

# *Table à induction professionnel*

## *D2Ix-6000*

### **Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction**



*Chère cliente, cher client,*

*Nous vous félicitons pour l'achat de ce produit de la gamme **ADVENTYS**.*

*Il a été fabriqué selon les connaissances les plus récentes et avec des éléments électriques et électroniques modernes et sûrs.*

*Avant d'utiliser cet appareil, prenez le temps de lire ce guide d'utilisation.*

*Nous vous remercions de votre confiance.*

# Sommaire

Informations techniques	1
Déclaration de conformité et déchets et précautions d'installation	2
Installation du produits	3
Raccordement électrique	3
Installation de la commande	4
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction	5
Comment fonctionne votre appareil	5
Casserolierie recommandée	9
Comment préserver et entretenir votre appareil	9
Petites pannes et remèdes	11
Garantie	12

Tout au long de la notice,  
Ce symbole:



vous signale les consignes de  
sécurité,

## Informations techniques

Modèle:	D2Ix-6000
Nom:	Appareil de cuisson induction encastrable
Matériaux:	INOX / VITROCERAMIQUE
Puissance:	6000 W
Réseau électrique:	Monophasé 230V +/-10% 50Hz
Courant :	13 + 13 A
Commande :	Commande Manette avec voyant ou Clavier à 4 touches capacitives + Boost
Dimensions Produit:	L440 X P580 X H112 mm
Dimension Vitrocéramique:	340 x 490 x 4 mm
Diamètre Inducteur:	2 x 210 mm
Poids maxi réparti autorisé sur le produit:	20 kg + 20 kg
Poids net du produit:	13kg

## 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.

# Installation

## 1) Réaliser une découpe pour encastrer le produits: 41 X 55 cm

Respectez une distance de 5cm par rapport à toute paroi verticale, et une profondeur disponible d'au moins 13 cm

## 2) Mise en place d'un joint silicone:

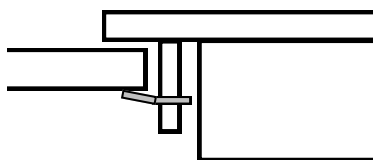
Il est nécessaire de déposer un joint en silicone entre le plan de travail et le cadre de l'appareil de manière à garantir l'étanchéité.

## 3) Mise en place des pattes de bridage:

L'appareil est livré avec 4 petites pattes de bridage qui doivent être utilisées pour maintenir l'appareil en position dans le meuble. Il est conseillé de disposer 2 pattes à l'avant et 2 pattes à l'arrière, lesquelles sont à visser avec les écrous existants sur les goujons présents sous le cadre le long du boîtier de l'appareil.

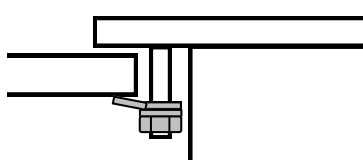
### Etape 1:

Placez la bride de fixation fournie



### Etape 2:

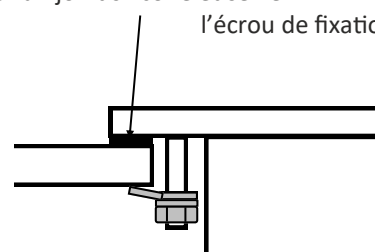
Placez la rondelle et l'écrou



### Etape 3:

Réalisez un joint silicone et serrez

l'écrou de fixation



## 4) Raccordement de l'arrivée d'air frais:

Afin d'obtenir les meilleures performances de l'appareil, il convient d'amener de l'air frais à travers un tuyau qu'il faut raccorder sur l'entonnoir présent sous l'appareil. L'air frais doit être prise dans le bas du meuble, à l'endroit le plus propice.

# Raccordement électrique

## Raccordement sur réseau monophasé 208/240V 50 Hz sur prise 32A:

Raccorder le conducteur BLEU sur la borne NEUTRE du réseau secteur.

Raccorder le conducteur GRIS et le conducteur NOIR sur la borne PHASE du réseau secteur.

Raccorder le conducteur VERT/JAUNE sur la borne TERRE du réseau secteur.

## Raccordement sur réseau triphasé 400V 50 Hz 16A par phase:

Raccorder le conducteur BLEU sur la borne NEUTRE du réseau secteur.

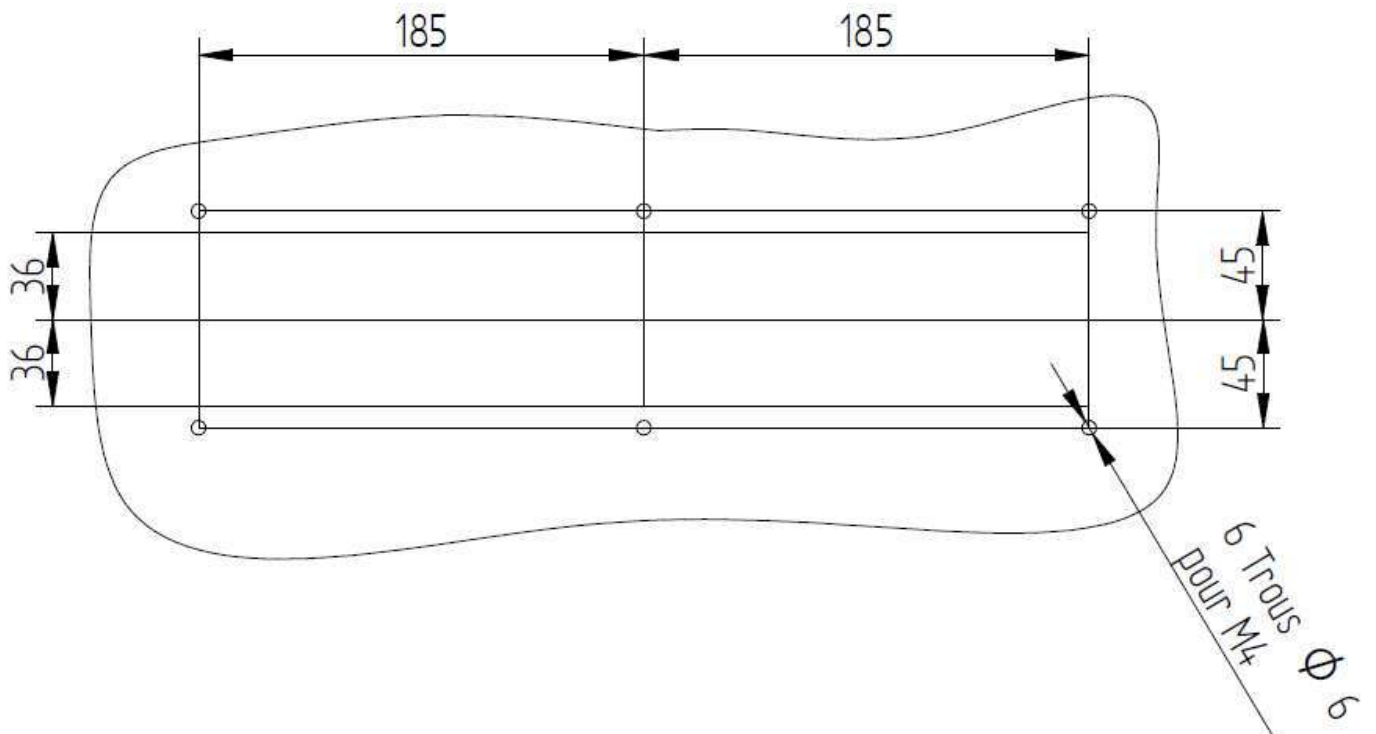
Raccorder le conducteur GRIS sur la borne PHASE\_1 du réseau secteur.

Raccorder le conducteur NOIR sur la borne PHASE\_2 du réseau secteur.

Raccorder le conducteur VERT/JAUNE sur la borne TERRE du réseau secteur.

# Installation Commande

1) Réaliser une découpe et des perçage pour encastrer la commande suivant le plan ci-dessous:



2) Mise en place d'un joint silicone:

Il est nécessaire de déposer un joint en silicone entre le plan de travail et le cadre de la commande de manière à garantir l'étanchéité.

# Utiliser votre appareil en toute sécurité

FR

## Principe de l'induction

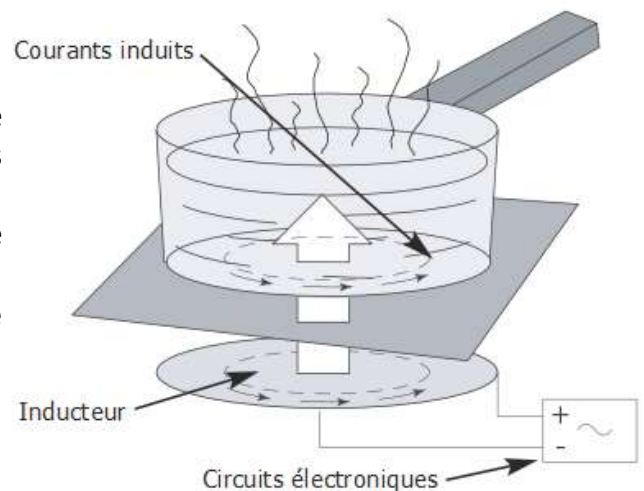
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

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

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

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.



EN

PT



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

*Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur*

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

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

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

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

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

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

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

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

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

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

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

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

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

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

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

# Comment fonctionne votre appareil

*Utilisez votre appareil en toute simplicité*

## D2IM-6000



Bloc de commande mannette déporté

## Mise en marche de l'appareil



Tourner le bouton de réglage pour positionner le curseur hors de la zone arrêt vers un niveau souhaité, le voyant s'allume pour indiquer à l'utilisateur que le foyer est opérationnel et prêt à envoyer de la puissance dans la casserole.

## Réglage de puissance

**Lorsqu'une casserole est compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, il est possible à tout instant d'ajuster le niveau de la puissance en tournant le bouton de réglage hors de la zone d'arrêt.**

Le voyant rouge reste allumé de manière permanente pour signaler le bon fonctionnement de la table et l'envoi réel de la puissance.



**Dès que la casserole est retirée du foyer, (absence casserole), le voyant indique l'absence de casserole par un clignotement lumineux de durée 1 seconde allumer puis 1 seconde éteint.**

**Si le voyant clignote, lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire:**

SOIT QUE:

La casserole est incompatible avec la technologie induction,

SOIT QUE:

Le diamètre de la casserole est trop petit pour être détecté.

Après un arrêt de la zone de cuisson, le voyant clignote tant que la température de la vitre dépasse 60°C.

# Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

## D2IC-6000 CLAVIER MODE ALTERNANCE



## Mise en marche de l'appareil

Branchez votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau monophasé 208/240 V60Hz.



Appuyer sur la touche MARCHE / ARRET pour mettre en route le produit. Aucune puissance n'est encore envoyée à ce stade.

Appuyer ensuite sur une des touches "+" PUISSANCE" afin d'envoyer la puissance dans la casserole. L'afficheur du niveau de puissance indique alors le niveau de puissance correspondant à la touche.



La touche marche/arrêt de gauche vous permet de gérer le réglage des deux foyers simultanément.

Les touches marches/arrêts du milieu vous permettent de régler chaque foyer indépendamment.

**1 foyer = 30 niveaux de puissance / 2 foyers = 60 niveaux de puissance**

## Arrêt de l'appareil

Appuyer une nouvelle fois sur la touche MARCHE / ARRET pour arrêter le produit. La puissance est coupée et les afficheurs s'éteignent.

Après un arrêt de la zone de cuisson, un "H" clignote sur l'afficheur tant que la température de la vitre dépasse 60°.

# Comment fonctionne votre appareil

## Réglage puissance D2IM

Chaque foyer dispose d'une puissance de chauffe de 25 à 3000W réglable par la manette.

Le réglage de la puissance varie de manière progressive.

## Réglage puissance D2IC

<b>D2IC (2 X 3000W)</b>			
<b>Foyer Avant</b>		<b>Foyer Arrière</b>	
<b>Position</b>	<b>Puissance</b>	<b>Position</b>	<b>Puissance</b>
<b>1</b>	<b>50</b>	<b>1</b>	<b>50</b>
<b>2</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>100</b>
<b>3</b>	<b>150</b>	<b>3</b>	<b>150</b>
<b>4</b>	<b>200</b>	<b>4</b>	<b>200</b>
<b>5</b>	<b>300</b>	<b>5</b>	<b>300</b>
<b>6</b>	<b>400</b>	<b>6</b>	<b>400</b>
<b>7</b>	<b>500</b>	<b>7</b>	<b>500</b>
<b>8</b>	<b>600</b>	<b>8</b>	<b>600</b>
<b>9</b>	<b>700</b>	<b>9</b>	<b>700</b>
<b>10</b>	<b>800</b>	<b>10</b>	<b>800</b>
<b>11</b>	<b>1000</b>	<b>11</b>	<b>1000</b>
<b>12</b>	<b>1200</b>	<b>12</b>	<b>1200</b>
<b>13</b>	<b>1400</b>	<b>13</b>	<b>1400</b>
<b>14</b>	<b>1600</b>	<b>14</b>	<b>1600</b>
<b>15</b>	<b>1800</b>	<b>15</b>	<b>1800</b>
<b>16</b>	<b>2000</b>	<b>16</b>	<b>2000</b>
<b>17</b>	<b>2200</b>	<b>17</b>	<b>2200</b>
<b>18</b>	<b>2400</b>	<b>18</b>	<b>2400</b>
<b>19</b>	<b>2700</b>	<b>19</b>	<b>2700</b>
<b>20</b>	<b>3000</b>	<b>20</b>	<b>3000</b>



# 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.

**Le niveau de puissance maximum (position 3000W) est réservé pour l'ébullition et les fritures.**

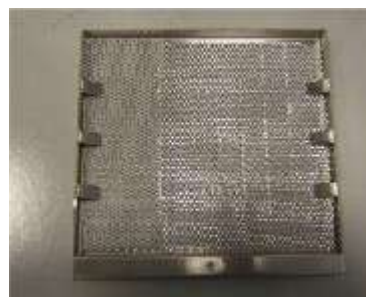
**Tous ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.**



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

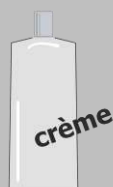
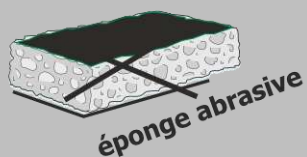
# Comment préserver et entretenir votre appareil

**Nettoyer** environ toutes les semaines à l'eau savonneuse le **filtre** placé sous votre appareil (ou au lave-vaisselle). Le remettre bien sec avant toute nouvelle utilisation. Ce filtre protège votre appareil des poussières et des graisses.



Votre appareil se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite aux débordements de sucre, aluminium, ou plastique fondu	Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique



# Petites pannes et remèdes

FR

**Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil ..... ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

EN

PT

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<b>A la mise en service</b> un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal.	RIEN: C'est normal.
<b>A la mise en service</b> , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre appareil est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre appareil.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal.
<b>L'appareil ne fonctionne pas.</b> Les indicateurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique.
Une indication « F- » est présente sur l'afficheur du produit.	Il y a une touche activée en permanence sur le clavier de commande	Si le défaut ne disparaît pas, faites appel au Service Après-Vente.
Une indication « F7 » est présente sur l'afficheur du produit.	Les circuits électroniques sont en surchauffe.	Inspecter la ventilation de l'appareil et voir si elle est opérationnelle.
<b>L'appareil ne fonctionne pas</b> , un message d'erreur « Fx » est présent sur l'afficheur et la puissance est stoppée.	Les circuits électroniques fonctionnent mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement la zone de chauffe, le niveau de puissance sélectionné sur l'afficheur clignote en permanence.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 16 cm.	<b>Voir rubrique casseroles.</b>
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson.	C'est une vibration générée par la circulation du courant dans le récipient.	Ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour l'appareil.
L'appareil dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Faire fonctionner le foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.

**En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère du verre vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.**

# Garantie

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

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

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

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

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

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

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

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

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



Made In France

# *Professional induction hob*

## *D2Ix-6000*

### **User's guide**

### **For your induction hob**



Dear Customer,


We would like to congratulate you on the purchase of your **ADVENTYS** product.

This one has been manufactured according to the very latest developments, using modern, safe electrical and electronic components.

Please take the time to read this user's guide before using this appliance.

Thank you for your confidence in our products.

# Contents

Technical information	14	<b>Throughout this guide:</b>  <b>Indicates important Safety information</b>
Declaration of Compliance and disposal of appliance	14	
Installing your hob	15	
Electrical connection	15	
Installing your hob command	16	
Using your induction hob	17	
How the hob works	18	
Cookware recommended	21	
How to maintain and care for your hob	21	
Small problems and their remedies	23	
Garantie	24	

## Technical specifications

<b>Model:</b>	D2Ix-6000
<b>Name:</b>	Integrated induction hob
<b>Matérials:</b>	Stainless steel and EZ / Vitroceramic plate
<b>Power:</b>	from 25W to 3000W
<b>Electricity supply:</b>	single phase 230V +/-10% 50Hz
<b>Current:</b>	13 + 13 A
<b>Controls</b>	Knob command or 4 Capacitive touches and boost
<b>Dimensions of appliance:</b>	W 440 X D 580 X H 112 mm
<b>Dimensions of the vitroceramic glass</b>	340 x 490 x 4 mm
<b>Dimensions of the inductor:</b>	2 x 210 mm
<b>Maximun weight allowed on the appliance:</b>	20 kg + 20kg
<b>Net weight of the appliance:</b>	13kg

## Compliance and waste statement



This product complies with current EU directives. We certify this in the EU compliance statement. We can send you a copy of the compliance statement in question if required.

The packing materials in which this appliance is packed are recyclable. Please recycle them by disposing of them in the appropriate containers at your local facility. In so doing, you will be making a contribution to the protection of the environment.

At the end of its useful life, the appliance to be scrapped must be destroyed in accordance with the applicable national regulations that govern the elimination and recycling of waste.

We recommend you contact a company that specialises in waste disposal.



### **WARNING :**

To avoid all risks associated with the destruction of the appliance, ensure that it is disconnected from themains and that the mains cable is removed.

### **PLEASE NOTE !**

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

# Installing your hob

## 1) Realize a cut to embed products: 41 X 55 cm

Respect a distance of 5cm with regard to any vertical wall, and an available depth of at least 13 cms

## 2) Applying a joint in silicone:

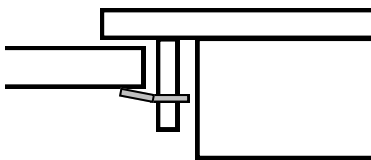
A food joint in silicone (type Novasil S56) must be realized to assure the perfect waterproofness between the product and the counter.

## 3) Installing the fixing bracket:

The device is delivered with 4 fixing bracket which must be used to maintain the device. It is recommend to arrange 2 bracket in front and 2 bracket in the back, which are to be screwed with the existing nuts along the case of the device.

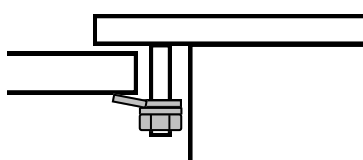
### Step 1:

Placed the supplied clamp



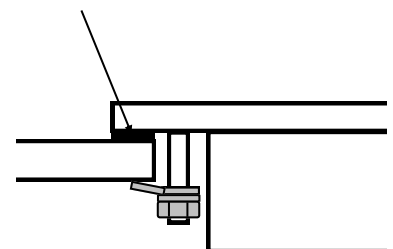
### Step 2:

Placed the washer and nut



### Step 3:

Make a silicone seal and tighten the nut



## 4) Connecting fresh air entrie:

To obtain the best performances of the device, it is advisable to bring of the fresh air through a pipe that it is necessary to link on the present funnel under the device. The fresh air must be taken in the bottom of the piece of furniture, in the most convenient place.

# Electrical connection

## Connecting on a 32A electric socket on single-phase network 208 / 240V 50 Hz :

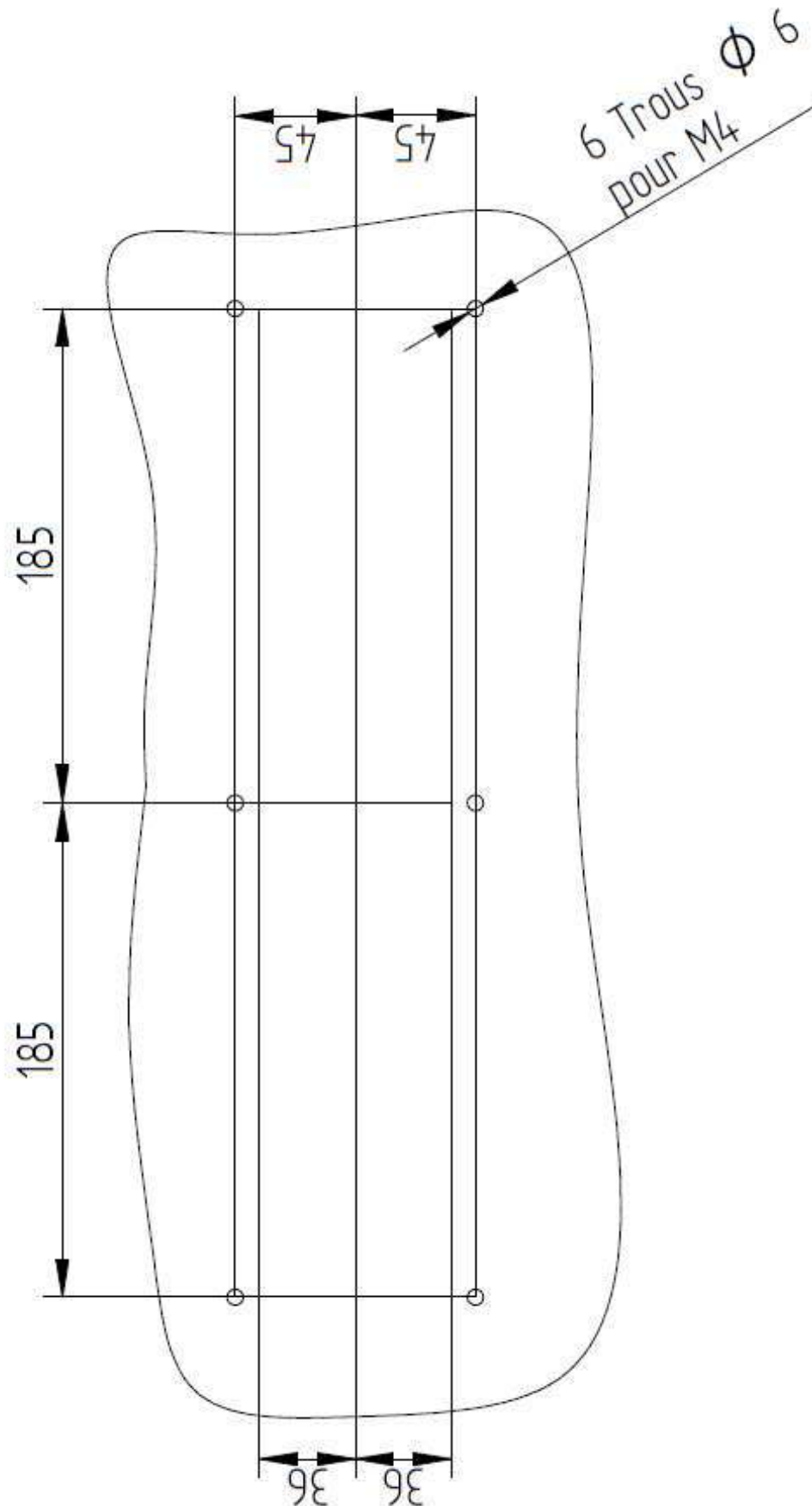
Connect the BLUE/ BROWN wire on NEUTRAL of the electric socket.  
Connect the GREY wire and BLACK wire on PHASE of the electric socket.  
Connect the GREEN and YELLOW wire on GROUND of the electric socket.

## Connecting on three-phase network 400V 50 Hz 16A by phase:

Connect the BLUE/ BROWN wire on NEUTRAL of the electric socket.  
Connect the GREY wire on PHASE\_1 of the electric socket.  
Connect the BLACK wire on PHASE\_2 of the electric socket.  
Connect the GREEN and YELLOW wire on GROUND of the electric socket.

# Installing your hob command

1) Realize a cut to embed the command following the plan below:

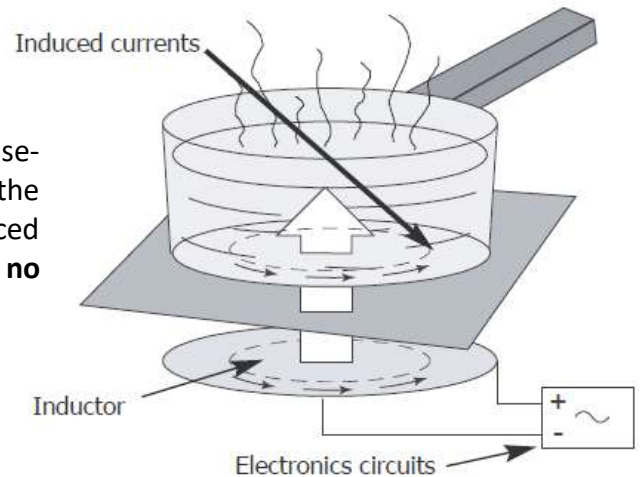




# Using your hob safety

## The induction principle

After the appliance is switched on and a power level is selected, electronic circuits produce induced currents in the base of the pan which instantly transmits the heat produced to the foodstuffs. Cooking takes place with **practically no energy loss** with a very high energy output.



## If you have a heart pacemaker Or other active implant fitted :

The functioning of the hob complies with the currently applicable norms concerning electromagnetic disturbance. Your induction cooking hob therefore fully meets the legal requirements (89/336/CEE directives). It has been designed not to cause disturbance to other electric appliances insofar as they also meet the requirements of the same regulations. Your induction hob emits magnetic fields in its immediate surroundings.

To avoid the possibility of interference between your cooking hob and a heart pacemaker, the latter must be designed to comply with the regulations that apply to it.

In this respect, we can therefore only guarantee the compliance of our own appliance. With regard to the compliance of a heart pacemaker or any eventual incompatibility, we recommend that you consult its manufacturer or your doctor.



*If a crack appears in the surface of the glass, disconnect the appliance immediately from the mains supply to avoid the risk of electric shock. To do this, remove the fuses or operate the cut-off switch.*

**Do not use your appliance again until the vitroceramic glass has been replaced.**

Only appropriate cookware should be placed on the hob. Do not put any other object on it, no matter what it is. Ensure that the mains cable of any electric appliance that is plugged into a socket located in the immediate vicinity of the hob does not come into contact with the cooking zones.

When cooking, never use aluminium foil and never place products that are wrapped in aluminium or frozen products in aluminium trays, on the hob. The aluminium will melt and will permanently damage your appliance.

Do not clean your hob with huge amounts of water. Use a little bit of household alcohol.

Do not use a steam cleaner.

If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their After Sales Service or a person with similar qualifications to avoid risk.

This appliance is not intended for use by anyone (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or lacking experience or knowledge, unless they have been able to benefit from prior instructions as to the use of the appliance or supervision by a person who is responsible for their safety.

Supervise children to ensure that they do not play with the appliance.

Users should exercise caution if wearing items such as rings, watches or similar objects when using the appliance since these may heat up when positioned very close to the cooking surface.

Only use pans of the type and size recommended.

Repairs must only be carried out by a technician who has been trained or recommended by the manufacturer.

Take care that the coating and the surrounding areas do not contain metal surfaces.

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

# Operating instruction

## D2IM-6000



Knobs command

## Switch On the device



Turn the ON/OFF control knob , the light will go on.

## Power setting

When a pan is compatible with the induction technology, it is possible all to adjust the level of the power by turning the control knob.

The red light remains lit to indicate that the device working well.



When the pan is pick-up of the cooking zone, the selected light will start to blink with a frequency of 1Hz, which means that the pan is missing.

If the light keep blinking when a pan is on top of the cooking zone, it means that:

The pan is NOT induction friendly or the diameter of the pan is two small

Le diamètre de la casserole est trop petit pour être détecté.

After switching off, if the temperature of the vitrocéramique is greater than 60°C, the light blink.

# Operating instruction

FR

*Use your device with ease*

## D2IC-6000 ALTERNATIVE MODE KEYBOARD



EN

PT

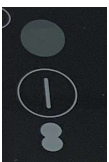
## Switch On the device

Connect your device to the appropriate socket on a 208/240 V60Hz single-phase network.



Press the ON / OFF button to start the product. No power is yet sent at this stage.

Then press one of the "+" POWER "keys to send the power to the pan. The power level display then indicates the power level corresponding to the key.



The left on / off button allows you to manage the setting of the two cooking zones simultaneously. The middle on / off buttons allow you to adjust each zone independently.

**1 zone = 30 power levels / 2 zones = 60 power levels**

## Switch Off the device

Press the « **ON/OFF** » touch to switch off the product. The power is cut and the display turns off.

After removing the pan from the cooktop, an « H » (stands for « Hot ») might be flashing on the display as long as the temperature on the vitroceramic glass exceeds 60°C (140°F).

# Operating instruction

## Power setting D2IM

Your appliance has a heating power of between 50 and 3000 w by inductors , regulated by the control knobs.

The regulation of power will vary progressively.

## Power setting D2IC

<b>D2IC (2 X 3000W)</b>			
<b>Front cooking zone</b>		<b>Rear cooking zone</b>	
<b>Position</b>	<b>Watts</b>	<b>Position</b>	<b>Watts</b>
<b>1</b>	<b>50</b>	<b>1</b>	<b>50</b>
<b>2</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>100</b>
<b>3</b>	<b>150</b>	<b>3</b>	<b>150</b>
<b>4</b>	<b>200</b>	<b>4</b>	<b>200</b>
<b>5</b>	<b>300</b>	<b>5</b>	<b>300</b>
<b>6</b>	<b>400</b>	<b>6</b>	<b>400</b>
<b>7</b>	<b>500</b>	<b>7</b>	<b>500</b>
<b>8</b>	<b>600</b>	<b>8</b>	<b>600</b>
<b>9</b>	<b>700</b>	<b>9</b>	<b>700</b>
<b>10</b>	<b>800</b>	<b>10</b>	<b>800</b>
<b>11</b>	<b>1000</b>	<b>11</b>	<b>1000</b>
<b>12</b>	<b>1200</b>	<b>12</b>	<b>1200</b>
<b>13</b>	<b>1400</b>	<b>13</b>	<b>1400</b>
<b>14</b>	<b>1600</b>	<b>14</b>	<b>1600</b>
<b>15</b>	<b>1800</b>	<b>15</b>	<b>1800</b>
<b>16</b>	<b>2000</b>	<b>16</b>	<b>2000</b>
<b>17</b>	<b>2200</b>	<b>17</b>	<b>2200</b>
<b>18</b>	<b>2400</b>	<b>18</b>	<b>2400</b>
<b>19</b>	<b>2700</b>	<b>19</b>	<b>2700</b>
<b>20</b>	<b>3000</b>	<b>20</b>	<b>3000</b>

# Cookware Recommended

**Your induction hob is able to recognize the majority of pans and recipients.**

**Testing a pan:** place the pan on the cooking zone with a power level set : **if indicator 4 stays on**, your pan is **compatible**, if it **flashes**, your pan **has not been recognised and cannot be used**.

You can also test with the aid of a magnet: if it "sticks" to the base of the pan, then the pan is compatible with induction technology.

**Induction-compatible pans are:**

- **enamelled steel pans** with or without a non-stick coating.
- **stainless-steel pans** designed for induction. Most stainless steel pans are suitable if they pass the pan test.
- **cast-iron pans** with or without an enamelled base.
- **aluminium pans with special bases**.

Cookware whose base is not perfectly flat can be used if the bottom is not too distorted.

• **NOTE**

Pans made from glass, ceramic material, clay, aluminium (without special pan base), and copper, as well as certain non-magnetic stainless steels are not compatible with induction cooking. The indicator for the power level selected will flash to inform you of this.



Containers made of plastic must not be placed on hot surfaces

## How to maintain and care for your hob

**Avoid shocks** when handling the pans.

The glass surface is very strong, however it is not unbreakable.

**Avoid rubbing** the pans over the surface of the appliance.

**Centre** your pan on the induction cooking zone.

**Do not leave an empty pan** on the induction zone.

**Do not pre-heat** foodstuffs on the **highest power setting** if you are using a pan with an anti-stick coating (of the teflon type) without or with a tiny amount of cooking fat or oil.

**Do not heat an unopened tin can**, as it might burst.

**Use maximum power (3000W) only for boiling or deep-frying.**

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



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

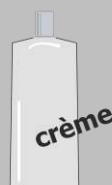
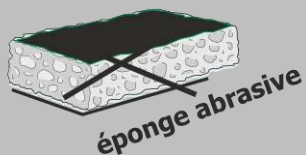
## How to maintain and care for your hob

Clean approximately every week with soapy water the filter placed under your device (or put it in the dishwasher). Put it back very dry before any use. This filter protects your device from dust and fats.



Your device is cleaned easily, to help you, here is some advice:

Type of spots	How to proceed	Use
Slight	Dilute well the zone to clean with hot water then wipe.	Sanitary sponges
Accumulation of recooked spots	Dilute well the zone to clean with hot water, use a special scraper for glass to rough-hew, finish with the scraper side of a sanitary sponge, then wipe.	Sanitary sponges special scraper for glass
Haloos and tracks of limestone	Apply some hot spirit vinegar to the spot, let act, wipe with a soft cloth. Use a domestic product.	Special vitroceramic glass dough
Inlays following the overflowing of sugar, aluminium or molten plastic	Apply to the surface a special product for vitroceramic glass, rather containing some silicone (protective effect).	Special vitroceramic glass product



## Small problems and their remedies

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

YOU NOTICE THAT ...	POSSIBLE CAUSES	WHAT YOU CAN DO
When putting into service, a bright display appears	Regular functioning	NOTHING: everything is normal
When putting into service, your installation short-circuits	The connection of you device is defective	Verify your connection or the conformity of the connection
The ventilation continues a few minutes after stopping the device	Cooling of the device	It's normal
The device doesn't work. The display on the casing stays off	The device is not supplied. The supply or the connection is defective	Inspect fuses and the circuit breaker of your electric installation
« F- » appears on the power or temperature display	There is a touch activated permanently on the control keyboard	If the default doesn't disappear, call the after-sales service
« F7 » appears on the power or temperature display	Electric circuits are over heating	Inspect the ventilation of the device and check if it is operational
The device doesn't work, another code appears on the display	Electric circuits doesn't work well	Call the after-sales service
After switching on the device and starting the cooking zone, the selected indicator continues to flash	The pan you are using is not compatible with the induction technology or is of a diameter smaller than 12 cm	See « Cookware Recommended section »
Pan makes noise while cooking	It's a vibration generated by the circulation of the current in the pan	This phenomenon is normal with some type of pans. There is no danger
The device releases a smell during the first cookings	New device	Run the cooking during half an hour with a pan full of water

**If the vitroceramic hob suffers a breakage, split or crack, no matter how small, disconnect the appliance immediately and contact After-Sales Service.**

# Garantee

Keep the proof of purchase to use the guarantee service of your product.

Any modification such as drilling, welding, criimping, clinching, etc., is not permitted and is not covered by the manufacturer's warrenty.

Any wrong modification or installation, which does not respect ADVENTYS' standards, is not covered by the manufacturer's warranty and will be permanently suspended.

The guarantee is subject to the non-modification of the product and its mechanical and electrical specifications. Opening the product cancels any form of warranty.

Any defects in appearance caused by the use of abrasive products or friction of cookware on the ceramic glass hob that does not result in a non-functioning or inability to use the appliance is not covered in the guarantee. The vitroceramic glass and the casing are not subject to warranty.

ANY REPAIRS MUST BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED TECHNICIAN APPROVED BY ADVENTYS.

Only the distributors of our brand:

- **KNOW YOUR APPLIANCE PERFECTLY AND HOW IT WORKS.**
- **FULLY APPLY OUR METHODS OF ADJUSTEMENT, MAINTENANCE AND REPAIRS.**
- **USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS.**

In case of a claim or if you wish to order spare parts from your distributor, please specify the full reference numbers of your appliance (appliance type and serial number). This information appears on the plate fixed under the metal casing of the appliance.

The descriptions and characteristics given in this booklet are for information purposes only and do not imply commitment from the manufacturer. Concerned about the quality of our products, we reserve the right to carry out necessary changes or improvements without prior notice.

Original spare parts: ask your retailer for certified original spare parts during a maintenance operation.



Made In France



# *Placa de indução profissional D2Ix-6000*

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



*Prezado(a) cliente,*


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

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

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

*Agradecemos a sua confiança.*

# Índice

Informação técnica	26	Em todo o aviso, Este símbolo:
Declaração de conformidade e gestão de resíduos e precauções durante a instalação	26	
Instalação dos produtos	27	
Ligação elétrica	27	
Instalação do comando	28	
Guia de utilização do seu aparelho de cozedura por meio de indução	29	
Como funciona o seu aparelho	30	
Tachos e frigideiras recomendados	33	
Como preservar e fazer a manutenção do seu aparelho	33	
Resolução de pequenas avarias	35	
Garantia	36	

## Informações técnicas

<b>Modelo:</b>	D2Ix-6000
<b>Nome:</b>	Aparelho de cozedura a indução encastrável
<b>Materiais:</b>	INOX / VITROCERÂMICA
<b>Potência:</b>	De 25 a 3000 W
<b>Transmissão de energia elétrica:</b>	Monofásica 230V +/-10% 50Hz
<b>Corrente:</b>	13 + 13 A
<b>Comando:</b>	Comando de alavanca com visor ou teclado de 4 botões capacitivos + Boost
<b>Dimensão do produto:</b>	L440 X P580 X A112 mm
<b>Dimensão da vitrocerâmica:</b>	340 x 490 x 4 mm
<b>Diâmetro do indutor:</b>	2 x 210 mm
<b>Peso máximo repartido autorizado na utilização do produto:</b>	20 kg + 20 kg
<b>Peso líquido do produto:</b>	13kg

## Declaração de conformidade e gestão de resíduos



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

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



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

### AVISO:

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

### NOTE!

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

# Instalação

## 1) Fazer um corte para encastrar os produtos: 41 X 55 cm

Respeite uma distância de 5 cm em relação a todas as paredes verticais e uma profundidade disponível de pelo menos 13 cm.

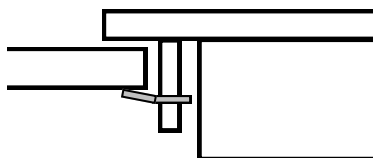
## 2) Colocação de uma junta de silicone:

É necessário colocar uma junta em silicone entre o plano de trabalho e o quadro do aparelho de forma a garantir a estanqueidade.

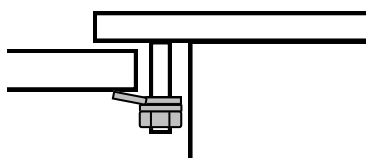
## 3) Colocação dos pés de fixação:

O aparelho é entregue com 4 pequenos pés de fixação que devem ser utilizados para manter o aparelho em posição dentro do móvel. É aconselhado ter 2 pés na parte da frente e 2 na parte de trás, a afrouxar com os parafusos existentes sobre os gojões presentes no quadro ao longo da caixa do aparelho.

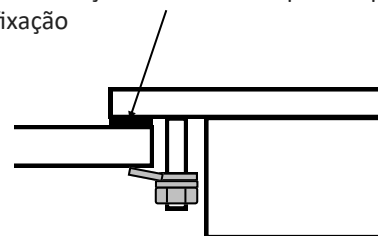
Passo 1: Coloque o grampo fornecido



Passo 2: Coloque a arruela e a porca



Passo 3: Faça uma vedação de silicone e aperte a porca de fixação



## 4) Ligação com a saída de ar frio:

Para obter o melhor desempenho com o aparelho, é conveniente ter ar fresco através de um tubo que faça a ligação no funil presente por baixo do aparelho. O ar fresco deve ser tomado na parte de baixo do móvel, no local mais apropriado.

# Ligação elétrica

## Conectando em monofásica rede 208 / 240V 50 Hz em aperto 32A:

Conectar o condutor AZUL/CASTANHO no fio NEUTRO da rede de alimentação.

Conectar o condutor CINZENTO/PRETO no fio FASE da rede de alimentação.

Conectar o condutor VERDE/AMARELO no fio TERRA da rede de alimentação.

## Conectando em rede de três fases 400V 50 Hz 16A através de fase:

Conectar o condutor AZUL/CASTANHO no fio NEUTRO da rede de alimentação.

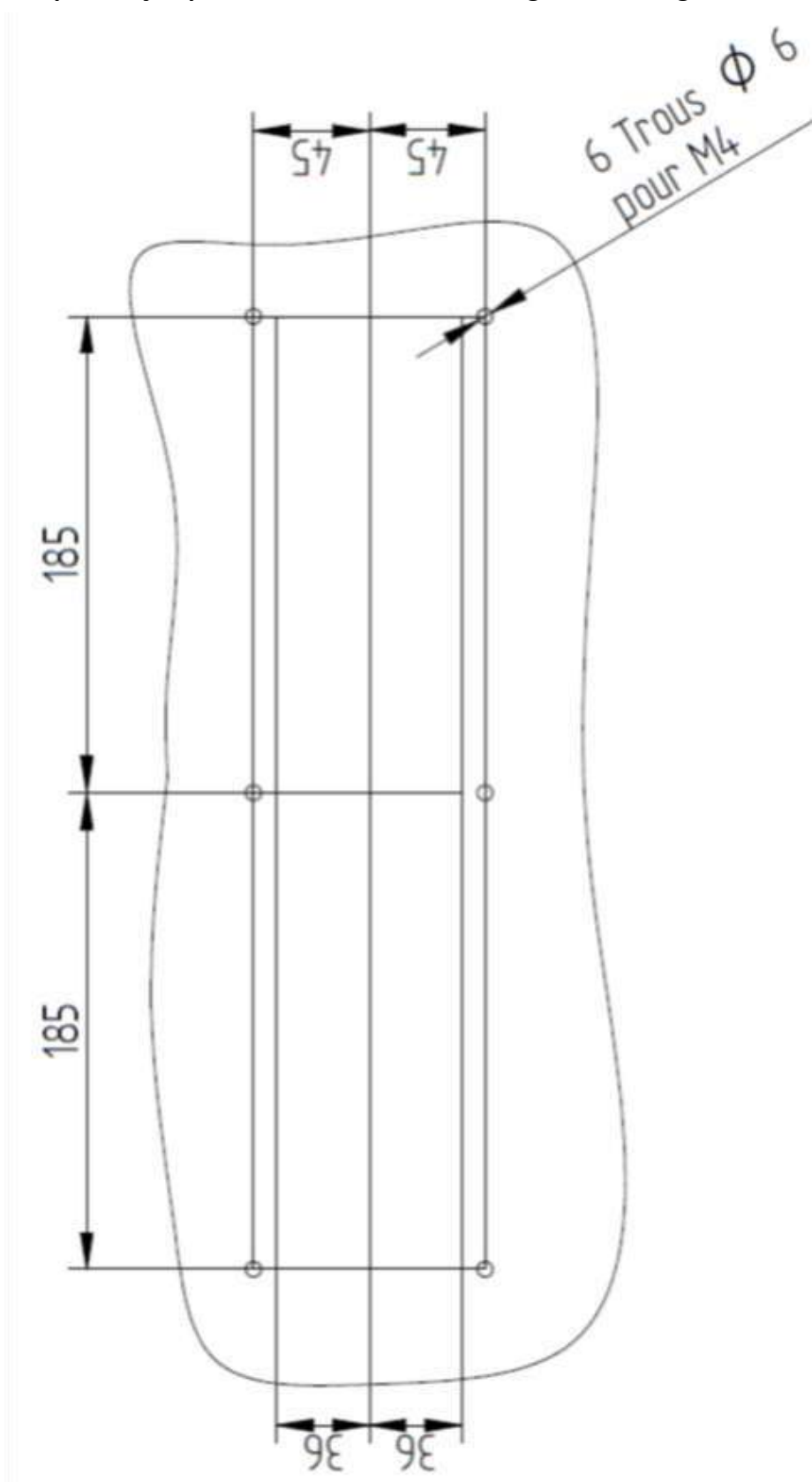
Conectar o condutor CINZENTO no fio FASE 1 da rede de alimentação.

Conectar o condutor PRETO no fio FASE 2 da rede de alimentação.

Conectar o condutor VERDE/AMARELO no fio TERRA da rede de alimentação.

# Instalação do comando

1) Efetuar um corte e perfuração para encastrar o comando seguinte em seguimento do plano



**2) Colocação de uma junta de silicone:**

É necessário colocar uma junta em silicone entre o plano de trabalho e o quadro do comando de forma a garantir a estanqueidade.

# Utilizar o seu aparelho com a máxima segurança

FR

## Princípio da indução

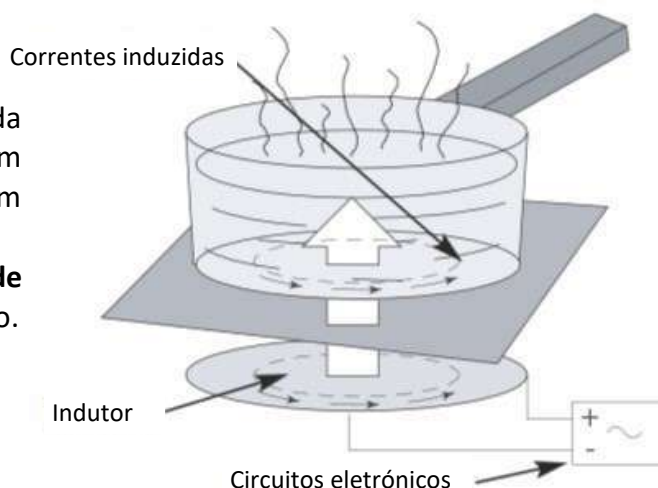
Quando é ligado o aparelho, desde que seja selecionada uma potência, os circuitos eletrónicos produzem correntes induzidas no fundo que restituem instantaneamente o calor produzido aos alimentos.

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

## À atenção dos portadores de pacemakers e implantes ativos

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

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



EN

PT



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

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

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

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

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

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

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

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

Não deve utilizar um produto de limpeza a vapor.

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

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

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

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

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

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

Tome cuidado que a cobertura e as zonas de neighbouring não contêm superfícies metálicas.

Não é pretendido que seu fogão de mesa com indução é posto funcionando por meio de um cronômetro externo ou de um sistema separado de controle remoto.

# Como funciona o seu aparelho

*Utilize o seu aparelho com a máxima simplicidade*

## D2IM-6000



Bloco de comando de manípulo separado

## Ligação do aparelho



Gire o botão de ajuste para posicionar o cursor fora da zona de paragem para o nível desejado; o ecrã acende-se para indicar ao utilizador que o foco está operacional e pronto a transmitir potência para o tacho.

## Configuração da potência

**Quando um tacho compatível com a tecnologia de indução é colocado sobre o foco, é possível ajustar imediatamente o nível da potência girando o botão de ajuste para fora da zona de paragem.**

O indicador luminoso mantém-se aceso de forma permanente para assinalar

o bom funcionamento da placa e o envio real de potência.



**Quando o tacho é retirado do foco (ausência de tacho), o indicador luminoso indica a ausência de tacho acendendo-se durante 1 segundo e apagando-se durante 1 segundo.**

**Se o indicador luminoso piscar enquanto estiver um tacho sobre o foco, isto pode significar que:**

OU:

O tacho é incompatível com a tecnologia de indução,

OU:

O diâmetro do tacho é demasiado pequeno para ser detetado.

Depois de uma parada da zona de cozinhar, flameja o clarividente contanto que a temperatura do vidro exceda (60°C).

# Como funciona o seu aparelho

*Utilize o seu aparelho com a máxima simplicidade*

## D2IC-6000 TECLADO DE MODO ALTERNATIVO

On/off simultâneo  
Tecla « - » para poder  
Indicador do nível de potência  
Tecla « + » para poder  
Zona frontal ligada/desligada  
Zona traseira ligada  
Tecla « - » para poder  
Indicador do nível de potência  
Tecla « + » para poder



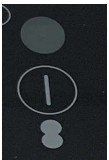
## Ligar o dispositivo

Conecte seu dispositivo ao soquete apropriado em uma rede monofásica de 208/240 V60Hz.



Pressione o botão ON / OFF para iniciar o produto. Ainda não há energia enviada nesta fase.

Em seguida, pressione uma das teclas "+" POWER "para enviar a energia ao pan. O visor do nível de energia indica o nível de energia correspondente à tecla.



O botão liga / desliga esquerdo permite gerenciar a configuração das duas zonas de cozimento simultaneamente.

Os botões liga / desliga do meio permitem ajustar cada zona independentemente.

**1 zona = 30 níveis de potência / 2 zonas = 60 níveis de potência**

## Desligar o aparelho

Premir novamente o botão LIGAR / DESLIGAR para desligar o produto. A potência é cortada e os visores apagam-se.

Depois de desligar a zona de cozedura, aparece um "H" a piscar no visor enquanto a temperatura da placa de cozedura ultrapassar os 60 °C.

# Como funciona o seu aparelho

## Ajuste de potência D2IM

Cada foco dispõe de uma potência de aquecimento de 25 a 3000 W ajustável com o manípulo.

O ajuste da potência varia de forma progressiva.

## Ajuste de potência D2IC

<b>D2IC (2 X 3000W)</b>			
<b>Parte de cima do foco</b>		<b>Parte traseira do foco</b>	
<b>Posição</b>	<b>Potência</b>	<b>Posição</b>	<b>Potência</b>
<b>1</b>	<b>50</b>	<b>1</b>	<b>50</b>
<b>2</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>100</b>
<b>3</b>	<b>150</b>	<b>3</b>	<b>150</b>
<b>4</b>	<b>200</b>	<b>4</b>	<b>200</b>
<b>5</b>	<b>300</b>	<b>5</b>	<b>300</b>
<b>6</b>	<b>400</b>	<b>6</b>	<b>400</b>
<b>7</b>	<b>500</b>	<b>7</b>	<b>500</b>
<b>8</b>	<b>600</b>	<b>8</b>	<b>600</b>
<b>9</b>	<b>700</b>	<b>9</b>	<b>700</b>
<b>10</b>	<b>800</b>	<b>10</b>	<b>800</b>
<b>11</b>	<b>1000</b>	<b>11</b>	<b>1000</b>
<b>12</b>	<b>1200</b>	<b>12</b>	<b>1200</b>
<b>13</b>	<b>1400</b>	<b>13</b>	<b>1400</b>
<b>14</b>	<b>1600</b>	<b>14</b>	<b>1600</b>
<b>15</b>	<b>1800</b>	<b>15</b>	<b>1800</b>
<b>16</b>	<b>2000</b>	<b>16</b>	<b>2000</b>
<b>17</b>	<b>2200</b>	<b>17</b>	<b>2200</b>
<b>18</b>	<b>2400</b>	<b>18</b>	<b>2400</b>
<b>19</b>	<b>2700</b>	<b>19</b>	<b>2700</b>
<b>20</b>	<b>3000</b>	<b>20</b>	<b>3000</b>



# Tachos e frigideiras

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

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

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

Os recipientes compatíveis com a indução, são:

- **Recipientes em aço esmaltado** com ou sem revestimento antiaderente.
- **Recipientes de ferro fundido** com ou sem fundo esmaltado. O fundo esmaltado evita riscos no vidro por baixo do seu aparelho.
- **Recipientes em inox** adaptados à indução.

A maioria dos recipientes em inox é conveniente, se responder ao teste do recipiente.

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

• **NOTA**

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

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



Recipientes em plástico não devem ser colocados sobre superfícies quentes

# Como conservar e manter o seu aparelho

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

Não deixe um recipiente vazio sobre o foco.

Não volte a aquecer uma caixa de conserva fechada, pois pode explodir.

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

O nível de potência máximo (posição de 3000 W) é reservado para a ebulição e fritos.

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



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

# Como conservar e manter o seu aparelho

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



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

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



Pó



Esfregão abrasivo



Creme



Esfregão especial para loiça delicada

# Resolução de pequenas avarias

FR

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

EN

PT

CONSTATA QUE...	AS POSSÍVEIS CAUSAS	O QUE É PRECISO FAZER?
Quando se liga, aparece um sinal luminoso	Funcionamento normal.	NADA: É normal.
Quando se liga, o disjuntor dispara.	A ligação do seu aparelho é defeituosa.	Verifique a ligação ou a conformidade da ligação.
A ventilação continua alguns minutos depois da paragem do seu aparelho.	Refrigeração da eletrónica.	É normal.
O aparelho não funciona. Os indicadores luminosos do teclado estão apagados.	O aparelho não tem alimentação. A alimentação ou a ligação estão defeituosas.	Inspeccione os fusíveis e o disjuntor da sua instalação elétrica.
Há uma indicação "F-" no visor do produto.	Existe um botão ativado em permanência no teclado de comando	Se a avaria continuar presente, contacte a assistência pós-venda.
Há uma indicação "F7" no visor do produto.	Os circuitos eletrónicos estão em sobreaquecimento.	Inspeccione a ventilação do aparelho e veja se está operacional.
O aparelho não funciona, há uma mensagem de erro "Fx" no visor e a potência foi interrompida.	Os circuitos eletrónicos funcionam mal.	Contacte a assistência pós-venda.
Depois de ligar a zona de aquecimento, o nível de potência selecionado no visor pisca permanentemente.	O recipiente que está a usar não é adaptado para a cozedura por indução ou tem um diâmetro inferior a 16 cm.	<b>Ver a secção de tachos e frigideiras.</b>
Os tachos fazem barulho durante a cozedura.	Trata-se de uma vibração gerada pela circulação de corrente no recipiente.	Este fenómeno é normal com determinados tipos de tachos. Não há qualquer perigo para o aparelho.
O aparelho liberta um odor nas primeiras cozeduras.	Aparelho novo.	Deixe funcionar o fogão durante 1/2 horas com um tacho cheio de água.

**Em caso de rutura, fissura ou fratura, mesmo que ligeira, no vidro vitrocerâmico, desligue imediatamente o aparelho e contacte a assistência pós-venda.**

# Garantia

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

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

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

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

Todas as reparações devem ser efetuadas por um técnico qualificado.

Apenas os distribuidores da nossa marca:

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

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

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

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



Fabricado em França