

# Table à induction professionnel BGIC 3000

## 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	2	
Déclaration de conformité et déchets et précautions d'installation	2	Tout au long de la notice,
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction	3	Ce symbole:
Comment fonctionne votre appareil	4	
Casserolière recommandée	6	
Comment préserver et entretenir votre appareil	7	
Petites pannes et remèdes	8	
Garantie	9	vous signale les consignes de sécurité

## Informations techniques

<b>Modèle:</b>	<b>BGIC 3000</b>
<b>Nom:</b>	Plancha Induction
<b>Matériaux:</b>	INOX
<b>Puissance:</b>	3000 Watts
<b>Courant:</b>	Monophasé 230V (fonctionne entre 320 et 450V / 40 et 70 Hz)
<b>Ampérage :</b>	13A
<b>Commande :</b>	Clavier à touches sensibles avec commande M/A, touches +/- température de 30°C à 250°C, 3 touches de température programmables et mémorisables.
<b>Dimensions Produit:</b>	526 x 392 x 200
<b>Dimension zones de cuisson:</b>	363 x 297
<b>Diamètre Inducteur:</b>	265mm
<b>Poids net du produit:</b>	15 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

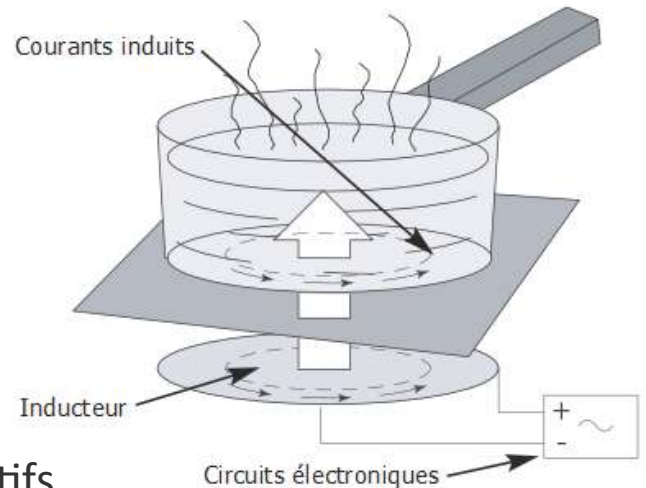
FR

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.

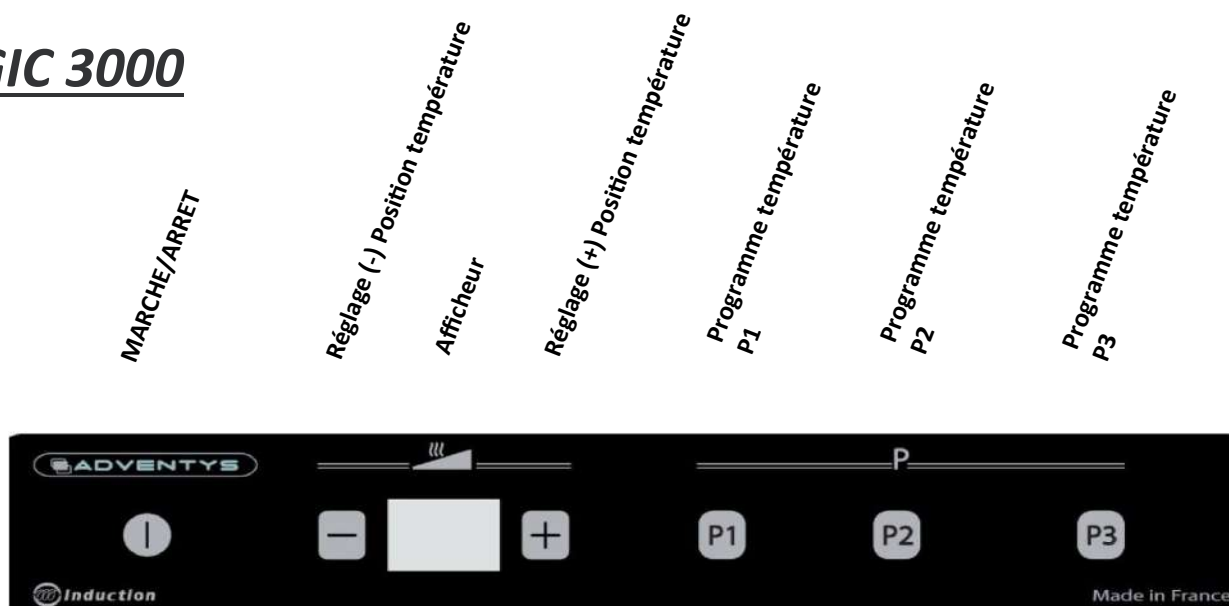
Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.

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.

## BGIC 3000



## Mise en marche de l'appareil

Branchez votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau monophasé 230V.

Appuyer sur la touche Marche / Arrêt pour mettre en route le produit. La valeur « 0 » s'affiche sur l'afficheur. Aucune puissance n'est encore envoyée à ce stade.

Appuyer ensuite sur une des touches « + » PUISSANCE ou sur l'une des trois touches programmables « P1 » ou « P2 » ou « P3 », afin de sélectionner la température souhaitée. Vous devez attendre que les afficheurs s'arrêtent de clignoter pour commencer la cuisson de vos aliments.



La température de la plaque n'est pas dans la plage de température souhaitée tant que les afficheurs clignotent.

## Arrêt de l'appareil

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

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

# Comment fonctionne votre appareil

*Utilisez votre appareil en toute simplicité*

## Réglage des programmes P1, P2, P3

Appuyer sur les touches « + » ou « - » afin de sélectionner le niveau souhaité de température, ensuite appuyer sur une des 3 touches P1, P2 ou P3 durant 2s afin d'attribuer le niveau sélectionné à un des programmes P1, P2 ou P3.

La mémorisation est matérialisée par un affichage non clignotant du niveau présent et également par un signal sonore.

Vous pouvez continuer d'attribuer les autres niveaux aux autres touches programmables à la suite, en procédant de la même manière.

La fonction « Automatique stop » déclenchera un arrêt automatique de votre plancha après 8h d'utilisation continue, en considérant qu'il s'agit d'un oubli de l'utilisateur.



Réglage de la température de 30°C à 250°C par paliers de 10°C.

# 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.

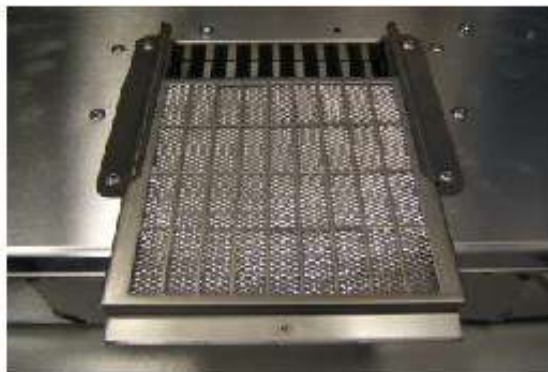
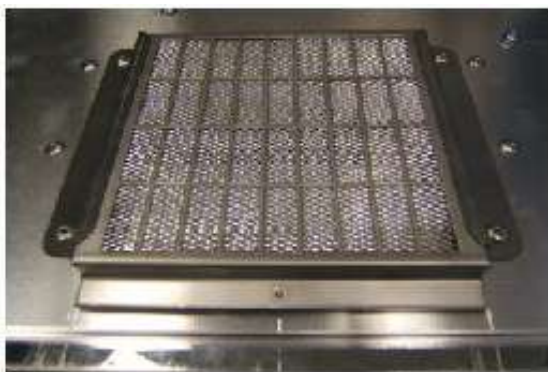
**Ne pas préchauffer** des aliments sur le niveau **de puissance maximum réglé**, lorsque vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

**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.

**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.



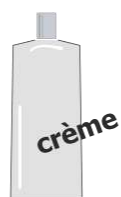
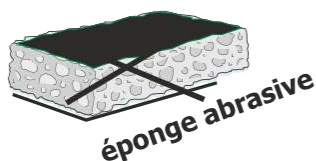
# Comment préserver et entretenir votre appareil

FR

EN

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, clivage, 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*

## *BGIC 3000*

### **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>BGIC 3000</b>
<b>Name:</b>	Plancha
<b>Materials:</b>	INOX
<b>Power:</b>	3000 Watts
<b>Electrical mains:</b>	Single phase 230V (works between 185 and 270V - 40 and 70 Hz).
<b>Current:</b>	13A
<b>Control:</b>	Knobs sensitive with command On/Off, touches +/- temperature of 30°C in 250°C, 3 programmable and memory touches of temperature.
<b>Product dimensions:</b>	526 x 392 x 200
<b>Cooking dimensions:</b>	363 x 297
<b>Inductor dimension:</b>	265mm
<b>Net weight of the product:</b>	15 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 the mains and that the mains cable is removed.



### PLEASE NOTE !

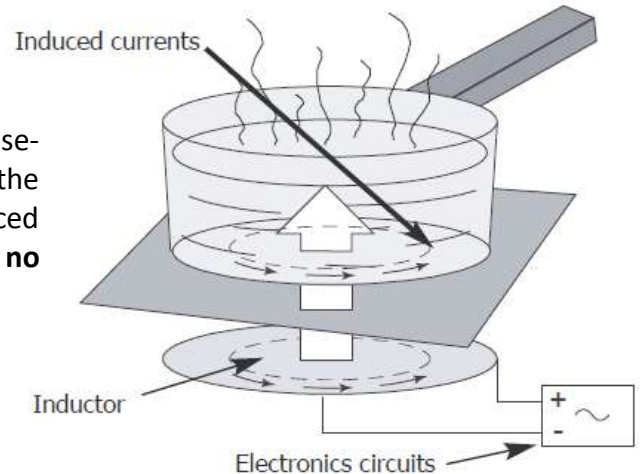
When destroying the appliance, local rules and the applicable regulations in your country or geographical zone must be adhered to.

# 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.

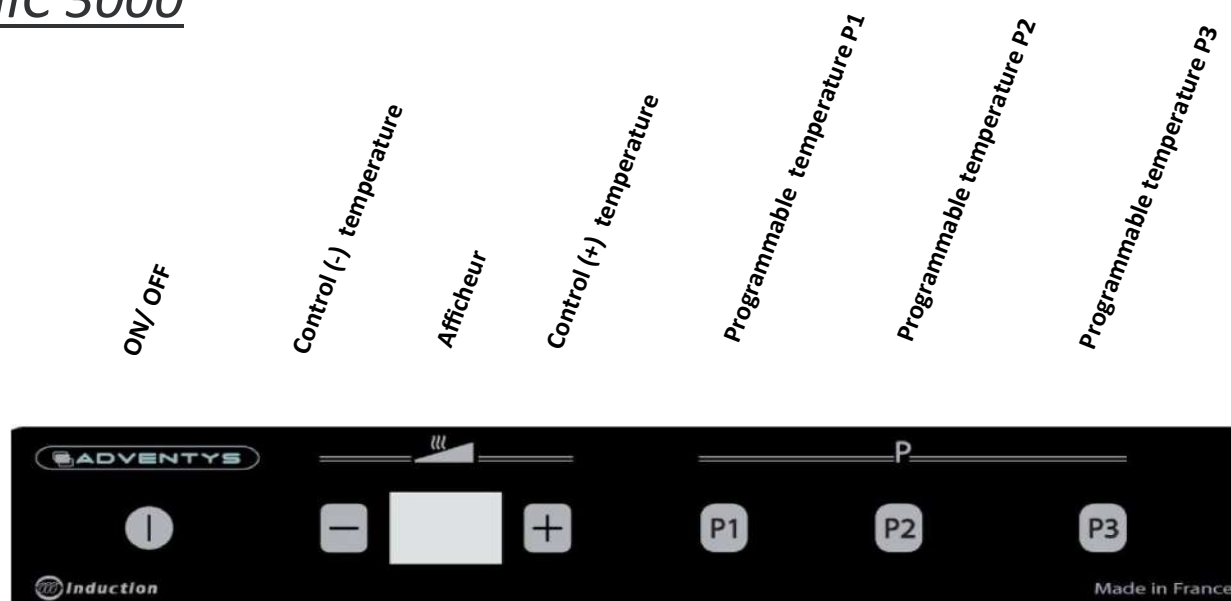
Repairs must only be carried out by a technician who has been trained or recommended by the manufacturer.

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.

# How to use your induction plancha ?

## BGIC 3000



Plug the unit on a standard mono phases power plug.

Touche (On/Off) control panel in order to turn on a cooking zone. A « 0 » will appear on the screen on the screen. No power or heat are activated at the stage.

Then, select the temperature touch « + » or « - » or (P1), (P2) or (P3), in order to start the heating of the cooking zone. The screen pad will show the temperature in C° or in F°.

If you select simultaneously the Temperature touches (+) and (-) for 3 seconds, you can decide to portray on the screen the level of temperature in Celsius (°C) between 30 and 250°C or in Fahrenheit (°F) between 86 and 482°F.

## Heat setting

The screen pad always indicates the level of Temperature selected between 30 and 250°C or between 86 and 482°F regarding the option selected by the user.

At any time you can adjust the temperature selected by touching (+) or (-) controls.

If the temperature selected on the screen keeps blinking (frequency of 1Hz) it means that the required temperature has not reached. It's better to wait for the stabilization of the display to start using the plancha.

## Turn the unit Off

Touch another time the (On/Off) control panel on the front or back cooking zone in order to turn it off. The power of the cooking zone is cut off, and the screen are shutting down.

# How to use your induction plancha ?

## How to use the programmable touches : P1, P2 and P3.

The user can allocate temperature selection between 30 and 250 °C or between 86 and 482°F, regarding its most often used power usages.

The three selected power P1, P2 and P3, once memorized, can be use the way by the user, instead of selecting the temperature with the (+) and (-) controls.

To assign and memorize a level of temperature on one of those three touches P1, P2 and P3; the user has to first adjust the level of temperature to be memorized (between 30 and 250°C or between 86 and 482°F), with the touches (+) and (-).

Then in order and memorize, the user should hold for a least 3 nonstop seconds his or her finger on either P1, P2 or P3 touches. A « BIP » sound signal means tha the temperature is saved and memorized. You can change and memorized as many different temperature as you like.

During usage, a simple touch on P1, P2 or P3 is enough to affect the level of temperature desired (just like the touches (+) and (-) controls.

## 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.

## 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.

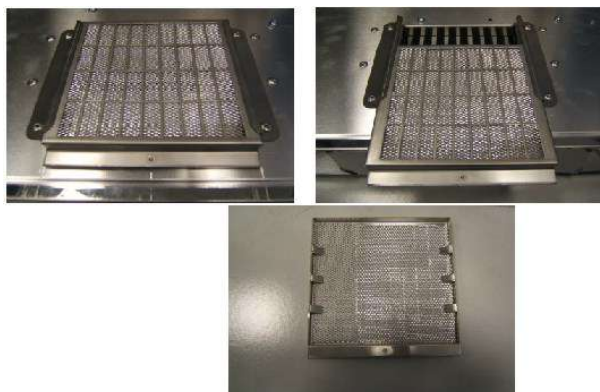
**Do not heat an unopened tin can**, as it might burst.

**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 induction cooking zone. These objects are liable to heat up if they remain too close to the magnetic field generated by the induction cooking zone.

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.

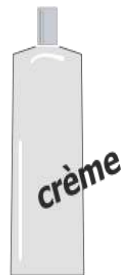
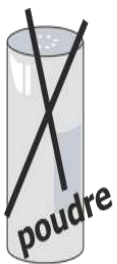




# How to maintain and care for your hob

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 vitroc ceramic glass dough
Inlays following the overflowing of sugar, aluminium or molten plastic	Apply to the surface a special product for vitroc ceramic glass, rather containing some silicone (protective effect).	Special vitroc ceramic glass product



## 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