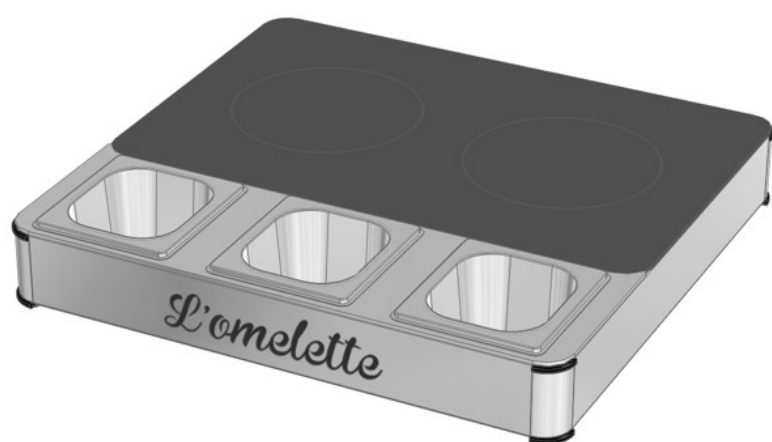


IE2 EGG STATION

Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson



Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat de ce produit.

Celui-ci 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 sur votre produit EGG STATION	2
Déclaration de conformité et déchets et précautions d'installation	3
Guide d'utilisation de votre appareil à induction	4
Comment fonctionne votre appareil	5-6
Casserolierie recommandée	7
Comment préserver et entretenir votre appareil	8
Petites pannes et remèdes	9
Garantie	10

Tout au long de la notice,
Ce symbole:



vous signale les consignes de sécurité

Informations techniques

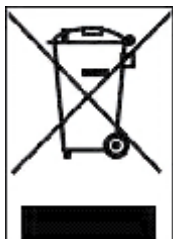
Modèle:	IE2 EGG STATION
Nom:	Appareil de cuisson induction
Puissance:	2 x 750 Watts
Réseau électrique:	220-240V Monophasé 50-60Hz
Courant :	16A
Commande :	2 Claviers à 3 touches capacitives 15 niveaux de réglages
Dimensions Produit:	L 620 x P 580 x H 98 mm
Dimension Vitrocéramique:	L 620 x P 390 x H4 mm
Diamètre de casserole mini autorisé:	200 mm (fond)

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.

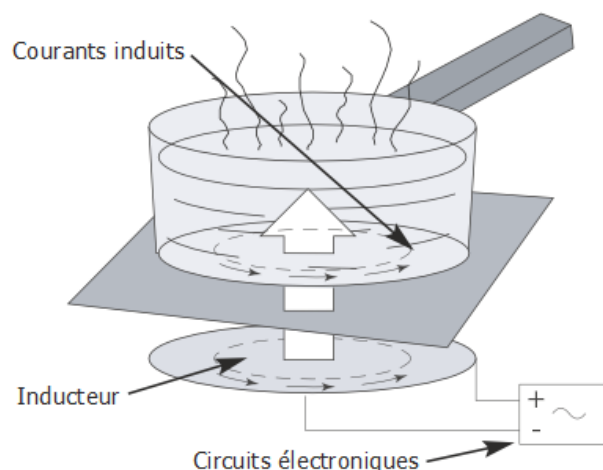
Précautions d'installation



Lors de l'installation de votre produit; Veillez à laisser une **zone de sécurité de 10 cm autour de votre appareil**, afin, que celui ci, soit correctement ventilé.

Utiliser votre appareil en toute sécurité

Si cet appareil doit être mis en place très près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, de bordures décoratives, etc., il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible; si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, isolant thermique et non combustible, une attention toute particulière étant accordée aux règlements de prévention des incendies.



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.

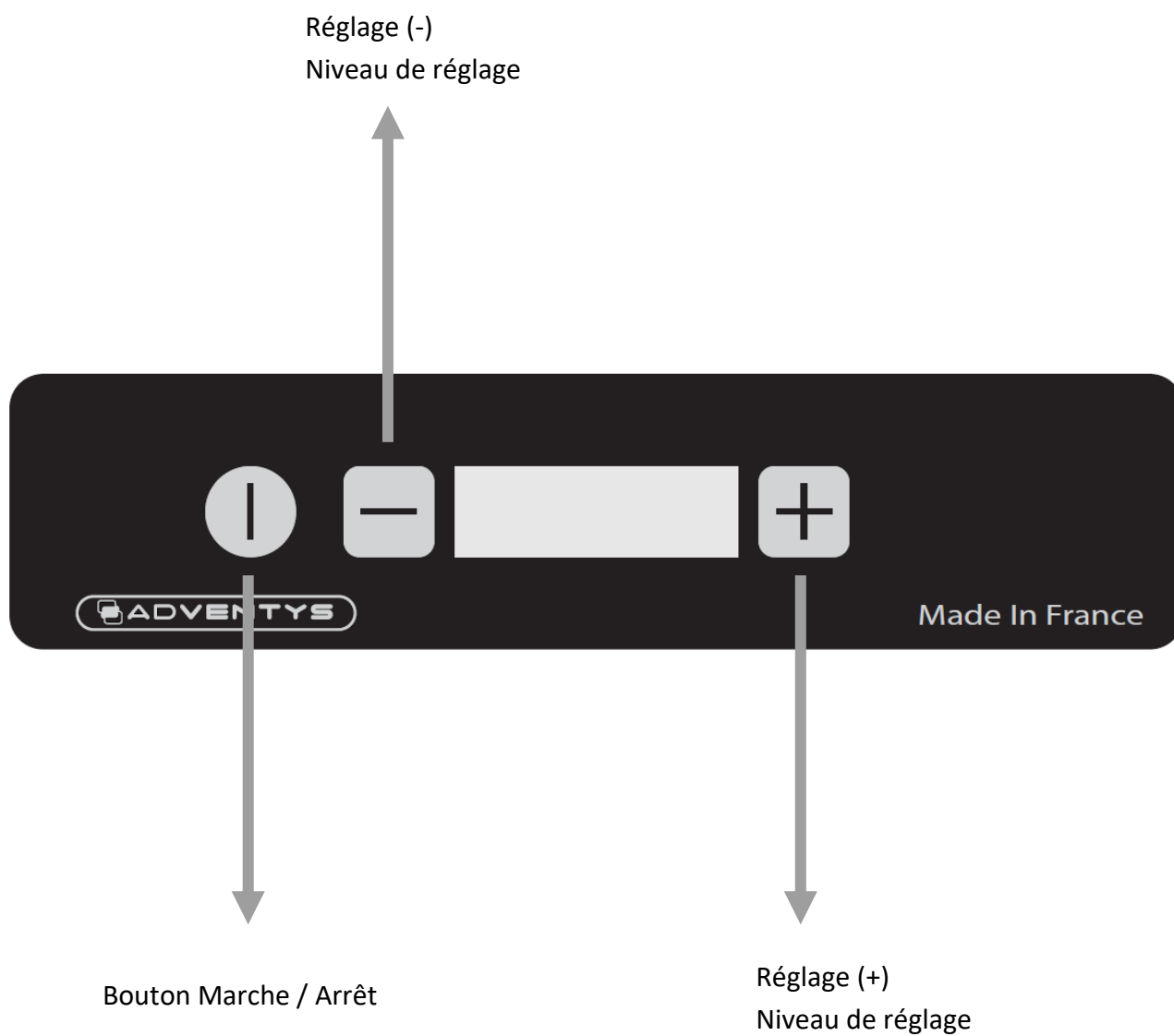
Toute réparation doit être effectuée uniquement par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.

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

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Commandes :



Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Réglage de niveau

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur affiche le niveau de réglage. L'appareil comporte 15 niveaux de réglage.

IE2 EGG STATION	
Niveaux	Watts (W)
1	100
2	200
3	300
4	400
5	500
6	600
7	700
8	800
9	900
10	1000
11	1100
12	1200
13	1300
14	1400
15	1500

Dès que l'accessoire est retiré du foyer, l'afficheur indique l'absence de récipient par un clignotement lumineux. Si l'afficheur clignote lorsque le produit recouvre le foyer, cela veut dire que le matériau du récipient est incompatible avec la technologie induction.

Casserolerie

Votre appareil de maintien au chaud à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Test récipient : poser votre récipient sur le foyer de cuisson avec le niveau de réglage réglé sur la position 4 : **si l'indicateur 4 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. (casserole, faitout,

poêle, friteuse..)

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

Les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat peuvent fonctionner dans la mesure où le fond n'est pas trop déformé.

- **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.

Vous choisirez des articles à fond épais et plats, qui garantissent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie).



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

Comment préserver et entretenir votre appareil

Eviter les chocs avec les récipients.

Le dessus en verre est très résistant, mais n'est toutefois pas incassable.

Eviter les frottements des récipients sur le dessus de l'appareil. Ils peuvent à la longue dégrader la sérigraphie de la vitrocéramique.

Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur la vitrocéramique.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

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.

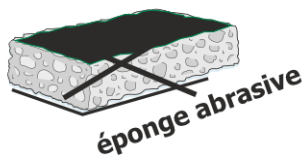
Tous ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.



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.

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 :

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

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 DE RÉPARATION.**
- **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.

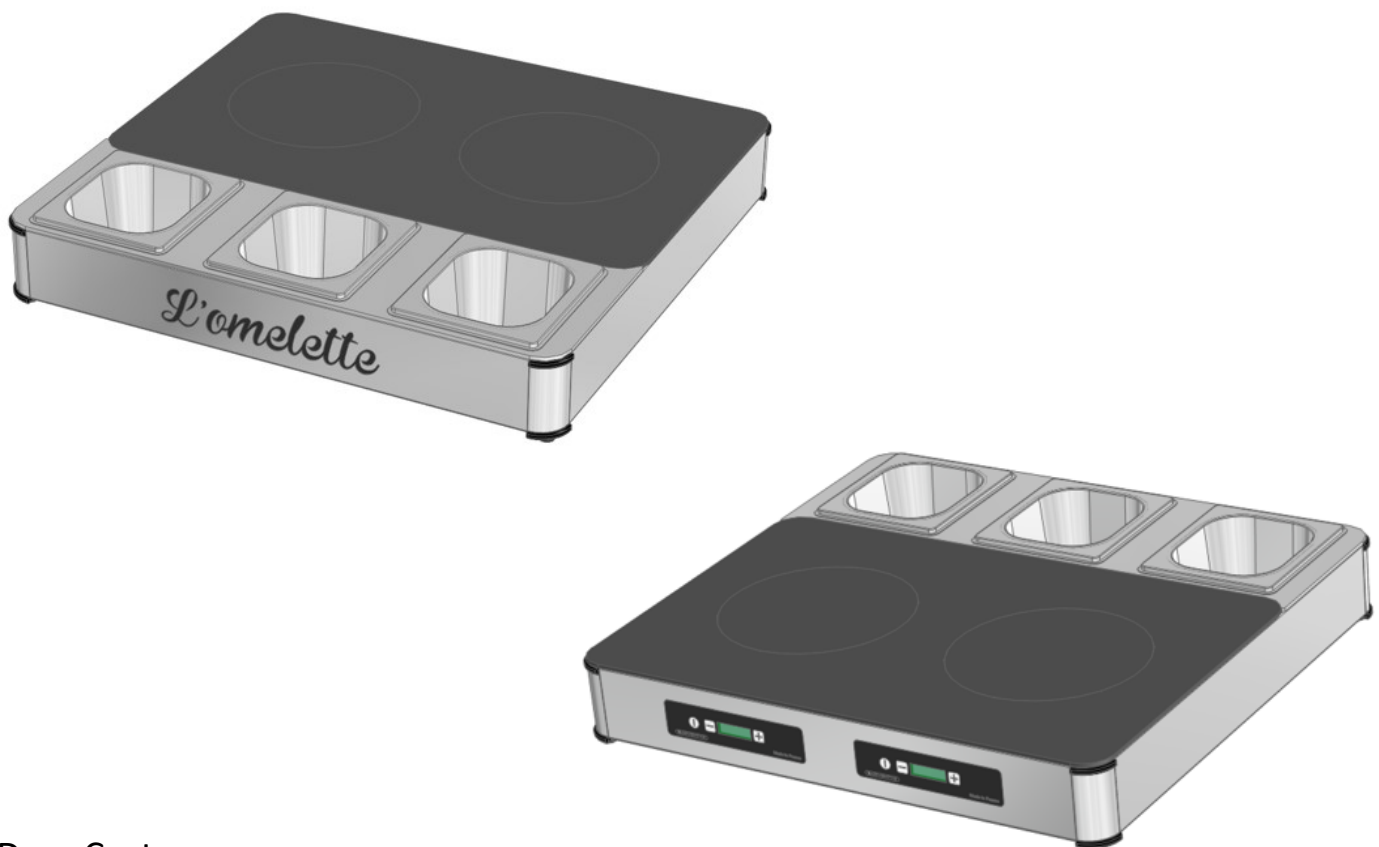
Pièces d'origine : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, uniquement des pièces certifiées d'origine soient utilisées.



Made In France

IE2 EGG STATION

User Guide of your induction cooking appliance



Dear Customer,

We congratulate you for the purchase of this product.

This products has been manufactured according to the most recent knowledge and with modern and safe electrical and electronic components. Before using this appliance, please take time to read this user guide.

Thank you for your trust.

Contents

Technical information on the IE2 EGG STATION	12	Throughout this guide:
Declaration of conformity and waste and precautions for installation	13	This symbol
User guide to your induction cooking appliance	14	
How does your appliance work	15-16	
Recommended cookware	17	
How to preserve and maintain your appliance	18	indicates important safety information
Minor problems and remedies	19	
Warranty	20	

Technical information

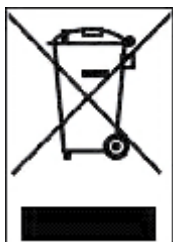
Model:	IE2 EGG STATION
Name:	Induction cooking appliance
Power:	2x750 watts
Electrical mains:	220-240V Single-phase 50-60Hz
Current:	16 A
Control:	2 Keyboard with 3 capacitive keys. 15 setting levels.
Product dimensions:	L 620 x P 580 x H 98 mm
Glass ceramic dimensions:	L 620 x P 390 x H4 mm
Min. allowed diameter of pan (bottom):	200 mm

Declaration of conformity and waste



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.

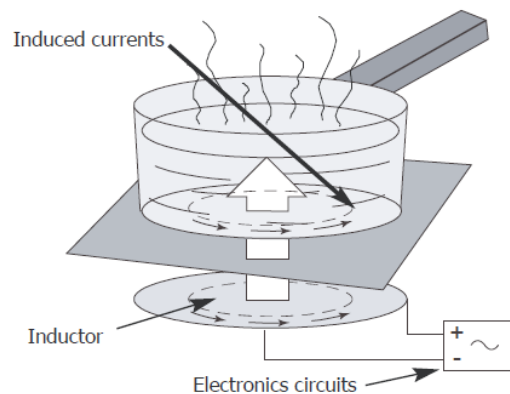
Installation precautions



When installing your product; be sure to leave a **safety area of 10 cm** around your appliance for it to be properly ventilated.

Using your hob safety

If this unit is to be placed in close proximity to a wall, partition, kitchen cabinet, decorative trim, etc., it is recommended that they be made of non-combustible materials. If this is not the case, they must be covered with a suitable material, thermal insulation and non-combustible, with particular attention being paid to fire prevention regulations.



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.

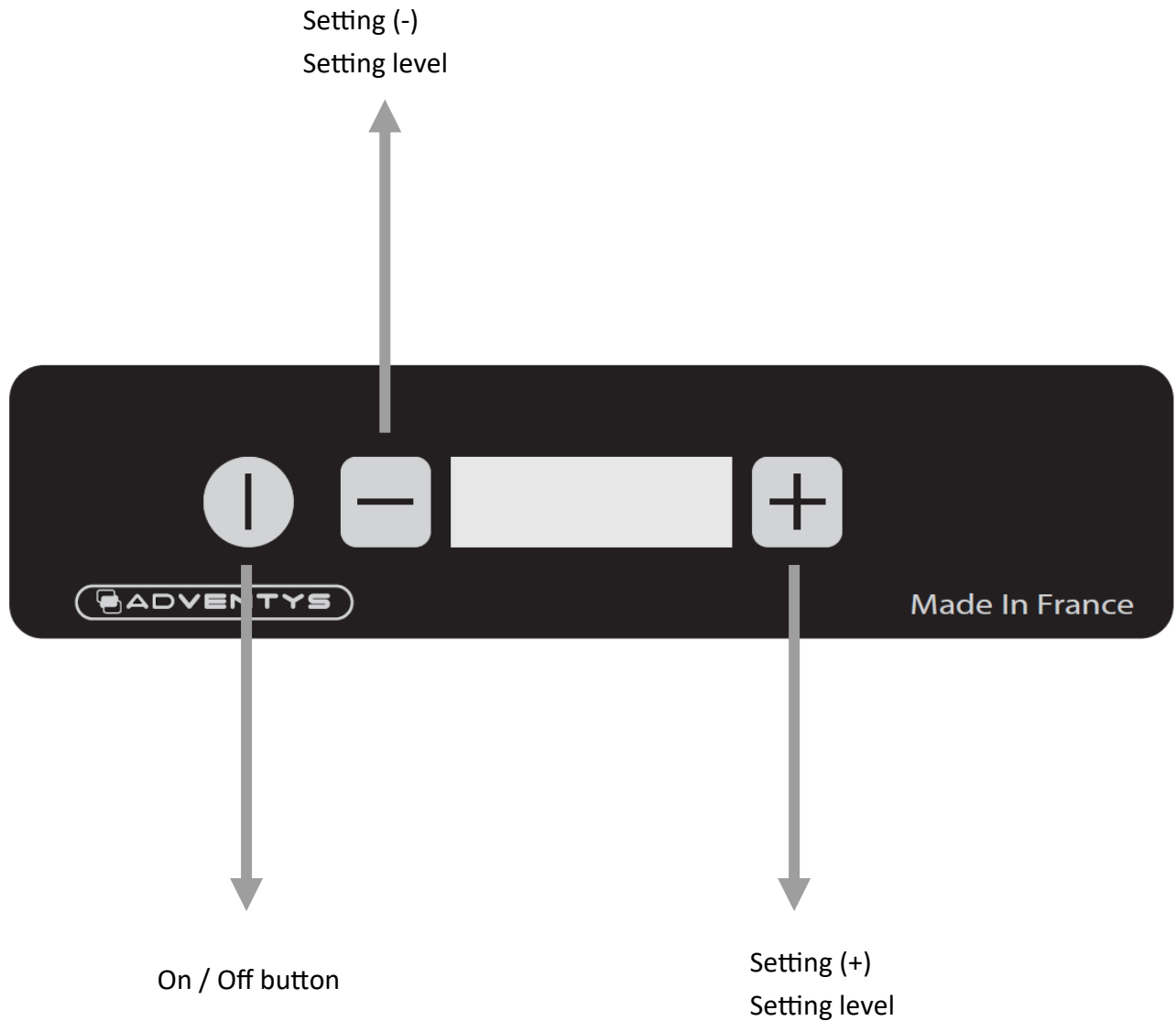
Take care that the coating and the surrounding areas do not contain metal surfaces.

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

How does your appliance work?

Use your appliance simply.

Controls :



How does your appliance work?

Use your appliance simply.

Setting level :

When a pan compatible with induction technology is placed on the cooking zone, the display shows the setting level. The appliance has 15 setting levels :

IE2 EGG STATION	
Levels	Watts (W)
1	100
2	200
3	300
4	400
5	500
6	600
7	700
8	800
9	900
10	1000
11	1100
12	1200
13	1300
14	1400
15	1500

As soon as the accessory is removed from the cooking zone, the display shows the absence of a dish by a flashing light. If the display flashes when the product covers the fireplace, this means that the material of the dish is incompatible with the induction technology.

Cookware

Your induction buffet is able to recognize most pans.

Cookware test : place your cookware on the warming hob with the setting level set on position 4. If the indicator 4 remains fixed, your cookware is compatible. If it **flashes**, your **cookware is not recognized and cannot be used**.

You can also use a magnet: if it sticks to the bottom of the cookingware, it is compatible with induction technology.

The induction-compatible containers are:

- **Containers in enamelled steel** with or without non-stick coating.
- **Containers in cast iron** with or without enamelled bottom. An enamelled bottom prevents the glass top of your appliance from being scratched.
- **Stainless steel containers** suitable for induction. Most stainless steel containers are suitable if they meet the container test. (saucepan, stockpan, frying pan, chip fryer, etc.)

- **Aluminium containers** with a special bottom.

Containers with a bottom that is not perfectly flat can work if the bottom is not too distorted.

- **NOTE**

Glass, ceramic or clay, aluminium (without special bottom), copper and some non-magnetic stainless steel containers are incompatible with induction cooking.

The level indicator of the selected power will flash to inform you.

You should choose pans with thick and flat bottoms, which guarantee more even cooking (the heat is better distributed).



Plastic containers must not be placed on hot surfaces.

How to preserve and maintain your appliance

Avoid hitting it with pans.

The glass top is very tough, but it is not unbreakable.

Avoid rubbing containers on the top of the appliance. They can in the long run degrade the printing on the ceramic glass.

Avoid using containers with rough or dented bottoms.

They can retain and transport materials which may cause stains or scratches on the ceramic glass.

Centre your container on the cooking area.

Do not leave an empty container on the cooking hob.

Do not heat a closed tin can. It may explode.

Do not preheat food on the maximum set power level when you use a container with a non-stick inside coating (type Teflon) without liquid or with very little fat.

The maximum power level (position 15) is reserved for boiling and frying.

All these faults which do not lead to non-functioning or inability to be used, do not fall within the framework of the warranty.



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.

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

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



Powder



Abrasive sponge



Cream



Sanitary sponge

special delicate dishes

Small problems and their remedies

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

ERROR CODE	What's happening	To do
Hi. U	Faulty electrical connection voltage > 275 V	Make the connection of the device compliant (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%)
ER 03	Overheating from below the glass ceramic	Cool the top of the unit to clear the error, otherwise contact customer service
ER 15 ER 21	Device safety linked to a poor quality of cookware	Turn off the product and change the cookware to clear the defect
ER 09	Incorrect electrical connection or drop in supply voltage < 207 V	Conform to the connection of the device (Higher tension than or equal to 230V +/- 10%)
Other (ER XX)	Product failure	Switch off and on the product, if persistent fault, contact customer service
Keyboard off	Overheating of the product	Unplug the product and let cool for 10 minutes. Turn on the product and check the condition of the filter.
Does not work	The appliance is not powered. The power supply or the connection is defective. The safety fuse is out of order.	Inspect the fuse on the unit. Inspect the fuse and breaker of the electrical installation

Garantee

FR

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.

EN

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.**



Made In France