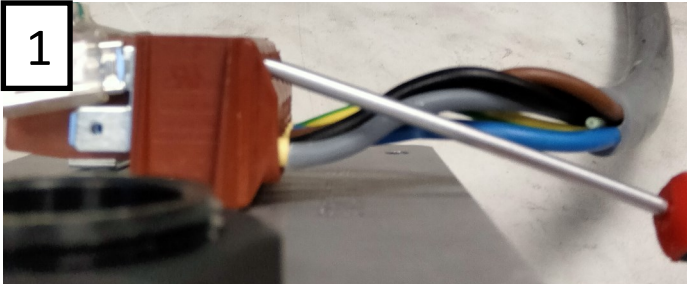


In the event that the generator blocks have to be disconnected from the electrical network, it is necessary to provide a mains disconnection device accessible by the user, near the product. If the disconnection device is operated manually, it must guarantee total disconnection of the generators, vis-à-vis the 3 phase conductors + the neutral conductor of the three-phase electrical network.

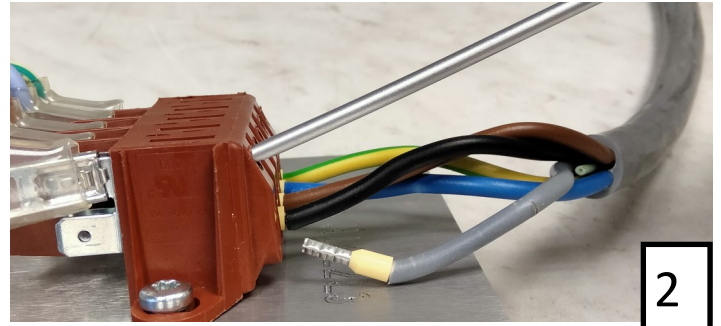
ELECTRICAL CONNECTION

To be able to insert and connect each conductor in the terminal block:

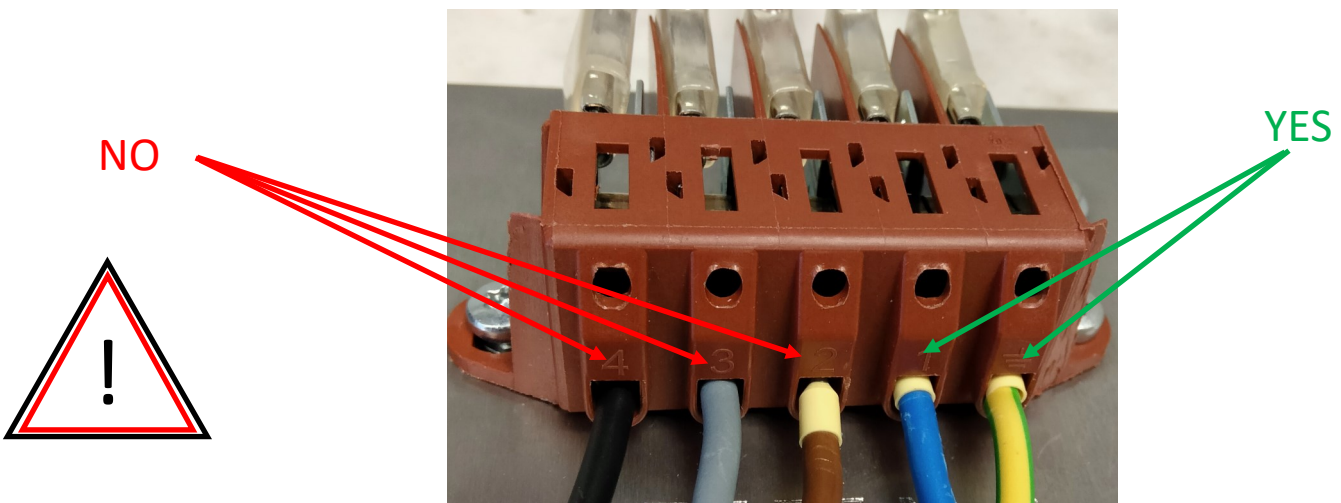
1 / Insert upwards the end of a flat screwdriver. The maximum diameter of the rod must be 4mm.



Repeat the previous steps for each wire to be connected



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



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

Ho

Switching on the device, adjusting the power

Turn the adjustment knob and position it outside the "OFF" zone to the desired power level. The display shows the selected value to indicate to the user that the hotplate is operational and ready to send power to the large utensil.

There are 20 power levels between 1 and 20 which correspond to power levels between $50W < Power < 8000W$.

As long as the utensil compatible with induction technology is placed on the cooking zone, the display permanently shows the desired level. It is possible at any time to adjust the power level between $50W < Power < 8000W$.

As soon as the pan is removed from the hotplate, the display indicates the absence of the pan by a flashing light.

If the display flashes when the cookware covers the hotplate: this means that:
OR: the material of the saucepan is incompatible with induction technology

EITHER: The diameter of the pan is too small to be detected

IMPORTANT: The XL induction cooking module is designed to operate only with a large cookware. The XL utensil must be able to cover the 4 coils positioned under the glass ceramic of the product.

The utensil must have a bottom diameter of at least 500mm.

ADVENTYS does not allow several smaller utensils to be used at the same time on the glass ceramic, even if they are detected and allow power to be sent.

The magnetic radiation emitted by an inducteur which would not be covered correctly could generate a radiated emission above the limits authorized by the standards in rigor.

Turning off the device

To turn off the unit, simply turn the control knob to the "OFF" position



Display of specific messages

The device is completely secure. It carries out a permanent control of the temperature values and several other electrical parameters in order to guarantee the user the best level of performance and safety at all times.

If during use, a non-compliant operating state is detected, there may be a forced shutdown of the device with the indication on the display of a flashing error code "Fx" or "Hx".

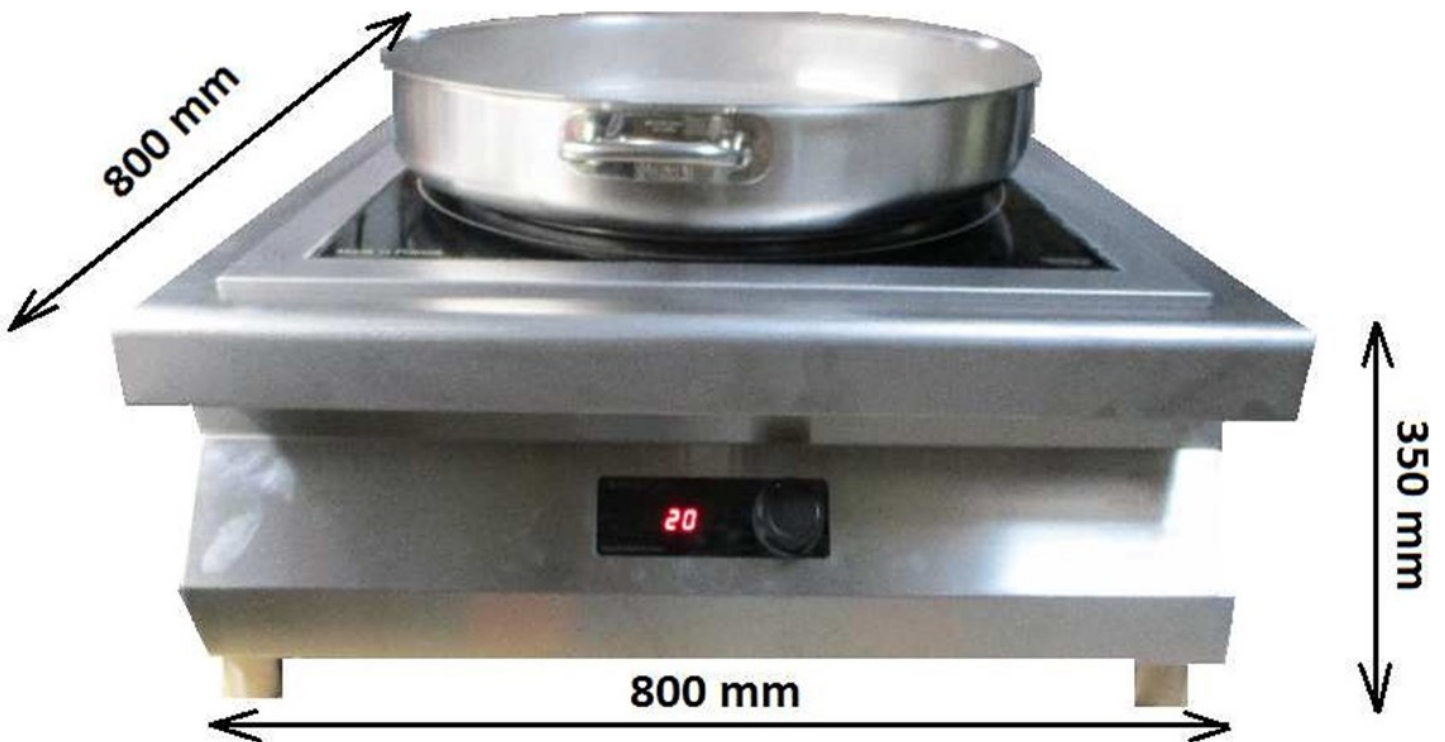
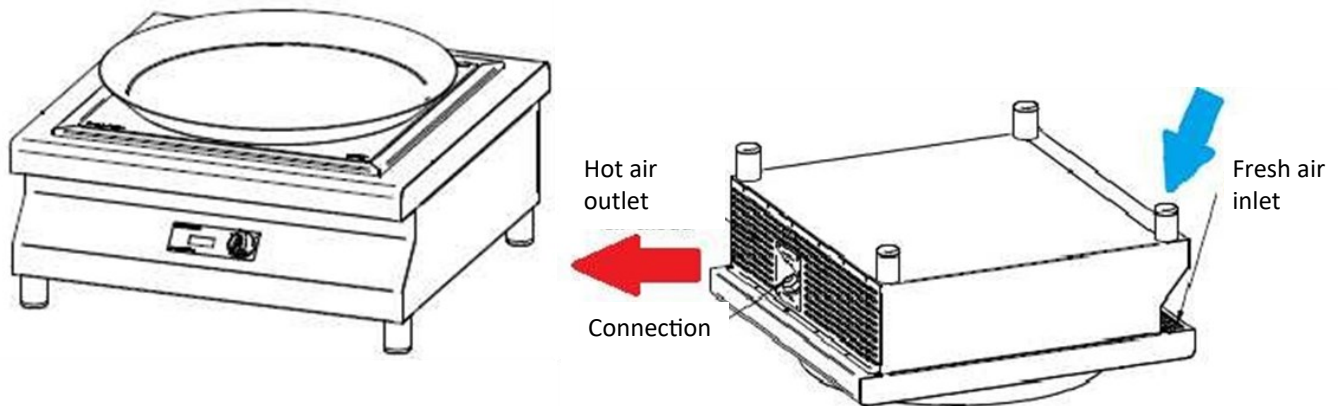
The different codes managed by the device are listed in the table below.

ERROR CODE ON DISPLAY	ERROR DESIGNATION
F1	Sensor vitro T°, short circuit or open circuit
F2	Sensor electronic T°, short circuit or open circuit
F3	3 phases line voltages out of range
F4	Power supplies out of ranges
F5	Sensor ambient T°, (inside the product), short circuit or open circuit
F6	Error with the control of the electronics components
F7	CONTROL board SOFTWARE unconformity
F8	Fans connection problems (fans absence or polarity inversion + with -)
H1 ou H3	Overheating under the vitro
H2 ou H4	Overheating of the power electronics components
H5	Problem with the vitro T° sensor under the vitro
H6	Overheating of the ambient temperature

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.

Mechanical dimensions and installation



The MO1i 8000 XL induction cooking module can be placed on a table or on a specific base available from Adventys.

The hot air coming out of the back of the appliance must be able to escape freely. Hot air must not be confined and must not accumulate without being able to extract itself.

Depending on the installation carried out, it is recommended not to lean the rear of the cooking module against a wall so as to allow hot air to escape from above.

Cookware

Your induction cooking appliance is designed to operate exclusively with a large utensil with a bottom diameter of at least 50mm. ADVENTYS does not authorize the use of several small containers on the large cooking zone. Compliance with the standards that quantify the electromagnetic fields emitted by the appliance requires covering the large cooking area with a large utensil.

The cookware material must be compatible with induction technology. It must be made of steel or ferrous stainless steel.

• 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 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.

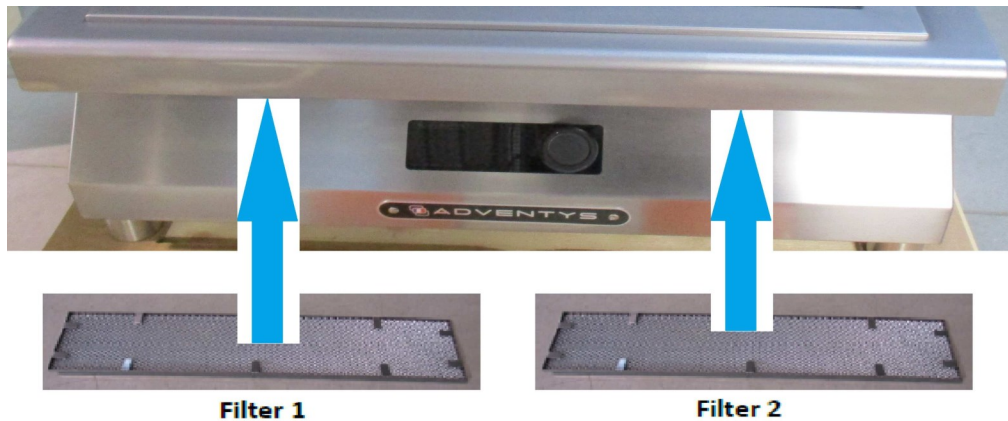


Do not leave metal cooking utensils, lids, knives or any other metal objects on the inductioncooking zone. These objects are liable to heat up if they remain too close to the magnetic field generated by the induction cooking zone.

How to maintain your hob

The air filters positioned at the front of the module are used to filter the fresh air which is essential to cool the electronic circuits and the inductors present inside the module. The filters must be cleaned regularly with soapy water or in the dishwasher in order to maintain optimum reliability and performance.

Once the air filters have been cleaned, they must be replaced completely dry before any further use. The filters protect your device from dust, grease and splashes and splashes of all kinds.



It is necessary to manually push upwards and then slide downwards to be able to successively extract the 2 air filters.

How to maintain your hob

FR

ES

EN

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 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 solicone (protective effect).	Special vitroceramic glass product



Powder



Abrasive sponge



Cream



Sanitary sponge special delicate dishes

Small problems and remedies

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

You notice that...	Possible causes	What should be done ?
When turning on, your installation trips.	The connection of your device is faulty	Disconnect the device from the network and check your connection
Ventilation continues for several minutes after your device is turned off	Electronics cooling	It 's normal
The device does not work. The indicator or display remains off	The device is not powered. Power supply or connection is faulty.	Inspect the fuses and the circuit breaker of your electrical installation.
The power level display shows an "Fx" or "Hx" error code	Electronic circuits are malfunctioning.	Unplug and replug your device. If the fault does not disappear, note the type of error displayed and call your After-Sales Service.
After switching on the heating zone, the display continues to flash	The pan you are using is not suitable for induction cooking or its diameter is too small	See pots and pans section
Pans make noise when cooking	It is a vibration generated by the flow of current in the container.	This phenomenon is normal with certain types of pans. There is no danger for the device.
The appliance emits an odor during the first cooking	New device	Operate the fireplace for ½ hour with a pan filled with water.

Guarantee

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