

Table à induction professionnel
MO2NL

**Guide d'utilisation et d'installation
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

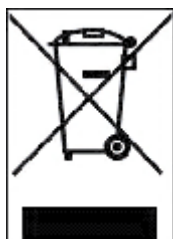
Modèle:	MO2NL
Nom:	Module 400 multi zone induction
Matériaux:	Inox et vitrocéramique
Puissance:	8000 ou 16000 W
Réseau électrique:	Triphasé 400V triphasé (Fonctionne entre 320 et 450V / 40 et 70Hz) Prévoir 2 arrivées électrique. MO2NL 16000 → 1 cordon H07RNF5G-2,5 de section 2,5mm ² MO2NL 8000 → 1 cordon H07RNF5G-1,5 de section 1,5mm ²
Courant :	12 A par phases pour MO2NL 8000 24 A par phases pour MO2NL 16000
Commande :	Codeur incrémental et afficheur 4 digits
Dimension Vitrocéramique:	320 x 640 x ép 6 mm

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:

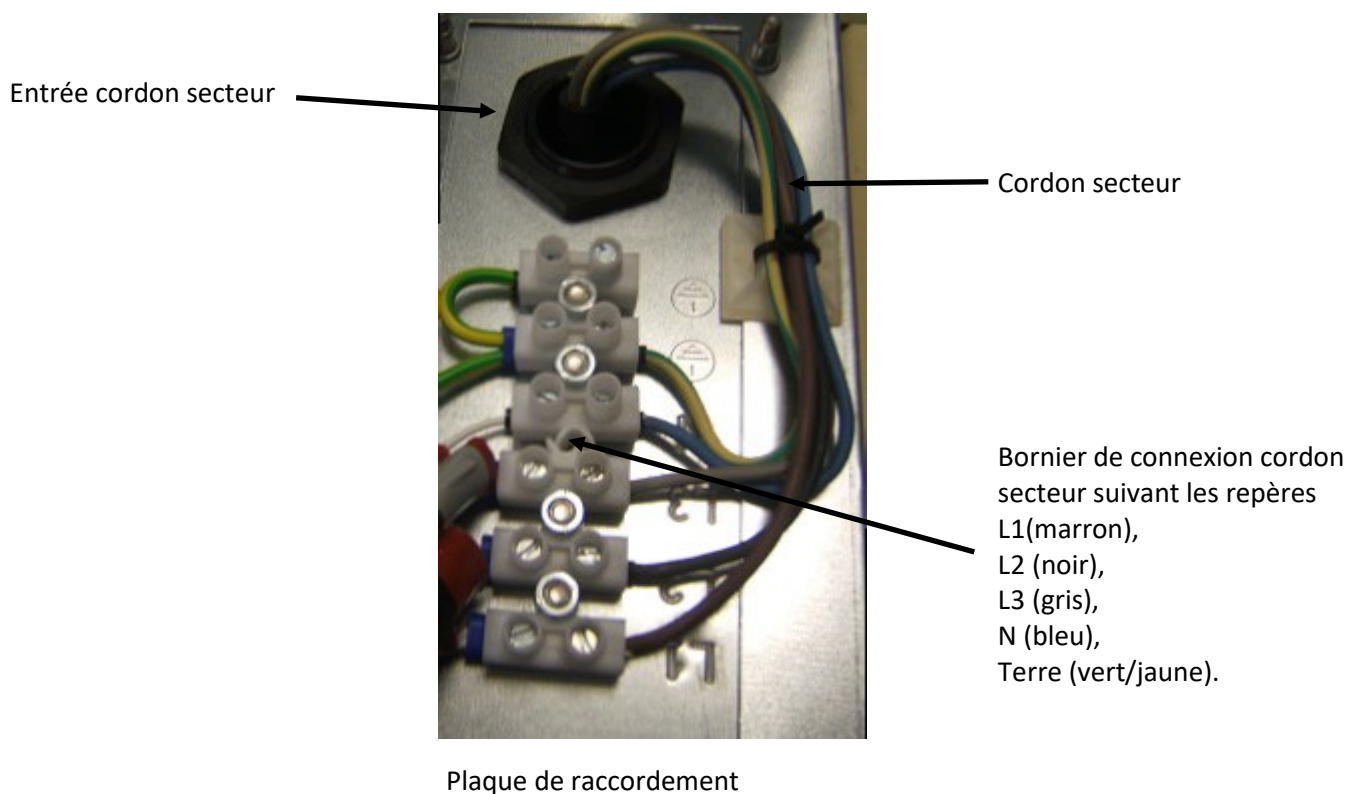
Pour éliminer tout risque lié à la destruction de l'appareil, débranchez-le du secteur et retirez le câble secteur de l'appareil.

NOTE!

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

Raccordement électrique

- Dévisser les 4 vis de la contre plaque, située sous l'appareil pour avoir accès au bornier de raccordement secteur.
- Préparer un cordon secteur 5 conducteurs équipés d'embouts de câblage.
- Passer le cordon à l'intérieur du serre câble et visser le serre câble pour bloquer le cordon secteur.
- Raccorder les 5 conducteurs du cordons secteur sur le bornier conformément au schéma ci-dessous.

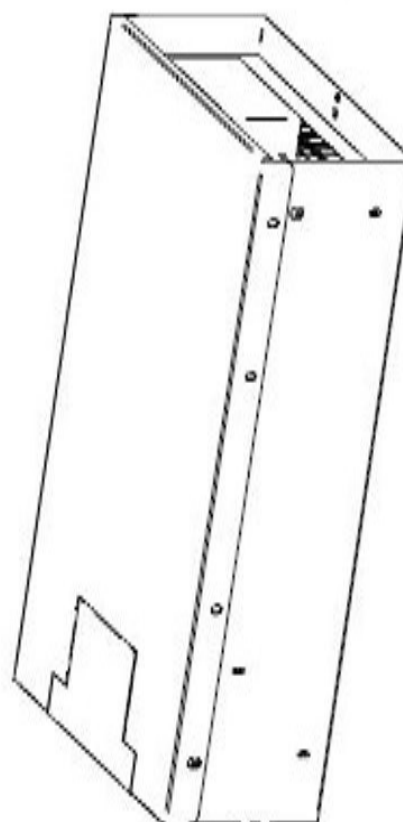
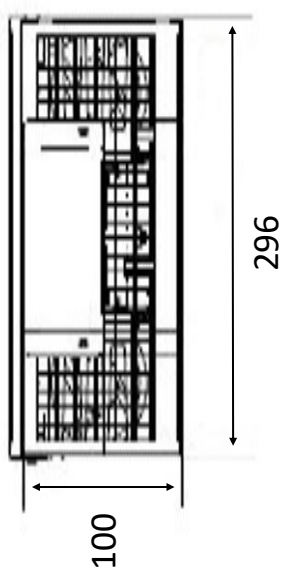
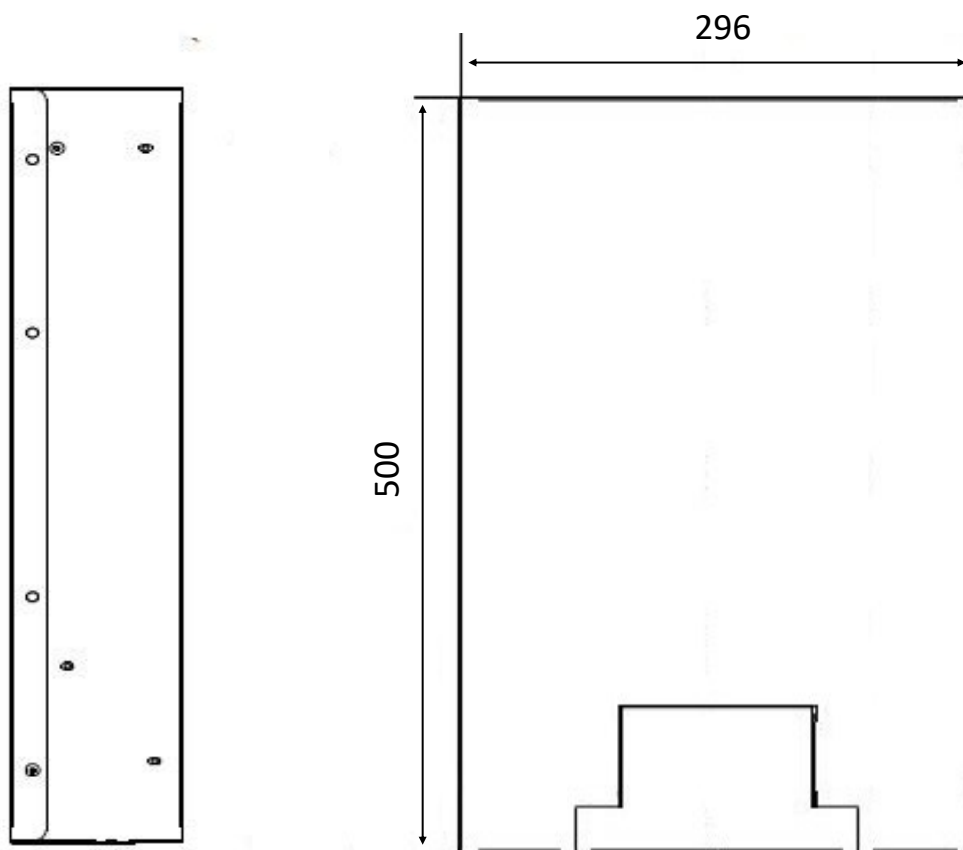


- Remettre en place la contre plaque de raccordement en revissant les 4 vis.
- Vous pouvez connecter le cordon secteur sur une prise secteur triphasé 400 V +/- 10% de votre installation électrique.

Rappel : MO2NL 16000 → 1 cordon H07RNF5G-2,5 de section 2,5mm²
 MO2NL 8000 → 1 cordon H07RNF5G-1,5 de section 1,5mm²

Installation du produit

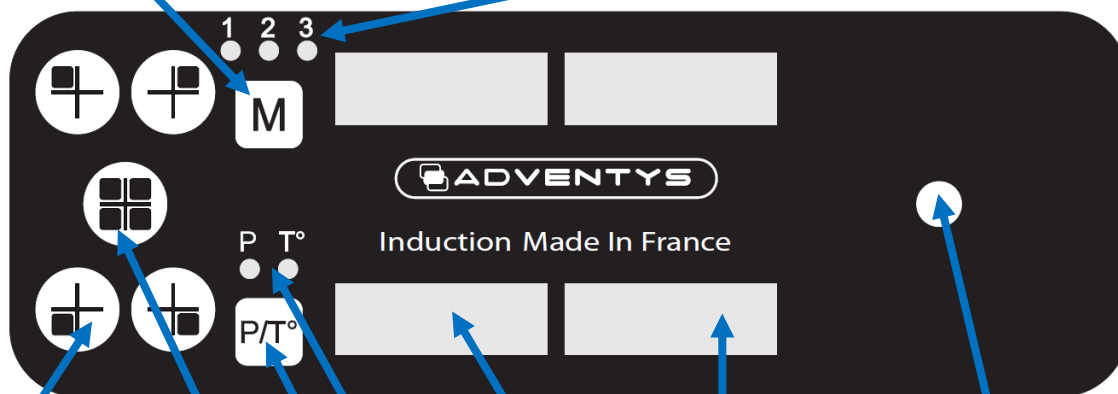
Dimensions des générateurs



1 touche MÉMOIRE:

Mémorisation ou appel de 1 programme parmi 3, pour l'ensemble des 4 foyers

3 LEDS pour indiquer le numéro de programme sélectionné



4 touches de SELECTION, des foyers (1 pour chaque foyer). Appuie court pour sélection et mise en marche et appuie long pour arrêt du foyer.

4 AFFICHEURS à 4 digits: Pour indiquer la valeur de puissance ou de température sélectionnée pour chaque foyer

1 CODEUR INCREMENTAL pour régler le foyer sélectionné (P ou T)

1 touche de SELECTION, GLOBALE des 4 foyers Appuie court pour sélection et mise en marche et appuie long pour arrêt des 4 foyers en même temps.

2 LEDS pour indiquer la sélection PUISSANCE ou TEMPERA-

1 touche de SELECTION, PUISSANCE OU TEMPERATURE pour le ou les foyers sélectionnés.

Pour sélectionner un foyer :

Faire un appuie court sur la touche SELECTION du ou des foyers souhaité(s). Un point lumineux en bas à droite du ou des afficheurs correspondants au foyer(s) s'allume durant 5s. Ceci correspondant au temps durant lequel il est possible de tourner le codeur incrémental pour régler le foyer(s) en puissance ou en température (en fonction de la sélection P/T). Au bout de 5s, le ou les foyers se désélectionnent automatiquement, les points lumineux s'éteignent pour l'indiquer et l'action sur le codeur incrémental n'est plus prise en compte.

Pour mémoriser une configuration :

Réglez les 4 foyers dans la configuration souhaitée puis appuyez durant 3 secondes sur la touche **M**. Les 3 leds vont alors clignoter, utilisez le codeur incrémental pour sélectionner une des 3 mémoires (1, 2 ou 3). Après 3 secondes sans action la led éclaire de manière fixe et votre configuration est enregistrée.

Pour appeler une configuration mémorisée:

Il vous suffit d'appuyer sur la touche M puis de sélectionner la configuration (1,2 ou 3) que vous souhaitez.

Pour éteindre un foyer :

Il suffit d'appuyer durant 3 secondes sur la touche correspondant au foyer. Ceci fonctionne aussi avec la touche de sélection GLOBALE des 4 foyers.

Comment fonctionne votre appareil

1-



Mise en route et réglage d'une zone :

Appuyer sur la touche SELECTION de la zone souhaitée puis utiliser la codeur incrémental pour régler la puissance ou la température désirée.

Vous avez un délais de 5 secondes après sélection de la zone pour commencer à tourner le codeur.

2-



Mise en route et réglage de plusieurs zones simultanément :

Appuyer sur les touches SELECTION des zones souhaitées puis utiliser le codeur incrémental pour régler la puissance ou la température désirée.

Vous avez un délais de 3 secondes après sélection des zones pour commencer à tourner le codeur.

3-



Sélectionner et régler les 4 zones simultanément :

Appuyer sur la touche de sélection GLOBALE des 4 zones puis utiliser le codeur incrémental pour régler la puissance ou la température souhaitée qui sera identique pour les 4 foyers.

Comment fonctionne votre appareil

4-



Passer au réglage en température :

Appuyer sur la touche SELECTION de la zone que vous souhaitez régler, puis appuyer sur la touche [P/T] puis utiliser le codeur pour sélectionner la température souhaitée.

Par défaut le réglage d'une zone se fait en puissance.

La led P ou T° vous indique le mode de réglage en cours : P pour puissance et T pour température.

5-



Enregistrer une configuration en mémoire:

Réglez chaque foyer dans une configuration que vous souhaitez mémoriser.

Appuyer sur la touche [M] de mémorisation durant 3 secondes jusqu'au clignotement des 3 leds.

Puis sélectionner à l'aide du codeur le programme mémoire souhaité (1 ou 2 ou 3).

Puis ensuite, sans action de votre part pendant 3 secondes la nouvelle configuration sera mémorisée.

6-



Appeler une configuration mémorisée:

Appuyez brièvement sur la touche de mémorisation [M] puis sélectionner avec le codeur incrémental un des 3 programmes mémorisés (1 ou 2 ou 3).

Puis ensuite, sans action de votre part pendant 3 secondes les réglages du programme mémorisé seront envoyés.

Comment fonctionne votre appareil

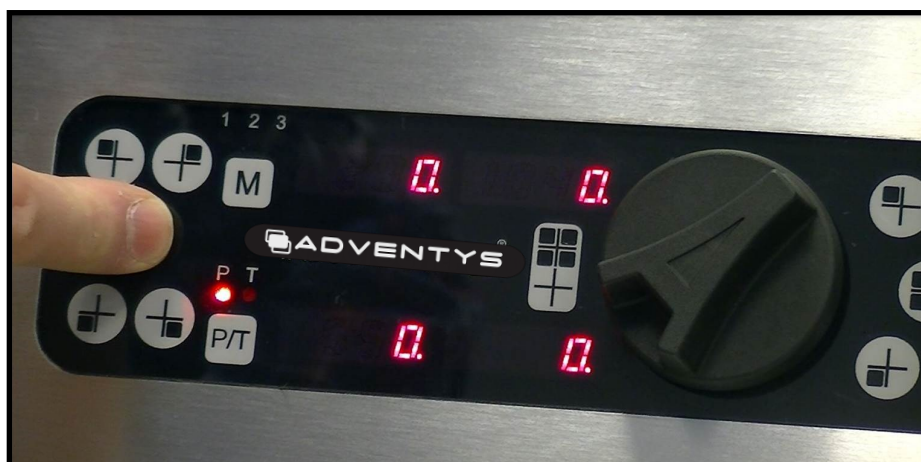
7-



Eteindre une zone :

Appuyer pendant 3 secondes sur la touche SELECTION de la zone que vous souhaitez éteindre.

8-



Eteindre les 4 zones simultanément :

Appuyer pendant 3 secondes sur la touche de sélection GLOBALE des 4 zones.



Pour une utilisation à puissance maximale de 4 zones simultanément, le diamètre du fond de votre casserole devra être de minimum 35 cm.

Comment fonctionne votre appareil

Principe de l'induction

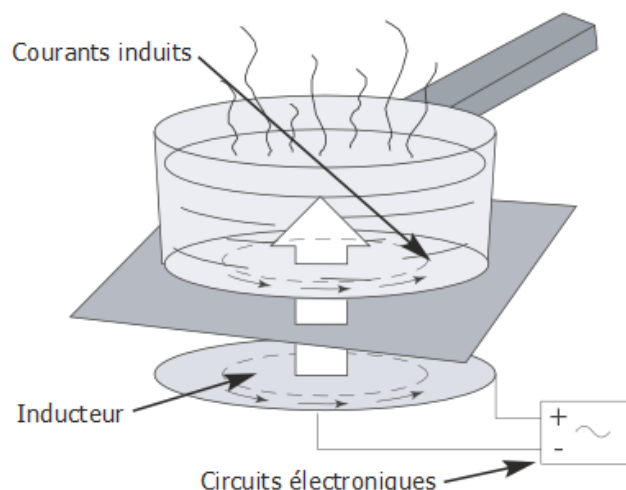
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

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

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants

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

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



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

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

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

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

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

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

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

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

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

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

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

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

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

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

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

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

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

Comment fonctionne votre appareil

Notre module MO2NL comporte 8 foyers réglables indépendamment en puissance ou en température. Chaque foyer est capable de fournir jusqu'à 2000 W de puissance, et il peut être réglé en température jusqu'à 250°C.

Il est possible d'utiliser 8 petites casseroles en même temps (1 petite casserole posée sur chaque foyer) avec des réglages de puissance et/ou de température différents au choix.

Il est également possible de poser une ou plusieurs grosses casseroles sur plusieurs foyers en même temps, en affectant un réglage identique global sur chaque foyers.

Réglage de la puissance pour chacun des 8 zones :

	MO2NL 8000	MO2NL 16000
Niveau	Puissance par zone (W)	Puissance par zone (W)
1	25	25
2	50	50
3	100	100
4	150	150
5	200	200
6	250	250
7	300	300
8	350	350
9	400	400
10	450	450
11	500	500
12	550	550
13	600	600
14	650	650
15	700	700
16	750	750
17	800	800
18	850	850
19	900	900
20	1000	1000
21		1100
22		1200
23		1300
24		1400
25		1500
26		1600
27		1700
28		1800
29		1900
30		2000

Réglage de la température au degré près pour chacun des 8 foyers :



Chaque foyer est réglable en température entre 30°C et 250°C par pas de 1°C.

(!) Pour l'utilisation optimum du mode de réglage en température, il est indispensable que le récipient recouvre une croix marquée sur la vitrocéramique, correspondant au foyer utilisé.

Comment fonctionne votre appareil

Affichage de message spécifique

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

Si en cours d'utilisation, un état de fonctionnement non conforme est décelé, il peut y avoir arrêt forcé de l'appareil avec l'indication sur l'afficheur du niveau de puissance, 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
Problème connexion ventilateurs (absence ventilateur ou inversion polarité)	F8
Surchauffe vitro	H1 ou H3
Surchauffe des circuits électroniques de puissance	H2
Problème sur capteur de température sous la vitro	H5
Surchauffe de la température ambiante	H6

Le code erreur clignotant est affiché tant que l'utilisateur n'a pas arrêté lui-même l'appareil et qu'il n'a pas relancé une nouvelle mise en marche, en utilisant la touche SELECTION / MARCHE du foyer concerné.

Si un code erreur restait affiché en permanence malgré plusieurs tentatives d'acquiescements successifs, il convient de prendre contact avec le service SAV.

Si le code erreur F8 s'affiche à la mise sous tension du bloc générateur, il indique un problème sur les ventilateurs.

Soit il y a non connexion (absence) de 1 ou plusieurs ventilateurs, soit il y a inversion de polarité, soit il y a surconsommation. Il convient de prendre contact avec le service SAV et de signaler l'erreur F8.

En attendant le verdict du constructeur, l'utilisateur a la possibilité d'inhiber l'erreur F8 et utiliser le produit dans un mode dégradé, jusqu'à la correction complète du problème.

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.

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.

Garantie

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

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

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

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

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

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

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

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

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



Made In France

Professional induction hob
MO2NL

**User and installation guide
for your induction cooking appliance**



Dear customer,

Congratulations on purchasing this ADVENTYS product.

It has been manufactured using the most up to date techniques and with modern and safe electrical and electronic elements.

Take some time to read this user guide before you start using this appliance.

Thank you for your trust.

Technical information

Model:	MO2NL
Name:	Multi zone induction modular 400
Materials:	Stainless steel and vitroceramic
Power:	8000 or 16000 W
Electrical network;	400V three-phase (Operates between 320 and 450V / 40 and 70Hz) Provide 2 electrical arrivals. 1 power cord H07RNF5G-1.5 with 1.5 mm ² for MO2NL 8000 1 power cord H07RNF5G-2.5 with 2.5 mm ² for MO2NL 16000
Current:	12 A per phase for MO2NL 8000 24 A per phase for MO2NL 16000
Command:	Incremental encoder and 4-digit display
Vitroceramic dimensions:	320 x 640 x thickness 6 mm

Conformity and waste declaration



This product conforms to current EC directives. We certify this point in the EC declaration of conformity. If necessary, we can send you the declaration of conformity in question.

This appliance's packaging materials may be recycled. Recycle them and help protect the environment by placing them in the municipal containers provided for this purpose.



When the appliance reaches the end of its useful life, it must be destroyed in accordance with current national waste elimination and recycling regulations. We recommend contacting a specialist waste elimination company.

WARNING:

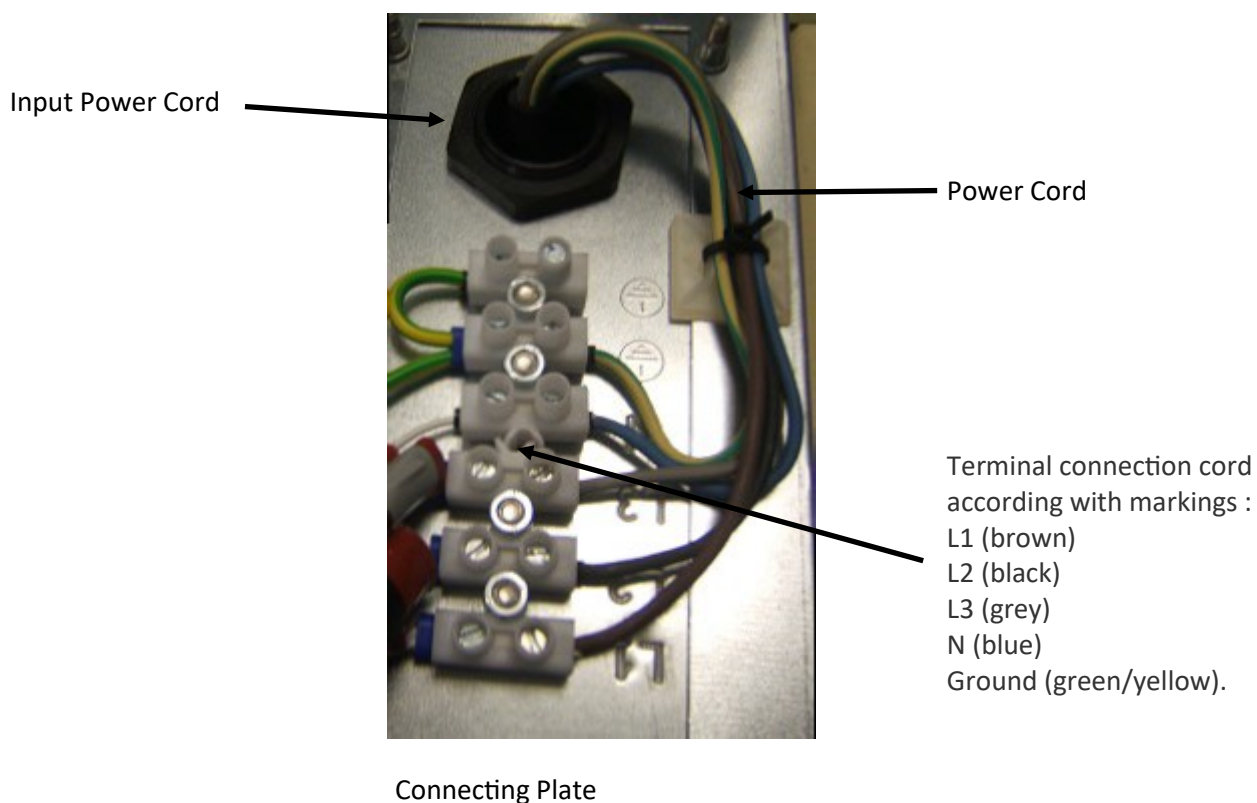
To eliminate any risks related to the destruction of the appliance, disconnect it from the mains and remove the mains cable from the appliance.

NOTE!

For the destruction of the appliance, respect the local decrees and the regulations which apply in your country or geographical zone.

Electrical connection

- Unscrew the 4 screws of the bottom plate, located under the unit to access the connection terminal block area.
- Prepare a sector cable equipped with 5 conductor caps wiring.
- Place the cord into the cable clamp and tighten the cable clamp to secure the power cords.
- Connect the 5 wires of the power cord to the terminal block in accordance with the following diagram.

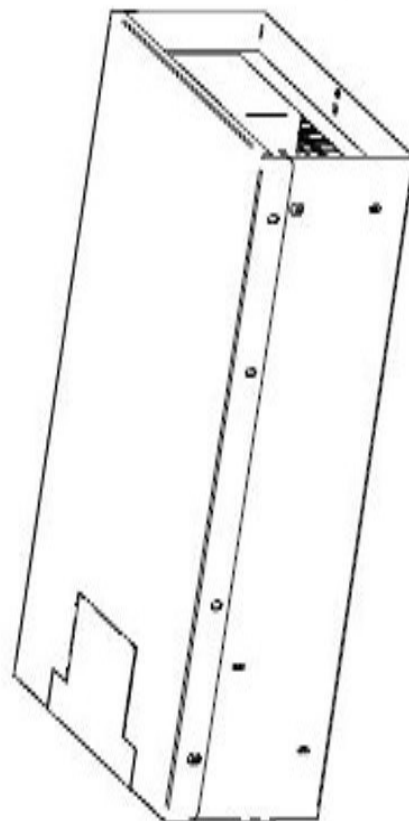
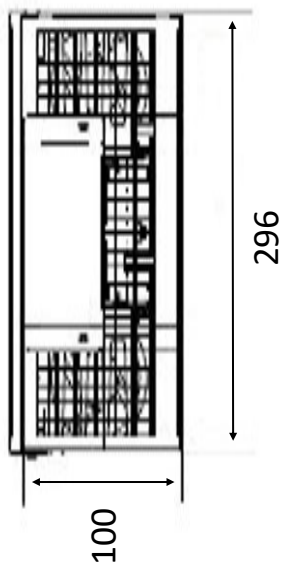
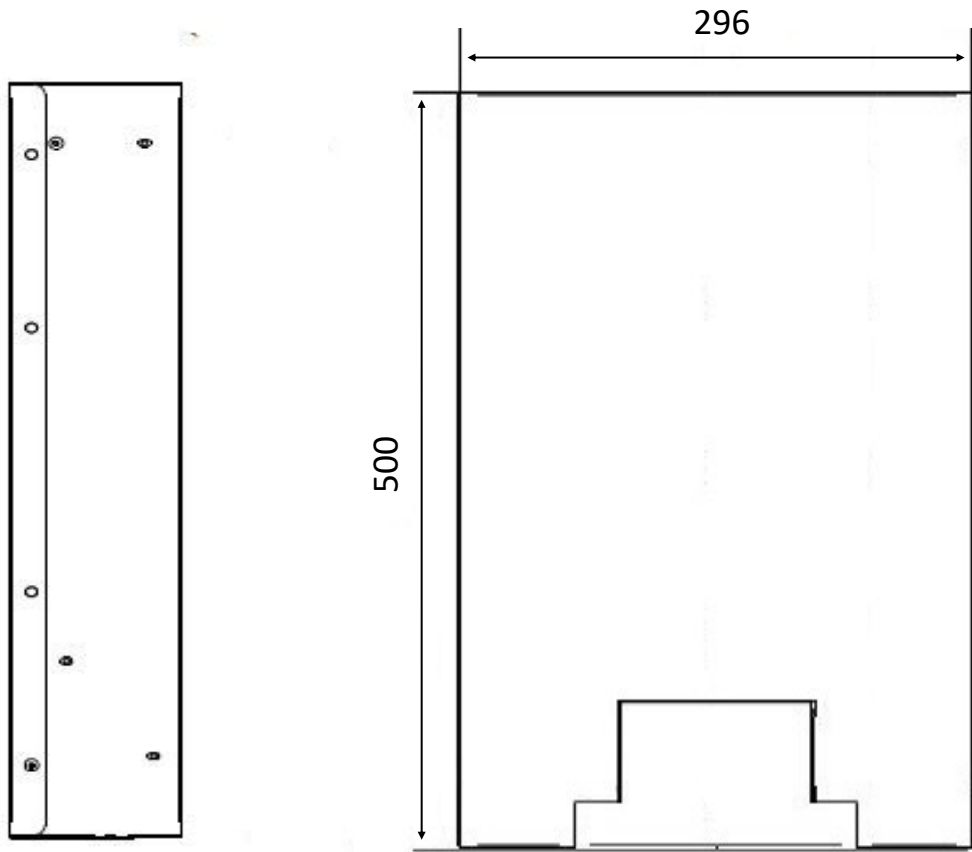


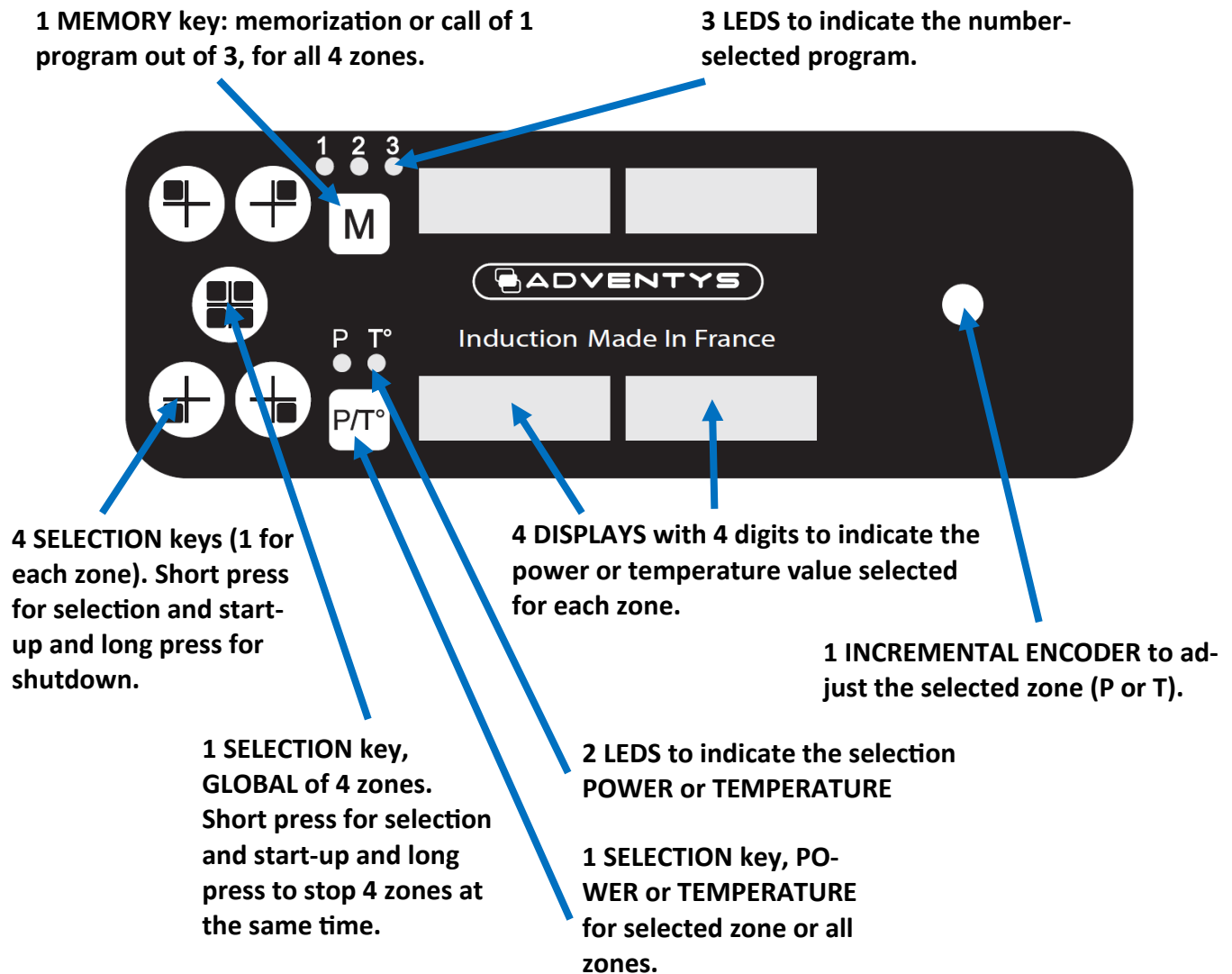
- Replace the bottom plate by screwing the 4 screws.
- You can connect the power cord to a standard three phase plug 400 V +/- 10% of your electrical installation.

Reminder : 1 power cord H07RNF5G-1.5 with 1.5 mm² for MO2NL 8000
 1 power cord H07RNF5G-2.5 with 2.5 mm² for MO2NL 16000

Product installation

Generator dimensions





To select a zone:

Short press on the SELECTION key on selected zone(s). A light point at the bottom right of the corresponding display(s) on the zone(s) lights for 5s. This corresponds to the time during which it is possible to turn the incremental encoder to adjust the zone(s) in power or temperature (depending on the selection P / T). After 5s, the zone(s) will automatically deselect itself, the light points will go out to indicate it and the action on the incremental encoder will no longer be taken into account.

To memorize a configuration:

Set the 4 zones in the desired configuration then press the **M** button for 3 seconds. The 3 leds will flash, use the incremental encoder to select one of the 3 memories (1, 2 or 3). After 3 seconds without any action the led lights up in a fixed way and your configuration is saved.

To call a stored configuration:

Just press the **M** key and then select the configuration (1,2 or 3) you want.

To turn off a zone:

Just press the button corresponding to the zone for 3 seconds. This also works with the GLOBAL selection key of the 4 zones.

How your device works

1-



Getting started and setting an area:

Press the SELECTION key of the desired zone then use the incremental encoder to set the desired power or temperature.

You have a delay of 5 seconds after selecting the zone to start turning the encoder.

2-



Start-up and adjustment of several zones simultaneously:

Press the SELECTION keys of the desired zones and then use the incremental encoder to adjust the desired power or temperature.

You have a delay of 3 seconds after selecting zones to begin turning the encoder.

3-



Select and adjust the 4 zones simultaneously:

Press the GLOBAL selection key of the 4 zones and then use the incremental encoder to set the desired power or temperature which will be identical for the 4 zones.

How your device works

4-



Switch to temperature setting:

Press the SELECTION key for the zone you want to adjust, then press the [P / T] key and then use the encoder to select the desired temperature. By default the setting of a zone is made in power.

The P or T ° led indicates the current setting mode: P for power and T for temperature.

5-



Save a configuration in memory:

Set each zone in a configuration you wish to memorize. Press the [M] key for 3 seconds until the 3 LEDs flash. Then select with the encoder the desired memory program (1 or 2 or 3). Then, without any action on your part for 3 seconds the new configuration will be memorized.

6-



Call a stored configuration:

Press the memory button [M] briefly and select with the incremental encoder one of the 3 stored programs (1 or 2 or 3). Then, without any action on your part for 3 seconds, the settings of the stored program will be sent.

How your device works

7-



Switch off an cooking zone:

Press the SELECTION key for 3 seconds for the zone you want to turn off.

8-



Switch off the 4 zones simultaneously:

Press for 3 seconds the GLOBAL selection key of the 4 zones.



To use your appliance at maximum power on 4 zones simultaneously, the diameter of the bottom of your pan should be at least 35 cm.

How does your appliance work?

Induction principle

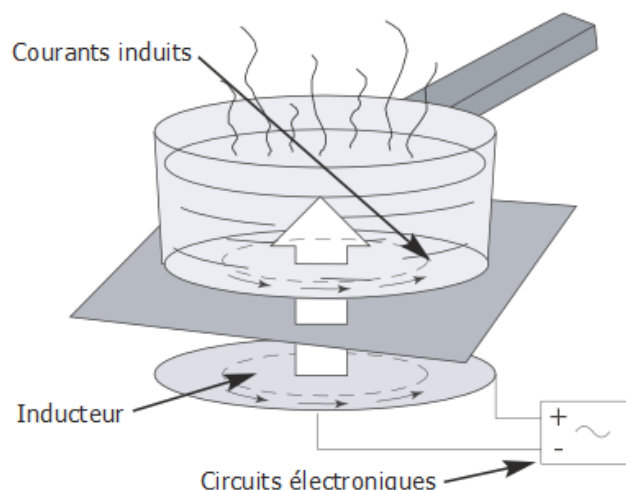
When the appliance is switched on, as soon as a power level is selected, the electronic circuits produce induced currents in the bottom of the container, which instantly directs the heat produced to the food.

The food is cooked with **practically no energy loss** and with a very high energy output.

For the attention of anyone who wears a cardiac pacemaker and active implants

The appliance's operation conforms to current electromagnetic interference standards. Your induction cooking appliance therefore fully meets legal requirements (89/336/EEC directives). It has been designed to not disrupt the operation of other electric appliances as long as they respect these same regulations.

Your induction cooking appliance generates magnetic fields in its immediate environment. To ensure there is no interference between your cooking appliance and a cardiac pacemaker, this pacemaker must be designed according to its own regulations. In this respect, we can only guarantee you the conformity of our own product. You may contact the manufacturer of your cardiac pacemaker or your doctor for information on its conformity or any incompatibilities.



Disconnect the appliance immediately if a crack appears in the surface of the glass to prevent any risk of electric shock.

To do so, remove the fuses or activate the circuit breaker.

Do not use your appliance again until you have replaced the vitroc ceramic glass.

The appliance must not be used to store anything.

Make sure that the power cable of an electric appliance which is connected to a plug near the appliance is not in contact with the cooking zones.

When cooking, never use tin foil and never place any products wrapped in tin foil or any frozen products in aluminium trays directly on the appliance.

The aluminium will melt and damage your appliance beyond repair.

Do not clean your appliance with a large volume of water. Use a little domestic alcohol.

Do not use a steam cleaner.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after sales department or someone with similar qualifications to prevent any danger.

This appliance is not intended to be used by anyone (including children) whose physical, sensory or mental capacities are impaired, or by anyone who does not have any experience or knowledge of it, unless they are monitored by someone responsible for their safety or have received instructions in how to use the appliance from them. Children must be supervised to make sure they do not play with the appliance.

When using the appliance, pay attention to any objects worn by the user such as rings, watches or similar objects which may heat up if they are placed very close to the cooking surface.

Only use containers of the type and size recommended.

Any repairs must be carried out only by people who have been trained or recommended by the manufacturer.

Make sure that the coating and surrounding areas do not contain any metal surfaces.

Your induction cooking hob is not intended to be used with an external timer or separate remote control system.

How your device works

The **NoLimit** has 8 independently adjustable zones in power or temperature. Each zone is capable of providing up to 2000 watts of power and it can be set to a temperature up to 250 ° C.

It is possible to use 8 small saucepans at the same time (1 small saucepan on each zone) with different power and / or temperature settings.

Power setting for each zones :

	MO2NL 8000	MO2NL 16000
Level	Power per zone (Watts)	Power per zone (Watts)
1	25	25
2	50	50
3	100	100
4	150	150
5	200	200
6	250	250
7	300	300
8	350	350
9	400	400
10	450	450
11	500	500
12	550	550
13	600	600
14	650	650
15	700	700
16	750	750
17	800	800
18	850	850
19	900	900
20	1000	1000
21		1100
22		1200
23		1300
24		1400
25		1500
26		1600
27		1700
28		1800
29		1900
30		2000

Setting the temperature to the nearest degree for each 8 zones



Each zone is adjustable in temperature between 30 ° C and 250 ° C in steps of 1 ° C.
(!) For the optimum use of the temperature control mode, it is essential that the pot/pan covers a cross marked on the glass-ceramic, corresponding to the zone used.

Induc-NoLimit
by ADVENTYS

How your device works

Specific message display

The device is perfectly secure. It constantly monitors temperature values and several other electrical parameters to guarantee the user the highest level of performance and safety at all times.

If during use an incorrect operating status is detected, there may be forced shutdown of the device with the indication on the power level display, a flashing error code "Fx" or "hx".

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

ERROR DESIGNATION	CODE ON DISPLAY
T ° vitro sensor missing or short-circuited	F1
Electronic T ° sensor missing or short-circuited	F2
Three-phase mains voltage out of tolerance	F3
Low voltage supply voltage out of tolerance	F4
Room temperature sensor (internal to the product) missing or short-circuited	F5
Error on control electronics of power transistors	F6
Problem connecting fans (lack of fan or reverse polarity)	F8
Overheating vitro	H1 or H3
Overheating of electronic power circuits	H2
Problem on temperature sensor under the vitro	H5
Overheating of the ambient temperature	H6

The flashing error code is displayed as long as the user has not stopped the unit himself and has not restarted a new start, by using the SELECTION / ON key of the relevant fireplace.

If an error code remains permanently displayed despite several successive acknowledgment attempts, contact the service department.

If error code F8 is displayed when the generator block is turned on, it indicates a problem with the fans.

Either there is no connection (absence) of 1 or more fans, or there is reverse polarity, or there is overconsumption. You should contact the after-sales service and report error F8.

Pending the verdict of the manufacturer, the user has the opportunity to inhibit the error F8 and use the product in a degraded mode, until the complete correction of the problem.

Pot types

Your induction cooking appliance is able to recognise most containers.

Container test: place your container on the burner and place a power level: if **the indicator remains steady**, your container is **compatible**; if it **flashes**, your container is **not recognised and cannot be used**.

You may also use a magnet: if it "catches" onto the bottom of the container, it is compatible with induction technology.

The following containers are induction-compatible:

- **Enamel steel containers** with or without non-stick coating.
- **Cast iron containers** with or without enamel base. An enamel base presents your appliance's glass top from being scratched.

- **Stainless steel containers** suitable for induction. Most stainless steel containers are suitable if they pass the container test.

- **Special base aluminium containers.**

- **NOTE**

Containers made of glass, ceramic or earthenware, aluminium (without special base) and copper and certain non-magnetic stainless steel containers are incompatible with induction cooking.

The selected power level indicator will flash to indicate it to you.



Plastic containers must not be placed on hot surfaces.

How can you preserve and maintain your ap-

Prevent containers from rubbing the top of the appliance.

Do not leave empty containers on the burner.

Do not heat up closed tins of food as they may explode.

Do not pre-heat food on a maximum power level when using a container with a non-stick internal coating (such as Teflon) with no or very little oil or fat.

All of these faults which do not stop the appliance from operating or prevent it from being used are not covered by the warranty.



Metal objects such as cutlery, cooking utensils and so on must not be placed on the cooking zones as they may heat up.

Warranty

To benefit from your hob's warranty, do not forget to keep a receipt of your date of purchase. Modifications or interventions such as drilling, welding, crimping, clinching and so on are not authorised and will void the manufacturer's warranty.

Any interventions due to installation or use which does not comply with the requirements in this manual will be rejected under the manufacturer's warranty, which will then be voided.

The manufacturer's warranty is depending on the product and its mechanical and electrical characteristics not being modified.

Appearance faults caused by the use of abrasive products or containers rubbing on the vitroceramic top which do not stop the appliance from operating or prevent it from being used are not covered by the warranty.

All repairs must be carried out by a qualified technician.

Only distributors of our brand:

- **KNOW YOUR APPLIANCE AND ITS OPERATION PERFECTLY.**
- **APPLY OUR ADJUSTMENT, SERVICING AND REPAIR METHODS IN FULL.**
- **USE ORIGINAL PARTS EXCLUSIVELY.**

If you have a complaint or want to order spare parts from your distributor, provide them with the full reference of your appliance (type of appliance and serial number). These details appear on the information plate attached under the appliance's metal unit.

The descriptions and characteristics provided in this "booklet" are given for information purposes only and are non-binding. In fact, as we set great store on the quality of our products, we reserve the right to make any modifications or improvements necessary without notice.

Original parts: during a servicing operation, ask your vendor for only certified original parts to be used.



Made In France

*Profi-Induktionskochfeld
MO2NL*

**Bedienungs- und Montageanleitung
für Ihr Induktionskochfeld**



Verehrte Kundin, verehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses ADVENTYS Produktes.

Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik und mit den modernstelektrischen 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

Modell:	MO2NL
Name:	Modul 400 Mehrzoneninduktion
Material:	Edelstahl und Glaskeramik
Leistung:	8000 oder 16000 W
Stromversorgung:	Dreiphasig 400V dreiphasig (Betrieb zwischen 320 und 450V / 40 und 70Hz) Stellen Sie 2 elektrische Ankünfte zur Verfügung. MO2NL 8000 : 1 Netzkabel H07RNF5G-1.5 mit je 1.5mm ² MO2NL 16000 : 1 Netzkabel H07RNF5G-2.5 mit je 2.5mm ²
Stromstärke:	12 A pro Phase for MO2NL 8000 24 A pro Phase for MO2NL 16000
Bedienung:	Inkrementalgeber und 4-stellige Anzeige
Abmessungen Glaskeramikplatte:	320 x 640 x Dicke 6 mm

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:

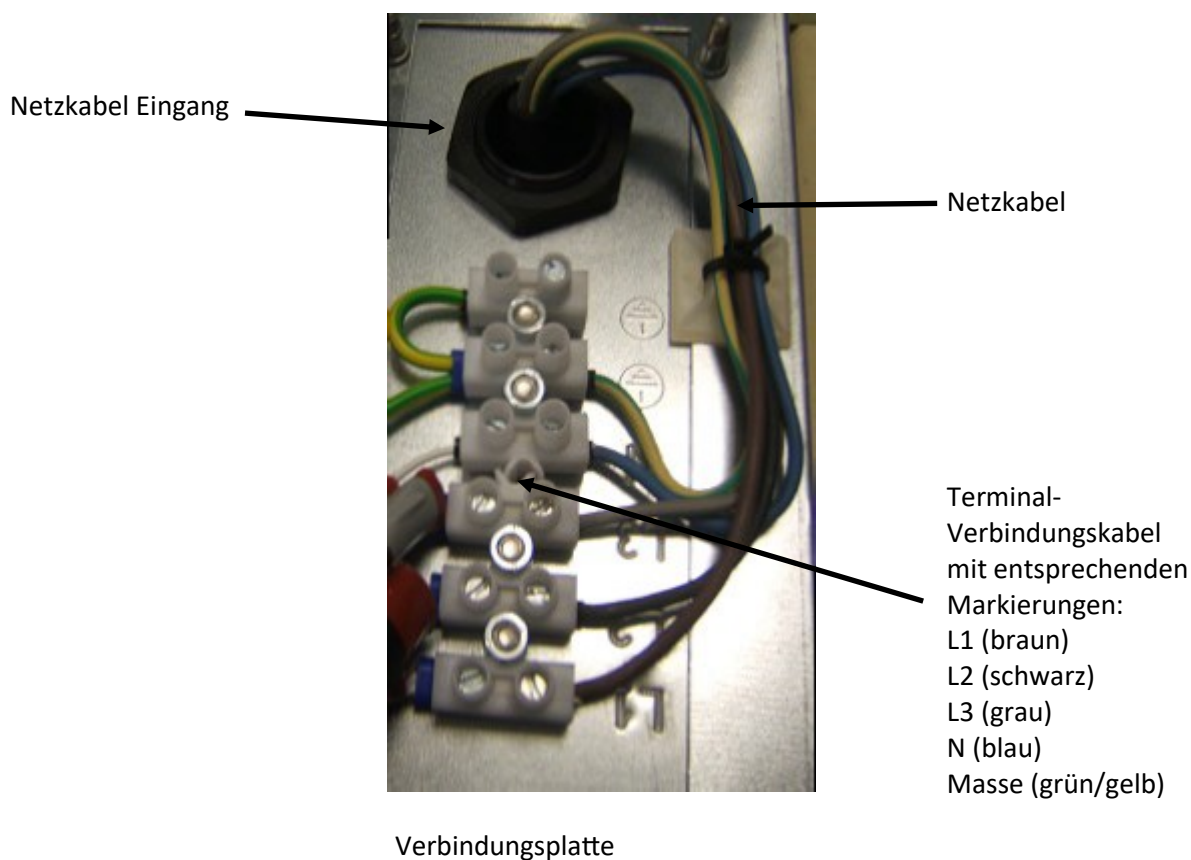
Um Gefahren im Zusammenhang mit der Zerstörung des Geräts vorzubeugen, trennen Sie das Gerät vom Netz und ziehen das Netzkabel vom Gerät ab.

HINWEIS!

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

Elektrische Verbindung

- Lösen Sie die 4 Schrauben der Bodenplatte, die sich unter dem Gerät befindet, um Zugang zu den Anschlussklemmen zu erhalten.
- Bereiten Sie ein Sekorkabel mit 5 Leiterkappen vor.
- Stecken Sie das Kabel in die Kabelklemme und ziehen Sie die Kabelklemme fest, um das Netzkabel zu sichern.
- Schließen Sie die 5 Drähte des Netzkabels gemäß der folgenden Abbildung an die Klemmenleiste an.

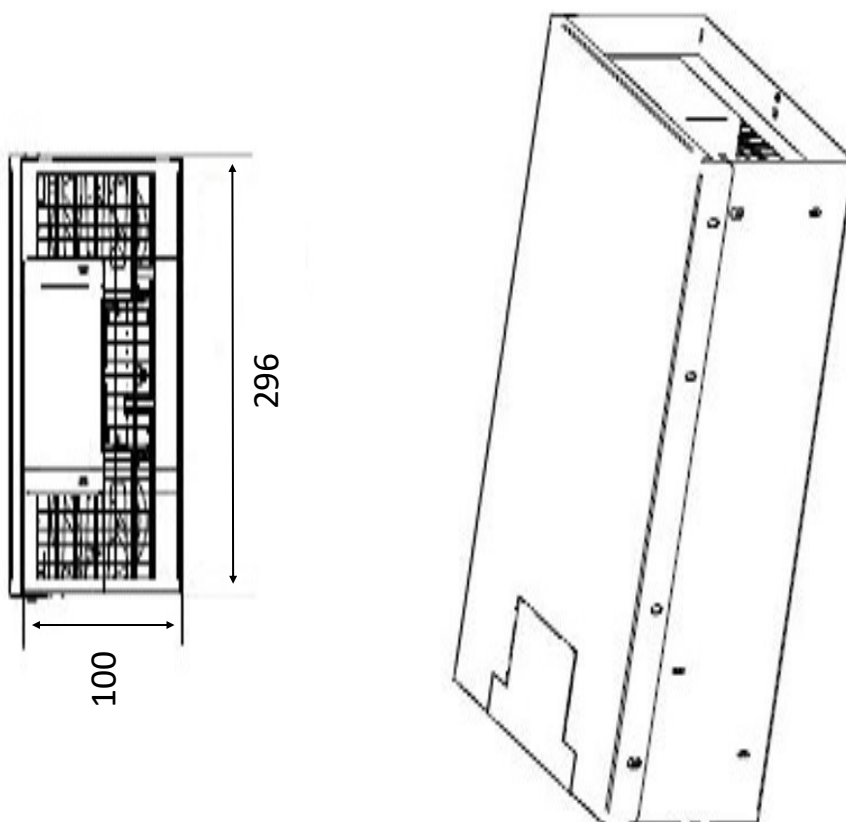
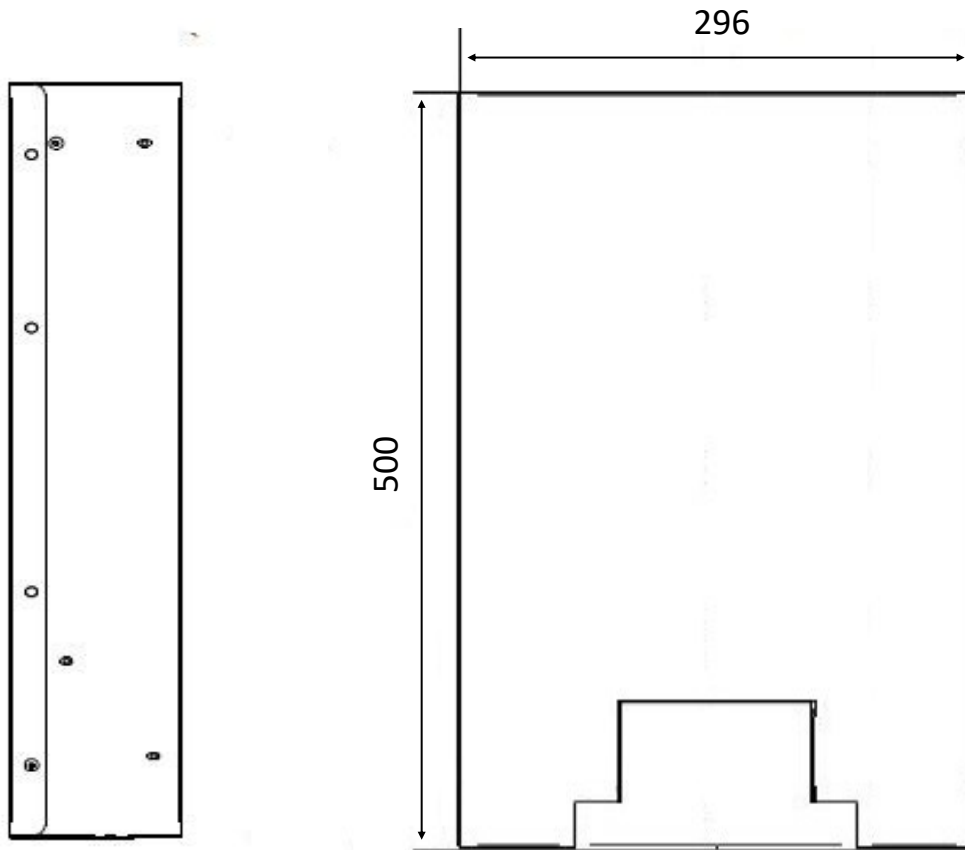


- Setzen Sie die Bodenplatte wieder ein, indem Sie die 4 Schrauben eindrehen.
- Sie können das Netzkabel an einen Standard-Dreiphasenbuchse mit 400 V +/- 10% Ihrer elektrischen Installation anschließen.

Erinnerung : MO2NL 8000 : 1 Netzkabel H07RNF5G-1.5 mit je 1.5mm²
 MO2NL 16000 : 1 Netzkabel H07RNF5G-2.5 mit je 2.5mm²

Aufbau des Geräts

Abmessungen der Generatoren

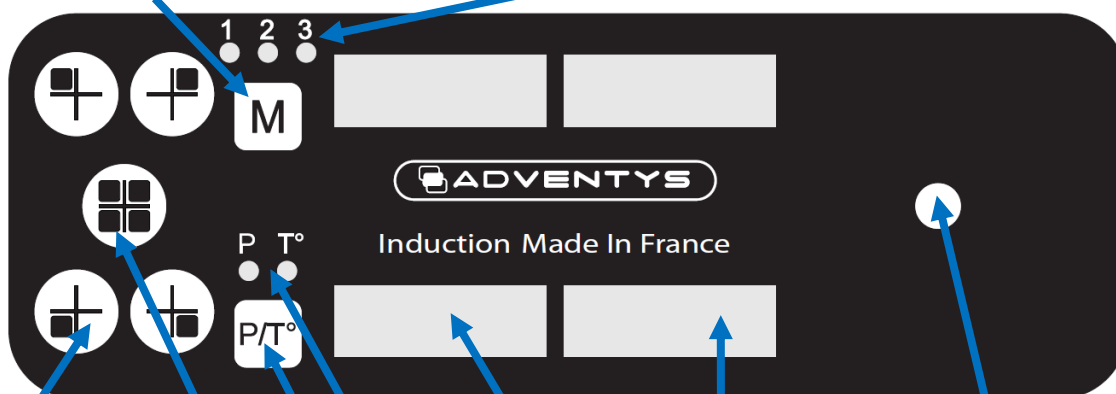


Wie Ihr Gerät funktioniert

1 MEMORY-Geschmack:

Auswendiglernen oder Aufrufen von 1 Programm von 3 für alle 4 Haushalte

3 leds zur Anzeige der gewählten Programmnummer.



4 ZONENAUSWAHLTASTEN (1 für jede Zone). Kurzes Drücken für Auswahl und Start und langes Drücken für Zonenstopp.

4 ANZEIGEN mit 4 Ziffern: Anzeige des für jede Zone ausgewählten Leistungs- oder Temperaturwerts.

1 INCREMENTAL ENCODER zum Einstellen des ausgewählten Bereichs (P oder T).

1 AUSWAHL-Taste, GLOBAL 4 Häuser Drücken Sie kurz für die Auswahl und starten Sie und drücken Sie lange, um alle 4 Häuser gleichzeitig zu stoppen.

2 LEDs zur Anzeige der Auswahl POWER oder TEMPERATURE.

1 SELECTION-, POWER- oder TEMPERATURE-Taste für die ausgewählte (n) Zone (n).

So wählen Sie einen Bereich aus:

Drücken Sie kurz die SELECTION-Taste der gewünschten Zone (n). Ein Lichtpunkt rechts unten auf dem Display (den Displays), der der Zone (den Zonen) entspricht, leuchtet 5 Sekunden lang. Dies entspricht der Zeit, in der der Inkrementalgeber gedreht werden kann, um die Leistung oder Temperatur der Zone (n) einzustellen (abhängig von der Auswahl P / T). Nach 5s werden die Zone oder Zonen automatisch ausgewählt, die Lichtpunkte erlöschen und die Aktion am Inkrementalgeber wird nicht mehr berücksichtigt.

So merken Sie sich eine Konfiguration:

Stellen Sie die 4 Zonen in der gewünschten Konfiguration ein und drücken Sie die M-Taste 3 Sekunden lang. Die 3 LEDs blinken, wählen Sie mit dem Inkrementalgeber einen der 3 Speicher (1, 2 oder 3). Nach 3 Sekunden ohne Aktion leuchtet die LED dauerhaft und Ihre Konfiguration wird gespeichert.

So rufen Sie eine gespeicherte Konfiguration auf:

Drücken Sie einfach die M-Taste und wählen Sie dann die gewünschte Konfiguration (1,2 oder 3).

So schalten Sie einen Bereich aus:

Drücken Sie einfach die Taste für 3 Sekunden, die der Zone entspricht. Dies funktioniert auch mit der GLOBAL-Auswahltaste der 4 Zonen.

Wie Ihr Gerät funktioniert

1-



Erste Schritte und Anpassen eines Bereichs:

Drücken Sie die SELECTION-Taste der gewünschten Zone und stellen Sie dann mit dem Inkrementalgeber die gewünschte Leistung oder Temperatur ein.

Sie haben eine Verzögerung von 5 Sekunden, nachdem Sie die Zone ausgewählt haben, in der Sie den Encoder drehen möchten.

2-



Inbetriebnahme und Einstellung mehrerer Zonen gleichzeitig:

Drücken Sie die SELECTION-Tasten der gewünschten Zonen und stellen Sie dann mit dem Inkrementalgeber die gewünschte Leistung oder Temperatur ein.

Sie haben nach der Auswahl der Zonen eine Verzögerung von 3 Sekunden, um mit dem Drehen des Encoders zu beginnen.

3-



Wählen Sie die 4 Zonen gleichzeitig aus und stellen Sie sie ein:

Drücken Sie die GLOBAL-Auswahl-taste der 4 Zonen und stellen Sie dann mit dem Inkrementalgeber die gewünschte Leistung oder Temperatur ein, die für die 4 Häuser identisch ist.

Wie Ihr Gerät funktioniert

4-



Zur Temperatureinstellung wechseln:

Drücken Sie die SELECTION-Taste für die Zone, die Sie einstellen möchten, drücken Sie dann die [P / T] -Taste und wählen Sie dann mit dem Encoder die gewünschte Temperatur aus.

Standardmäßig wird die Einstellung einer Zone in Kraft gesetzt.

Die LED P oder T ° zeigt den aktuellen Einstellmodus an: P für Leistung und T für Temperatur.

5-



Speichern Sie eine Konfiguration im Speicher:

Stellen Sie jede Zone in einer Konfiguration ein, die Sie speichern möchten.

Drücken Sie die Taste [M] 3 Sekunden lang, bis die 3 LEDs blinken.

Wählen Sie dann mit dem Encoder das gewünschte Speicherprogramm (1 oder 2 oder 3).

Danach wird die neue Konfiguration gespeichert, ohne dass Sie 3 Sekunden lang etwas unternehmen müssen.

6-



Um gespeicherte Konfiguration:

Drücken Sie kurz die Speichertaste [M] und wählen Sie mit dem Inkrementalgeber eines der 3 gespeicherten Programme (1 oder 2 oder 3).

Danach werden die Einstellungen des gespeicherten Programms gesendet, ohne dass Sie 3 Sekunden lang etwas unternehmen.

Wie Ihr Gerät funktioniert

7-



Einen Bereich ausschalten:

Drücken Sie die SELECTION-Taste 3 Sekunden lang für die Zone, die Sie ausschalten möchten.

8-



Schalten Sie die 4 Zonen gleichzeitig aus:

Drücken Sie 3 Sekunden lang die GLOBAL-Auswahltaste der 4 Zonen.



Um Ihr Gerät bei maximaler Leistung in 4 Zonen gleichzeitig zu verwenden, sollte der Durchmesser des Bodens Ihrer Pfanne mindestens 35 cm betragen.

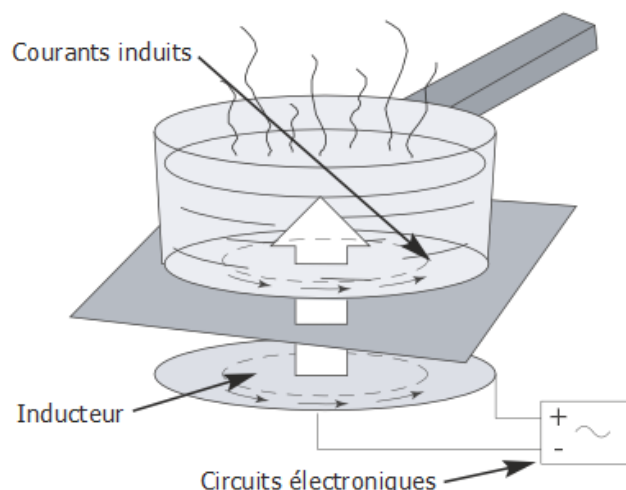
Funktionsweise des Geräts

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. Das Induktionskochfeld 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.

Das Induktionskochfeld 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 Glaskeramikfläche bilden, das Gerät sofort abschalten, um einem Stromschlag vorzubeugen.

Hierfür die Schmelzsicherungen entfernen oder den Schutzschalter betätigen.

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

Das Gerät darf nicht als Ablage dienen.

Sicherstellen, dass die Kochzonen des Induktionskochfelds nicht von Netzkabeln eines in der Nähe angeschlossenen elektrischen Geräts berührt werden.

Zum Garen in keinem Fall Aluminiumpapier benutzen und niemals mit Aluminium verpackte Erzeugnisse oder Tiefkühlprodukte im Aluminiumbehälter direkt auf das Kochfeld stellen.

Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.

Das Kochfeld niemals mit viel Wasser reinigen. Benutzen Sie etwas Reinigungsalkohol.

Keine Dampfreiniger verwenden.

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 vorgesehen, um von Personen (einschließlich Kinder) benutzt zu werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten beschränkt sind, oder von Personen ohne Erfahrung oder ohne Kenntnisse, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder erhalten im Vorhinein entsprechende Anweisungen zum Gebrauch des Geräts.

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

Beim Gebrauch des Geräts auf Gegenstände achten, die vom Benutzer getragen werden: Ringe, Uhren und Ähnliches 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.

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

Funktionsweise des Geräts

Das NoLimit-Kochfeld verfügt über 8 unabhängig voneinander einstellbare Kamine für Leistung oder Temperatur. Jeder Kamin hat eine Leistung von bis zu 2000 W und kann auf eine Temperatur von bis zu 250 °C eingestellt werden.

Es ist möglich, 8 kleine Kochtöpfe gleichzeitig zu verwenden (1 kleiner Kochtopf pro Kamin), mit unterschiedlichen Leistungs- und / oder Temperatureinstellungen.

Leistungseinstellung für jede

	MO2NL 8000	MO2NL 16000
Position	Leistung pro zone (W)	Leistung pro zone (W)
1	25	25
2	50	50
3	100	100
4	150	150
5	200	200
6	250	250
7	300	300
8	350	350
9	400	400
10	450	450
11	500	500
12	550	550
13	600	600
14	650	650
15	700	700
16	750	750
17	800	800
18	850	850
19	900	900
20	1000	1000
21		1100
22		1200
23		1300
24		1400
25		1500
26		1600
27		1700
28		1800
29		1900
30		2000



Temperatureinstellung für jede der Zonen auf den nächsten Grad
Auf der Rückseite des Generators

Funktionsweise des Geräts

Spezifische Meldungsanzeige

Das Gerät ist absolut sicher. Es überwacht ständig Temperaturwerte und verschiedene andere elektrische Parameter, um dem Benutzer jederzeit ein Höchstmaß an Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

Wenn während des Betriebs ein falscher Betriebszustand festgestellt wird, kann es zu einer erzwungenen Abschaltung des Geräts kommen, wobei auf der Leistungsstufenanzeige ein blinkender Fehlercode "Fx" oder « Hx».

Die verschiedenen vom Gerät verwalteten Codes sind in der folgenden Tabelle aufgeführt.

FEHLERBEZEICHNUNG	CODE AUF ANZEIGE
T ° -Vitro-Sensor fehlt oder ist kurzgeschlossen	F1
Sensor T ° Elektronik fehlt oder ist kurzgeschlossen	F2
Dreiphasige Netzspannung außerhalb der Toleranz	F3
Niederspannungsversorgungsspannung außerhalb der Toleranz	F4
Capteur T° ambiante (interne au produit) absent ou court-circuité	F5
Erreur sur circuits électronique de commande des transistors de puissance	F6
Problem beim Anschließen der Lüfter (kein Lüfter oder Verpolung)	F8
Überhitzung vitro	H1 oder H3
Überhitzung elektronischer Stromkreise	H2
Problem am Temperatursensor unter dem vitro	H5
Überhitzung der Umgebungstemperatur	H6

Der blinkende Fehlercode wird angezeigt, solange der Benutzer das Gerät nicht selbst angehalten und keinen Neustart durchgeführt hat, indem er die SELECTION / ON-Taste des entsprechenden Kamins verwendet.

Wenn ein Fehlercode trotz mehrerer aufeinanderfolgender Bestätigungsversuche permanent angezeigt wird, wenden Sie sich an die Serviceabteilung.

Wenn beim Einschalten des Generatorblocks der Fehlercode F8 angezeigt wird, deutet dies auf ein Problem mit den Lüftern hin.

Entweder besteht keine Verbindung (Abwesenheit) von einem oder mehreren Lüftern, oder es liegt eine Verpolung vor, oder es liegt ein Überverbrauch vor. Wenden Sie sich an den Kundendienst und melden Sie den Fehler F8.

Bis zur vollständigen Behebung des Problems hat der Benutzer die Möglichkeit, den Fehler F8 zu sperren und das Produkt in einem herabgesetzten Modus zu verwenden.

Töpfe und Pfannen

Das Induktionskochfeld erkennt automatisch die meisten Gefäße.

Test mit Kochgefäß: Stellen Sie Ihr Kochgefäß auf die Kochzone und stellen Sie eine Leistungsstufe ein: **Wenn die Anzeige ständig leuchtet, ist Ihr Gefäß kompatibel, wenn sie blinkt, wird Ihr Gefäß nicht erkannt und ist nicht verwendbar.**

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 Antihafbeschichtung
- **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 Glaskeramikfläche 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.

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.

Garantie

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

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

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

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

Nur qualifizierte Fachleute dürfen Reparaturen am Gerät durchführen.

Nur Fachhändler unserer Marke:

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

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

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

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



Made In France