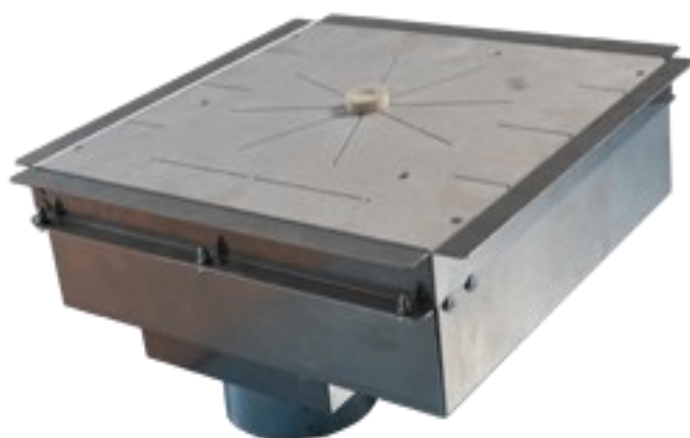


Table à induction professionnel

INDUC-STONE

Gamme buffet - Maintien au chaud

Guide d'utilisation de votre appareil 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
Contenu de l’emballage	4
Intégration du produit	5
Mise en service	8
Première mise en route	9
Utiliser votre appareil en toute sécurité	10
Comment fonctionne votre appareil	11
Casserolierie recommandée	12
Comment préserver et entretenir votre appareil	13
Petites pannes et remèdes	14
Garantie	15

Tout au long de la notice, ce symbole:



vous signale les consignes de sécurité.

Informations techniques

FR

EN

DE

Modèle:	Z1IC UC STONE / INDUC-STONE
Nom:	Appareil de maintien au chaud à induction
Matériaux:	INOX
Puissance:	De 650W
Réseau électrique:	Monophasé 230V +/-10% 50Hz
Courant :	3A Max
Commande :	Commande déporté avec clavier à 4 touches capacitatives + minuterie
Dimensions Produit sous plan:	L 338 X P 338 X H 168mm
Dimensions Produit encastrable:	L 376 X P 376 X H 173mm
Diamètre Inducteur:	210mm
Poids net du produit:	8 Kg
Diamètre mini récipient:	22 cm (fond)



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



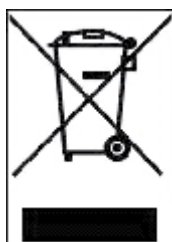
ATTENTION: Présence de tension dangereuse à l'intérieur du produit.

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.

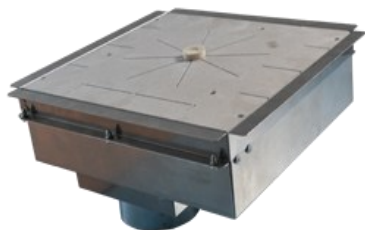
AVERTISSEMENT:

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

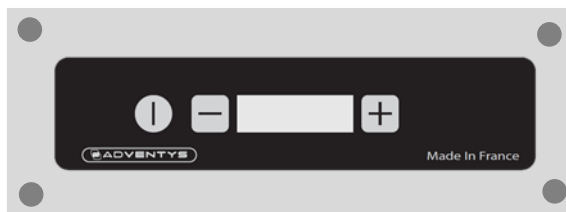
NOTE!

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

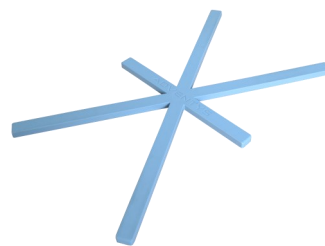
Contenu de l'emballage:



Le Kit



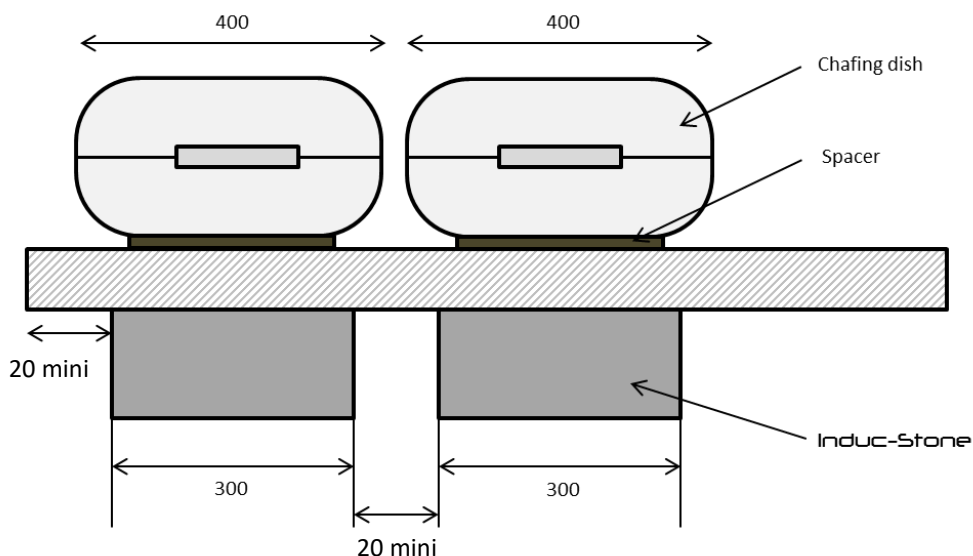
Une commande



Un spacer ADVENTYS

Précaution d'installation:

1) Veillez à laisser une distance entre le bord du plan de travail et le bord du KIT d'au moins 20mm ainsi qu'entre 2 KIT.



2) L'épaisseur de granite doit être de 20 mm.

3) Le KIT doit impérativement être raccordé à une arrivée d'air frais (non fourni par Adventys)

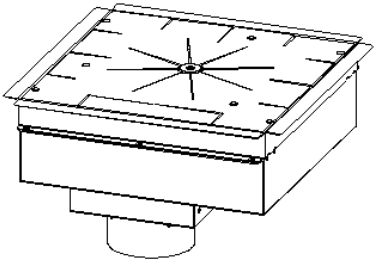
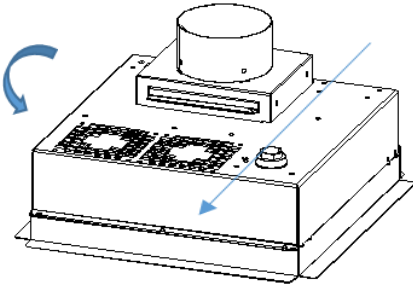
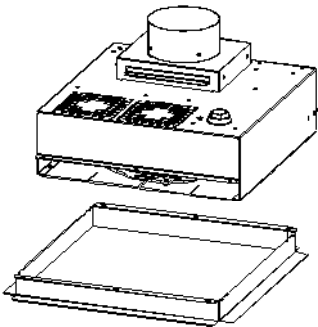
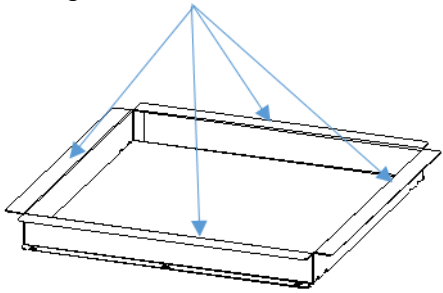
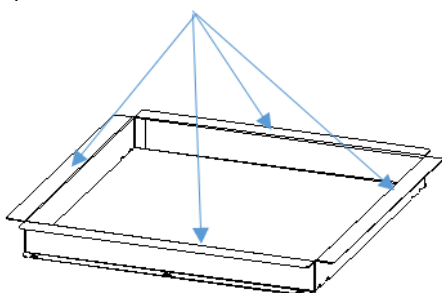
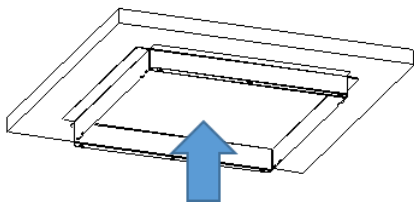
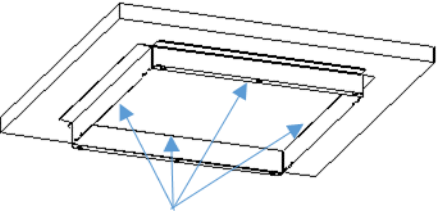
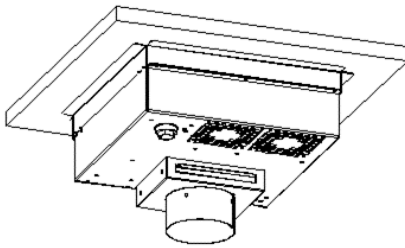
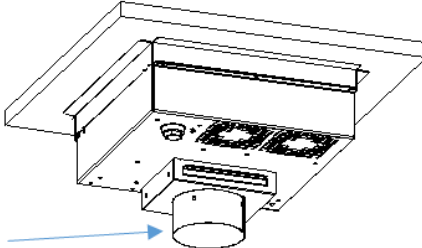
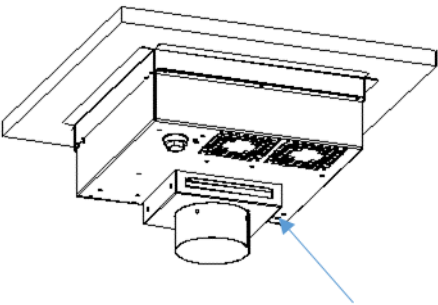
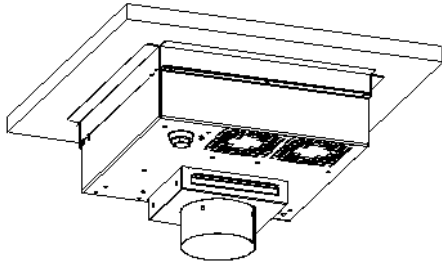
4) Lors de l'installation s'assurer que le capteur de température présent au milieu du kit soit bien en contact avec le granite.

5) Assurer une bonne aération du meuble dans lequel est monté le ou les kits de manière à permettre l'évacuation de l'air chaud issue des ventilateurs du Kit induction.

6) Penser à bien repérer le centre du foyer.

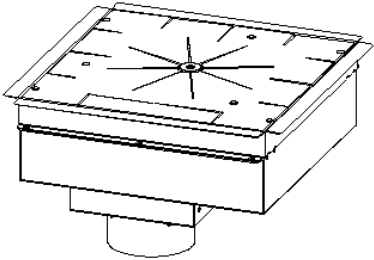
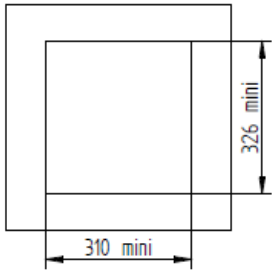
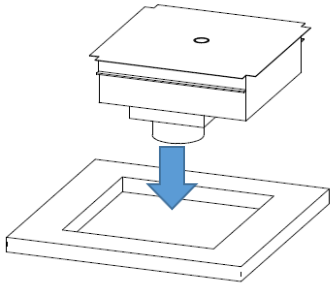
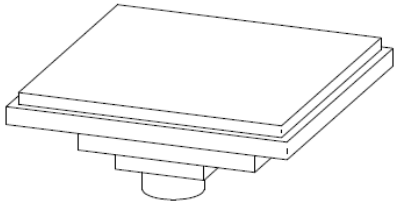
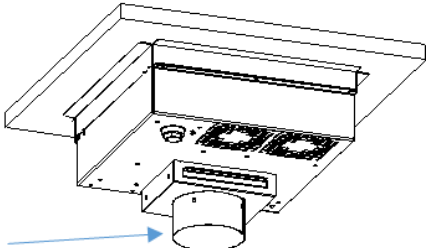
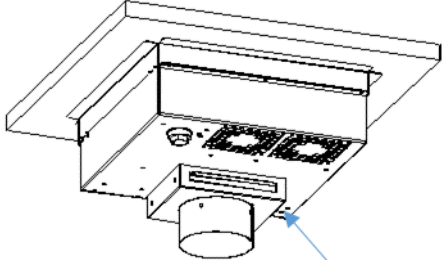
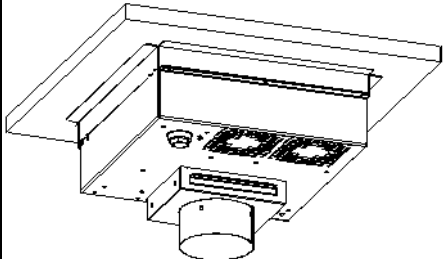
*Dans le cas d'une épaisseur différente et supérieur à 20mm il faut réaliser un décaissé (voir p6).

Installation par collage

N°: Action: 01 Déballage Vérifier que le produit correspond à la vue ci-dessous. 	N°: Action: 02 Désolidarisation cadre Dévisser les vis selon indications. 	N°: Action: 03 Séparation cadre 
N°: Action: 04 Nettoyage du cadre et du support de collage 	N°: Action: 05 Déposer un cordon de colle sur le pourtour du cadre 	N°: Action: 06 Plaquer le cadre sur le support en appuyant fortement pour écraser la colle 
N°: Action: 07 Nettoyage zones collées Après séchage découper les débordements de colle à la verticale des bords des renforts. 	N°: Action: 08 Fixation partie technique Remettre en place avec un bon serrage l'ensemble des vis de liaison. 	N°: Action: 09 Raccordement arriver d'air Le raccordement de l'arrivée d'air frais sur l'entonnoir est obligatoire (d 100 mm) 
N°: Action: 10 Raccorder la commande 	N°: Action: 11 Raccordement électrique effectuer les raccordement électriques selon indications. 	

Intégration du produit

Installation par encastrement

N°: 01 Action: Déballage Vérifier que le produit corresponde à la vue ci-dessous.	
N°: 02 Action: Effectuer la découpe 310 x 326 mm	
N°: 03 Action: Installer le kit dans la découpe	
N°: 04 Action: Recouvrir le kit par le plan de travail	
N°: 05 Action: Raccordement arriver d'air Le raccordement de l'arrivée d'air frais sur l'entonnoir est obligatoire (d 100 mm)	
N°: 06 Action: Raccorder la commande	
N°: 07 Action: Raccordement électrique effectuer les raccordement électriques selon indications.	

Installation dans plan de travail >20mm

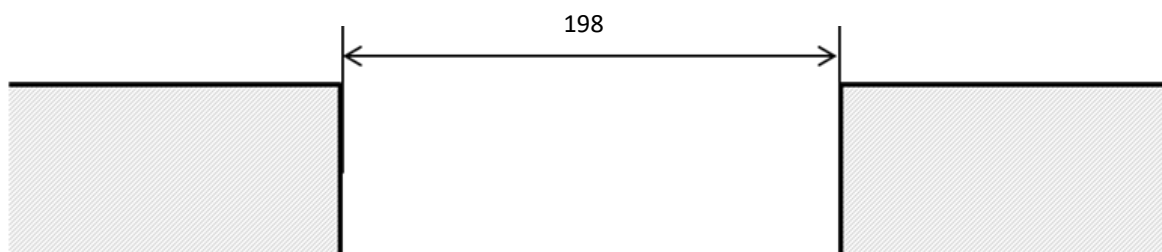
Dans le cas d'un plan de travail d'une épaisseur supérieur à 20 mm, il faut réaliser un décaissé dans votre plan de travail de façon à obtenir une épaisseur de 20mm. Poser des inserts dans ce décaissé sur lequel vous allez pouvoir fixer le cadre du produit.

Intégration du produit

FR

Clavier de commande 3 touches : encastrement avec cadre inox

Il est nécessaire de réaliser une découpe de 198 x 68 mm dans votre plan de travail.

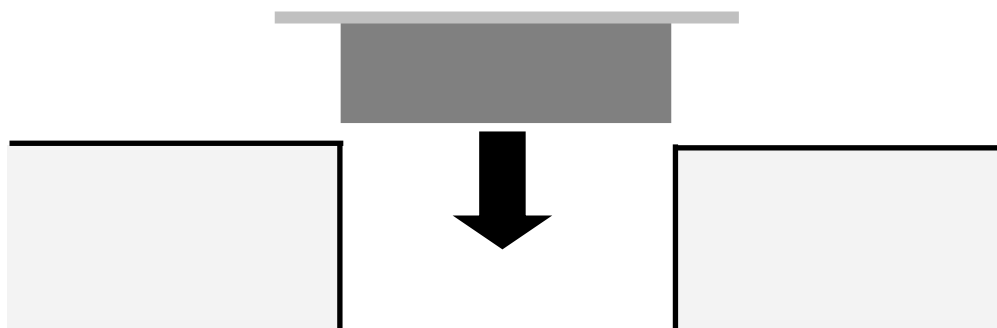


EN

DE

Encastrer votre commande dans la découpe du plan de travail.

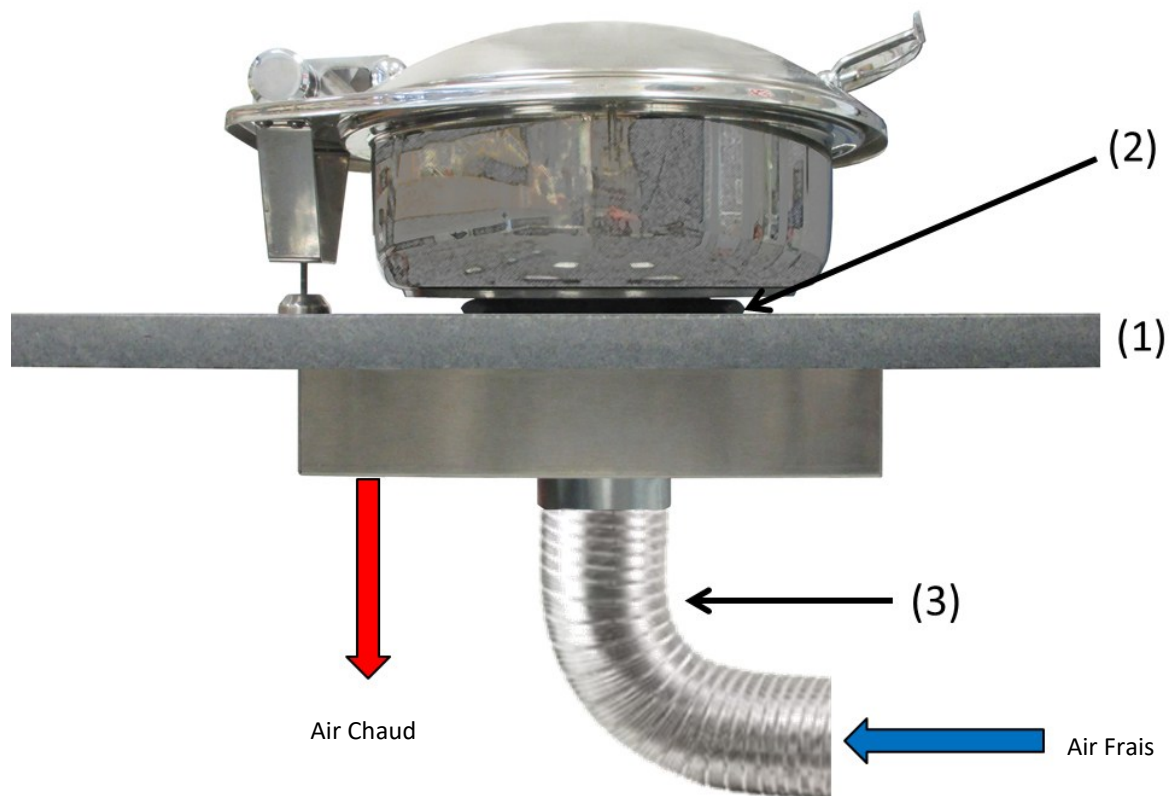
(Pour une meilleur étanchéité il est recommandé de réaliser un joint silicone sous la vitrocéramique .)



Fixez le cadre en inox avec 6 vis.



Mise en service



- 1:** Utiliser un matériau pour le dessus du meuble validé par ADVENTYS
Épaisseur du matériau maximum 20mm
Identifier le centre du foyer par un dispositif de votre choix.
- 2:** Toujours positionner le spacer entre le dessus et le « chafing dish »
À la première mise en route faire le réglage de la table en suivant le mode opératoire page suivante.
- 3:** Raccorder 1 tube d'alimentation en air frais.

Première mise en route

FR

EN

DE

Afin de déterminer le niveau de température à utiliser pour votre utilisation. Suivre ces instruction

Etape 1:

Placer le spacer au centre du foyer.

Etape 2:

Placer le « chafing dish » sur le spacer.

Etape 3:

Remplir le « chafing dish » d'eau chaude et y plonger un thermomètre.

S'assurer que le couvercle est bien fermer.

Etape 4:

Régler l'appareil au niveaux 20 à l'aide du clavier.

Etape 5:

Après 1 heure, vérifier la température sur le thermomètre.

Si la température du thermomètre ne correspond pas a votre température d'utilisation *. Ajuster le niveau afin d'obtenir la température souhaitée.

Chaque niveau de réglage correspond à environ: **3°C +/- 1°C**

* En fonction des règles sanitaire (de conservation des aliment) en vigueur dans le pays de commercialisation, dans le cas de la fonction maintient au chaud.

Appareil exclusivement destiné à être utilisé avec un dispositif permettant une fonction de maintient au chaud d'aliments sous un plan de travail type Granite ou autres (**Validés préalablement par ADVENTYS**).

Pour un fonctionnement optimal, l'utilisateur doit impérativement utilisé le spacer et le positionner entre l'élément à chauffer et le granite ainsi qu'un couvercle sur le récipient.

Utiliser votre appareil en toute sécurité

Principe de l'induction

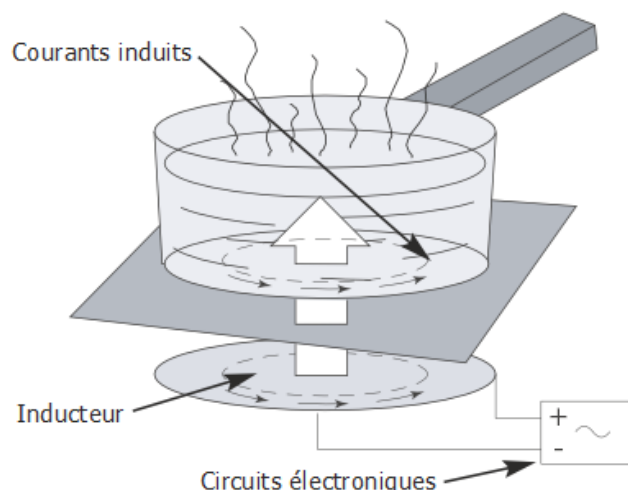
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

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.

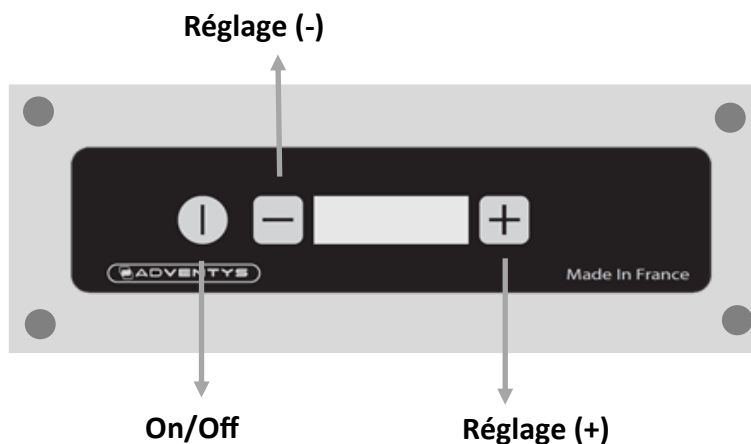
Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.

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

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Commande déportée



Dimensions encastrement commande : 198x68mm

Raccordement

- 1– Brancher la limande sur le kit + brancher à la terre et raccorder.
- 2– Brancher à la prise de courant.

Mise en marche de l'appareil



Appuyer sur la touche MARCHE / ARRET pour mettre en route le produit. La valeur "0" s'affiche sur l'afficheur indicateur du niveau de puissance ou de température. Aucune puissance n'est encore envoyée à ce stade.

Appuyer ensuite sur une des touches (+) Niveau, afin d'envoyer la puissance dans la casserole. L'afficheur indique alors le niveau de réglage correspondant.



Réglage niveau de puissance : Sélection de 1 à 20 niveaux de réglage



Verrouillage du clavier : Appuyez simultanément sur les touches - et + pour verrouiller le clavier, **LOC** apparaît alors sur l'afficheur. Répéter l'action pour **déverrouiller le clavier**.

Mémorisation réglage: Une fois votre appareil réglé à l'aide des touches + et -, le niveau de réglage est **mémorisé** après 5 secondes sans action de votre part.

Si vous éteignez votre produit (clavier déverrouillé), il vous suffira simplement de presser le bouton de mise en marche puis d'appuyer sur la touche + pour faire apparaître la position mémorisée. Même consignes si votre appareil est éteint avec le clavier verrouillé.

NB: en cas de coupure de l'alimentation électrique du produit, la mémorisation du réglage est alors annulée.
Répétez l'opération de programmation pour mémoriser à nouveau un réglage.

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.

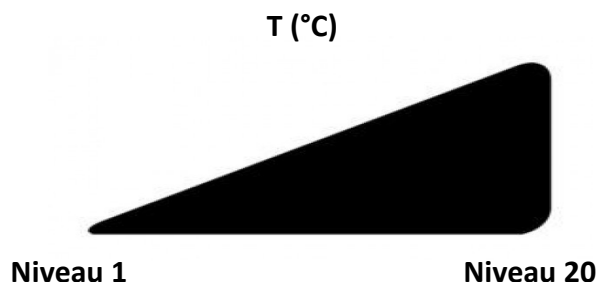
Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Réglage de la température

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur indique de manière permanente le niveau de réglage. Le niveau affiché est niveau de température compris entre **1 et 20**.

Il est à tout moment possible d'appuyer sur les touches **(+)** ou **(-)** NIVEAU pour augmenter ou diminuer le niveau de réglage température.



*** (Cette température peut varier en fonction du récipient et/ou du matériaux du plan de travail utilisé)**

Dès que la casserole est retirée du foyer, l'afficheur du niveau de température indique l'absence de la casserole par un clignotement lumineux. Si l'afficheur du niveau de température clignote lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire que le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction.

Affichage de message spécifiques

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

Si en cours d'utilisation, un état de fonctionnement non conforme est décelé, il peut y avoir arrêt forcé de l'appareil avec l'indication sur l'afficheur d'un code erreur clignotant « Fx ».

Le code erreur clignotant est effectif tant que l'utilisateur n'a pas arrêté lui-même l'appareil puis relancé une nouvelle mise en marche, en utilisant la touche « **MARCHE/ARRET** ».

Si un code erreur devenait permanent sans avoir la possibilité de l'annuler en essayant de redémarrer l'appareil, il convient de prendre contact avec le service SAV spécifié par le revendeur du produit.

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 température : **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.

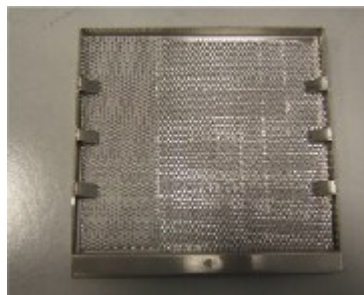
Tous ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.



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.

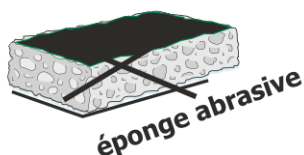
Comment préserver et entretenir votre appareil

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

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

DE

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal.	RIEN: C'est normal.
A la mise en service , 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.
L'appareil ne fonctionne pas. 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.
L'appareil ne fonctionne pas , 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 faite 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.	Voir rubrique casseroles.
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.



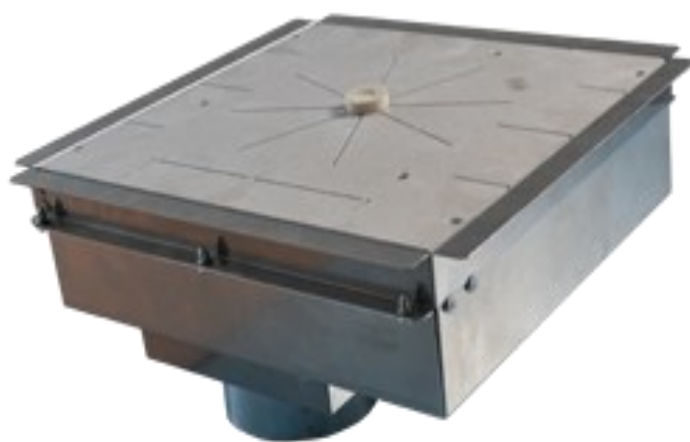
Made In France

Professionnal induction hob

Keep warm product

INDUC STONE

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	19
Declaration of Compliance	19
Content of packaging	20
Precaution of installation	20
Product integration	21
Command integration	23
First used	24
Using your hob safety	26
Operating instruction	27
Cookware recommended	29
How to maintain and care for your hob	30
Small problems and their remedies	31
Garantee	32

Throughout this guide: this simbol



Indicates important Safety information

Technical specifications

Model:	Z1IC UC STONE / INDUC-STONE
Name:	Keep warm Integrated induction hob
Matériaux:	Stainless steel and EZ
Power:	650W
Electricity supply:	single phase 230V +/-10% 50Hz
Current:	3A Max
Controls	4 Capacitive touches and timer
Dimensions of appliance integrated	W 338 X D 338 X H 168 mm
Dimensions of appliance built-in	W 376 X D 376 X H 173 mm
Dimensions of the inductor:	210 mm
Minimal dimension of pan :	22 cm (bottom)
Net weight of the appliance:	8 Kg



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.*

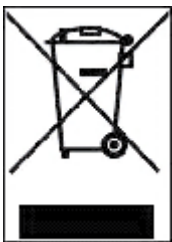
Compliance and waste statement



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.



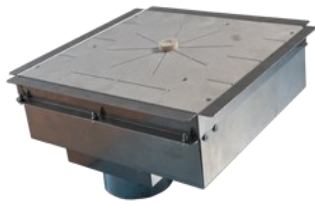
WARNING :

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

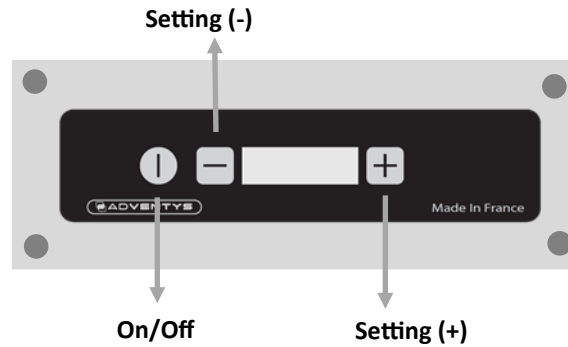
PLEASE NOTE !

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

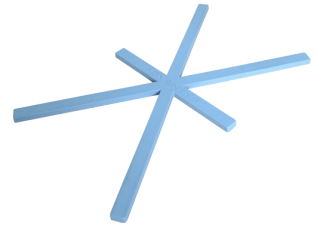
Contents of the packaging:



Induction Kit



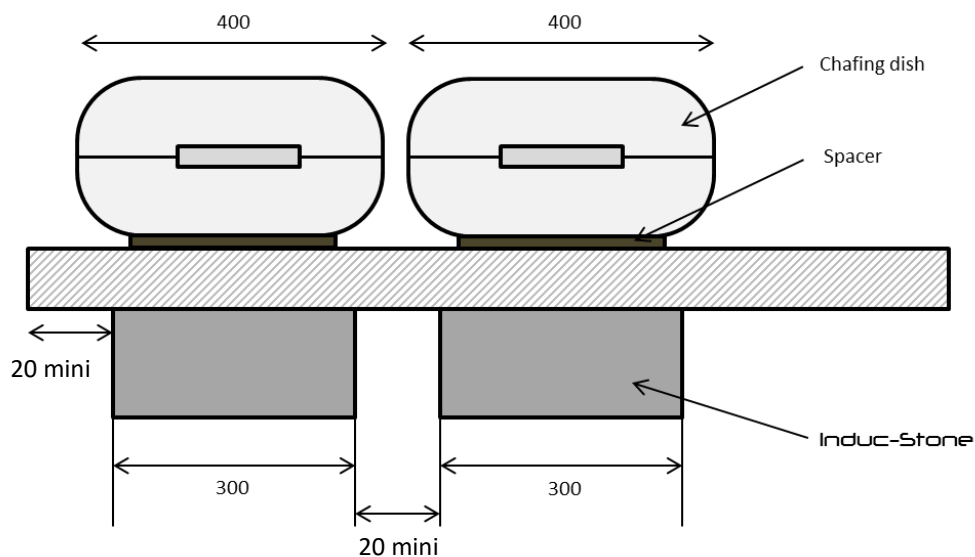
Command



One ADVENTYS spacer

Precaution of installation:

1) Stay up has to leave a distance between the edge of the counter top and the edge of the KIT of at least 20mm as well as between 2 KITS.



2) The thickness of granite has to be maximum 20 mm

3) it is necessary to bring of the fresh air through a pipe that it is necessary to link on the present funnel under the device

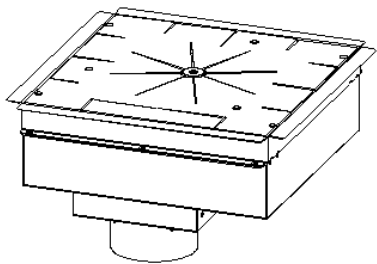
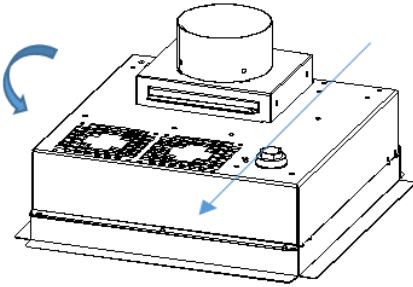
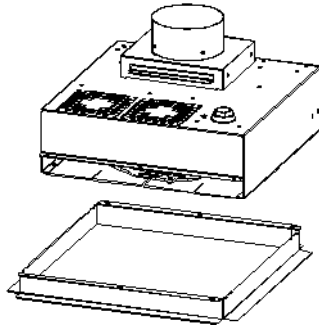
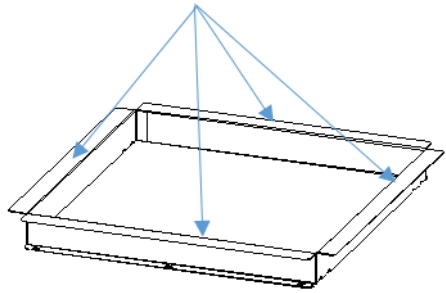
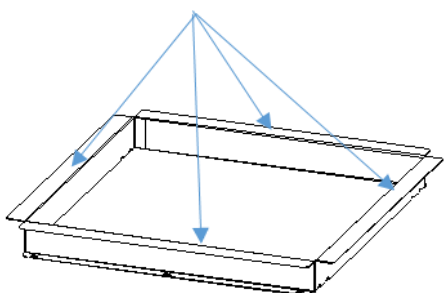
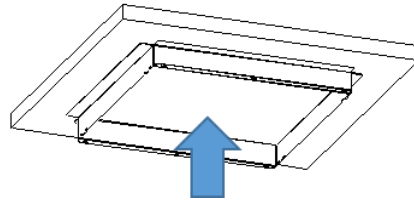
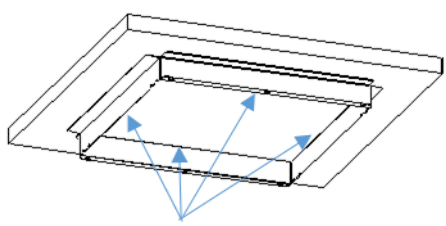
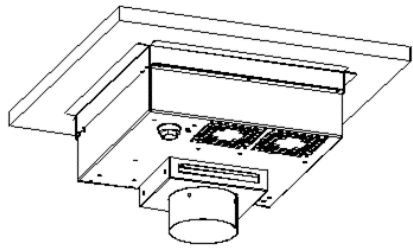
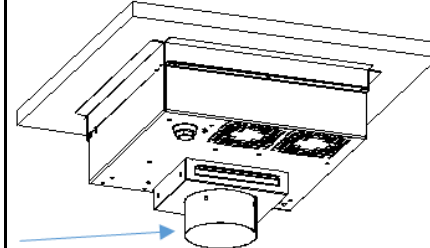
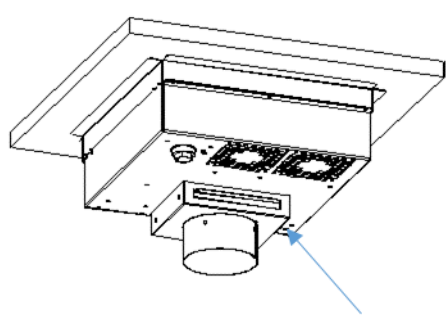
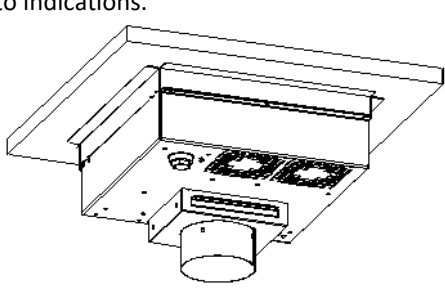
4) During the installation make sure that the present sensor of temperature in the middle of the kit have a good contact with the granite.

5) Assure a good aeration of the piece of furniture where the Kit was installed, to allow the evacuation of the hot air stemming from ventilators of the induction kit .

6) Think of locating well the center of the inductor.

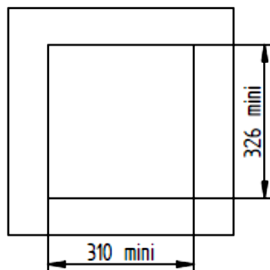
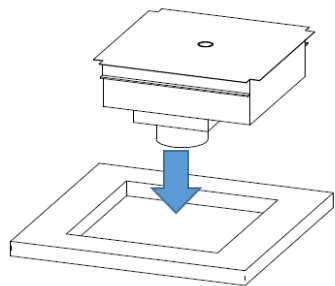
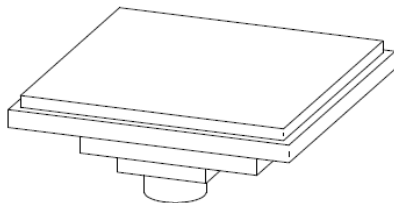
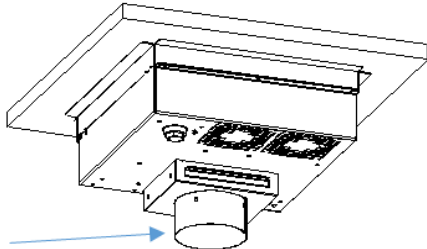
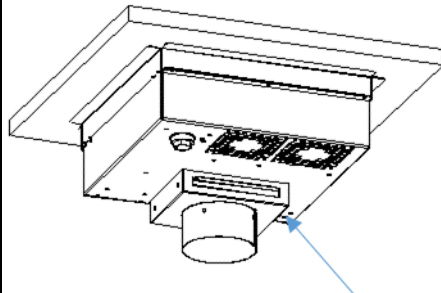
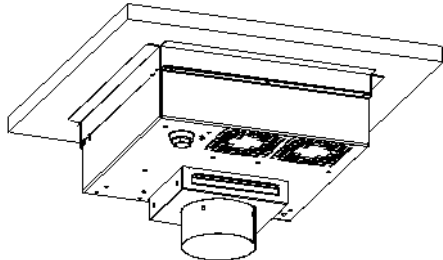
* In the case of a different thickness and greater than 20mm must be made a disbursement (see p24).

Installation by gluing

N°: Action: 01 Unpacking Check that the product matches the product below 	N°: Action: 02 Uncoupling frame Unscrew the screws according to indications. 	N°: Action: 03 Separate the frame 
N°: Action: 04 Cleaning of the frame and the support 	N°: Action: 05 Apply silicone - glue along frame 	N°: Action: 06 Stick the frame on the support By resting strongly to crush the glue 
N°: Action: 07 Cleaning Overflow silicone After drying cut the glue overflows in The vertical edges of reinforcements. 	N°: Action: 08 Technical part fixing Replace with a good tightening all screws. 	N°: Action: 09 Air supply connection Connecting the fresh air inlet funnel is Mandatory (d 100 mm) 
N°: Action: 10 Connect the comand 	N°: Action: 11 Electrical connection make the electrical connections according to indications. 	N°: Action:

Product Integration

Installation by embedding

N°:	Action:			N°:	Action:			N°:	Action:			
01	Unpacking	Check that the product matches the product below			02	realize a cut in dimensions 310 x 326 mm				03	Install the kit in the cut	
N°:	Action:			N°:	Action:			N°:	Action:			
04	Cover the kit by the work plan				05	Air supply connection Connecting the fresh air inlet funnel is Mandatory (d 100 mm)				06	Connect the comand	
N°:	Action:											
07	Electrical connection	make the electrical connections according to indications.										

Installation in worktop > 20mm

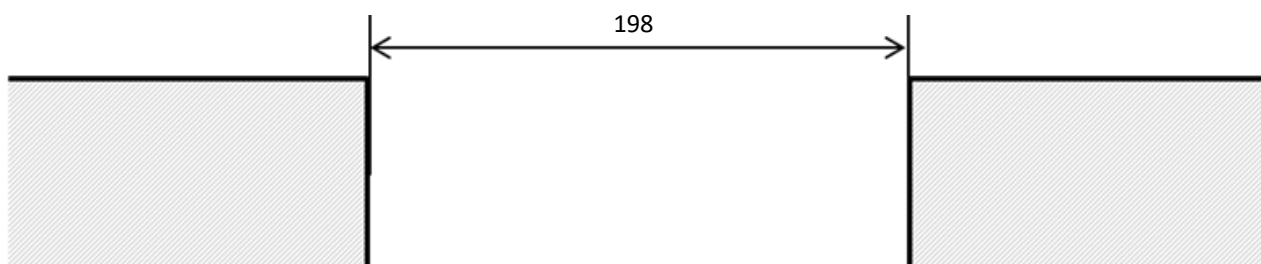
If the worktop thickness is superior than 20 mm, you must make a disbursement in your worktop so as to obtain a thickness of 20mm. Put inserts in this disbursement on which you will be able to fix the frame of the product.

Installing the command:

3 touches control panel with stainless steel frame :

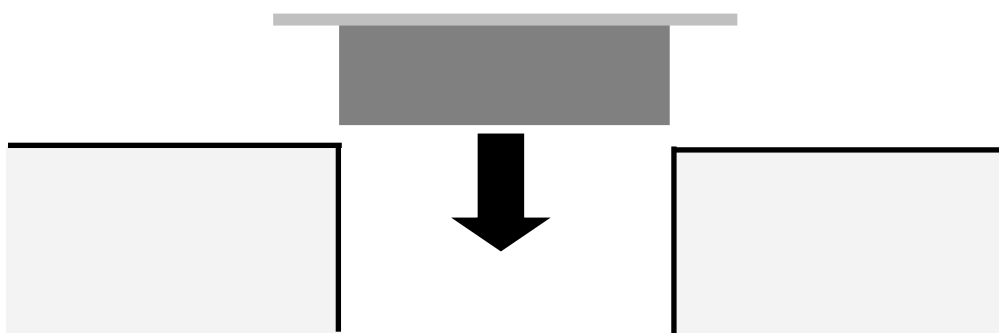
Option 1 : Built-in integration :

Realize a cut out of : 198 x 68 mm and put directly the control into the cut out.



Drop your remote control into the counter.

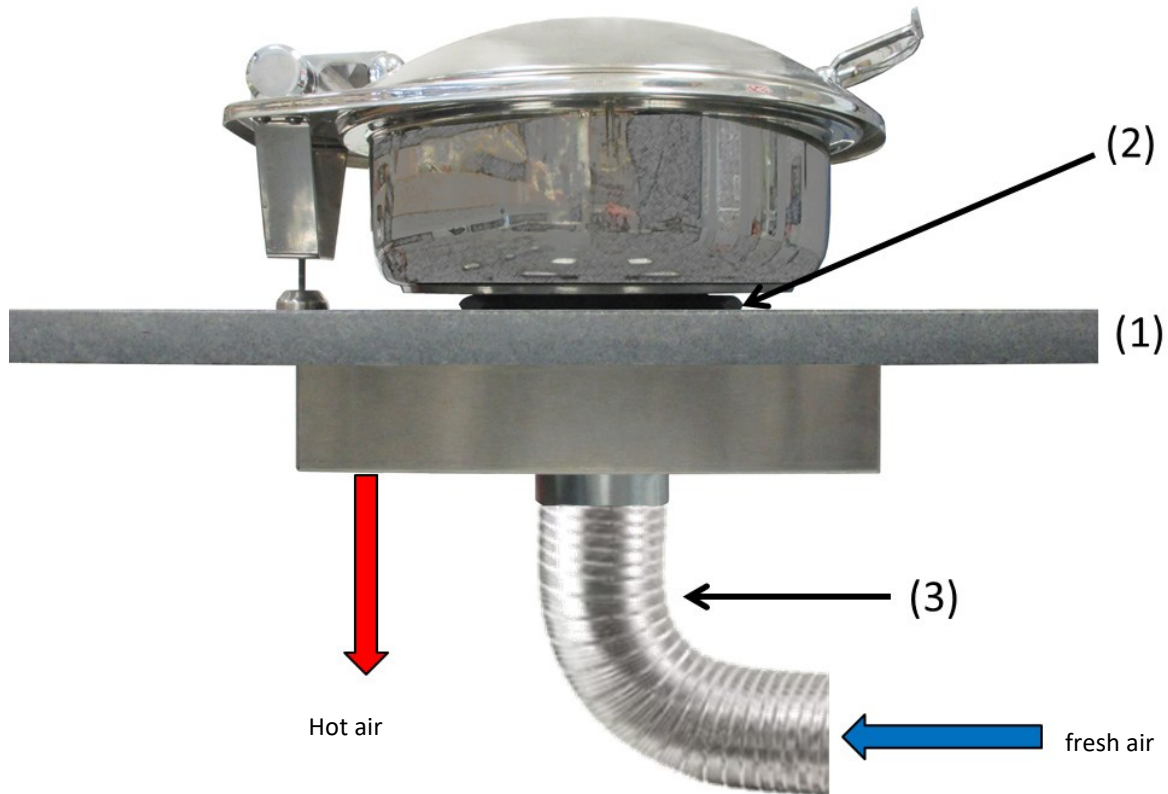
(To improve the waterproofness, it is recommended to add a silicone joint under the glass).



Fix the stainless steel frame with 6 screws.



First used



- 1:** Use a material for the top of the work plan validated by ADVENTYS
Material thickness maximum 20mm
Identify the center of the home by a device of your choice.
- 2:** Always position the spacer between the top and the " chafing dish "
For the first used make the regulation of the table by following the modus operandi on the following page.
- 3:** Connect a tube to take in fresh air.

First used

To define wich level you must used tu regulate your temperature. Follow these instruction:

Step 1:

Place the spacer under the chaffing dish.

Step 2:

Place the « chaffing dish » on the spacer.

Step 3:

Fill with hot water, the « chaffing dish ». Then place a thermometer in the water and **close the lid**.

Step 4:

Set the level 20 on the keyboard.

Step 5:

After 1 hour verify the temperature on the thermometer.

If the temperature is not the temperature you need*, Adjust the level to find the desirated temperature.

Each level of regulation corresponds in approximately: 3°C +/-1°C

* According to the current rules (of preservation of the food) in the country of marketing, in the case of keep warm function.

Appliance exclusively for use with a device function keeps warm food under a worktop Granite or other types (Validated by ADVENTYS previously).

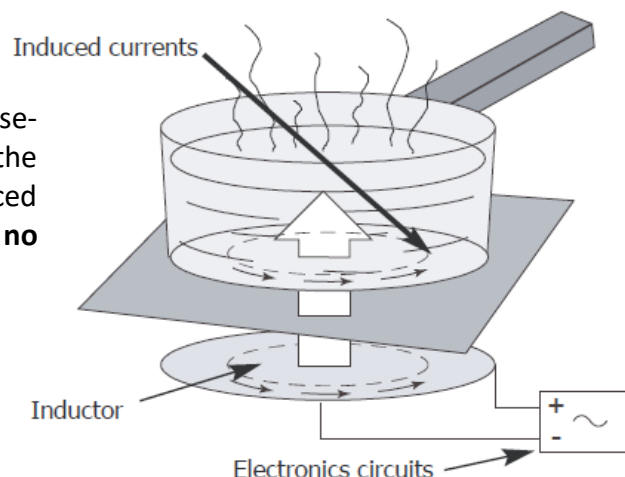
The user owes necessarily used the spacer and to position him between the element to be warmed and the granite.

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.

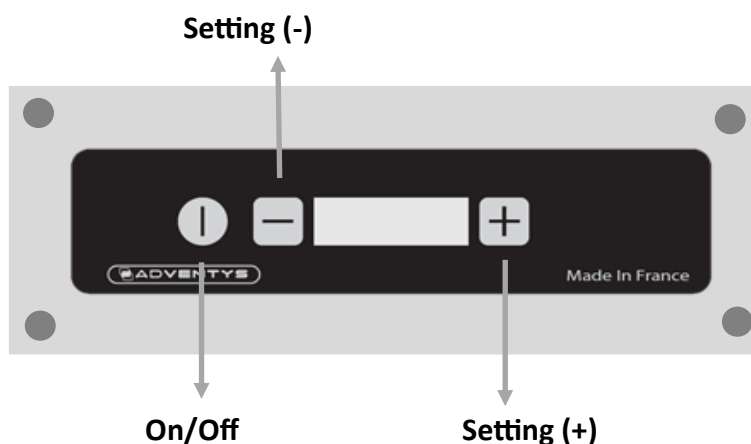
Take care that the coating and the surrounding areas do not contain metal surfaces.

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

Operating instruction

FR

Remote controls



Control panel cut out dimensions: 198x68mm

EN

Electrical connection

- 1- Connect the dab to the kit + connect to the ground and join.
- 2- Connect to the power outlet.

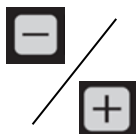
DE

Switch On the device



Press the « **ON/OFF** » touch to switch on the device. The value « 0 » displays on the indicator of power. Still no power is sent at that point.

Press either the LEVEL touches (+) to send power to the pan. The power display indicates the temperature level set into the pan.



Power level setting : Selection of 1 to 20 power levels

Control panel lock : Simultaneously press the - and + keys to lock the control panel.

LOC appears on the display. Repeat the same process to unlock the control panel.

Memorization settings: Once your appliance has been set using the + and - keys, the setting level is **memorized** after 5 seconds without any action on your part.

If you turn off your product (control panel unlocked), all you have to do is press the power button and then press the + key to display the memorized position. Same instructions if your device is switched off with the keypad locked.

NB: If the product's power supply is cut off, the memorization of the setting is canceled. Repeat the programming operation to store a setting again.

Switch Off the device

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

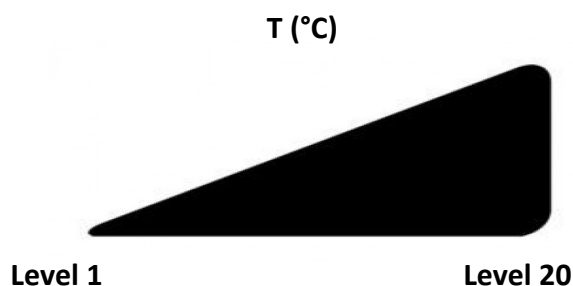
Operating instruction

Temperature setting

Place an induction-friendly pan on the spacer to start using the product. The indicates the level of regulation. Make sure the pan is not empty. If the spacer is not used the product didn't work well and the temperature could be false.

To adjust the temperature level press **(+)** or **(-)** LEVEL .

Temperature level: from **1** to **20**



* (The temperature can varied according to the pan and/or the material of the counter top)

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

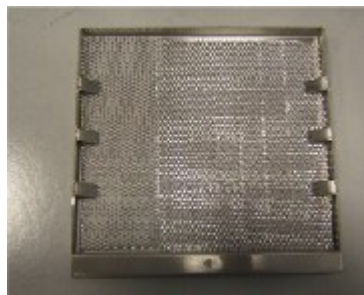
All these defects that do not cause a non operation or inability to use are not covered by the guarantee.



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
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 vitroceramic glass dough
Inlays following the over-flowing 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 your 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 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.

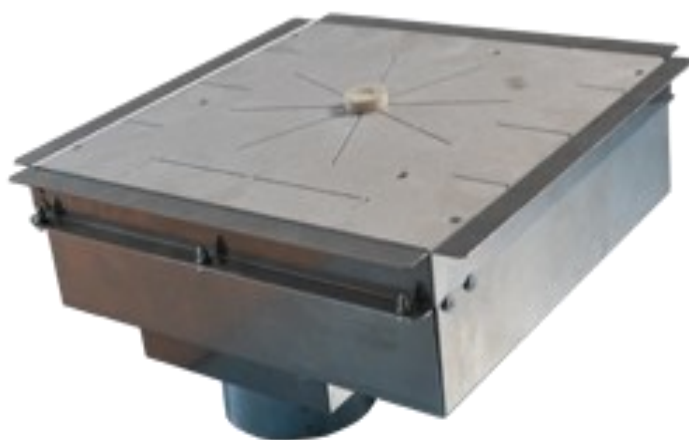
Original spare parts: ask your retailer for certified original spare parts during a maintenance operation.



Made In France

Professionelles Induktionskochfeld
INDUC STONE
Buffetreihe – Warmhaltegerät

**Bedienungsanleitung
Für Ihr Induktionskochfeld**



Sehr geehrter Kunde,
wir gratulieren Ihnen herzlich zum Kauf Ihres ADVENTYS-Produkts.
Dieses Gerät wurde nach den neuesten technischen Entwicklungen unter Verwendung moderner und sicherer elektrischer sowie elektronischer Komponenten hergestellt.
Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen.
Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Produkte.

Inhaltsverzeichnis

Technische Informationen	35
Konformitätserklärung und Entsorgung	35
Inhalt der Verpackung	36
Installationshinweise	36
Produktintegration	37
Steuerungsanbindung	39
Erste Inbetriebnahme	24
Sicherheitshinweise für Ihr Kochfeld	26
Bedienungsanleitung	27
Empfohlenes Kochgeschirr	29
Reinigung und Pflege Ihres Kochfelds	30
Kleine Störungen und deren Behebung	31
Garantie	32

In diesem Handbuch weist dieses Symbol



auf wichtige Sicherheitsinformationen hin.

Technische Daten

FR

EN

DE

Modell :	INDUC-STONE
Name:	Warmhaltefunktion / Integriertes Induktionskochfeld
Materialien :	Vorderseite der Fernsteuerung: Edelstahl 430 Gehäuse: Edelstahl 430 + Aluminium 5754 H111
Leistung :	650W
Stromversorgung:	220/240V Einphasig , 50-60Hz
Stromstärke :	3A Max
Bedienelemente :	Fernbedienung mit Touch-Bedienfeld
Abmessungen des Geräts:	B 338 X T 338 X H 168 mm
Abmessungen der Induktionsspule	B 376 X T 376 X H 173 mm
Minstdurchmesser des Topfes:	210 mm
Minstdurchmesser des Kochgeschirrs:	220 mm (Unterseite)
Nettogewicht des Geräts:	8 Kg



Abgabe von elektromagnetischer Strahlung, die für den menschlichen Körper nicht ionisierend ist. Die abgegebene Energie ist nicht ausreichend, um Ionisation zu verursachen



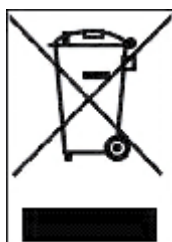
ACHTUNG : Vorhandensein gefährlicher Spannung im Inneren des Produkts.

Konformitäts- und Entsorgungshinweise



Dieses Produkt erfüllt die aktuellen EU-Richtlinien. Wir bestätigen dies in der EU-Konformitätserklärung. Auf Wunsch können wir Ihnen eine Kopie der entsprechenden Konformitätserklärung zusenden. Die Verpackungsmaterialien, in denen dieses Gerät geliefert wird, sind recycelbar. Bitte entsorgen Sie diese in den entsprechenden Sammelbehältern Ihrer örtlichen Entsorgungseinrichtungen. Damit leisten Sie einen Beitrag zum Schutz der Umwelt.

Am Ende seiner Lebensdauer muss das zu entsorgende Gerät gemäß den geltenden nationalen Vorschriften für die Beseitigung und das Recycling von Abfällen zerstört werden. Wir empfehlen, ein auf Abfallentsorgung spezialisiertes Unternehmen zu kontaktieren.



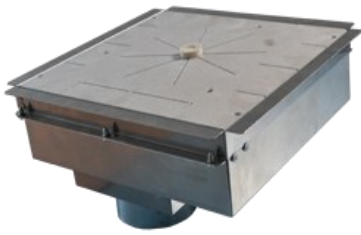
WARNUNG :

Um alle Risiken im Zusammenhang mit der Zerstörung des Geräts zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass es vom Netz getrennt ist und das Netzkabel entfernt wurde.

BITTE BEACHTEN SIE!

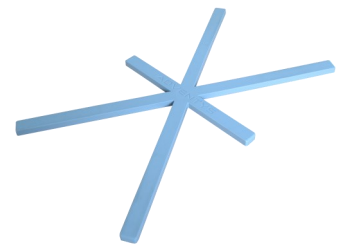
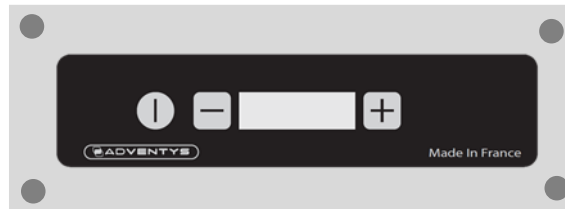
Beim Entsorgen des Geräts müssen die örtlichen Vorschriften und die in Ihrem Land bzw. Ihrer geografischen Region geltenden Regelungen eingehalten werden.

Inhalt der Verpackung:



Induktionskit

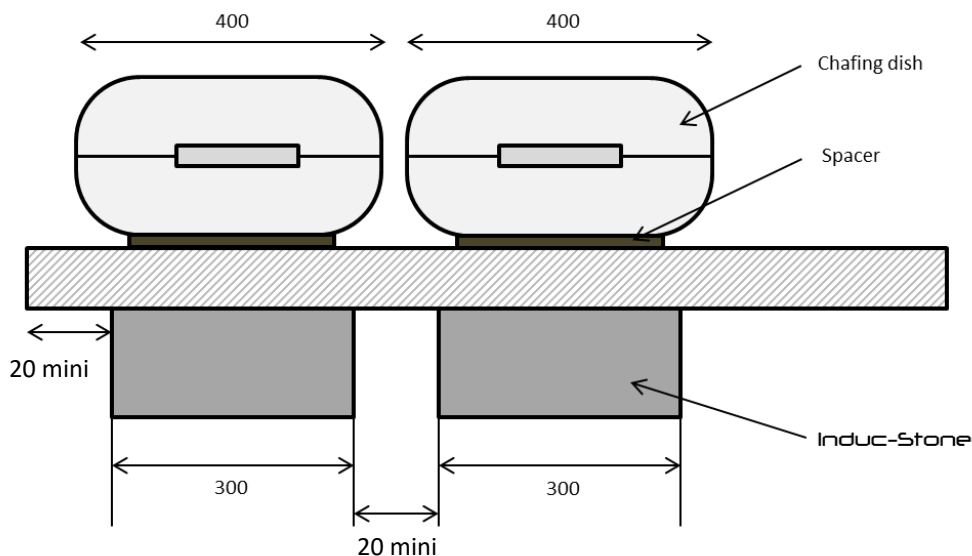
Eine Steuereinheit mit Kabel



Ein ADVENTYS-Abstandshalter

Installationshinweise

1) Stellen Sie sicher, dass ein Mindestabstand von 20 mm zwischen der Kante der Arbeitsplatte und der Kante des Kits sowie zwischen zwei Kits eingehalten wird.



2) Die Dicke des Untergrunds darf 20 mm nicht überschreiten.

3) Das Induktions-Kit muss an eine Frischluftzufuhr angeschlossen werden (nicht von Adventys bereitgestellt).

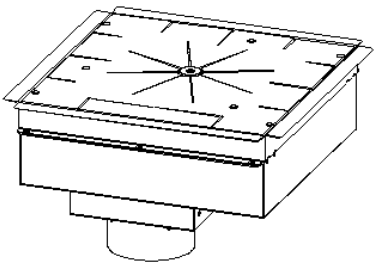
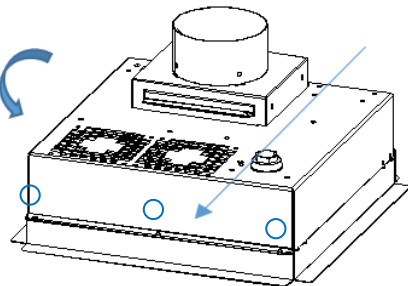
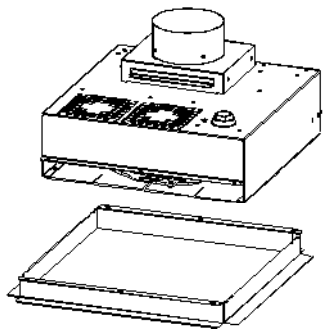
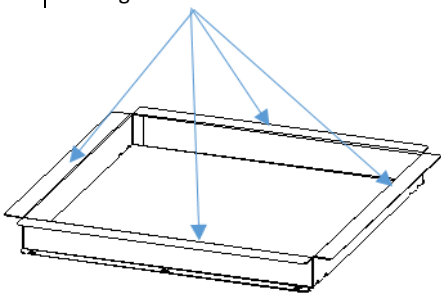
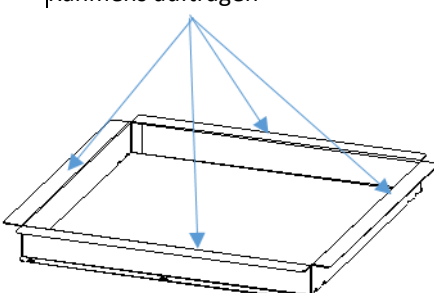
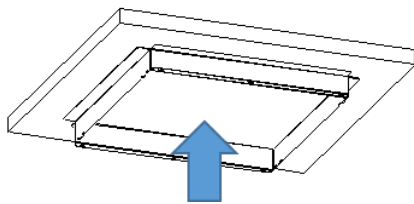
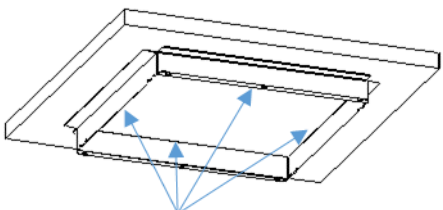
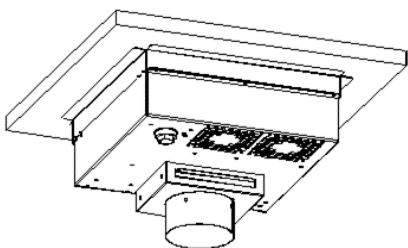
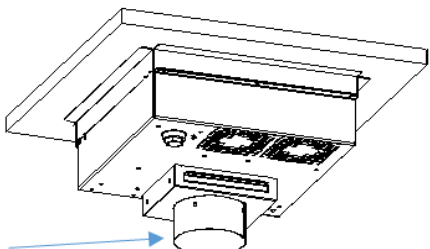
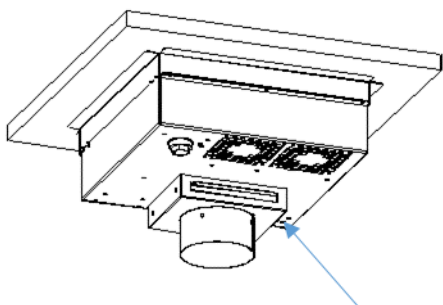
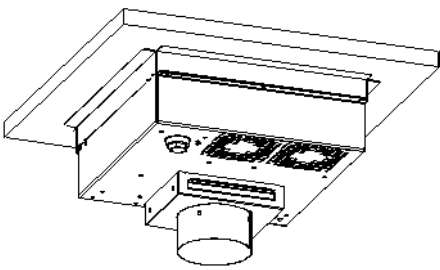
4) Stellen Sie während der Installation sicher, dass der Temperatursensor in der Mitte des Kits Kontakt mit der Unterlage hat.

5) Achten Sie darauf, dass der Schrank, in dem das Kit/die Kits installiert werden, gut belüftet ist, damit die heiße Luft der Lüfter des Induktionskits entweichen kann.

6) Denken Sie daran, das Zentrum des Kochfelds zu lokalisieren.

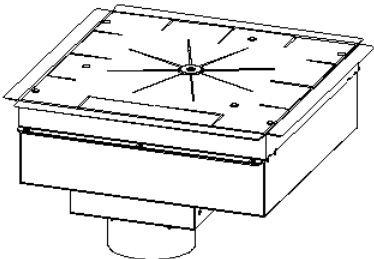
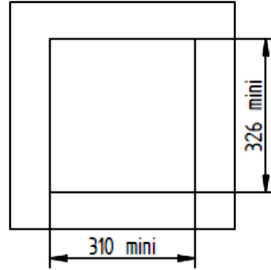
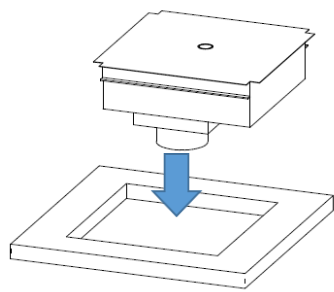
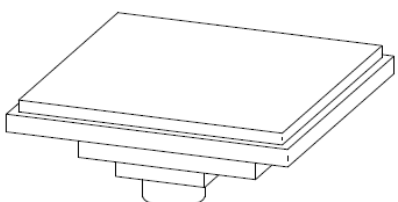
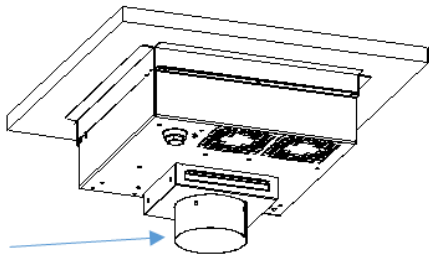
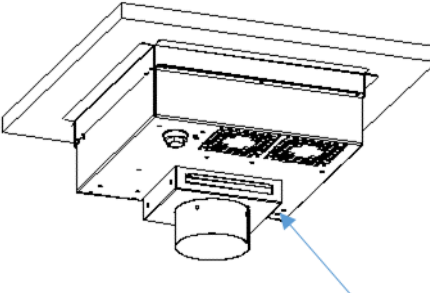
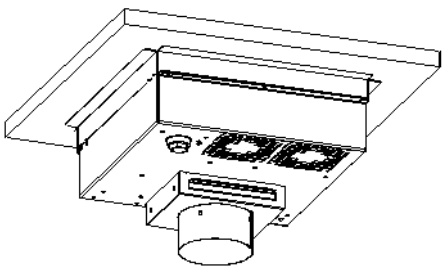
Wenn die Dicke abweicht und größer als 20 mm ist, muss eine Aussparung vorgenommen werden (siehe S. 24).

Installation durch Verkleben

N°: Aktion 01 Auspacken Prüfen Sie, ob das Produkt dem unten abgebildeten Produkt entspricht. 	N°: Aktion : 02 Trennrahmen Lösen Sie die 6 Schrauben gemäß den Angaben. 	N°: Aktion : 03 Rahmen abtrennen 
N°: Aktion 04 Reinigung des Rahmens und der Unterlage 	N°: Aktion : 05 Silikon-/Klebstoff entlang des Rahmens auftragen 	N°: Aktion 06 Rahmen auf der Unterlage befestigen Fest andrücken, damit der Klebstoff gut haftet 
N°: Aktion 07 Überschüssiges Silikon entfernen Nach dem Trocknen überschüssigen Klebstoff abschneiden Die senkrechten Kanten der Verstärkungen 	N°: Aktion 08 Befestigung des technischen Teils Alle Schrauben mit festem Anziehen ersetzen. . 	N°: Aktion 09 Anschluss der Luftzufuhr Der Anschluss des Frischluft-Einlasstrichters ist Verpflichtend (Ø 100 mm) 
N°: Aktion 10 Die Steuerung anschließen 	N°: Aktion 11 Electrical connection Die elektrischen Anschlüsse gemäß den Angaben herstellen 	N°: Aktion :

Produktintegration

Einbau durch Einlassen

N°: Aktion : 01 Auspacken Prüfen Sie, ob das Produkt dem unten abgebildeten Produkt entspricht. 	N°: Aktion : 02 Führen Sie einen Ausschnitt mit den Maßen 310 x 326 mm durch 	N°: Aktion : 03 Das Kit in den Ausschnitt einsetzen 
N°: Aktion : 04 Das Kit mit der Arbeitsplatte abdecken 	N°: Aktion : 05 Der Anschluss des Frischluft-Einlasstrichters ist Der Anschluss des Frischluft-Einlasstrichters ist verpflichtend (100 mm) 	N°: Aktion : 06 Die Steuerung anschließen 
N°: Aktion : 07 Elektrischer Anschluss Die elektrischen Anschlüsse gemäß den Angaben herstellen 		

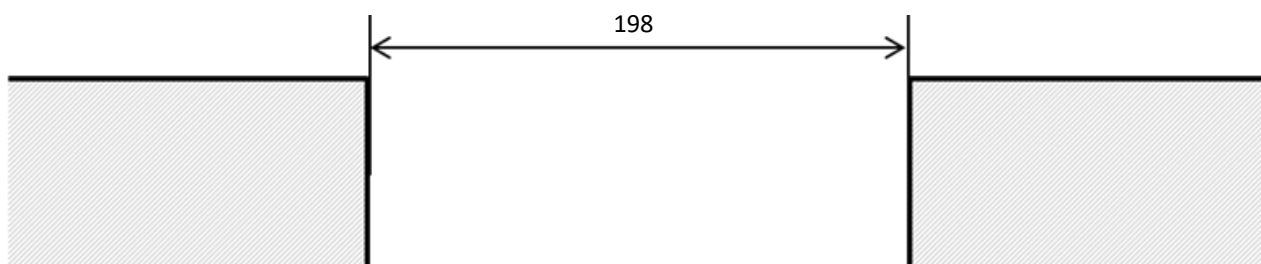
Einbau in Arbeitsplatte > 20 mm

Wenn die Arbeitsplattendicke größer als 20 mm ist, müssen Sie eine Aussparung in der Arbeitsplatte vornehmen, sodass eine maximale Dicke von 20 mm erreicht wird. Setzen Sie Einsätze in diese Aussparung ein, auf denen Sie den Rahmen des Produkts befestigen können.

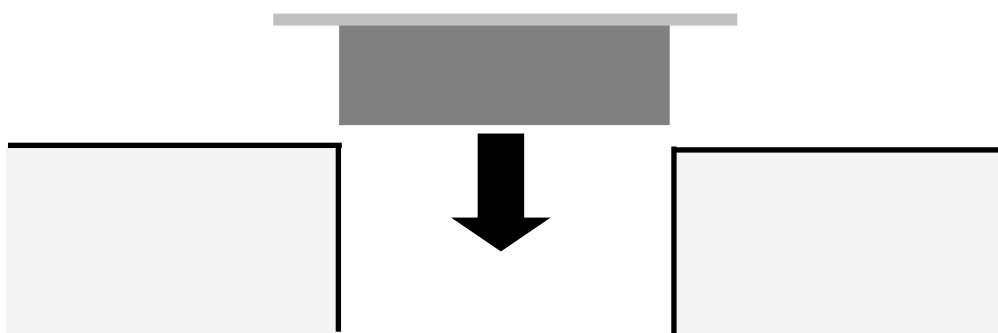
3-Tasten-Bedienfeld mit Edelstahlrahmen:

Option 1: Integrierter Einbau :

Erstellen Sie einen Ausschnitt mit den Maßen 198 x 68 mm und setzen Sie das Bedienfeld direkt in den Ausschnitt ein.



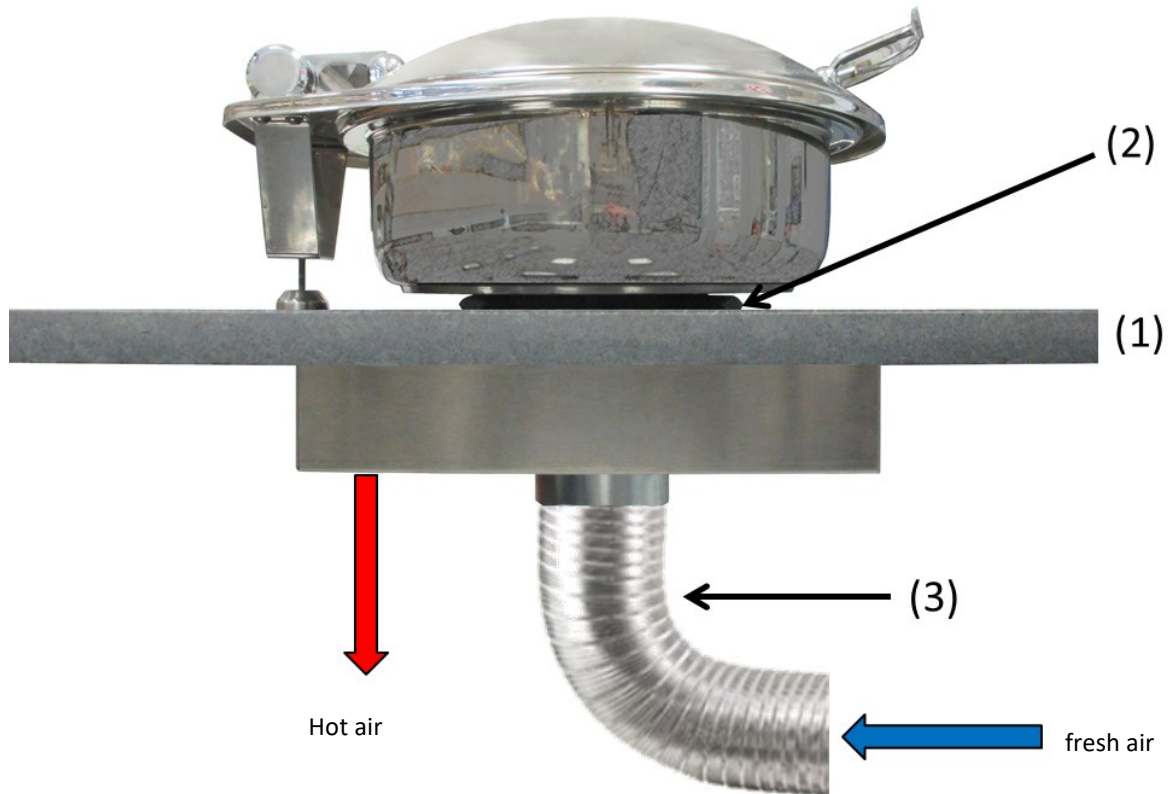
Setzen Sie die Fernbedienung in die Arbeitsplatte ein. (Um die Wasserdichtigkeit zu verbessern, wird empfohlen, eine Silikonfuge unter dem Glas anzubringen).



Befestigen Sie den Edelstahlrahmen mit 6 Schrauben.



Inbetriebnahme



- 1:** Verwenden Sie für die Arbeitsplattenoberfläche ein von ADVENTYS zugelassenes Material.
Maximale Materialstärke: 20 mm
Bestimmen Sie das Zentrum der Kochstelle mit einem Hilfsmittel Ihrer Wahl.
- 2:** Den Abstandshalter stets zwischen der Arbeitsplatte und dem „Chafing Dish“ positionieren.
Für die erste Inbetriebnahme nehmen Sie die Einstellung des Tisches gemäß der Vorgehensweise auf der folgenden Seite vor.
- 3:** Schließen Sie einen Schlauch zur Frischluftzufuhr an.

Um die Stufe zur Temperatureinstellung festzulegen, befolgen Sie diese Anweisungen:

Schritt 1:

Den Abstandshalter unter dem Chafing Dish platzieren.

Schritt 2:

Das „Chafing Dish“ auf den Abstandshalter setzen.

Schritt 3:

Chafing Dish auf den Spacer legen.

Schritt 4:

Stellen Sie Stufe 10 auf der Tastatur ein.

Schritt 5:

Überprüfen Sie nach 1 Stunde die Temperatur am Thermometer.

Wenn die Temperatur nicht der gewünschten entspricht, passen Sie die Stufe an, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.*

Jede Einstellstufe entspricht ungefähr $3\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$.

* Gemäß den geltenden Vorschriften (zur Lebensmittelaufbewahrung) im jeweiligen Vermarktungsland, im Fall der Warmhaltefunktion.

Gerät ausschließlich zur Verwendung mit der Funktion „Warmhalten“ unter einer Arbeitsplatte aus Granit oder anderen von ADVENTYS zuvor zugelassenen Materialien.

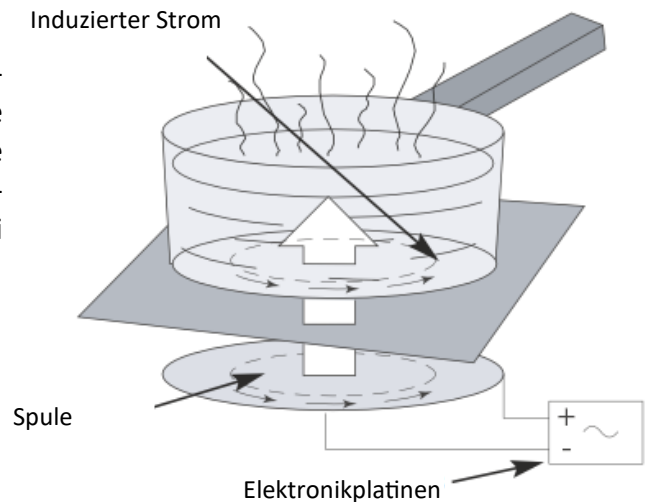
Der Benutzer muss unbedingt den Abstandshalter verwenden und ihn zwischen das zu erwärmende Element und den Granit legen.

Sichere Nutzung Ihres Kochfelds

Das Induktionsprinzip

Nachdem das Gerät eingeschaltet und eine Leistungsstufe gewählt wurde, erzeugen elektronische Schaltungen Wirbelströme im Boden des Topfes, die die erzeugte Wärme sofort an die Lebensmittel weiterleiten. Das Kochen erfolgt nahezu ohne Energieverlust bei sehr hoher Energieeffizienz.

Wenn Sie einen Herzschrittmacher oder ein anderes aktives Implantat tragen:



„Der Betrieb des Kochfelds entspricht den aktuell geltenden Normen hinsichtlich elektromagnetischer Störungen. Ihr Induktionskochfeld erfüllt somit vollständig die gesetzlichen Anforderungen (Richtlinie 89/336/EWG). Es wurde so konzipiert, dass es keine Störungen anderer Elektrogeräte verursacht, soweit diese ebenfalls den Anforderungen derselben Vorschriften entsprechen. Ihr Induktionskochfeld erzeugt Magnetfelder in seiner unmittelbaren Umgebung. Um mögliche Störungen zwischen Ihrem Kochfeld und einem Herzschrittmacher zu vermeiden, muss der Herzschrittmacher den für ihn geltenden Vorschriften entsprechen. In diesem Zusammenhang können wir daher nur die Konformität unseres eigenen Geräts garantieren. Hinsichtlich der Konformität eines Herzschrittmachers oder einer möglichen Inkompatibilität empfehlen wir, den Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihren Arzt zu konsultieren.



Wenn ein Riss in der Glasoberfläche auftritt, trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden. Entfernen Sie dazu die Sicherungen oder betätigen Sie den Trennschalter.

Verwenden Sie Ihr Gerät erst wieder, nachdem das Glaskeramikfeld ersetzt wurde.

Nur geeignetes Kochgeschirr darf auf das Kochfeld gestellt werden. Legen Sie keine anderen Gegenstände darauf, egal welcher Art. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel eines Elektrogeräts, das in eine Steckdose in unmittelbarer Nähe des Kochfelds eingesteckt ist, nicht mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Beim Kochen niemals Aluminiumfolie verwenden und keine Produkte, die in Aluminium verpackt sind, oder gefrorene Produkte in Aluminiumbehältern auf das Kochfeld legen. Das Aluminium schmilzt und beschädigt das Gerät dauerhaft.

Reinigen Sie Ihr Kochfeld nicht mit großen Mengen Wasser. Verwenden Sie nur etwas Haushaltsalkohol. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.

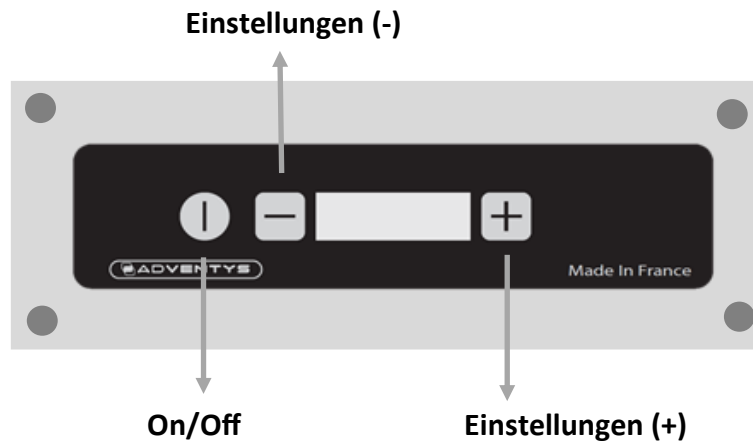
Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die über keine Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, es sei denn, sie wurden zuvor in die Nutzung des Geräts eingewiesen oder stehen unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person.

Überwachen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Benutzer sollten vorsichtig sein, wenn sie beim Gebrauch des Geräts Ringe, Uhren oder ähnliche Gegenstände tragen, da diese in unmittelbarer Nähe der Kochfläche heiß werden können. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen des empfohlenen Typs und der empfohlenen Größe.

Bedienungsanleitung

Fernsteuerung



Ausschnittmaße für das Bedienfeld: 198 x 68 mm

Elektrischer Anschluss

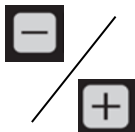
- 1- Verbinden Sie das Touch-Bedienfeld (DAB) mit dem Kit + schließen Sie die Erdung an und verbinden Sie diese.
- 2- An das Stromnetz anschließen.

Gerät einschalten



Drücken Sie die „**ON/OFF**“-Taste, um das Gerät einzuschalten. In der Leistungsanzeige erscheint der Wert „0“. Zu diesem Zeitpunkt wird noch keine Energie übertragen.

Drücken Sie eine der Leistungsstufen-Tasten (+), um die Energiezufuhr zum Kochgeschirr zu aktivieren. Die Leistungsanzeige zeigt nun die für das Kochgeschirr eingestellte Temperaturstufe an.



Einstellung der Leistungsstufe: Auswahl aus 1 bis 20 Leistungsstufen

Bedienfeldsperre: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „-“ und „+“, um das Bedienfeld zu sperren. Im Display erscheint „LOC“. Wiederholen Sie den Vorgang, um das Bedienfeld wieder zu entsperren.

Speichern der Einstellungen (Memory-Funktion): Sobald Ihr Gerät mit den Tasten „+“ und „-“ eingestellt wurde, wird die gewählte Stufe nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe automatisch gespeichert. Wenn Sie das Gerät ausschalten (bei entsperrtem Bedienfeld), müssen Sie lediglich die Ein-/Aus-Taste und anschließend die „+“-Taste drücken, um die gespeicherte Einstellung aufzurufen. Das gleiche Vorgehen gilt, wenn das Gerät bei gesperrtem Bedienfeld ausgeschaltet wurde.

Hinweis: Falls die Stromversorgung des Geräts unterbrochen wird, wird die gespeicherte Einstellung gelöscht. Wiederholen Sie den Programmiervorgang, um eine Einstellung erneut zu speichern.

Gerät ausschalten

Drücken Sie die „**ON/OFF**“-Taste, um das Gerät auszuschalten. Die Stromzufuhr wird unterbrochen und das Display erlischt.

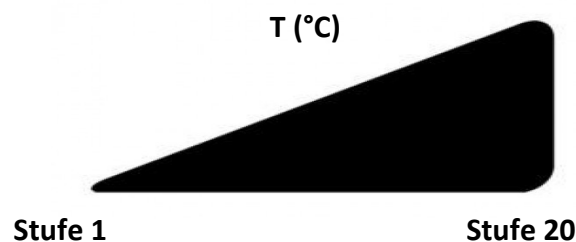
Bedienungsanleitung

Temperatureinstellung

Stellen Sie ein induktionsgeeignetes Kochgeschirr auf den Distanzhalter (Spacer), um das Gerät zu verwenden. Die Anzeige gibt die gewählte Leistungsstufe an. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr nicht leer ist. Falls der Distanzhalter nicht verwendet wird, funktioniert das Gerät nicht ordnungsgemäß und die Temperaturanzeige könnte fehlerhaft sein.

Drücken Sie die Leistungsstufen-Tasten (+) oder (–), um die Temperaturstufe anzupassen.

Temperaturstufen: von **1 bis 20**



- (Die Temperatur kann je nach Kochgeschirr und/oder Material der Arbeitsplatte variieren)

Sobald das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt wird, blinkt die Temperaturanzeige, um das Fehlen des Geschirrs anzuzeigen. In diesem Zustand wird nahezu kein Strom verbraucht. Falls die Temperaturanzeige weiterhin blinkt, wenn das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird, bedeutet dies, dass das Material des Geschirrs nicht mit der Induktionstechnologie kompatibel ist.

Anzeige spezifischer Meldungen

Das Gerät ist extrem sicher. Es führt eine permanente Kontrolle der Temperaturwerte und anderer elektrischer Parameter durch, um dem Benutzer zu jedem Zeitpunkt das höchste Maß an Leistung und Sicherheit zu garantieren.

Ein blinkender Fehlercode „F_x“ kann im Display erscheinen, um auf eine Funktionsstörung hinzuweisen.

Der blinkende Fehlercode bleibt so lange aktiv, bis der Benutzer das Gerät manuell stoppt, den Netzstecker zieht und wieder einsteckt und das Gerät anschließend über die „ON/OFF“-Taste neu startet.

Falls ein Fehlercode dauerhaft angezeigt wird und sich nicht durch einen Neustart des Geräts beheben lässt, wird empfohlen, den vom Händler angegebenen Kundendienst zu kontaktieren.

Empfohlenes Kochgeschirr

Ihr Induktionskochfeld kann die Mehrheit der Töpfe und Behälter erkennen.

Test eines Topfes: Stellen Sie den Topf auf die Koch Zone und wählen Sie eine Leistungsstufe. Bleibt die Anzeige dauerhaft an, ist Ihr Topf kompatibel. Blinkt sie, wurde der Topf nicht erkannt und kann nicht verwendet werden.

Sie können den Topf auch mit einem Magneten testen: Wenn der Magnet am Boden des Topfes „haften“ bleibt, ist der Topf für Induktion geeignet.

Induktionsgeeignete Töpfe sind:

- **Emaile-Stahl-Töpfe** mit oder ohne Antihaftbeschichtung
- **Edelstahl-Töpfe**, die für Induktion geeignet sind. Die meisten Edelstahl-Töpfe sind geeignet, wenn sie den Topftest bestehen.

- **Gusseisen-Töpfe** mit oder ohne emaillierten Boden
- **Aluminium-Töpfe mit speziellem Boden**

• HINWEIS

Töpfe aus Glas, Keramik, Ton, Aluminium (ohne speziellen Topfboden) und Kupfer sowie bestimmte nichtmagnetische Edelstähle sind nicht mit Induktion kompatibel. Die Anzeige der gewählten Leistungsstufe blinkt, um Sie darauf hinzuweisen.



Behälter aus Kunststoff dürfen nicht auf heißen Oberflächen abgestellt werden.

Pflege und Reinigung Ihres Kochfelds

Stöße beim Umgang mit den Töpfen **vermeiden**. Die Glasoberfläche ist sehr robust, jedoch nicht unzerbrechlich.

Vermeiden Sie es, die Töpfe über die Oberfläche des Geräts zu **reiben**.

Positionieren Sie Ihren Topf mittig auf der Induktionskochzone.

Lassen Sie keinen leeren Topf auf der Induktionskochzone stehen.

Erhitzen Sie keine Lebensmittel auf der höchsten Leistungsstufe, wenn Sie einen Topf mit Antihaftbeschichtung (z. B. Teflon) verwenden, ohne oder nur mit sehr wenig Fett oder Öl.

Erhitzen Sie keine ungeöffnete Konservendose, da sie platzen könnte.

Alle Mängel, die die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigen oder die Benutzung nicht verhindern, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

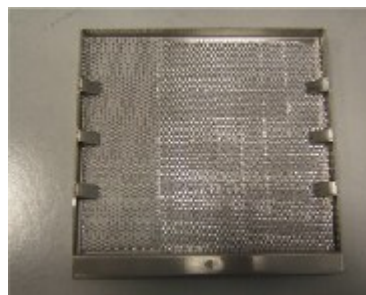


Lassen Sie keine metallischen Kochutensilien, Deckel, Messer oder andere Metallgegenstände auf der Induktionskochzone liegen.

Diese Gegenstände können sich erhitzen, wenn sie zu nahe am von der Induktionskochzone erzeugten Magnetfeld bleiben.

Pflege und Wartung Ihres Kochfelds

Reinigen Sie den Filter unter Ihrem Gerät etwa einmal pro Woche mit Seifenlauge (oder geben Sie ihn in die Spülmaschine). Setzen Sie ihn vor jeder Verwendung erst wieder ein, wenn er vollständig getrocknet ist. Dieser Filter schützt Ihr Gerät vor Staub und Fett.



Ihr Gerät lässt sich leicht reinigen; hier sind einige hilfreiche Tipps:

Art der Flecken	Vorgehensweise	Verwendung
Leicht	Befeuchten Sie die zu reinigende Stelle großzügig mit warmem Wasser und wischen Sie diese anschließend ab.	Haushaltsschwämme
Ansammlung von eingebrannten Flecken	Die zu reinigende Fläche gut mit heißem Wasser befeuchten, einen speziellen Glasschaber zum Grobreinigen verwenden, anschließend die Schabeseite eines Haushaltsschwamms benutzen und zum Schluss abwischen.	Haushaltsschwamm / spezieller Glasschaber
Kalkränder und -spuren	Tragen Sie etwas heißen Spiritusessig auf die Stelle auf, lassen Sie ihn einwirken und wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie ein Haushaltsprodukt.	Spiritusessig
Einlagen nach dem Überlaufen von Zucker, Aluminium oder geschmolzenem Kunststoff	Tragen Sie ein spezielles Produkt für Glaskeramik auf die Oberfläche auf, das etwas Silikon enthält (Schutzwirkung).	Spezielles Glaskeramikprodukt

Kleinere Probleme und ihre Behebung

Wenn Sie der Meinung sind, dass Ihr Kochfeld nicht korrekt funktioniert ... bedeutet dies nicht unbedingt, dass ein Fehler vorliegt. Bitte überprüfen Sie in jedem Fall Folgendes:

SIE BEMERKEN, DASS ...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS SIE TUN KÖNNEN
Beim Einschalten erscheint eine helle Anzeige.	Normale Funktion	NICHTS: Alles ist normal
Beim Einschalten verursacht Ihre Installation einen Kurzschluss.	Die Anschlussleitung Ihres Geräts ist defekt.	Überprüfen Sie Ihre Anschlussleitung oder die Konformität der Verbindung.
Die Lüftung läuft einige Minuten nach dem Ausschalten des Geräts weiter.	Abkühlung des Geräts	Das ist normal.
Das Gerät funktioniert nicht. Die Anzeige am Gehäuse bleibt aus.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Stromversorgung oder die Verbindung ist defekt	Überprüfen Sie die Sicherungen und den Leistungsschalter Ihrer Elektroinstallation.
„F-“ erscheint auf der Anzeige	Eine Taste auf der Steuerungstastatur ist dauerhaft aktiviert.	Wenn der Fehler nicht verschwindet, wenden Sie sich an den Kundendienst.
„F7“ erscheint auf der Anzeige	Die elektrischen Schaltkreise überhitzen.	Überprüfen Sie die Lüftung des Geräts und kontrollieren Sie, ob sie funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht, ein anderer Code erscheint auf der Anzeige.	Die elektrischen Schaltkreise funktionieren nicht richtig.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Nach dem Einschalten des Geräts und dem Starten der Kochzone blinkt die gewählte Anzeige weiterhin.	Der von Ihnen verwendete Topf ist nicht mit der Induktionstechnologie kompatibel oder hat einen Durchmesser von weniger als 12 cm.	Siehe Abschnitt „Empfohlenes Kochgeschirr“.
Der Topf macht während des Kochens Geräusche.	Es handelt sich um eine Vibration, die durch den Stromfluss im Topf erzeugt wird.	Dieses Phänomen ist bei einigen Topfarten normal. Es besteht keine Gefahr.
Das Gerät entwickelt während der ersten Kochvorgänge einen Geruch.	Neues Gerät	Lassen Sie das Kochfeld eine halbe Stunde lang mit einem mit Wasser gefüllten Topf laufen.
Wenn das Glaskeramik-Kochfeld beschädigt, gespalten oder gerissen ist, egal wie klein, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst.		

Garantie

FR

Bewahren Sie den Kaufbeleg auf, um den Garantieservice für Ihr Produkt in Anspruch nehmen zu können. Jegliche Änderungen wie Bohren, Schweißen, Crimpen, Klammern usw. sind nicht erlaubt und werden von der Herstellergarantie nicht abgedeckt.

Jede unsachgemäße Änderung oder Installation, die nicht den ADVENTYS-Normen entspricht, ist nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt; diese erlischt dauerhaft.

Die Garantie gilt nur bei unverändertem Zustand des Produkts sowie unter Einhaltung seiner mechanischen und elektrischen Spezifikationen.

Das Öffnen des Geräts führt zum Erlöschen jeglicher Garantie.

Jegliche optischen Mängel, die durch die Verwendung scheuernder Produkte oder durch Reibung von Kochgeschirr auf dem Glaskeramik-Kochfeld entstehen und die weder zu einer Funktionsstörung noch zu einer Nutzungseinschränkung des Geräts führen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Das Glaskeramikglas sowie das Gehäuse unterliegen keiner Garantie.

ALLE REPARATUREN MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN, VON ADVENTYS ZUGELASSENEN TECHNIKER DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Nur die Vertriebspartner unserer Marke:

- **KENNEN IHR GERÄT PERFEKT UND WISSEN GENAU, WIE ES FUNKTIONIERT.**
- **WENDEN UNSERE METHODEN ZUR EINSTELLUNG, WARTUNG UND REPARATUR VOLLSTÄNDIG AN.**
- **VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH ORIGINAL-ERSATZTEILE.**

Im Falle einer Reklamation oder wenn Sie bei Ihrem Händler Ersatzteile bestellen möchten, geben Sie bitte die vollständigen Referenzdaten Ihres Geräts an (Gerätetyp und Seriennummer). Diese Angaben befinden sich auf dem Typenschild, das unter dem Metallgehäuse des Geräts angebracht ist.

Die in dieser Anleitung enthaltenen Beschreibungen und Eigenschaften dienen ausschließlich zu Informationszwecken und stellen keine Verpflichtung seitens des Herstellers dar. Im Interesse der Qualität unserer Produkte behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung notwendige Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen.

Original-Ersatzteile: Fordern Sie bei einer Wartungsmaßnahme bei Ihrem Händler zertifizierte Original-Ersatzteile an.

ADVENTYS SAS
Route de Pagny
21250 SEURRE
FRANCE




Made in France

EN

DE