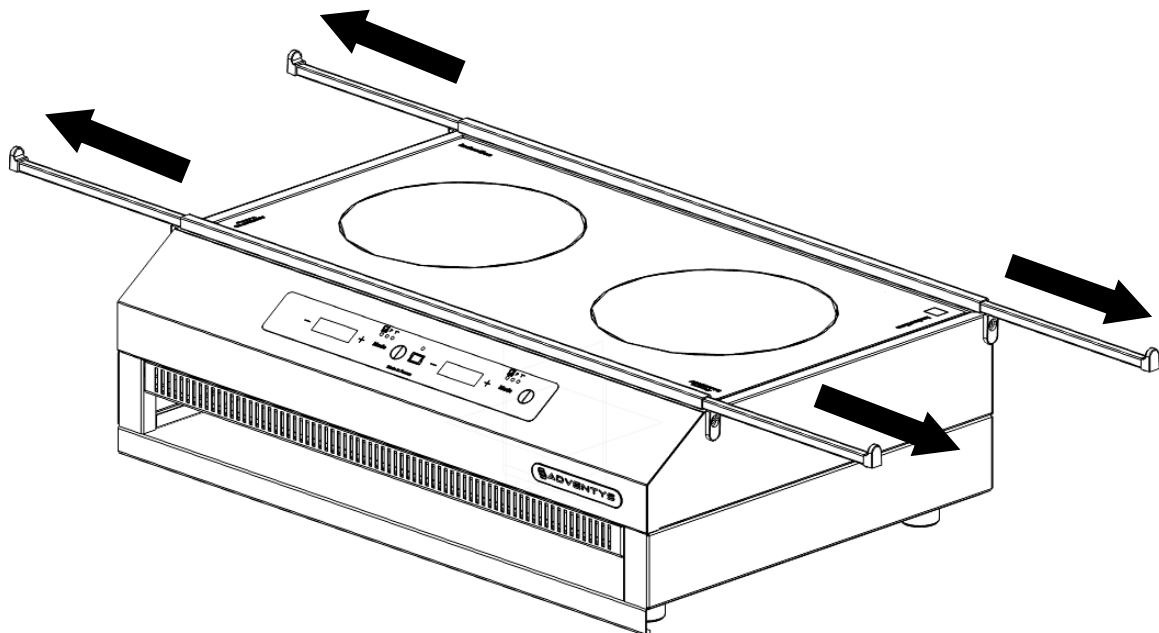
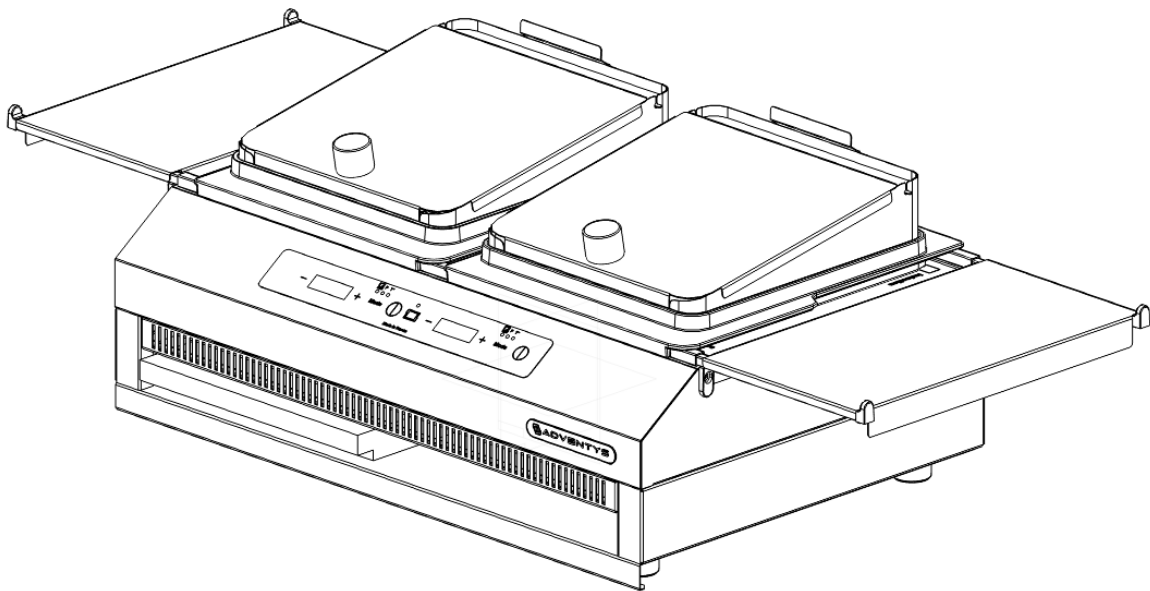




Made in France

NOTICE D'UTILISATION USER MANUAL

L'OCTOPUS 3500



ADVENTYS

Merci d'avoir choisi Adventys. Avant d'utiliser votre appareil prenez soin de bien lire ces instructions. Vous avez fait l'acquisition d'un équipement de qualité 100% made in France qui vous assure des performances optimales. Bon appétit !



FRANCAIS

SECURITE ET PRECAUTIONS

INSTRUCTIONS A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL ET A CONSERVER POUR DE FUTURES UTILISATIONS. LA FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ETRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES LIES AU NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SECURITE ET D'INSTALLATION.

1.1 Sécurité des personnes vulnérables et des enfants

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenu à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance. L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

1.2 Sécurité générale

Vérifiez l'aspect général de l'appareil une fois déballé. Ne raccordez pas l'appareil si ce dernier est endommagé.

L'ensemble des branchements électriques et le remplacement du câble d'alimentation doivent effectués par un technicien qualifié.

La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.

Les dommages dus à un raccordement électrique incorrect n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant de procéder à une opération de maintenance. La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de courant accessible ou en incorporant un interrupteur fixe conformément aux règles d'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour nettoyer votre table de cuisson.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

ATTENTION: cuire sans surveillance avec de l'huile ou de la matière grasse sur une table de cuisson peut être dangereux et peut causer un incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Risque d'incendie: ne déposez rien sur les surfaces de cuisson.

Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

N'utilisez plus votre table avant changement du dessus verre.

SECURITE ET PRECAUTIONS

Evitez les chocs avec les récipients:

La surface en verre vitrocéramique est très puissante, mais n'est pas incassable. Ne posez pas de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet « ventouse » risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus de la vitrocéramique.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson. Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

Ne laissez pas d'objets magnétisables (ex: cartes de crédit, carte mémoire) ou électroniques sur votre table car ils pourraient être endommagés par le champs magnétique.

Votre appareil est conforme aux Directives et Réglementations européennes auxquelles il est soumis. Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque ou un autre type d'implant (ex: pompe à insuline), ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez-vous auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant.



Indique que l'appareil émet un champ magnétique. Pour plus d'informations veuillez vous référer au paragraphe concerné dans ce manuel.



Indique que l'appareil est sous haute tension et qu'il ne faut pas l'ouvrir.



Permet d'identifier les bornes qui, lorsqu'elles sont connectées, amènent les différentes parties d'un équipement ou d'un système au même potentiel, sans être nécessairement le potentiel de la terre (masse), par ex. pour la liaison locale.



Indique que des précautions sont nécessaires lors de l'utilisation de l'appareil ou de la commande près de l'endroit où le symbole est placé, ou pour indiquer que la situation actuelle nécessite une prise de conscience de l'opérateur ou une action de l'opérateur afin d'éviter des conséquences indésirables.



Indique qu'il ne faut pas utiliser cet équipement sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel.



Indique qu'il ne faut pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers et qu'il doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.



Indique que l'appareil est certifié C.E.

SOMMAIRE

INFORMATIONS ET CONSIGNES DE SECURITE.....	08
DECLARATION DE CONFORMITE ET DECHETS.....	09
PRESENTATION DE L'APPAREIL.....	10
• Contenu de l'emballage	
• Le bandeau de commande	
MISE EN MARCHÉ.....	11
• Allumer votre appareil	
• Modes	
• Réglage d'un foyer	
• Minuterie	
•Spécificités de fonctionnement	
RECOMMANDATIONS RECIPIENTS.....	16
PRESERVER VOTRE APPAREIL.....	17
NETTOYAGE.....	17
AFFICHAGE DE MESSAGES SPECIFIQUES.....	19
SERVICE APRES-VENTE.....	20
GARANTIE.....	20

Informations Techniques	
Modèle	OCTOPUS 3500 ADV
Appellation	DPCS 3500
Puissance	3000W
Courant	230V
Commandes	Clavier à touches sensibles
Dimensions produits	600 x 410 x 190 mm
Poids net produit	13.2kg sans accessoires
Poids avec emballage	18.2kg

• 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.

- ⇒ Si une fêlure apparaît sur la surface du verre, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique.
- ⇒ 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
- ⇒ N'utilisez jamais de feuille de papier aluminium ou ne placez jamais directement sur l'appareil des produits emballés avec de l'aluminium (barquette)
- ⇒ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être impérativement remplacé afin d'éviter tout danger.
- ⇒ Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance
- ⇒ Attention aux objets portés par les utilisateurs de l'appareil tel que bagues, montres ou objets similaires qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés très près du plan de cuisson.

- ⇒ N'utilisez que des récipients du type et de la taille recommandés.
- ⇒ Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.
- ⇒ Conserver une distance de 10 cm minimum avec le mur
- ⇒ Protéger l'appareil du gel et de l'humidité
- ⇒ L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- ⇒ Ne pas nettoyer l'appareil à grande eau. Utilisez un peu d'alcool ménager.

DECLARATION DE CONFORMITE ET DECHETS



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.



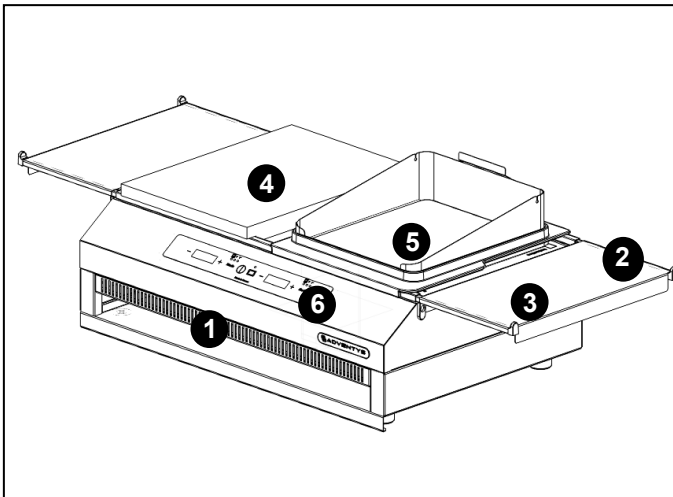
Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en le déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



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.

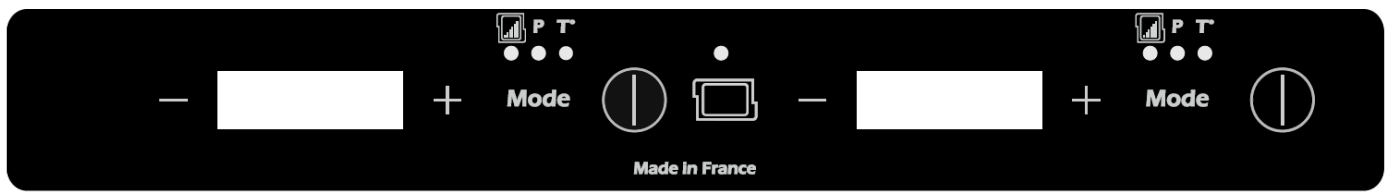
PRESENTATION DE L'APPAREIL

• Contenu de votre produit



- ❶ Filtre amovible
- ❷ Extensions télescopiques
- ❸ Tablettes inox
- ❹ Billot en bois
- ❺ Accessoire en fonte
- ❻ Bandeau de commande

• Le bandeau de commande



Le bandeau de commande

	Allumer et éteindre l'appareil
	Activer le mode plancha double
Mode	Choisir un paramétrage en niveau de puissance, en température, en mode plancha simple ou en mode grill simple
	Régler le niveau de puissance / Régler la température

Affichages

1-30	Niveau de puissance
H	Chaleur résiduelle*
30° - 250°	Température
tE / Po	Mise en route réglage en température / puissance
Grill	Mode Grill
PLAn	Mode Plancha

* L'indicateur de chaleur résiduelle indique si le foyer est encore chaud. Prenez soin de ne pas toucher le foyer tant que le voyant est toujours allumé.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION


Certaines surfaces de votre appareil sont recouvertes de film protecteur, retirez ces films avant la première utilisation.

Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Nous vous conseillons également de passer tous les accessoires à l'eau claire afin d'éliminer tout résidu de poussière.

MISE EN MARCHÉ

Branchez votre appareil sur une prise standard 230V reliée à la terre.

• Allumer et éteindre votre appareil

Pressez la touche  pour mettre en route votre appareil, un signal retentit pour vous indiquer son fonctionnement. Vous entrez alors automatiquement dans le mode **Plancha**.



La fonte est un matériau conducteur de chaleur ! Ne manipulez pas à main nue une plaque chauffée, utilisez des maniques.

ATTENTION: Pour des mesures de sécurité, si vous avez choisi d'utiliser le Mode Grill ou Plancha sur une de vos zones, vous ne pouvez plus basculer en réglage **puissance/température**. Toutefois, si vous souhaitez retirer votre accessoire en fonte et utiliser une casserole, vous pouvez éteindre l'appareil, le rallumer et choisir un réglage **Puissance/Température** en pressant la touche **Mode**.

• Mode ACCESSOIRES



Mode Grill (accessoire inclus):

Cet accessoire est préconisé pour la cuisson de la viande

Votre produit est équipé d'un programme spécialement conçu pour l'utilisation de votre accessoire grill en fonte. Ce programme a été développé pour chauffer le grill à la température idéale. Pour utiliser le programme, il vous suffit de d'allumer votre produit, appuyez ensuite sur la touche **Mode** jusqu'à ce que l'afficheur indique **Grill**.

Cette valeur continue de clignoter tant que vous n'avez pas posé la plaque sur l'appareil.

Le voyant correspondant au **Mode Grill/Plancha** s'allume. A l'aide des touches de sélection +/- vous pouvez choisir entre 3 niveaux préprogrammés :

- -	- -	- -
- -	- -	- -
- - → Doux	- - → Moyen	- - → Fort

Le voyant du **Mode Grill/Plancha** s'allume et clignote jusqu'à avoir atteint le niveau requis. Une fois le voyant fixe, vous pouvez ajuster le niveau de puissance à l'aide des touches de sélection + / - .

Le + : Votre accessoire dispose d'un pare-graisse qui évite les projections de graisse pendant la cuisson



Mode Plancha (accessoire inclus):

Cet accessoire est préconisé pour la cuisson du poisson, des fruits de mer et des légumes

Votre produit est équipé d'un programme spécialement conçu pour l'utilisation de votre accessoire plancha en fonte. Ce programme a été développé pour chauffer la plancha à la température idéale. Pour utiliser le programme, il vous suffit d'allumer votre appareil, il démarre systématiquement sur ce mode, l'afficheur indique **PLAn**.

Cette valeur continue de clignoter tant que vous n'avez pas posé la plaque sur l'appareil.

Le voyant correspondant au **Mode Grill/Plancha** s'allume. A l'aide des touches de sélection +/- vous pouvez choisir entre 3 niveaux préprogrammés :

	- -	- -
- - → Doux	- - → Moyen	- - → Fort

Le voyant du **Mode Grill/Plancha** clignote jusqu'à avoir atteint le niveau requis. Une fois le voyant fixe, vous pouvez ajuster le niveau de puissance à l'aide des touches de sélection + / - .

Le + : Votre accessoire dispose d'un pare-graisse qui évite les projections de graisse pendant la cuisson

Mode Plancha Double (accessoire non inclus):

Ce mode fonctionne de la même manière que le mode Plancha simple, à la différence qu'il permet de piloter les deux foyers de votre produit simultanément afin d'obtenir une répartition de chaleur la plus homogène possible. Pour utiliser ce programme, il vous suffit d'allumer un des deux foyers de votre appareil et d'appuyer la touche **Plancha Double** au centre du bandeau de commande, un rectangle apparaît sur l'afficheur de gauche et celui de droite indique **PL**.

Dans ce mode, pour arrêter votre appareil, il faut appuyer sur la touche ① du foyer de droite.

Vous pouvez également utiliser votre appareil sans accessoire, avec un récipient compatible induction sur chacune des zones.

Si votre appareil est éteint

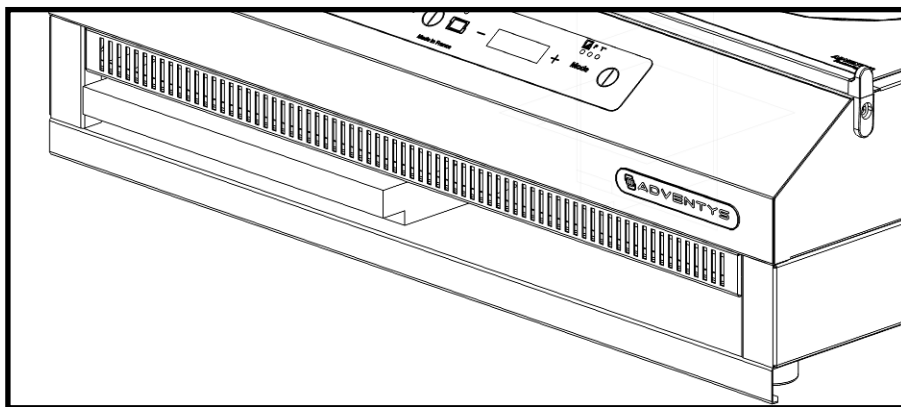
- Démarrer l'appareil à l'aide de la touche ①, vous êtes alors en **MODE Plancha**. Pour passer en réglage puissance ou température il vous suffit de presser la touche **Mode** (2 fois pour Puissance - 3 fois pour Température).

Si vous venez d'utiliser votre zone en MODE Grill/Plancha

- Vous ne pouvez pas basculer immédiatement votre zone en **MODE Puissance ou Température**. Eteignez votre appareil, retirez l'accessoire en fonte puis allumez à nouveau la zone.

ATTENTION: Par mesure de sécurité, une fois que vous avez choisi d'utiliser le Mode Grill ou Plancha sur une de vos zones, vous ne pouvez plus basculer en réglage puissance/température. Toutefois, si vous souhaitez retirer votre accessoire en fonte et utiliser une casserole, vous pouvez éteindre l'appareil, le rallumer et entrer dans le **MODE Puissance/Température**.

Le + pratique:



Sur le devant de votre produit, en dessous du filtre amovible, se trouve un espace de stockage pour vos accessoires. Vous pouvez entreposer votre billot en bois, votre plancha ou grill en fonte.



PRECAUTIONS D'UTILISATION



La fonte est un matériau conducteur de chaleur, votre plancha et votre grill restent chaud longtemps même après l'arrêt de l'appareil.

Utilisez des maniques pour manipuler vos accessoires et veillez à les laisser refroidir avant de passer au nettoyage.



Ne poser pas votre accessoire sur une surface non résistante à la chaleur !



Utilisez toujours la touche **Mode** selon l'accessoire utilisé (grill/plancha).

Ne **JAMAIS** sélectionner un réglage en température ou en puissance lorsque que vous utilisez vos accessoires en fonte, ils risquent de se briser.

• Utilisation en niveau de puissance

Une fois votre produit allumé, il vous suffit de presser la touche **Mode** jusqu'à ce que l'afficheur indique **Po**, le voyant lumineux **P** s'allume, utilisez ensuite les touches de sélection **+ / -** pour régler le niveau de puissance. Les valeurs clignotent jusqu'à ce que la zone de chauffe atteignent la puissance requise.

Votre appareil peut délivrer une puissance totale maximum de 3000W. Chaque foyer peut délivrer cette puissance maxi lorsque le second foyer est éteint. Si les 2 foyers sont allumés, la somme des puissances des 2 foyers ne pourra pas dépasser 3000W. Si vous avez allumé un foyer avec une certaine puissance et que vous souhaitez allumer le second sur une puissance qui ferait dépasser la puissance totale de 3000W, dans ce cas la puissance du premier foyer va descendre automatiquement et la puissance maxi sera toujours identique.

Exemples :

- Foyer gauche éteint ; puissance maxi foyer droit = 3000W
- Foyer droit = 1500W ; puissance maxi foyer gauche = 1500W
- Foyer droit = 2300W ; puissance maxi foyer gauche = 700W etc
- Foyer gauche = 2500W ; puissance souhaitée sur foyer droit = 2000W ; le foyer de gauche va redescendre à 1000W

Chaque niveau de puissance correspond à un palier de 100W.

Niveau de puissance	Puissance en watts
1	100
2	200
3	300
4	400
5	500
6	600
7	700
8	800
9	900
10	1000
11	1100
12	1200
13	1300
14	1400
15	1500


Niveau de puissance	Puissance en watts
16	1600
17	1700
18	1800
19	1900
20	2000
21	2100
22	2200
23	2300
24	2400
25	2500
26	2600
27	2700
28	2800
29	2900
30	3000

• Utilisation en mode température

Avec votre appareil, vous pouvez gérer votre cuisson en mode température pour plus de précision. Pour cela, il vous suffit de presser la touche **Mode** jusqu'à ce que l'afficheur indique **tE**, le voyant lumineux **T°** s'allume, utilisez ensuite les touches de sélection **+ / -** pour régler la température souhaitée. Les valeurs clignotent jusqu'à ce que la zone de chauffe atteignent la température demandée.

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre **30 et 250°C**, le réglage s'effectue par paliers de **5°C** (10°C par un appui de plus de 3 secondes).

• Eteindre votre appareil

Pour éteindre l'appareil pressez à nouveau la touche  jusqu'au retentissement d'un signal sonore. Votre appareil est éteint, seul l'indicateur de chaleur résiduelle **H** restent allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

RECOMMANDATIONS RECIPIENTS

N'utilisez que des récipients adaptés à la cuisson par induction. Votre appareil de cuisson à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

• Test récipient

Posez votre récipient sur un des foyers de cuisson avec un niveau de puissance réglé: si l'indicateur de puissance reste fixe, votre récipient est compatible, s'il clignote votre récipient n'est pas reconnu et n'est pas utilisable.

• Type de récipients

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 ferromagnétiques conviennent s'ils répondent au test récipient. (casserole, faitout, poêle, friteuse..)

• ATTENTION

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.

• Dimensions recommandées

Sur chacune des zones de cuisson vous pouvez utiliser des récipients de 16cm à 28 cm de diamètre de fond.

Si vous utilisez un récipient plus grand, il risquerait ne pas pouvoir se positionner entre les deux rails.

(!) Une casserole de mauvaise qualité affectera forcément l'efficacité de votre appareil à induction.

Une sélection de casseroles adaptées est disponible sur notre site internet www.adventys.com

PRESERVER VOTRE APPAREIL

Eviter les chocs avec les récipients. Le dessus en verre est très résistant, mais n'est toutefois pas incassable.

Eviter les frottements des récipients sur le dessus de l'appareil. Ils peuvent à la longue dégrader la sérigraphie de la vitro-céramique.

Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés. Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur la vitro-céramique.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

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

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

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

Le niveau de puissance maximum est réservé pour l'ébullition et les fritures.

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



Entreposez votre appareil à l'abri des intempéries qui pourraient endommager le système électronique. Ne pas laisser votre appareil sans protection sous la pluie, la neige sans protection adéquate.

NETTOYAGE



Avant toute intervention de nettoyage, laissez refroidir l'appareil et débranchez l'alimentation électrique. N'immergez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

• Nettoyage du filtre

Prenez soin de nettoyer votre filtre après chaque utilisation. Retirez le filtre qui se trouve à l'avant du produit et nettoyez la surface à l'aide d'eau savonneuse ou en le passant au lave-vaisselle. Le filtre doit être totalement sec avant d'être repositionné.

• Nettoyage du verre vitro-céramique

En cas de tache de calcaire ou eau, vous pouvez utiliser un nettoyant pour table de cuisson vitro-céramique, du vinaigre blanc ou un nettoyant pour vitres.

En cas de résidus alimentaires, utilisez un racloir à verre ou une éponge sanitaire.

N'utilisez pas d'éponges abrasives ou de produit poudre.

• Nettoyage surface inox

L'inox est résistant à la corrosion. Cependant, il est nécessaire d'entretenir régulièrement votre appareil. Nettoyez les surfaces inox à l'eau claire à l'aide d'une éponge non-abrasive et sécher avec un chiffon doux.



La fonte est un matériau conducteur de chaleur ! Ne manipulez pas à mains nues une plaque encore chaude.

• Nettoyage de vos accessoires en fonte

Le nettoyage de vos accessoires grill/plancha en fonte est essentielle pour en assurer l'efficacité et la durabilité. Le nettoyage de la fonte permet de préserver la qualité des aliments ainsi que les performance de votre appareil.

Pour un nettoyage à froid, vérifiez que l'accessoire soit complètement refroidie pour travailler en toute sécurité. Retirer l'accessoire en fonte de l'appareil pour faciliter le nettoyage, utilisez un nettoyant standard et une éponge non abrasive.

Pour un nettoyage à chaud, procédez au nettoyage pendant ou directement après la cuisson. Le nettoyage est plus facile car les aliments n'adhèrent encore pas complètement à la fonte.

2 méthodes :

- Verser de l'eau à **température ambiante** sur la plaque entre deux utilisations, les aliments seront alors directement décollés, il vous suffira de les retirer à l'aide d'une spatule.
- Si vous préférez nettoyer votre accessoire à la fin de l'utilisation, utiliser du vinaigre d'alcool (ou liquide vaisselle) qui permettra de décoller les aliments surcuits instantanément et sans effort. Utilisez ensuite une spatule pour retirer les déchets.



La fonte est sensible aux chocs thermiques. Ne versez jamais d'eau glacée ou de glaçons sur votre plaque en fonte, celle-ci risquerait de se fendre.

Pour éviter l'apparition de rouille: versez de l'huile sur votre plaque en fonte afin de recouvrir la surface d'une fine couche protectrice. Entrez-la dans un endroit sec dans son emballage d'origine ou recouvert d'un film alimentaire.

Un nettoyage régulier permettra de prolonger la durée de vie de votre accessoire.

En cas de rouille: Versez une fine couche d'huile sur la surface et posez votre plaque sur votre appareil induction. Allumez la zone de chauffe en mode grill/plancha puis utilisez une spatule pour retirer les excédents de rouille.



Préférez des ustensiles (spatule) non abrasifs pour éviter de détériorer la fonte.

AFFICHAGE DE MESSAGES SPECIFIQUES

En cas d'affichage sur le clavier du type ER.XX (avec XX 01 à 19), se référer au tableau qui suit:

Affichage Er- reur clavier	Intervention
ER.01	Contacteur SAV
ER.02	Contacteur SAV
ER.03	Contacteur SAV
ER.04	Contacteur SAV
ER.05	Contacteur SAV
ER.06	Contacteur SAV
ER.07	Appui sur touche on/off pour acquitter défaut ou débrancher / rebrancher produit. Si code erreur toujours présent : appel SAV
ER.09	
ER.10	
ER.11	Contacteur SAV
ER.12	Contacteur SAV
ER.13	Contacteur SAV
ER.14	Contacteur SAV
ER.15	Contacteur SAV
ER.16	Contacteur SAV
ER.18	Contacteur SAV
ER.19	Appui sur touche on/off pour acquitter défaut ou débrancher / rebrancher produit. Si code erreur toujours présent : appel SAV
ER.20	
ER.22	
ER.24	
ER.27	Contacteur SAV
ER.28	Contacteur SAV
ER.29	Appui sur touche on/off pour acquitter défaut ou débrancher / rebrancher produit. Si code erreur toujours présent : appel SAV
ER.31	Contacteur SAV

SERVICE APRES-VENTE

Notre service après-vente se tient à votre disposition si votre produit a besoin d'une réparation. Nous nous efforcerons de trouver la solution la plus adaptée à votre situation.

Pour contacter notre service après-vente, vous devez soit:

- Remplir notre formulaire de demande SAV sur **www.adventys.com/particulier/sav**
- Nous contacter au **03 80 58 58 21** du Lundi au Vendredi de 8h à 17h
- Ou par email sur l'adresse **bonjour@adventys.com**

Munissez-vous du numéro de série situé sous votre produit (ADVXXXX-X/XX....)

En cas de réparation dans le cadre de la garantie du produit, Adventys s'engage à vous faire parvenir un produit identique dans les meilleurs délais.

ADVENTYS

ROUTE DE PAGNY 21250 SEURRE

**Une étiquette de retour vous sera envoyée par mail dès la demande de retour prise en compte par le service après-vente.*

GARANTIE

APPLICATION DE LA GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans contre tout vice de fabrication et défaut de fonctionnement et ce à partir de la date d'achat.

Pendant la période de garantie, le service après-vente ADVENTYS prend entièrement en charge les pièces et les frais de main d'œuvre destiné à la remise en état de l'appareil.

Pour bénéficier de cette garantie, vous devez présenter la facture d'achat et nous retourner votre produit dans son emballage d'origine ou emballage similaire, frais d'expédition à la charge d'Adventys.

- Dans le cas où l'appareil peut être réparé par Adventys, votre produit vous sera retourné fonctionnel dans les meilleurs délais.
- Dans le cas où l'appareil est jugé non-réparable et que la raison du dommage est pris en charge par la garantie, Adventys s'engage à vous faire parvenir un nouvel appareil dans les meilleurs dans et dès confirmation de la non-réparabilité du produit.

(!) Avant tout retour, la garantie devra faire l'objet d'une acceptation préalable de la part d'Adventys. L'appareil devra être renvoyé nettoyé et bien emballé, accompagné du numéro de SAV et du nom du client. Dans le cas contraire, l'appareil sera laissé à la disposition de son expéditeur.

Adventys s'engage à rendre disponible les pièces détachés de tous ses produits pendant 10 ans.

RESERVES DE LA GARANTIE

La garantie assurée par Adventys ne couvre pas les incidents dus à un entretien défectueux ou à un mauvais usage: choc, chute, produits/équipements abrasifs. Elle ne couvre pas non plus la mauvaise utilisation du produit ne respectant pas les recommandations du guide d'utilisation.

La garantie ne s'applique pas dans le cas où un tiers non agréé par Adventys effectue des réparations ou des interventions.

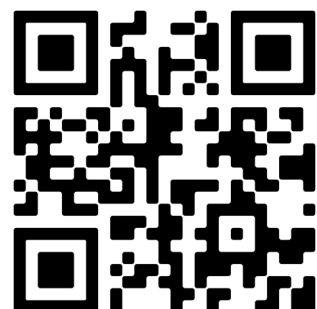
La garantie exclut également

- Les pièces d'usure
- Le verre vitrocéramique et bandeaux de commande
- Les accessoires en fonte
- Le billot en bois
- Les dommages liés à l'utilisation de produits de nettoyage non recommandés par la présente notice
- Les dommages liés aux problèmes d'emballage ou de transport en cas de retour
- Les modifications structurelles, mécaniques et électriques apportées au produit



Route de Pagny
21250 SEURRE - France
Tel: 03.80.58.58.21 - bonjour@adventys.com
www.adventys.com

Rejoignez la communauté

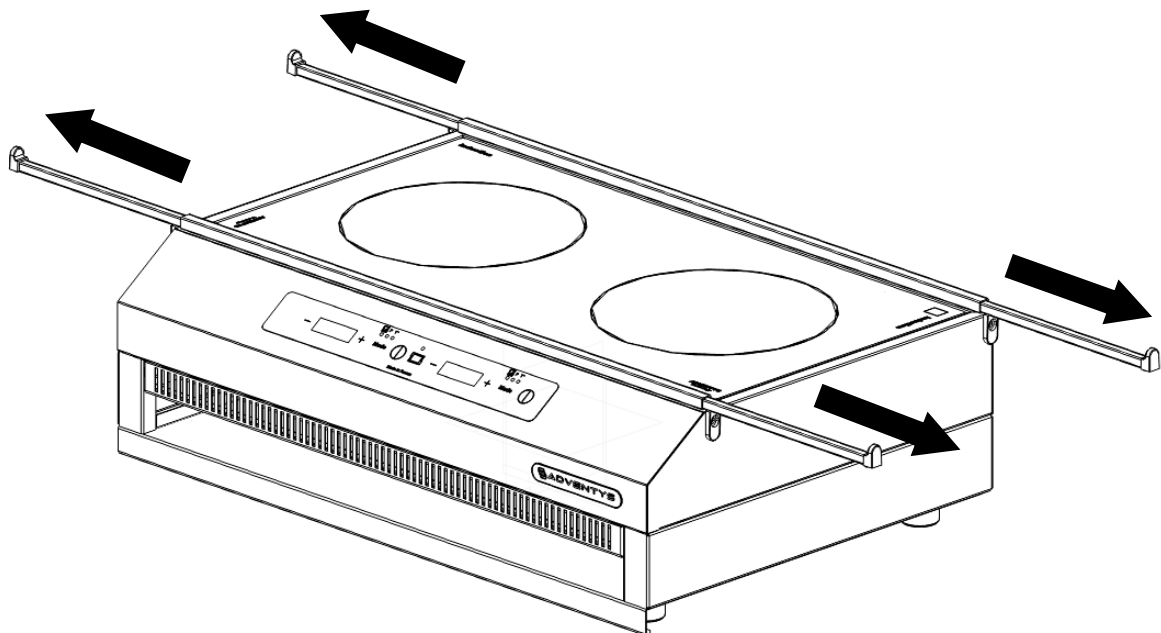
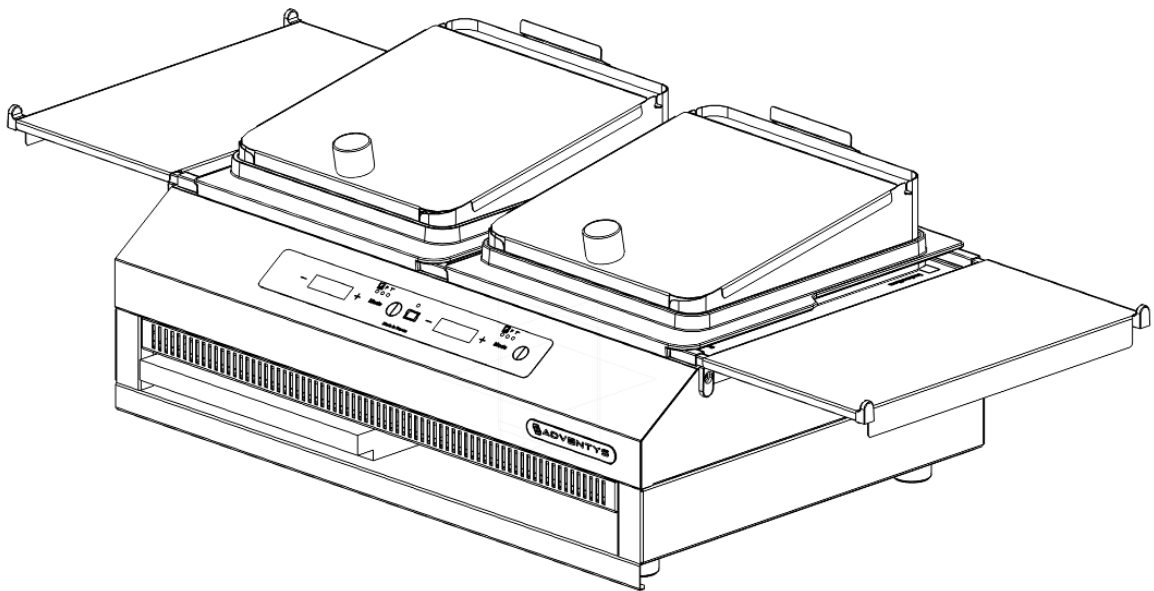




Made in France

USER MANUAL

L'OCTOPUS 3500



ADVENTYS

Thank you for choosing Adventys / Before using your device, please read these instructions carefully. You have purchased quality equipment 100% made in France which guarantees optimal performance. Bon appétit !



ENGLISH

SAFETY AND PRECAUTIONS

INSTRUCTIONS TO BE READ CAREFULLY BEFORE USING YOUR APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE USE. THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE RELATED TO NON-COMPLIANCE WITH SAFETY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS.

1.1 Safety of vulnerable people and children

This device may be used by children aged 8 years and over, and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or lacking experience and knowledge, if they have been able to benefit from supervision or instructions. requirements regarding the safe use of the device and have understood the risks involved. Children must not play with the device.

Children under 8 should be kept away unless they are constantly supervised.

Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children left unattended.

The device and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.

1.2 General safety

Check the general appearance of the appliance after unpacking. Do not connect the device if it is damaged. All electrical connections and replacement of the power cable must be carried out by a qualified technician. The socket outlet must be accessible after installation. Damage due to incorrect electrical connection is not covered by the warranty.

Make sure that the power cable of an electrical appliance connected near the hob does not come into contact with the cooking zones.

Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface, as they can get hot.

Do not use a steam or high pressure cleaner to clean your cooktop. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

CAUTION

Cooking unsupervised with oil or fat on a hob can be dangerous and may cause fire. Never attempt to extinguish a fire with water but turn off the appliance, then cover the flame with a lid or fire blanket. Risk of fire: do not place anything on the cooking surfaces. If the surface is cracked, disconnect the device to avoid the risk of electric shock. Stop using your device before changing the glass top.

Avoid shocks with the containers:

The ceramic glass surface is very strong, but still is not unbreakable. Do not lay a hot lid flat on your hob. A "suction cup" effect could damage the ceramic glass top.

Avoid rubbing containers which can over time degrade the decoration on the top of the glass ceramic.

For baking, never use aluminum foil. Never place products wrapped in aluminum, or in aluminum trays on your hob. Aluminum will melt and permanently damage your cooking appliance.

Do not store your cleaning products or flammable products in the cabinet located under your hob.

SAFETY AND PRECAUTIONS

After use, stop the operation of the hob by means of its control device and do not rely on the pan detector.

Your device complies with the European Directives and Regulations to which it is subject. So that there is no interference between your hob and a cardiac pacemaker or another type of implant (eg: insulin pump), the latter must be designed and adjusted in accordance with the regulations governing it. concerned. Check with its manufacturer or your doctor.

Never leave the device running unattended. The cooking process should be monitored. A short cooking process must be monitored without interruption.

Warning: Use only table protectors designed by the manufacturer of the cooking appliance, referenced in the user manual as being suitable, or incorporated into the appliance. The use of improper protection can cause accidents.

Do not leave magnetizable objects (eg credit cards, memory cards) or electronic items on your table as they could be damaged by the magnetic field.



Indicates that the device is emitting a magnetic field. For more information, please refer to the relevant paragraph in this manual.



Indicates that the device is under high voltage and should not be opened.



Used to identify the terminals which, when connected, bring different parts of an equipment or system to the same potential, without necessarily being the potential of the earth (ground), e.g. for the local link.



Indicates that care is needed when using the device or control near where the symbol is placed, or to indicate that the current situation requires operator awareness or action. operator in order to avoid undesirable consequences.



Indicates that this equipment should not be used without having read and understood the contents of this manual.



Indicates that the device should not be thrown into the household waste and that it should be taken to a recycling center for electrical equipment.



Indicates that the device is C.E.

SUMMARY

INSTRUCTIONS AND SAFETY INFORMATION.....	33
DECLARATION OF COMPLIANCE AND DISPOSAL OF APPLIANCE.....	34
UNBOXING.....	35
• Package content	
• Control panel	
HOW TO USE YOUR DEVICE.....	36
• Turning on your device	
• Modes	
• Setting a zone	
• Timer	
• Specificities	
COOKWARE.....	41
MAINTAIN YOUR PRODUCT.....	38
CLEANING.....	38
DISPLAY OF SPECIFIC MESSAGES.....	40
AFTER-SALES SERVICE.....	40
GUARANTEE.....	40-41

INSTRUCTIONS AND SAFETY INFORMATION

Technical information	
Model	OCTOPUS 3500 ADV
Reference	DPCS 3500
Power	3500W
Current	230V
Control panel	2 capacitive touches control panel
Product dimensions	600 x 410 x 190 mm
Net weight	12kg without accessories
Gross weight	21kg

• Principe de l'induction

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 restores the heat produced to the food.

- ⇒ If a crack appears on the surface of the glass, disconnect the appliance immediately, to avoid the risk of electric shock.
- ⇒ The device should not be used to store anything.
- ⇒ Make sure that the power cable of an electrical appliance plugged into a socket located near the appliance is not in contact with the cooking zones
- ⇒ Never use a sheet of aluminum foil or place products wrapped with aluminum directly on the appliance (tray).
- ⇒ If the power cable is damaged, it must be replaced to avoid any danger.
- ⇒ Never leave the appliance running unsupervised.
- ⇒ Pay attention to objects carried by users of the appliance such as rings, watches or similar objects which can heat up if they are placed very close to the hob.

- ⇒ Use only cookware of the type and size recommended.
- ⇒ Take care that the siding and surrounding areas are free of metallic surfaces.
- ⇒ Keep a distance of at least 10 cm from the wall
- ⇒ Protect the appliance from frost and humidity
- ⇒ The appliance must not be used with an external timer or a separate remote control system.
- ⇒ Do not clean the device with plenty of water. Use a little rubbing alcohol.

DECLARATION OF COMPLIANCE AND DISPOSAL OF APPLIANCE



This product complies with current EC directives. We certify this point in the CE declaration of conformity. If necessary, we can send you the relevant declaration of conformity.



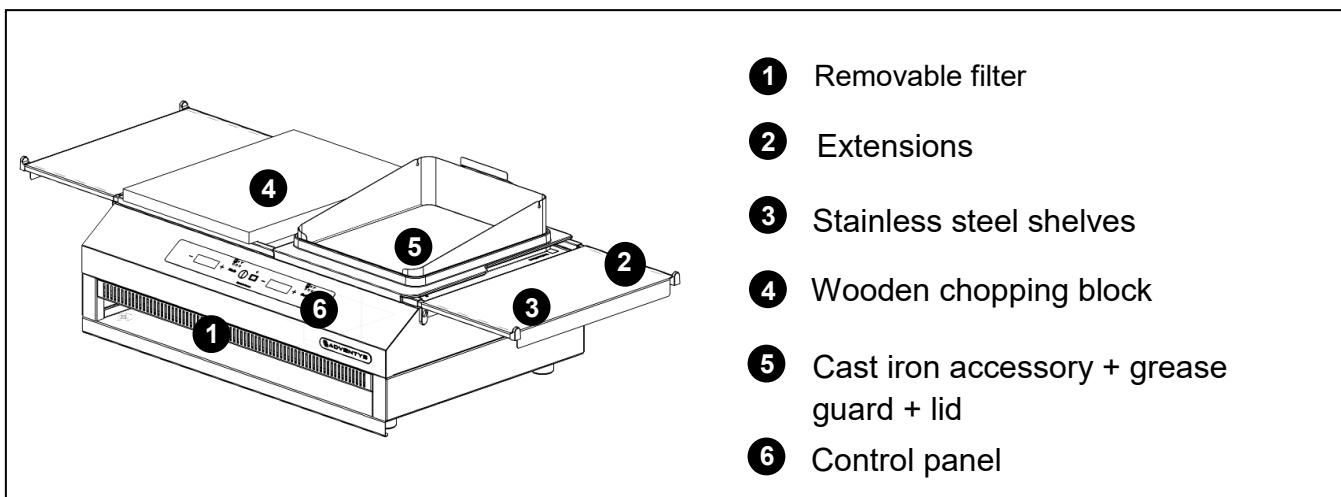
The packaging materials for this appliance are recyclable. Participate in their recycling and thus contribute to the protection of the environment by depositing it in the municipal containers provided for this purpose.



At the end of its useful life, the discarded device must be destroyed in accordance with the applicable national waste disposal and recycling regulations. It is advisable to contact a company specializing in waste disposal.

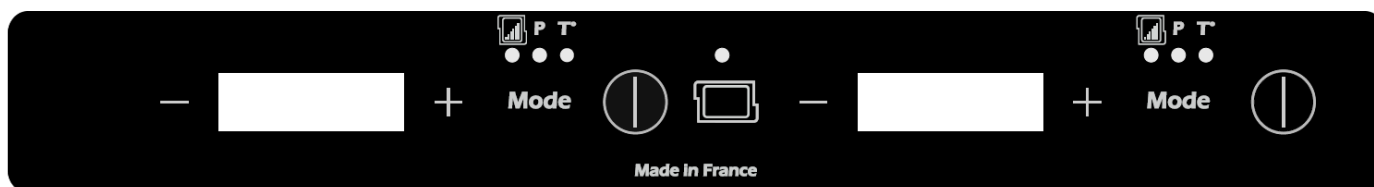
UNBOXING

• Content of your box



- 1 Removable filter
- 2 Extensions
- 3 Stainless steel shelves
- 4 Wooden chopping block
- 5 Cast iron accessory + grease guard + lid
- 6 Control panel

• Control panel



Control panel	
	Switch on/off your device
	Turn on timer
	Turn on double plancha mode.
Mode	Choose between power level, temperature or simple grill/ plancha accessories mode
	Set power level/temperature or timer

Displays	
1-30	Power level
H	Residual heat*
30° - 250°	Temperature
ti	Timer
tE / Po	Start-up temperature/power level
Grill	Grill Mode
PLAn	Plancha Mode

* L'indicateur de chaleur résiduelle indique si le foyer est encore chaud. Prenez soin de ne pas toucher le foyer tant que le voyant est toujours allumé.

BEFORE FIRST USE


Some surfaces of your device are covered with a protective film, remove these films before first use.

Before using your device, clean the surfaces with a damp cloth. We also recommend that you run all the accessories with clean water to remove any dust residue.

HOW TO USE YOUR DEVICE

Connect your appliance to a standard 230V earthed socket.

• Turn on your device

Press the key  to turn on your device, you will hear a signal, this mean that your device is **On**. You will then automatically enter the « ACCESSORIES » mode which allows you to use your GRILL and PLANCHA cast iron accessories.



Cast iron is a heat conductive material! Do not handle a heated plate with your bare hands, use potholder.


CAUTION: For safety reasons, if you have chosen to use Grill or Plancha Mode on one of your zones, you can no longer switch to the **power / temperature** setting. However, if you want to remove your cast iron accessory and use a saucepan, you can turn the unit off, turn it back on and enter **Power / Temperature MODE**.

• ACCESSORIES Mode



Grill Mode (accessory included):

This accessory is recommended for cooking meat

Your product is equipped with a program specially designed for the use of your cast iron grill accessory. This program has been developed to heat the grill to the ideal temperature. To use the program, all you need to do is turn on your product, press , the word **Grill** is displayed.

This value continues to flash as long as you do not put the plate on the device.

The light corresponding to **Grill Mode** lights up. Using the +/- selection keys you can choose between 3 presets levels :

- - -> **Low** - - -> **Medium** - - -> **High**

The led corresponding to grill mode lights up and flashes until the correct temperature has been reached. Once the LED is fixed, you can adjust the temperature using the + / - selection keys.

The +: Your accessory has a grease trap that prevents grease splatter during cooking



Plancha Mode (accessory included):

This accessory is recommended for cooking fish, seafood and vegetables

Your product is equipped with a program specially designed for the use of your cast iron plancha accessory. This program has been developed to heat the plancha to the ideal temperature. To use the program, you just need to turn on your device, you will go directly into **Plancha Mode** press, the **PLAn** value will be displayed..

This value continues to flash until you place the plate on the device.

The LED corresponding to the **Plancha mode** lights up. Using the +/- selection keys you can choose between 3 preset levels:

		- -
	- -	- -
- - → Low	- - → Medium	- - → High

The values flash until the required temperature is reached. Once the LED is fixed, you can adjust the temperature using the +/- selection keys.

The +: Your accessory has a grease trap that prevents grease splatter during cooking

Double Plancha Mode (accessory not included):

This mode works the same way than the single plancha mode, unlike that it allows to control both zones at the same time in order to obtain the most even heat distribution possible. To use this program, you'll just have to turn on one of the zone and press the **Double Plancha key in the middle of the control panel**. A rectangle appears on left display and the right one display PL.

In this mode, to turn on your device, you'll have to turn off the right zone by pressing (⏏)

You can also use your device without any of those accessories by simply using a compatible pan/pot.

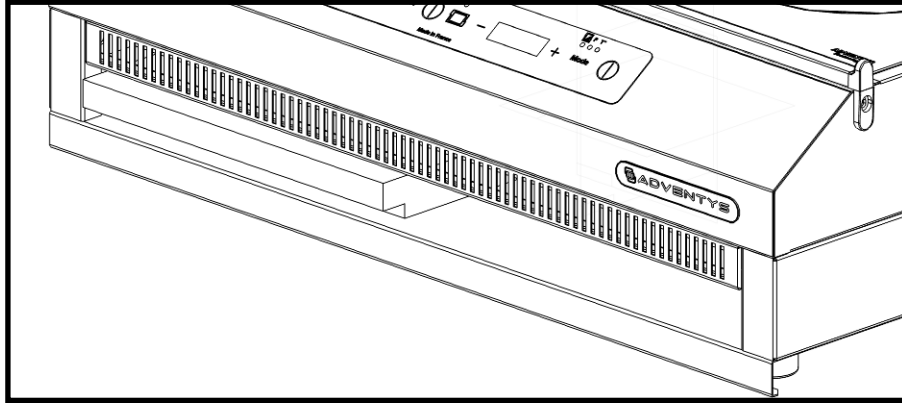
If your device is turned off

- Démarrer l'appareil à l'aide de la touche (⏏) , vous êtes alors en **MODE Plancha**. Pour passer en réglage puissance ou température il vous suffit de presser la touche **Mode** (2 fois pour Puissance - 3 fois pour Température).

If you have been using your zone with Grill/Plancha MODE

- You cannot immediately switch your zone to **Power or Temperature MODE**. Turn off your device, remove the cast iron accessory and then turn on the area again.

WARNING: As a safety measure, once you have chosen to use Grill or Plancha Mode on one of your zones, you can no longer switch to power/temperature settings. However, if you wish to remove your cast iron attachment and use a pan, you can turn the unit off, turn it back on and enter **POWER/TEMPERATURE MODE**.



On the front of your product, below the removable filter, is a storage space for your accessories. You can store your wooden chopping block, your plancha or cast iron grill.



PRECAUTIONS FOR USE



Cast iron is a heat-conducting material, your plancha and your grill remain hot for a long time even after the appliance has been switched off.

Use pot holders to handle your accessories and make sure to let them cool before cleaning.



Do not place your accessory on a non-heat resistant surface!



Always use the **Mode** button according to your accessory (grill / plancha).

NEVER select a temperature or power setting when using your cast iron accessories, they risk breaking.

• Setting a zone in power level

Once your product is on, simply press the **Mode** button until the display shows **Po**, the **P** indicator light comes on, then use the **+ / -** selection buttons to adjust the power level. The values flash until the heating zone reaches the required power.

Your device can deliver a maximum total power of 3000W. Each zone can deliver this maximum power when the second fireplace is off. If the 2 cooking zones are on, the sum of the powers of the 2 cooking zones cannot exceed 3000W. If you have lit a zone with a certain power and you want to light the second on a power that would exceed the total power of 3000W, in this case the power of the first zone will go down automatically and the maximum power will always be the same.

Examples :

- Left zone off ; maximum power on right zone = 3000W
- Right zone = 1500W ; maximum power on left zone = 1500W
- Right zone = 2300W ; maximum power on left zone = 700W
- Left zone = 2500W ; requested power on right zone = 2000W ; left zone will go down to 1000W

Each power level corresponds to a step of 100W.

Power level	Power in watts
1	100
2	200
3	300
4	400
5	500
6	600
7	700
8	800
9	900
10	1000
11	1100
12	1200
13	1300
14	1400
15	1500


Power level	Power in watts
16	1600
17	1700
18	1800
19	1900
20	2000
21	2100
22	2200
23	2300
24	2400
25	2500
26	2600
27	2700
28	2800
29	2900
30	3000

Temperature setting

With your device, you can manage your cooking in temperature mode, for even more precision. To do this, you'll have to press **Mode** key display indicates **tE**, the led light **T°** comes on, use then the selection key **+/-** to adjust temperature. The values flash until the heating zone reaches the required temperature.

You can select a temperature between 30° to 250°C, the setting is made in steps of 5°C (10°C by pressing for more than 3 seconds).

• Switch off your device

To turn off the device, press the button  again until you hear an audible signal. Your appliance is switched off, only the residual heat indicator **H** remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

COOKWARE

Only use cookware suitable for induction cooking. Your induction cooker is able to recognize most cookware.

• Container test

Posez votre récipient sur un des foyers de cuisson avec un niveau de puissance réglé: si l'indicateur de puissance reste fixe, votre récipient est compatible, s'il clignote votre récipient n'est pas reconnu et n'est pas utilisable.

• Type of containers

Enamelled steel containers with or without non-stick coating.

Cast iron with or without enamelled bottom. An enamelled bottom prevents scratching the glass top of your device.

Stainless steel containers suitable for induction.

Most of the ferromagnetic stainless steel containers are suitable if they pass the container test (saucepan, pot, pan, fryer).

• WARNING

Glass, ceramic or earthenware, aluminum (without a special bottom), copper and certain non-magnetic stainless steel containers are incompatible with induction cooking.

The selected power level indicator will keep flashing to alert you.

• Recommended dimensions

On each of the cooking zones, you can use pots with a base diameter of 16cm to 28cm. If you use a larger container, it may not be able to fit between the two rails.

(!) A poor quality pan will inevitably affect the efficiency of your induction cooker. A selection of suitable pans is available on our website www.adventys.com

MAINTAIN YOUR DEVICE

Avoid shocks with containers. The glass top is very durable, but is not shatterproof.

Avoid rubbing the containers on the top of the appliance. In the long run, they can degrade the screen printing of the glass ceramic.

Avoid containers with rough or dented bottoms. They can hold and transport materials that will cause stains or scratches on the glass ceramic.

Center your container on the cooking zone.

Do not leave an empty container on the cooking zone.

Do not reheat a closed can, it may burst.

Do not preheat food on the set maximum power level, when using a container with a non-stick interior coating (Teflon type) without addition or with very little fat.

The maximum power level is reserved for boiling and frying.

All these faults, which do not result in non-operation or inability for use, are not covered by the warranty.



Store your device away from the elements that could damage the electronic system. Do not leave your device unprotected in the rain, snow without adequate protection.

CLEANING



Before any cleaning operation, allow the appliance to cool down and disconnect the power supply. Never immerse the body of the device in water or any other liquid.

• Filter cleaning

Take care to clean your filter after each use. Remove the filter from the front of the product and clean the surface with soapy water or in the dishwasher. The filter must be completely dry before repositioning.

• Cleaning the vitroceramic glass

If you have a lime or water stain, you can use a vitroceramic cooktop cleaner, white vinegar or glass cleaner.

In case of food residue, use a glass scraper or sanitary sponge.

Do not use any abrasive sponges or powder.

• Stainless steel surface cleaning

Stainless steel is corrosion resistant. However, it is necessary to maintain your device regularly. Clean the stainless steel surfaces with clear water using a non-abrasive sponge and dry with a soft cloth.



Cast iron is a heat conductive material! Do not handle a hot plate with bare hands.

• Cleaning your cast iron accessories

Cleaning your cast iron grill / plancha accessories is essential to ensure their efficiency and durability. Cleaning the cast iron preserves the quality of the food as well as the performance of your appliance.

For cold cleaning, check that the attachment is completely cool for safe working. Remove the cast iron accessory from the unit for easier cleaning, use a standard cleaner and a non-abrasive sponge.

For hot cleaning, clean during or directly after cooking. Cleaning is easier because the food does not yet adhere completely to the cast iron.

2 methods:

- Pour water from the baking sheet between two uses, the food will then be directly peeled off, you just need to remove it with a spatula.
- If you prefer to clean your accessory at the end of use, use alcohol vinegar which will loosen overcooked foods instantly and effortlessly. Then use a spatula to remove the waste.



Cast iron is sensitive to thermal shock. Never pour cold water on your cast iron plate, it may crack.

To prevent rust from appearing: pour oil on your cast iron plate to cover the surface with a thin protective layer. Store it in a dry place in its original packaging or covered with cling film. Regular cleaning will extend the life of your accessory.

In case of rust: Pour a thin layer of oil on the surface and place your hob on your induction appliance. Turn on the heating zone in grill / plancha mode then use a spatula to remove excess rust.



Prefer non-abrasive utensils (spatula) to avoid damaging the cast iron.

DISPLAY OF SPECIFIC MESSAGES

In case of display on the keypad type ER.XX (with XX 01 to 19), disconnect and reconnect the device. If the problem persists, contact our after-sales service for assistance:

AFTER-SALES SERVICE

Our after-sales service is available if your product needs repair. We will do our best to find the most suitable solution for your situation.

To contact our after-sales service, you must either:

Fill out our after-sales service request form on www.adventys.com/particulier/sav

- Contact us on **03 80 58 58 21** from Monday to Friday **from 8 a.m. to 5 p.m.**

- Or by email at **bonjour@adventys.com**

Have the serial number located under your product (ADVXXXX-X / XX....).

In the event of a repair under the product warranty, Adventys undertakes to send you an identical product as soon as possible.

ADVENTYS

ROUTE DE PAGNY 21250 SEURRE

GUARANTEE

APPLICATION OF THE GUARANTEE

Your device is guaranteed for 2 years against any manufacturing defect and malfunction from the date of purchase.

During the warranty period, the ADVENTYS after-sales service fully covers parts and labor costs for the repair of the device.

To benefit from this warranty, you must present the purchase invoice and return your product to us in its original or similar packaging, shipping costs to be borne by Adventys.

- In the event that the device can be repaired by Adventys, your product will be returned to you functional as soon as possible.
- In the event that the device is deemed non-repairable and the reason for the damage is covered by the warranty, Adventys undertakes to send you a new device as soon as possible and upon confirmation of the non-repairability of the device. product.

(!) Before any return, the warranty must be subject to prior acceptance by Adventys. The device must be returned cleaned and well packaged, accompanied by the after-sales service number and the name located on the purchase invoice. Otherwise, the device will be left at the disposal of its sender.

Adventys s'engage à rendre disponible les pièces détachés de tous ses produits pendant 10 ans.

RESERVATIONS OF THE GUARANTEE

The warranty provided by Adventys does not cover incidents due to faulty maintenance or misuse: impact, fall, abrasive products / equipment. It also does not cover misuse of the product that does not comply with the recommendations of the user guide. The warranty does not apply in the event that a third party not approved by Adventys performs repairs or interventions.

The warranty also excludes:

- Wear parts
- Vitroceramic glass and control panels
- Cast iron accessories
- The wooden block
- Damage related to the use of cleaning products not recommended in this manual
- Damage related to packaging or transport problems in the event of a return
- Structural, mechanical and electrical modifications made to the product



ADVENTYS

Route de Pagny

21250 SEURRE - France

Tel: 03.80.58.58.21 - bonjour@adventys.com

www.adventys.com

Join us

