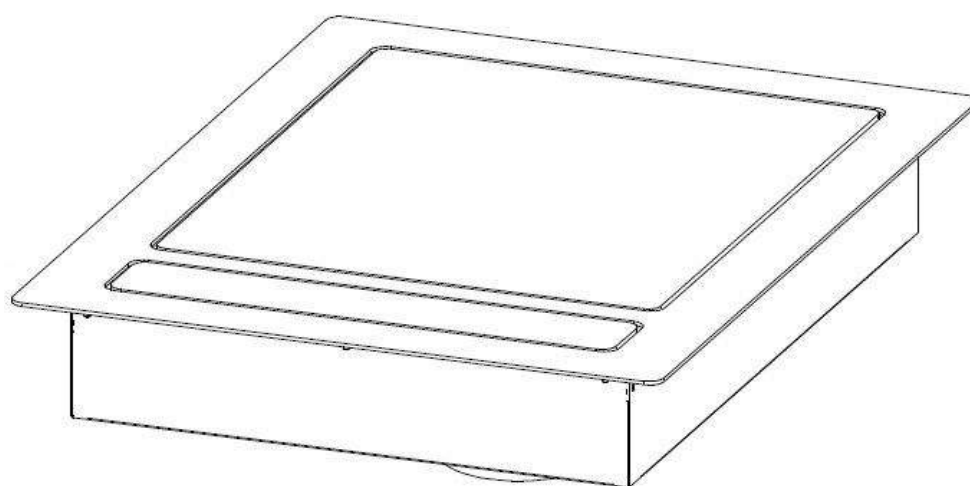


# Table à induction professionnel D2RIC

FR

EN

## 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	3
Déclaration de conformité et déchets	3
Installation	4
Raccordement électrique	4
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction	5
Comment fonctionne votre appareil	6
Casserolierie recommandée	7
Comment préserver et entretenir votre appareil	8
Petites pannes et remèdes	9
Garantie	10

Tout au long de la notice, ce symbole:



vous signale les consignes de sécurité.

# Informations techniques

FR

EN

Modèle:	D2RIC 3600
Nom:	Appareil de cuisson induction encastrable
Matériaux:	Cater en inox de 2.5 mm d'épaisseur et glace vitrocéramique.
Puissance:	3600 W
Alimentation :	230V (+/- 10%) monophasé AC 50Hz (+/- 2%) 60 Hz (+/- 2%).
Courant :	16A
Commande :	Par clavier à touches sensitive
Dimensions Produit:	440 x 580
Dimension Vitrocéramique:	L405 x P342 x H4 mm
Diamètre de casserole mini autorisé:	16 cm (fond) (ou 34 cm si un seul gros récipient sur les 2 foyers)
Poids maxi réparti autorisé sur le produit:	30 kg
Poids net du produit:	9,5Kg



*Emission de radiation électromagnétique non ionisante pour le corps humain. L'énergie émise est insuffisante pour provoquer l'ionisation.*



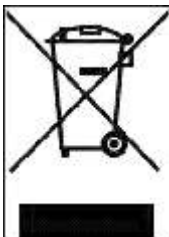
**ATTENTION:** Présence de tension dangereuse à l'intérieur du produit.

## 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:

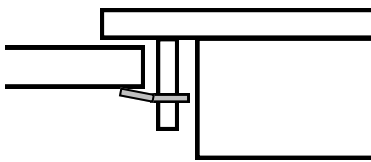
Il est nécessaire de déposer un joint en silicone entre le plan de travail et le cadre de l'appareil de manière à garantir l'étanchéité.

## 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.

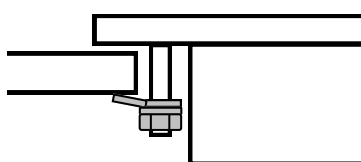
### Etape 1:

Placez la bride de fixation fournie



### Etape 2:

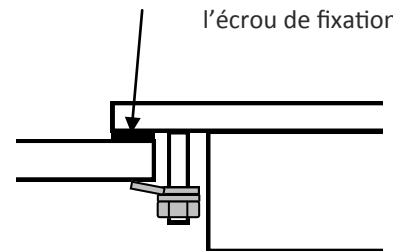
Placez la rondelle et l'écrou



### 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

Il est nécessaire de raccorder votre appareil sur un réseau électrique monophasé 230V, 50Hz ou 60Hz. Le puissance maximale consommée par l'appareil est égale à 3000 ou 3600W selon la version de l'appareil.

Le cordon de l'appareil n'étant pas équipée de prise de courant, il convient de raccorder les conducteurs d'alimentation et le conducteur de terre de l'appareil

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

Raccorder le conducteur MARRON ou NOIR sur la borne PHASE du réseau secteur.

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

## Principe de l'induction

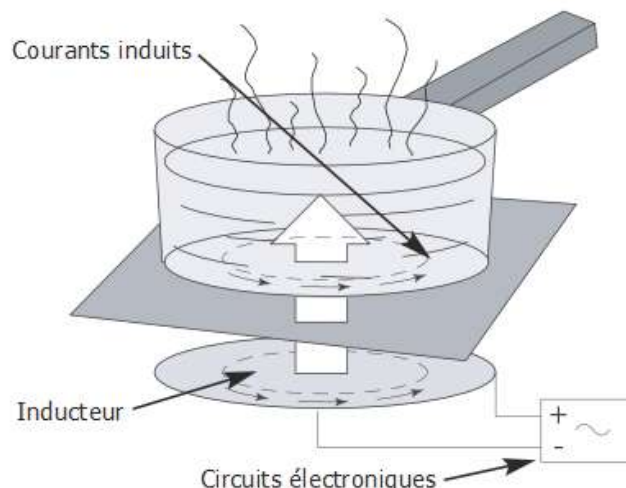
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

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

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

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

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



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

*Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur*

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

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

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

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

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

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

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

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

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

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

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

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

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

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

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

# Comment fonctionne votre appareil

## Niveaux de puissance :

Si les 2 foyers sont allumés, la puissance max de chaque foyer est de 1800 W.

Si un foyer est éteint, la puissance max du foyer en service est alors de 3000 W.

Touche BOOST : puissance de 3600 pour gros récipient positionnés au centre de l'appareil.

Le niveau affichée correspond à 1/100 de la puissance (ex : 4 = 400 W).

## Petites pannes et remèdes

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

Indication au clavier	Causes	Action
Hi. U	Mauvais branchement électrique tension > 275 V	Mettre en conformité le branchement de l'appareil (Tension supérieur ou égale à 230V +/- 10%)
ER 03	Surchauffe du dessus vitrocéramique	Faire refroidir le dessus de l'appareil pour acquitter l'erreur, sinon contactez le SAV
ER 15 ER 21	Sécurité de l'appareil lié à une casserole de mauvais qualité	Eteindre le produit et changer de casserole pour acquitter le défaut
ER 09	Mauvais branchement électrique ou baisse de la tension d'alimentation < 207 V	Mettre en conformité le branchement de l'appareil (Tension supérieur ou égale à 230V +/- 10%)
Autre (ER XX)	Panne produit	Eteindre et rallumer le produit, si défaut persistant, contactez le SAV
Clavier éteint	Surchauffe du produit	Débrancher le produit et laisser refroidir 10 minutes. Rallumer le produit et vérifier l'état du filtre.

# 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 3600W) 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

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.	Débrancher puis rebrancher l'appareil si le problème persiste <b>Faites appel au Service Après-Vente.</b>
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.



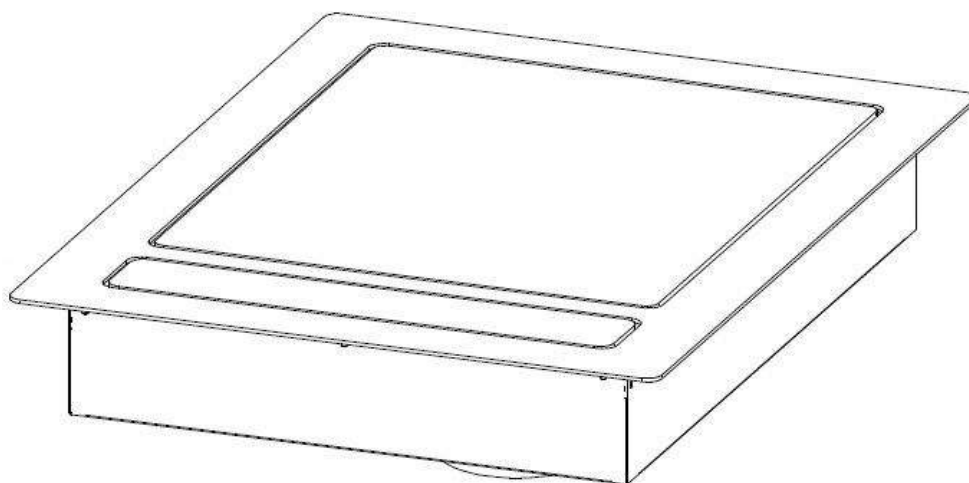
Made In France

# *Professionnal induction hob*

## *D2RIC*

### **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	13
Declaration of Compliance	13
Installing your hob	14
Electrical connection	14
Using your hob safety	15
Operating instruction	16
Cookware recommended	17
How to maintain and care for your hob	18
Small problems and their remedies	19
Garantee	20

Throughout this guide: this simbol



Indicates important Safety information

# Technical specifications

<b>Model:</b>	D2RIC 3000
<b>Name:</b>	Integrated induction hob
<b>Matériaux:</b>	Stainless steel and EZ / Vitroceramic plate
<b>Electricity supply:</b>	single phase 230V +/-10% 50Hz
<b>Current:</b>	13A
<b>Controls:</b>	Keyboard sensitive
<b>Dimensions of appliance:</b>	W 440 x D 580
<b>Dimensions of the vitroceramic glass</b>	W 405 x D 342 x H 4 mm
<b>Diameter minimum of the pan:</b>	16 cm (or 34 cm if you use 1 big pan for the 2 zones)
<b>Maximum weight allowed on the appliance:</b>	20 kg
<b>Net weight of the appliance:</b>	13Kg



*Emission of electromagnetic radiation not ionisante for the human body. The emitted energy is insufficient to cause the ionization.*



**CAUTION:** presence of dangerous tension inside the product.

# 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:

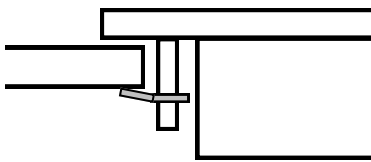
A food joint in silicone (type Novasil S56) must be realized to assure the perfect waterproofness between the product and the counter.

## 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.

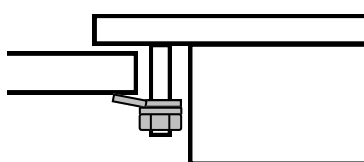
### Step 1:

Placed the supplied clamp



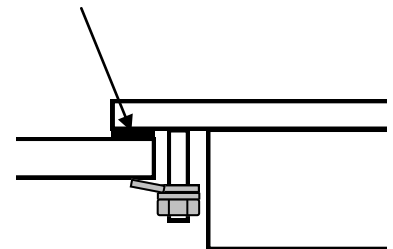
### Step 2:

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

It is necessary to connect your device on a single-phase electricity network 230V, 50Hz or 60Hz. Maximal power consumed by the device is equal to 3000 or 3600W according to the version of the device.

The cable of the device not being equipped with power socket. So connet wire NEUTRAL, PHASE and EARTH(GROUND) of the SINGLE-PHASE electricity network 230V / 32 Aeff on the electric socket by respecting the locations N for Neutral, L for Phase and GROUND for the GROUND.

Connect the BLUE/ BROWN wire on NEUTRAL of the electric socket.

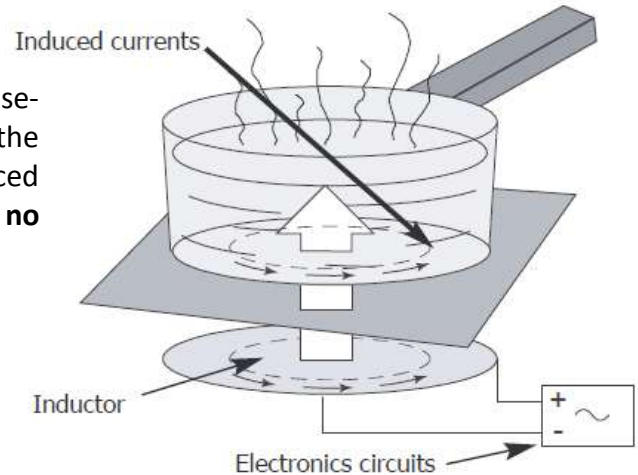
Connect the GREY/BLACK wire on PHASE of the electric socket.

Connect the GREEN and YELLOW wire on GROUND of the electric socket.

# 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 instructions

## Power levels:

If both zones are used, the maximum power of each zone is 1500 W.

If one zone is off, then the maximum power of the used zone is 3000 W.

BOOST mode : 3000W max power for large container positioned in the center of the product.

The displayed level corresponds to 1/100 of the power (ex: 4 = 400 W).

## Small problems and their remedies

You doubt that your appliance is working properly. This does not necessarily mean that there is a problem. In all cases, check the following points:

ERROR CODE	What's happening	To do
Hi. U	Bad electrical connection voltage > 275 V	Make the connection of the device compliant (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%)
ER 03	Overheating of the ceramic hob	Cool the top of the unit to clear the error, otherwise contact customer service
ER 15 ER 21	Device safety linked to a poor quality saucepan	Turn off the product and change the pan to clear the defect
ER 09	Incorrect electrical connection or drop in supply voltage < 207 V	Conform to the connection of the device (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%)
Autre (ER XX)	Product failure	Switch off and on the product, if persistent fault, contact customer service
Keyboard off	Overheating of the product	Unplug the product and let cool for 10 minutes. Turn on the product and check the condition of the filter.



# Cookware Recommended

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

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

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

**Induction-compatible pans are:**

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

• **NOTE**

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



Containers made of plastic must not be placed on hot surfaces

## How to maintain and care for your hob

**Avoid shocks** when handling the pans.

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

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

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

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

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

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

**Use maximum power (3600W) 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
Haloes and tracks of limestone	Apply some hot spirit vinegar to the spot, let act, wipe with a soft cloth. Use a domestic product.	Special vitroc ceramic glass dough
Inlays following the overflowing of sugar, aluminium or molten plastic	Apply to the surface a special product for vitroc ceramic glass, rather containing some silicone (protective effect).	Special vitroc ceramic glass product



**Powder**



**Abrasive sponge**



**Cream**



**Sanitary sponge  
special delicate dishes**

## Small problems and their remedies

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

ERROR CODE	What's happening	To do
Hi. U	Bad electrical connection voltage > 275 V	Make the connection of the device compliant (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%)
ER 03	Overheating of the ceramic hob	Cool the top of the unit to clear the error, otherwise contact customer service
ER 15 ER 21	Device safety linked to a poor quality saucepan	Turn off the product and change the pan to clear the defect
ER 09	Incorrect electrical connection or drop in supply voltage < 207 V	Conform to the connection of the device (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%)
Autre (ER XX)	Product failure	Switch off and on the product, if persistent fault, contact customer service
Keyboard off	Overheating of the product	Unplug the product and let cool for 10 minutes. Turn on the product and check the condition of the filter.

# Garantee

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

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

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

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

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

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

Only the distributors of our brand:

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

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

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

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



Made In France