

# Table à induction professionnel GL2 3500

## 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  
Déclaration de conformité et déchets et précautions d'installation  
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction  
Comment fonctionne votre appareil  
Casserolière recommandée  
Comment préserver et entretenir votre appareil  
Petites pannes et remèdes  
Garantie

2  
2 Tout au long de la notice,  
3 Ce symbole:  
4  
6  
7  
8  
9 vous signale les consignes de  
sécurité



## Informations techniques

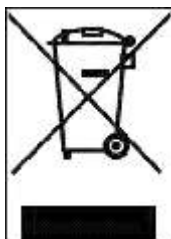
Modèle:	GL2 3500
Nom:	Appareil de cuisson induction posable
Matériaux:	Inox / Aluminium / Vitrocéramique
Puissance:	3500 Watts
Réseau électrique:	Monophasé 230V +/-10% AC50 +/-2% 60Hz +/-2%
Courant :	16A
Commande :	Clavier à touches capacitives + 2 foyers avec 10 niveaux de puissance
Dimensions Produit:	405 x 530 x 74
Dimension Vitrocéramique:	530 x 325
Diamètre Inducteur:	2 inducteur de 210 mm
Diamètre de casserole mini autorisé:	120 mm (fond)
Diamètre maxi de casserole:	320 mm
Poids maxi réparti autorisé sur le produit:	15 kg
Poids net du produit:	3.5 kg

## Déclaration de conformité et déchets



Ce produit est conforme aux directives actuelles de la CE. Nous certifions ce point dans la déclaration de conformité CE. Si nécessaire, nous pouvons vous faire parvenir la déclaration de conformité en question.

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



A la fin de vie utile, l'appareil mis au rebut doit être détruit conformément aux réglementations nationales en matière d'élimination et de recyclage des déchets en vigueur. Il est conseillé de prendre contact avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets.

### AVERTISSEMENT:

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

### NOTE!

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

# Utiliser votre appareil en toute sécurité

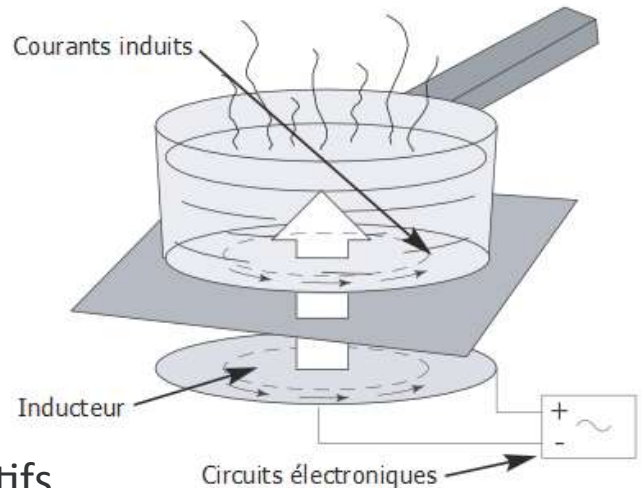
FR

EN

## Principe de l'induction

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

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



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

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

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



*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.

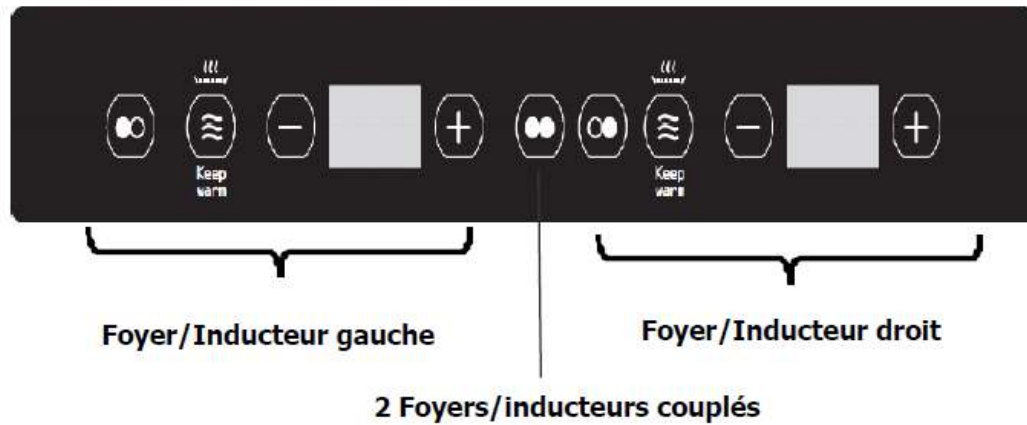
Toute réparation doit être effectuée uniquement par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.

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



## Mise en marche / Arrêt de l'appareil



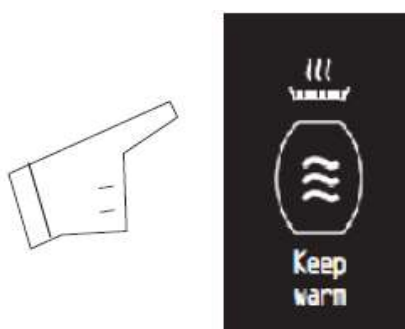
### Mise en marche

Après un appui sur la touche « Marche/Arrêt » du ou des foyers / inducteurs sélectionnés, un bip sonore ainsi que l'afficheur signalent que la zone de cuisson est activée. Vous pouvez alors sélectionner le niveau de puissance souhaité pour chaque foyer/ inducteurs. Sans sélection de votre part, la zone de cuisson se désactivera automatiquement.

### Arrêt

Appuyer une nouvelle fois sur la touche « Marche / Arrêt » pour arrêter le produit, la puissance est coupée et les afficheurs s'éteignent. En fonction de la température interne, le ventilateur peut continuer à fonctionner, il s'arrêtera automatiquement.

## Maintien au chaud



La fonction Maintien au chaud permet de conserver les aliments à une température de +/- 70°C. Un capteur contrôle en permanence la température et adapte la puissance.



Ce signal apparaît sur l'afficheur.

# Comment fonctionne votre appareil

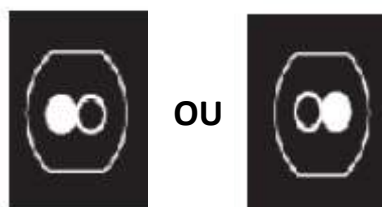
Utilisez votre appareil en toute simplicité

## Réglage de puissance pour chaque foyer



Vous contrôlez les niveaux de puissance en appuyant sur les touches + et — du clavier. L'afficheur vous indique le réglage de puissance de 1 à 10. Si l'afficheur clignote sur la puissance, ceci indique une absence de casserole ou une casserole non compatible.

GL2 3500	
Position	Watts
1	50
2	150
3	250
4	400
5	550
6	700
7	850
8	1050
9	1250
10	1500
Courant	13 A



### Quand les foyers sont individuels

Chaque foyer dispose d'une puissance de chauffe de 50 à 1500 Watts et de 50 à 175 Watts (selon la version).



### Quand les foyers sont couplés

Les 2 foyers (la globalité de votre plaque) disposent d'une puissance de chauffe de 100 à 3000 Watts (selon la version) : la puissance est répartie de manière uniforme.

## Affichage de messages spécifiques

Si vous observez sur les afficheurs un code clignotant commençant par « F » et que le produit ne chauffe plus, cela signifie qu'une sécurité gérée par l'appareil a été activée— voir page 7.

Après un arrêt de la zone de cuisson, un « H » clignote sur l'afficheur tant que la température atteinte sur la vitrocéramique est supérieur à 50°C. En dessous de cette température, l'appareil bascule automatiquement en mode veille.

# Casserolière

**Votre appareil de cuisson à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.**

**Test récipient :** poser votre récipient sur le foyer de cuisson et positionner un niveau de puissance : **si l'indicateur reste fixe**, votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas reconnu et n'est pas utilisable**.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant : s'il "s'accroche" sur le fond du récipient, celui-ci est compatible avec la technologie induction.

**Les récipients compatibles induction sont :**

- **Récipients en acier émaillé** avec ou sans revêtement anti-adhérent.
- **Récipients en fonte** avec ou sans fond émaillé. Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre appareil.

- **Récipients en inox** adaptés à l'induction. La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient.

- **Récipients en aluminium à fond spécial.**

• **NOTE**

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial), en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction. L'indicateur de niveau de puissance sélectionné clignotera pour vous le signaler.



Des récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes

# Comment préserver et entretenir votre appareil

**Eviter les frottements** des récipients sur le dessus de l'appareil.

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

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

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

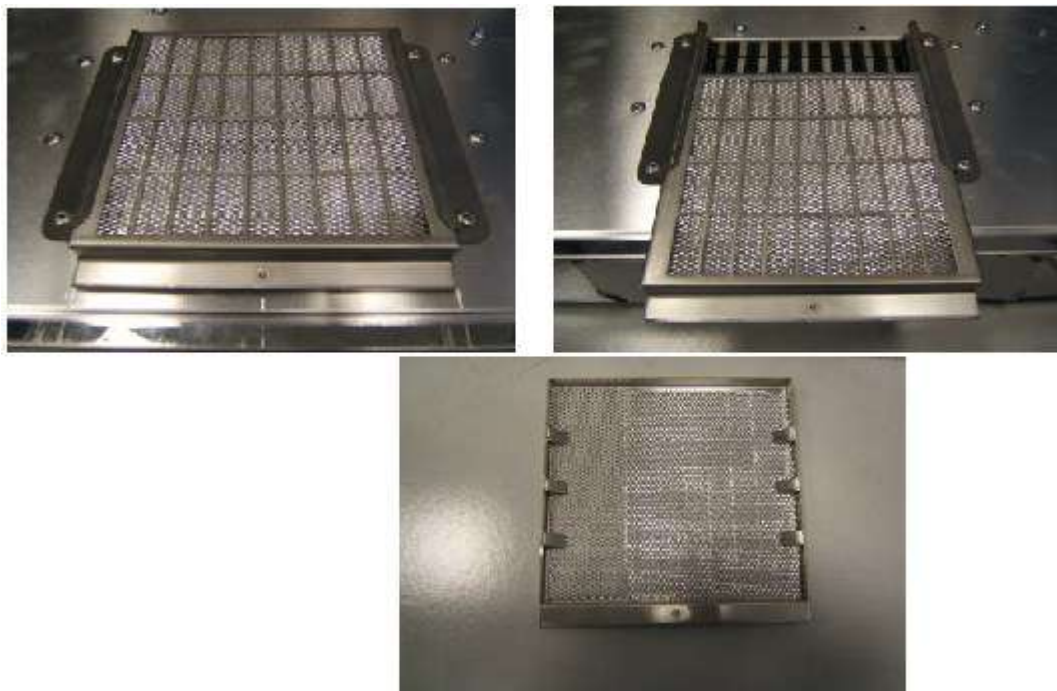
**Tous ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.**



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

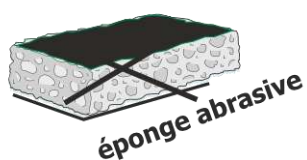
# Comment préserver et entretenir votre appareil

**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

**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 :**

## 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 casseroilière.</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.**



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*

## *GL2 3000 - GL2 3500*

### **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	12	 Throughout this guide: Indicates important Safety information
Declaration of Compliance and disposal of appliance	12	
Using your induction hob	13	
How the hob works	14	
Cookware recommended	16	
How to maintain and care for your hob	17	
Small problems and their remedies	18	
Garantie	19	

## Technical specifications

<b>Model:</b>	<b>GL2 3000 / 3500</b>
<b>Name:</b>	Freestanding induction cooking appliance
<b>Materials:</b>	Stainless Steel / Aluminium / Ceramic Glass
<b>Power:</b>	3000 / 3500 Watts
<b>Electrical mains:</b>	Single-phase 230V +/-10% 60Hz
<b>Current:</b>	13A for 3000 W and 15A for 3500 W
<b>Control:</b>	Control panel with capacitive keys 2 knobs with 1 heat levels
<b>Product dimensions:</b>	405 x 530 x 74
<b>Glass ceramic dimensions:</b>	530 x 325 x 4mm
<b>Inductor dimension:</b>	2 Inductor 210 mm
<b>Min. allowed diameter of pan (bottom):</b>	120 mm
<b>Max. diameter of the pan:</b>	320 mm
<b>Maximum allowed distributed weight on the product:</b>	15 kg
<b>Net weight of the product:</b>	3.5 kg

## 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 !

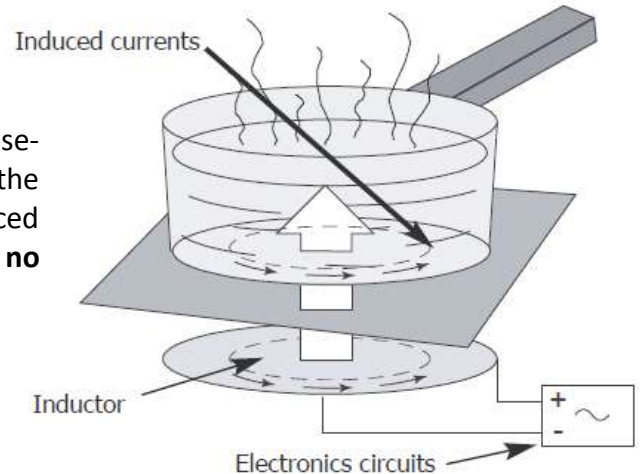
When destroying the appliance, local rules and the applicable regulations in your country or geographical zone must be adhered to.

# 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.

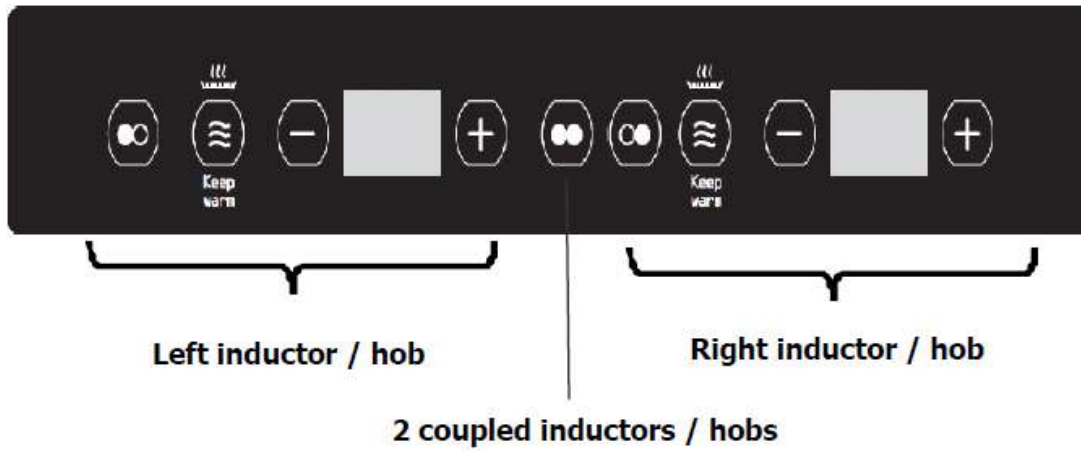
**Only** use pans of the type and size recommended.

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



## Switching ON /OFF



2 coupled Hobs



Left Hob



Right Hob

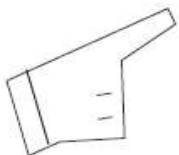
### Operating

After pressing On / Off button of the selected inductors, a deep and display indicate that the cooktop is activated. You can the select the required heat level for each inductor. If this is not done, the hob will automatically deactivate.

### Stop

Press the On / Off button again o stop the appliance, the power is switched off and the displays go off. The fan can continue to operate depending on the temperature, but it will stop automatically.

## Keeping the food warm



The « Keep Warm » function keeps food at a temperature of +/- 70°C. A sensor continuously monitors the temperature and adjuste the power.



This signal apperas on the control panel.

## Power setting

Place an induction-friendly pan on the cooktop to start using the product. The power display indicates the level of regulation. Make sure the pan is not empty.

To adjust the power level press **(+)** or **(-)** POWER

Powers levels: form 1 to 20.

	GL 3000	GL 3500
Settings	Power (W)	Power (W)
1	50	50
2	100	100
3	150	150
4	200	200
5	300	300
6	400	400
7	500	600
8	600	800
9	700	1000
10	800	1200
11	1000	1400
12	1200	1600
13	1400	1800
14	1600	2000
15	1800	2200
16	2000	2400
17	2200	2600
18	2400	2900
19	2700	3200
20	3000	3500

As soon as the pan is removed from the cooking zone, the display indicates the absence of the pan by a blinking. There is close to no consumption of power. If the display flashes when the pan recovers the cooking zone, it means that the material of the pan is not compatible with the induction technologie.

## Display of specific message

The device is extremely safe. It makes a permanent control of the values of temperature and other electric parameters to guarantee to the user the best level of performance and safety at every moment.

A flashing error code « **Fx** » can appear on the display to warn about a malfunctioning.

The code error flashing is effective as long as the user doesn't stop the device manually unplug and replug the unit, and then relaunch the device using the « **On/Off** » touch.

If a code error becomes permanent without having the possibility of cancelling it by trying to relaunch the device, it is advised to get in touch with the after-sales service specified by the retailer of the product.



## 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.

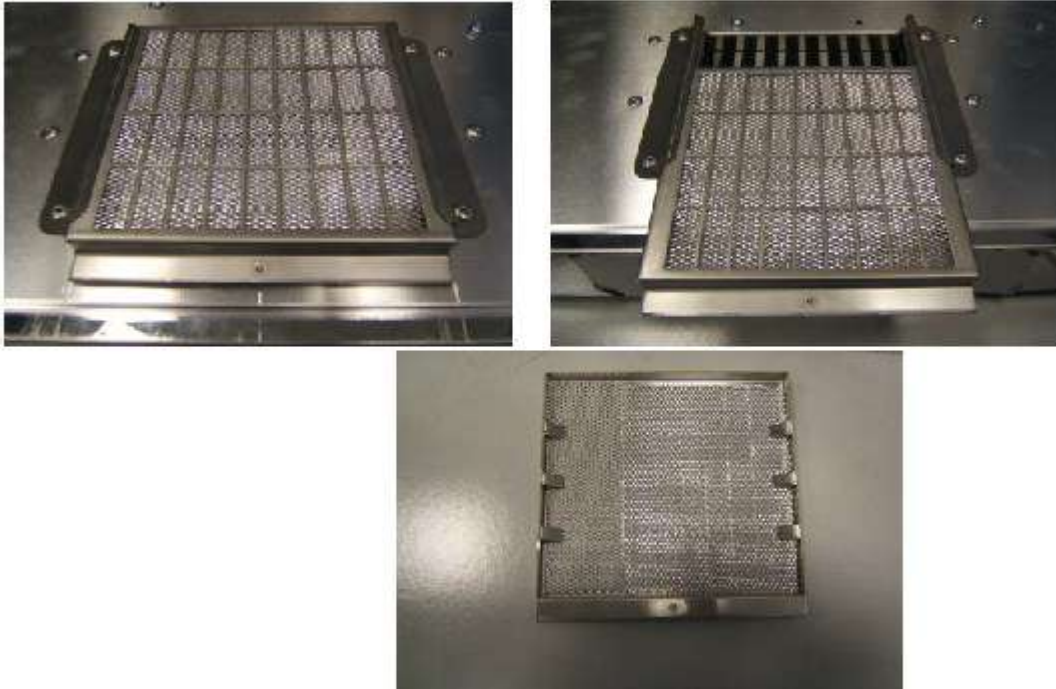
**All these defects that do not cause a non operation or inability to use are not covered by the guarantee.**



**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.

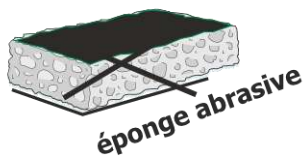
# How to maintain and care for your hob

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 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 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 16 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, 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