



# NOTICE D'UTILISATION

*USER MANUAL*

***B2RIC 3000***

*Posable / Countertop*



# ADVENTYS

Merci d'avoir choisi Adventys. Avant d'utiliser votre appareil prenez soin de bien lire ces instructions. Vous avez fait l'acquisition d'un équipement de qualité 100% made in France qui vous assure des performances optimales.

## SOMMAIRE

INFORMATIONS ET CONSIGNES DE SECURITE.....	03
DECLARATION DE CONFORMITE ET DECHETS.....	08
PRESENTATION DE L'APPAREIL.....	09
• Le bandeau de commande	
MISE EN MARCHÉ.....	09
• Allumer votre appareil	
• Réglage d'un foyer	
• Programmes	
RECOMMANDATIONS RECIPIENTS.....	10
PRESERVER VOTRE APPAREIL.....	11
NETTOYAGE.....	12
SERVICE APRES-VENTE.....	12
GARANTIE.....	12
AFFICHAGE DE MESSAGES SPECIFIQUES.....	14
INSTRUCTIONS TECHNIQUE .....	15

INSTRUCTIONS A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL ET A CONSERVER POUR DE FUTURES UTILISATIONS. LA FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ETRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES LIES AU NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SECURITE ET D'INSTALLATION.

## 1.1 Sécurité des personnes vulnérables et des enfants

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenu à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

Votre appareil est conforme aux Directives et Réglementations européennes auxquelles il est soumis. Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque ou un autre type d'implant (ex: pompe à insuline), ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez-vous auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

## 1.2 Sécurité générale

Vérifiez l'aspect général de l'appareil une fois déballé. Ne raccordez pas l'appareil si ce dernier est endommagé.

## SECURITE ET PRECAUTIONS

L'ensemble des branchements électriques et le remplacement du câble d'alimentation doivent être effectués par un technicien qualifié.

La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.

Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant de procéder à une opération de maintenance. La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de courant accessible ou en incorporant un interrupteur fixe conformément aux règles d'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour nettoyer votre table de cuisson.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

**ATTENTION:** cuire sans surveillance avec de l'huile ou de la matière grasse sur une table de cuisson peut être dangereux et peut causer un incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Risque d'incendie: ne déposez rien sur les surfaces de cuisson.

# SECURITE ET PRECAUTIONS

Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

N'utilisez plus votre table avant changement du dessus verre.

Evitez les chocs avec les récipients:

La surface en verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est pas incassable. Ne posez pas de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet « ventouse » risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus de la vitrocéramique.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson. Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

Ne laissez pas d'objets magnétisables (ex: cartes de crédit, carte mémoire) ou électroniques sur votre table car ils pourraient être endommagés par le champs magnétique.

- ⇒ Si une fêlure apparaît sur la surface du verre, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique.
- ⇒ 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
- ⇒ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être impérativement remplacé afin d'éviter tout danger.
- ⇒ Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance
- ⇒ Attention aux objets portés par les utilisateurs de l'appareil tel que bagues, montres ou objets similaires qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés très près du plan de cuisson.
- ⇒ N'utilisez que des récipients du type et de la taille recommandés.
- ⇒ Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.
- ⇒ Conserver une distance de 10 cm minimum avec le mur
- ⇒ Protéger l'appareil du gel et de l'humidité
- ⇒ Ne pas nettoyer l'appareil à grande eau. Utilisez un peu d'alcool ménager.



Indique que l'appareil émet un champ magnétique. Pour plus d'informations veuillez vous référer au paragraphe concerné dans ce manuel.



Indique que l'appareil est sous haute tension et qu'il ne faut pas l'ouvrir.



Permet d'identifier les bornes qui, lorsqu'elles sont connectées, amènent les différentes parties d'un équipement ou d'un système au même potentiel, sans être nécessairement le potentiel de la terre (masse), par ex. pour la liaison locale.



Indique que des précautions sont nécessaires lors de l'utilisation de l'appareil ou de la commande près de l'endroit où le symbole est placé, ou pour indiquer que la situation actuelle nécessite une prise de conscience de l'opérateur ou une action de l'opérateur afin d'éviter des conséquences indésirables.



Indique qu'il ne faut pas utiliser cet équipement sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel.



Indique qu'il ne faut pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers et qu'il doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.



Indique que l'appareil est certifié C.E.

## INFORMATIONS ET CONSIGNES DE SECURITE

---

Informations Techniques	
Modèle	B2RIC 3000
Appellation	ADV1740
Puissance	3000W
Courant	13 A
Commandes	Clavier à touches capacitives
Dimensions produits	L 392 x P 526 x H 110 mm
Dimension vitrocéramique	L 342 x P 405
Poids net du produit	9.5 kg

### • 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.

## DECLARATION DE CONFORMITE ET DECHETS

---



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.

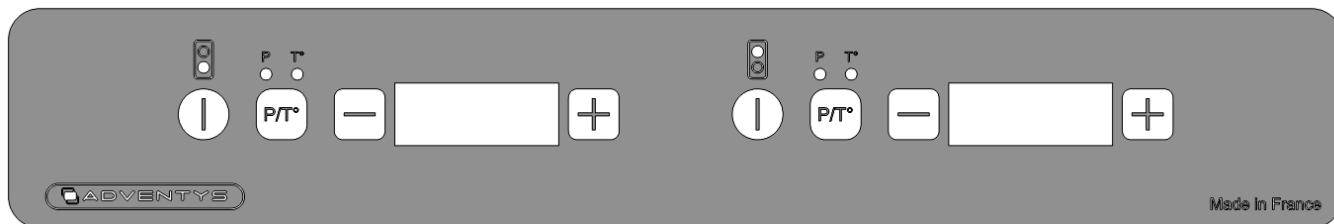


## PRESENTATION DE L'APPAREIL

FRANCAIS

ENGLISH

### • Le bandeau de commande



#### Le bandeau de commande

	Allumer / éteindre foyer avant
	Allumer / éteindre foyer arrière
	Touches sélection mode puissance / température
	Touches réglage puissance / température

#### Affichages

25 - 3000	Puissance en W si un foyer ON
25 - 1500	Puissance en W si 2 foyers
30 - 250	Température en °C
Hot	Chaleur résiduelle*

\* L'indicateur de chaleur résiduelle indique si le foyer est encore chaud. Prenez soin de ne pas toucher le foyer tant que le voyant est toujours allumé.

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Certaines surfaces de votre appareil sont recouvertes de film protecteur, retirez ces films avant la première utilisation.

## MISE EN MARCHÉ

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

### • Allumer et éteindre votre appareil

Pressez la touche pour mettre en route votre appareil, un signal retentit pour vous indiquer son fonctionnement. La valeur « 0 » s'affiche.

### • Sélection d'une puissance / température

Une fois votre produit allumé, le réglage initial est en puissance, le voyant 0 **est** allumé, utilisez ensuite les touches de sélection + / - pour régler la puissance. La valeur sélectionnée clignote en attente d'une casserole. Procéder de la même manière pour sélectionner une température.

Si les deux foyers sont allumés, la puissance maximum de chaque foyer est de 1500W.  
Si juste un foyer est ON, la puissance maximum du foyer en service est alors de 3000W.  
Puissance de 3000W pour un gros récipient positionné au centre de l'appareil.

## RECOMMANDATIONS RECIPIENTS

---

**N'utilisez que des récipients adaptés à la cuisson par induction. Votre appareil de cuisson à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.**

### • Test récipient

Posez votre récipient sur un des foyers de cuisson avec un niveau de puissance réglé: si l'indicateur de puissance reste fixe, votre récipient est compatible, s'il clignote votre récipient n'est pas reconnu et n'est pas utilisable.

### • Type de récipients

**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 ferromagnétiques conviennent s'ils répondent au test récipient. (casserole, faitout, poêle, friteuse..)

#### • ATTENTION

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.

### • Dimensions recommandées

Sur chacune des zones de cuisson vous pouvez utiliser des récipients d'au moins 24cm de diamètre de fond.

(!) Une casserole de mauvaise qualité affectera forcément l'efficacité de votre appareil à induction.

**Une sélection de casseroles adaptées est disponible sur notre site internet : [www.adventys.com](http://www.adventys.com)**

## PRESERVER 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 vitro-céramique.

**Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés.** Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur la vitro-céramique.

**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.

**Le niveau de puissance maximum est réservé pour l'ébullition et les fritures.**

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



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

## NETTOYAGE



Avant toute intervention de nettoyage, laissez refroidir l'appareil et débranchez l'alimentation électrique. N'immergez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

### • Nettoyage du filtre

Prenez soin de nettoyer votre filtre après chaque utilisation. Retirez le filtre qui se trouve sous le produit et nettoyez la surface à l'aide d'eau savonneuse ou en le passant au lave-vaisselle. Le filtre doit être totalement sec avant d'être repositionné.

### • Nettoyage du verre vitro-céramique

En cas de tache de calcaire ou eau, vous pouvez utiliser un nettoyant pour table de cuisson vitro-céramique, du vinaigre blanc ou un nettoyant pour vitres.

En cas de résidus alimentaires, utilisez un racloir à verre ou une éponge sanitaire.

***N'utilisez pas d'éponges abrasives ou de produit poudre.***

### • Nettoyage surface inox

L'inox est résistant à la corrosion. Cependant, il est nécessaire d'entretenir régulièrement votre appareil. Nettoyez les surfaces inox à l'eau claire à l'aide d'une éponge non-abrasive et séchez avec un chiffon doux.

## SERVICE APRES-VENTE

---

Notre service après-vente se tient à votre disposition si votre produit a besoin d'une réparation. Nous nous efforcerons de trouver la solution la plus adaptée à votre situation.

Pour contacter notre service après-vente, vous devez soit:

- Contacter votre installateur
- Nous contacter au **+33 80 20 46 15** du Lundi au Vendredi de 8h à 17h
- Ou par email sur l'adresse **sav@adventys.com**

## GARANTIE

---

### **APPLICATION DE LA 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 installation 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 INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION;***

***-UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIECES 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.*

*(!) Avant tout retour, la garantie devra faire l'objet d'une acceptation préalable de la part d'Adventys. L'appareil devra être renvoyé nettoyé et bien emballé, accompagné du numéro de SAV et du nom du client. Dans le cas contraire, l'appareil sera laissé à la disposition de son expéditeur.*

***Adventys s'engage à rendre disponible les pièces détachées de tous ses produits pendant 10 ans.***

### ***RESERVES DE LA GARANTIE***

La garantie assurée par Adventys ne couvre pas les incidents dus à un entretien défectueux ou à un mauvais usage: choc, chute, produits/équipements abrasifs. Elle ne couvre pas non plus la mauvaise utilisation du produit ne respectant pas les recommandations du guide d'utilisation.

La garantie ne s'applique pas dans le cas où un tiers non agréé par Adventys effectue des réparations ou des interventions.

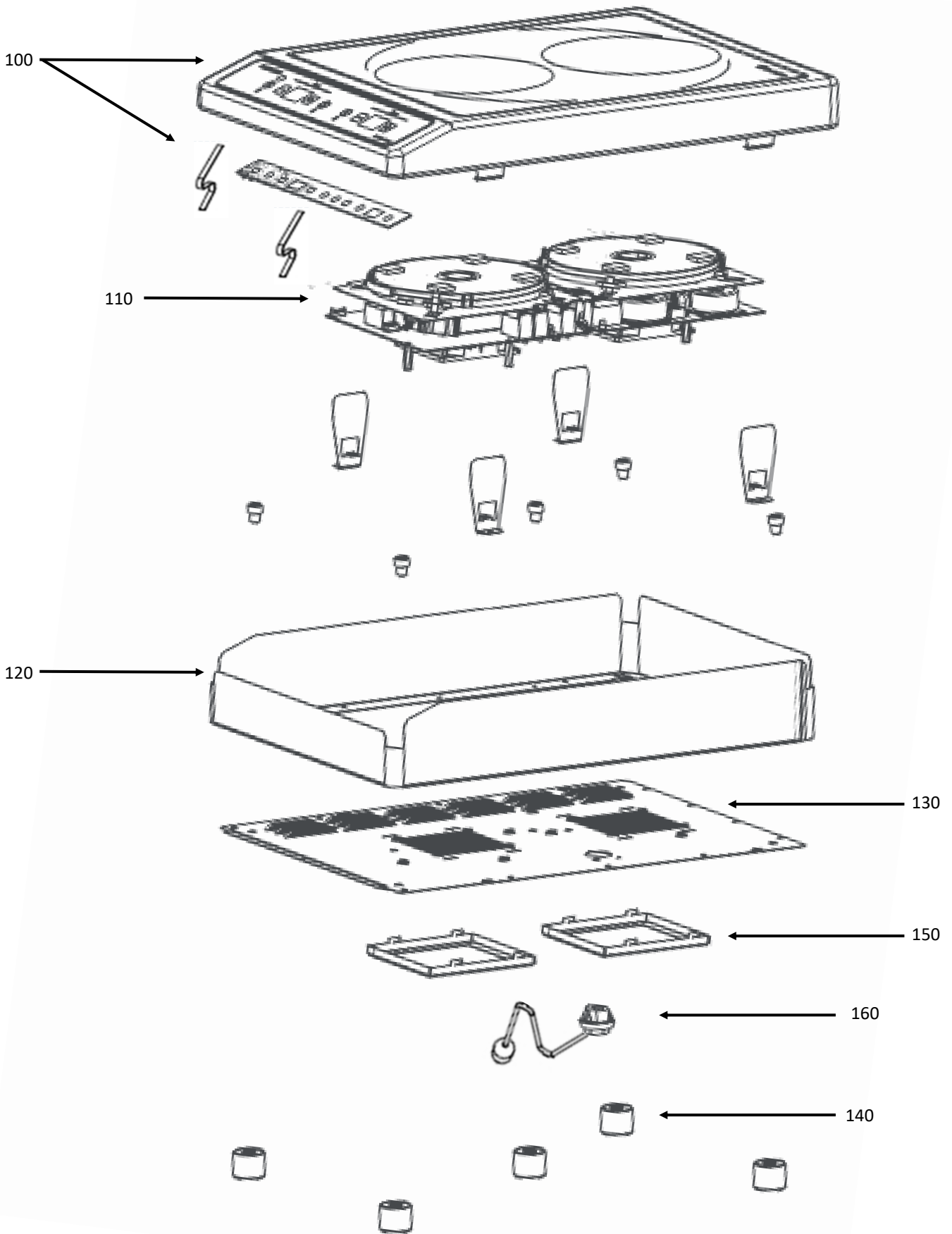
### **La garantie exclut également**

- Les pièces d'usure
- Le verre vitrocéramique et bandeau de commande
- Les dommages liés à l'utilisation de produits de nettoyage non recommandés par la présente notice
- Les dommages liés aux problèmes d'emballage ou de transport en cas de retour
- Les modifications structurelles, mécaniques et électriques apportées au produit

## AFFICHAGE DE MESSAGES SPECIFIQUES

**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 :**

Affichage Erreur Clavier	Causes potentielles	Intervention
ER.01	Capteur vitro en court circuit foyer esclave	SAV
ER.02	Capteur vitro coupé ou absent foyer esclave	SAV
ER.03	Capteur vitro en court-circuit foyer maître	SAV
ER.04	Capteur IGBT en court-circuit	SAV
ER.05	Capteur température carte générateur coupé ou absent	SAV
ER.06	Capteur température IGBT coupé ou absent Capteur température carte générateur en court-circuit	SAV
ER.07	Température du IGBT trop élevé	Appui sur touche on/off pour acquitter défaut, ou débrancher/ rebrancher produit
ER.08	La température du capteur vitro ne varie pas	Appui sur la touche on/off produit pour acquitter défaut ou débrancher/rebrancher produit.  Si code erreur toujours présent : appel SAV
ER.13 / ER.14	Un ou des ventilateurs absents ou défectueux	
ER.15	Défaut de mesure du courant inducteur	
ER.16	Défaut de mesure de la phase du courant inducteur	
ER.18	Défaut de la tension interne de 13,8 volts du générateur	
ER.29	Défaut sécurité analogique	
ER.31	Défaut communication générateur esclave.	
ER.09	Tension secteur inférieur à 85 Vac	
ER.10	Tension secteur supérieur à 285 Vac	
ER.20	Fréquence secteur inférieur à 285 Hz	
ER.19	Fréquence secteur supérieur à 70 Hz	

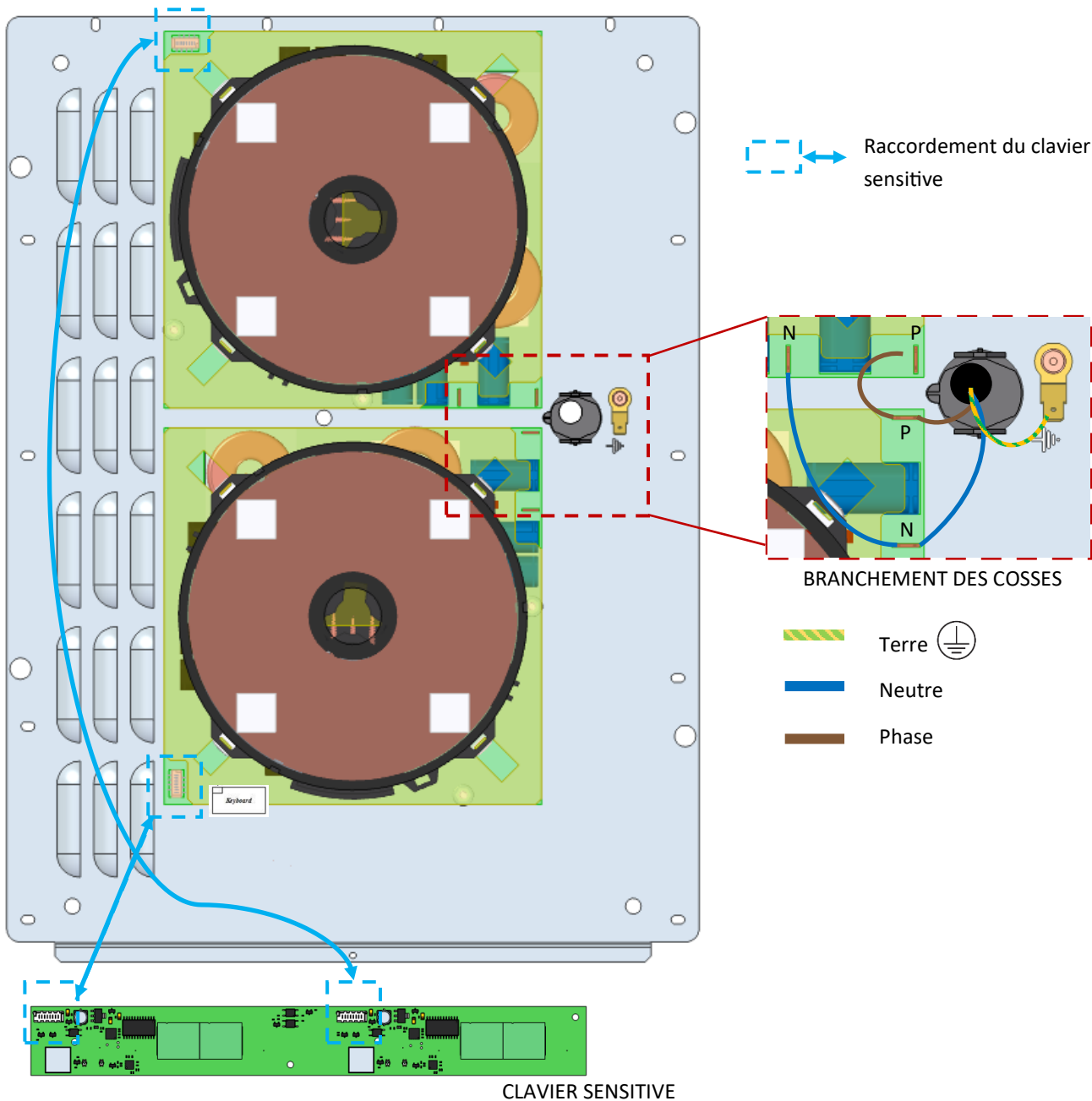


NOMENCLATURE PRODUIT SAV					
REP	SAV / ASS	DESIGNATION / DESCRIPTION	REP	SAV / ASS	DESIGNATION / DESCRIPTION
100			150	SAV1540-B	FILTRE A AIR AVEC VIS DE BLOCAGE (x2)
	SAV1922-A	DESSUS EQUIPE + VITRO + CLAVIER + LIMANDES 3000W	160	SAV1392-A	CORDON SECTEUR + PASSE FIL (France)
110	SAV1865-A	KIT GENERATEUR AP (GENE + INDUCTEUR + BLINDAGE + VENTILATEURS)		SAV1574-A	CORDON SECTEUR + PASSE FIL (UK)
120	SAV1549-A	CEINTURE PRODUIT			
130	SAV1550-A	TOLE DE FOND			
140	SAV1551-A	PIEDS + KIT VIS			

## • Comment débrancher la connectique intérieur du produit

- 1 - S'assurer que le produit est déconnecté du réseau électrique
- 2 - Ouvrir le carter supérieur (ensemble avec la vitrocéramique)
- 3 - Débrancher le clavier avec précaution. Il faut tenir le connecteur du câble limande avec deux doigts et il ne faut pas tirer directement sur le câble
- 4 - Lors du remontage, il faut s'assurer de la bonne connexion du clavier et de la bonne connexion des cosses du cordon secteur.









*USER MANUAL*

***B2RIC 3000***

*Countertop*



# ADVENTYS

Thank you for choosing Adventys / Before using your device, please read these instructions carefully. You have purchased quality equipment 100% made in France which guarantees optimal performance.

## SUMMARY

INFORMATIONS ET CONSIGNES DE SECURITE.....	03
DECLARATION OF COMPLIANCE AND DISPOSAL OF APPLIANCE.....	08
UNBOXING.....	09
• Control panel	
HOW TO USE YOUR DEVICE.....	09
• Switch on your device	
• Setting up a zone	
• Temperature and power setting	
COOKWARE.....	10
MAINTAIN YOUR PRODUCT.....	11
CLEANING.....	12
AFTER-SALES SERVICE.....	12
GUARANTEE.....	12
DISPLAY OF SPECIFIC MESSAGES.....	14
TECHNICAL INSTRUCTIONS.....	15

# SAFETY AND PRECAUTIONS

INSTRUCTIONS TO BE READ CAREFULLY BEFORE USING YOUR APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE USE. THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE RELATED TO NON-COMPLIANCE WITH SAFETY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS.

## 1.1 Safety of vulnerable people and children

This device may be used by children aged 8 years and over, and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or lacking experience and knowledge, if they have been able to benefit from supervision or instructions. requirements regarding the safe use of the device and have understood the risks involved. Children must not play with the device.

Children under 8 should be kept away unless they are constantly supervised.

Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children left unattended.

The device and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.

## 1.2 General safety

Check the general appearance of the appliance after unpacking. Do not connect the device if it is damaged.

All electrical connections and replacement of the power cable must be carried out by a qualified technician. The socket outlet must be accessible after installation. Damage due to incorrect electrical connection is not covered by the warranty.

## SAFETY AND PRECAUTIONS

Make sure that the power cable of an electrical appliance connected near the hob does not come into contact with the cooking zones.

Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface, as they can get hot.

Do not use a steam or high pressure cleaner to clean your cooktop. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

### **CAUTION**

Cooking unsupervised with oil or fat on a hob can be dangerous and may cause fire. Never attempt to extinguish a fire with water but turn off the appliance, then cover the flame with a lid or fire blanket. Risk of fire: do not place anything on the cooking surfaces. If the surface is cracked, disconnect the device to avoid the risk of electric shock. Stop using your device before changing the glass top.

# SECURITE ET PRECAUTIONS

FRANCAIS

ENGLISH

Avoid shocks with the containers:

The ceramic glass surface is very strong, but still is not unbreakable. Do not lay a hot lid flat on your hob. A "suction cup" effect could damage the ceramic glass top.

Avoid rubbing containers which can over time degrade the decoration on the top of the glass ceramic.

For baking, never use aluminum foil. Never place products wrapped in aluminum, or in aluminum trays on your hob. Aluminum will melt and permanently damage your cooking appliance.

Do not store your cleaning products or flammable products in the cabinet located under your hob.

After use, stop the operation of the hob by means of its control device and do not rely on the pan detector.

Never leave the device running unattended. The cooking process should be monitored. A short cooking process must be monitored without interruption.

- If a crack appears on the surface of the glass, immediately disconnect the device, to avoid the risk of electric shock.
- The device should not be used to store anything.
- If the power cable is damaged, it must be replaced to avoid any danger.
- Never leave the device running unattended.
- Use only containers of the recommended type and size.
- Take care that the coating and surrounding areas do not have metal surfaces.
- Keep a minimum distance of 10 cm from the wall
- Protect the device from freezing and humidity
- The appliance must not be used with an external timer or a separate remote control system.
- Do not clean the device with plenty of water. Use a little household alcohol.





Indicates that the device is emitting a magnetic field. For more information, please refer to the relevant paragraph in this manual.



Indicates that the device is under high voltage and should not be opened.



Used to identify the terminals which, when connected, bring different parts of an equipment or system to the same potential, without necessarily being the potential of the earth (ground), e.g. for the local link.



Indicates that care is needed when using the device or control near where the symbol is placed, or to indicate that the current situation requires operator awareness or action. operator in order to avoid undesirable consequences.



Indicates that this equipment should not be used without having read and understood the contents of this manual.



Indicates that the device should not be thrown into the household waste and that it should be taken to a recycling center for electrical equipment.



Indicates that the device is C.E.

Technical information	
Model	B2RIC 3000
Reference	ADV1740
Power	3000W
Current	13 A
Control panel	Clavier à touches capacitives
Product dimensions	L 392 x P 526 x H 110 mm
Vitroc ceramic dimensions	L 342 x P 405
Product weight	9.5 kg

### • Principle of induction

When the appliance is switched on, as soon as a power level is selected, the electronic circuits produce induced currents in the bottom of the container which instantly restores the heat produced to the food.

## DECLARATION DE CONFORMITE ET DECHETS

---



This product complies with current EC directives. We certify this point in the CE declaration of conformity. If necessary, we can send you the relevant declaration of conformity.

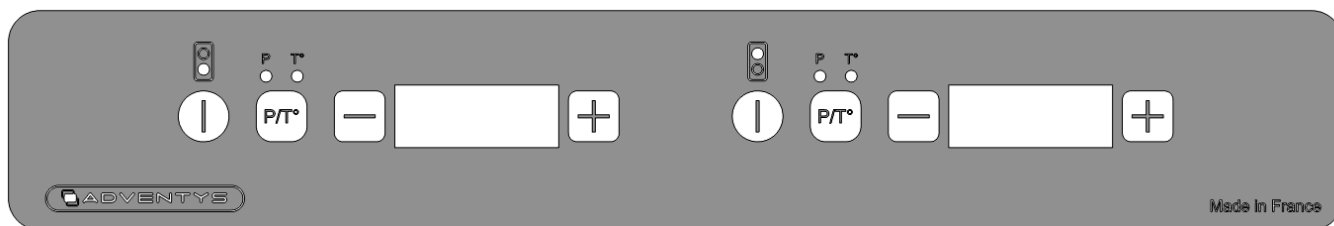


The packaging materials for this appliance are recyclable. Participate in their recycling and thus contribute to the protection of the environment by depositing it in the municipal containers provided for this purpose.



At the end of its useful life, the discarded device must be destroyed in accordance with the applicable national waste disposal and recycling regulations. It is advisable to contact a company specializing in waste disposal.

## • Control panel



Control panel	
	Turning on / turning off front zone
	Turning on / turning off back zone
	Select power or temperature mode
	Temperature and power setting

Display	
25 - 3000	Power in W if one cooking zone is ON
25 - 1500	Power in W if two cooking
30 - 250	Température en °C
Hot	Chaleur résiduelle*

\* The residual heat indicator shows if the zone is still hot. Take care not to touch the zone while the light is still on.

## BEFORE FIRST USE

Some surfaces of your device can be covered with protective film, remove these films before first use.

## TURNING ON YOUR DEVICE

Connect your appliance to the appropriate socket of a 230V network.

### • Switch on / switch off your device

Press to turn on your device, a signal sounds to let you know that it is working. The value "0" is displayed.

### • Power / temperature setting

Once your product is on, the initial setting is in power, the 0 light is on, then use the + / - selection keys to adjust the power. The selected value flashes while waiting for a pan. Proceed in the same way to select a temperature.

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

If a zone is off, the maximum power of the zone in service is then 3000W.

## COOKWARE

---

**Only use cookware suitable for induction cooking. Your induction hob is able to recognize most cookware.**

### • **Container test**

Place your container on one of the cooking zones with a set power level: if the power indicator remains fixed, your container is compatible, if it flashes your container is not recognized and cannot be used.

### • **Type of containers**

**Enamelled steel containers** with or without non-stick coating.

**Cast iron with or without enamelled bottom.** An enamelled bottom prevents scratching the glass top of your device.

**Stainless steel containers suitable for induction.**

Most of the ferromagnetic stainless steel containers are suitable if they pass the container test (saucepan, pot, pan, fryer).

### • **WARNING**

Glass, ceramic or earthenware, aluminum (without a special bottom), copper and certain non-magnetic stainless steel containers are incompatible with induction cooking.

The selected power level indicator will keep flashing to alert you.

### • **Recommended dimensions**

On each of the cooking zones, you can use pots with a base diameter of minimum 24cm.

**(!) A poor quality pan will inevitably affect the efficiency of your induction cooker.**

## MAINTAIN YOUR DEVICE

---

**Avoid shocks** with containers. The glass top is very durable, but is not shatterproof.

**Avoid rubbing** the containers on the top of the appliance. In the long run, they can degrade the screen printing of the glass ceramic.

**Avoid containers with rough or dented bottoms.** They can hold and transport materials that will cause stains or scratches on the glass ceramic.

**Center** your container on the cooking zone.

**Do not leave an empty container** on the cooking zone.

**Do not reheat a closed can,** it may burst.

**Do not preheat food** on the set maximum power level, when using a container with a non-stick interior coating (Teflon type) without addition or with very little fat.

The maximum power level is reserved for boiling and frying.

**All these faults, which do not result in non-operation or inability for use, are not covered by the warranty.**



Metal objects, such as cutlery, cooking utensils, etc., must not be placed on the cooking zones as they could become hot.

## CLEANING

---



Before any cleaning operation, allow the appliance to cool down and disconnect the power supply. Never immerse the body of the appliance in water or any other liquid.

### • Filter cleaning

Take care to clean your filter after each use. Remove the filter located under the product and clean the surface with soapy water or by putting it in the dishwasher. The filter must be completely dry before being repositioned.

### • Cleaning the vitroceramic glass

In the event of limescale or water stains, you can use a ceramic hob cleaner, white vinegar or glass cleaner. In case of food residue, use a glass scraper or a sanitary sponge.

***Do not use abrasive sponges or powder products.***

### • Cleaning stainless steel surfaces

Stainless steel is corrosion resistant. However, it is necessary to maintain your device regularly. Clean paints with clear water using a non-abrasive sponge and dry with a soft cloth.

## AFTER-SALES SERVICE

---

Notre service après-vente se tient à votre disposition si votre produit a besoin d'une réparation. Nous nous efforcerons de trouver la solution la plus adaptée à votre situation.

Pour contacter notre service après-vente, vous devez soit:

- Contacter votre installateur
- Nous contacter au **+33 80 20 46 15** du Lundi au Vendredi de 8h à 17h
- Ou par email sur l'adresse **sav@adventys.com**

## GUARANTEE

---

Your device is guaranteed for 2 years against any manufacturing defect and malfunction from the date of purchase.

During the warranty period, the ADVENTYS after-sales service fully covers parts and labor costs for the repair of the device.

To benefit from this warranty, you must present the purchase invoice and return your product to us in its original or similar packaging, shipping costs to be borne by Adventys.

- In the event that the device can be repaired by Adventys, your product will be returned to you functional as soon as possible.
- In the event that the device is deemed non-repairable and the reason for the damage is covered by the warranty, Adventys undertakes to send you a new device as soon as possible and upon confirmation of the non-repairability of the device.

(!) Before any return, the warranty must be subject to prior acceptance by Adventys. The device must be returned cleaned and well packaged, accompanied by the after-sales service number and the name located on the purchase invoice. Otherwise, the device will be left at the disposal of its sender.

Defects in appearance caused by the use of abrasive products or the rubbing of the containers on the glass-ceramic top which does not lead to non-operation or inability to use are not covered by the guarantee.

***Adventys is committed to making spare parts available for all of its products for 10 years.***

**Any troubleshooting should be done by a qualified technician.**

*Only distributors of our brand:*

- *KNOW YOUR APPLIANCE AND ITS OPERATION PERFECTLY.*
- *FULLY APPLY OUR ADJUSTMENT, MAINTENANCE AND REPAIR METHODS;*
- *USE ONLY ORIGINAL PARTS.*

In the event of a complaint or to order spare parts from your distributor, provide him with the complete reference of your appliance (type of appliance and serial number). This information appears on the nameplate fixed under the metal casing of the appliance.

The descriptions and characteristics provided in this "booklet" are given for information only and are not binding. Indeed, concerned about the quality of our products, we reserve the right to carry out, without notice, any necessary modification or improvement.

***Original parts: ask your salesperson that, during a maintenance intervention, only certified original parts are used.***

(!) Before any return, the warranty must be subject to prior acceptance by Adventys. The device must be returned cleaned and well packaged, accompanied by the after-sales service number and the name of the customer. Otherwise, the device will be left at the disposal of its sender.

***Adventys undertakes to make spare parts available for all its products for 10 years.***

### **WARRANTY RESERVATIONS**

The warranty provided by Adventys does not cover incidents due to faulty maintenance or improper use: impact, fall, abrasive products/equipment. It also does not cover misuse of the product that does not comply with the recommendations of the user guide.

**The warranty does not apply in the event that a third party not approved by Adventys carries out repairs or interventions.**

**The warranty also excludes**

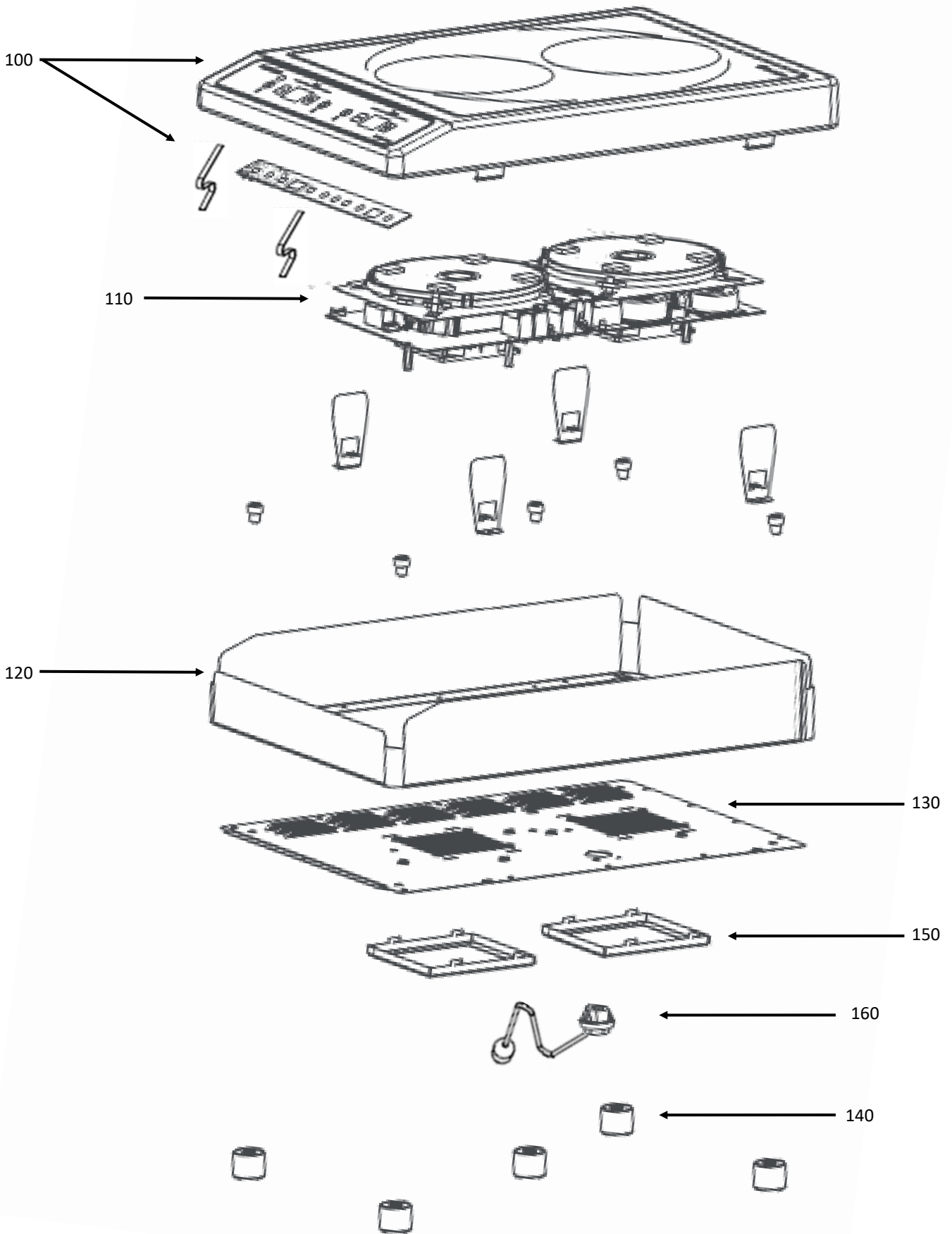
- Wear parts
- Vitroceramic glass and control panel
- Damage related to the use of cleaning products not recommended by this manual
- Damage related to packaging or transport problems in the event of a return
- Structural, mechanical and electrical changes made to the product

## DISPLAY OF SPECIFIC MESSAGES

**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 :**

Affichage Erreur Clavier	Causes potentielles	Intervention
ER.01	Capteur vitro en court circuit foyer esclave	SAV
ER.02	Capteur vitro coupé ou absent foyer esclave	SAV
ER.03	Capteur vitro en court-circuit foyer maître	SAV
ER.04	Capteur IGBT en court-circuit	SAV
ER.05	Capteur température carte générateur coupé ou absent	SAV
ER.06	Capteur température IGBT coupé ou absent Capteur température carte générateur en court-circuit	SAV
ER.07	Température du IGBT trop élevé	Appui sur touche on/off pour acquitter défaut, ou débrancher/ rebrancher produit
ER.08	La température du capteur vitro ne varie pas	Appui sur la touche on/off produit pour acquitter défaut ou débrancher/rebrancher produit.  Si code erreur toujours présent : appel SAV
ER.13 / ER.14	Un ou des ventilateurs absents ou défectueux	
ER.15	Défaut de mesure du courant inducteur	
ER.16	Défaut de mesure de la phase du courant inducteur	
ER.18	Défaut de la tension interne de 13,8 volts du générateur	
ER.29	Défaut sécurité analogique	
ER.31	Défaut communication générateur esclave.	
ER.09	Tension secteur inférieur à 85 Vac	
ER.10	Tension secteur supérieur à 285 Vac	
ER.20	Fréquence secteur inférieur à 285 Hz	
ER.19	Fréquence secteur supérieur à 70 Hz	

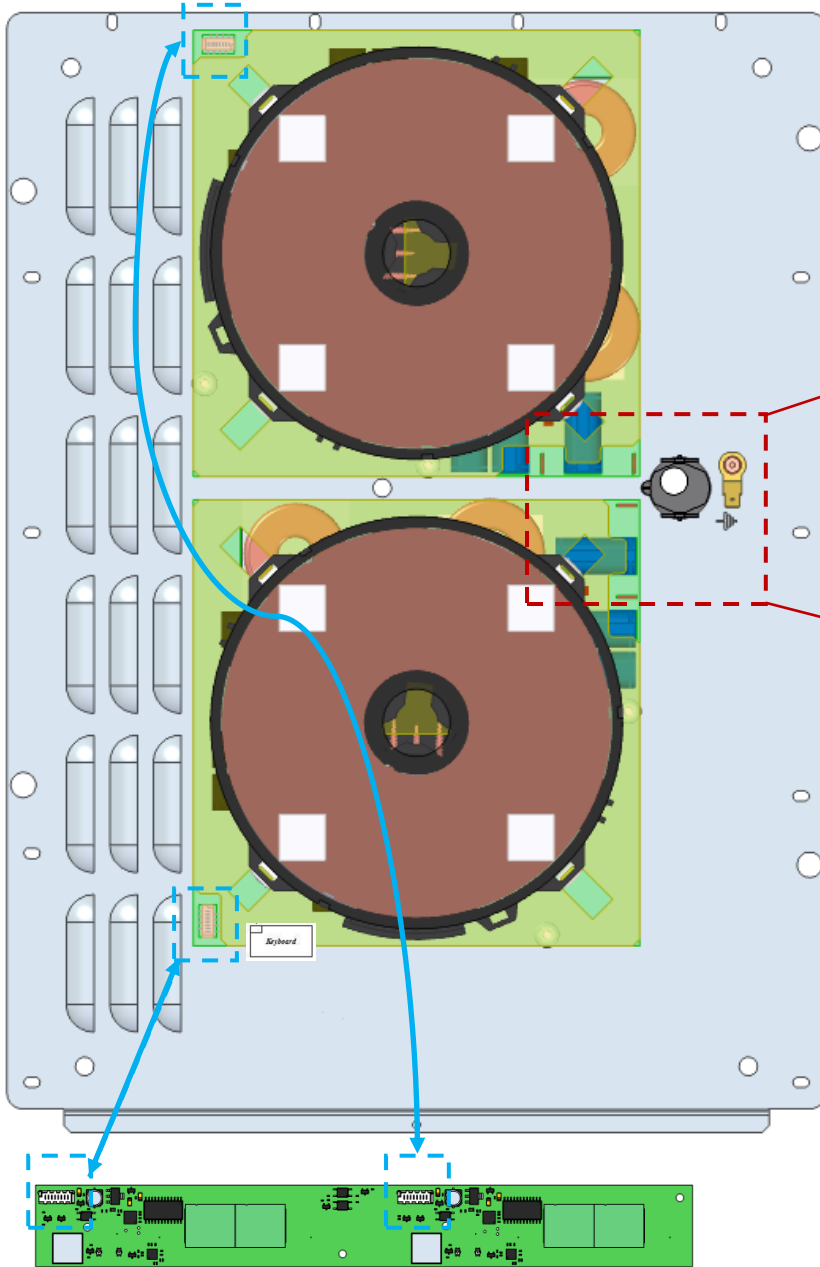





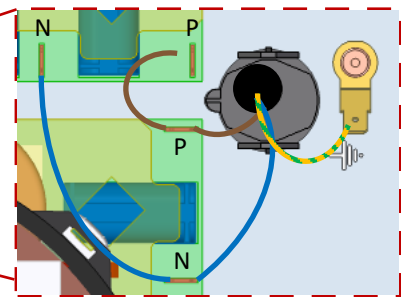
NOMENCLATURE ASS					
REP	SAV / ASS	DESIGNATION / DESCRIPTION	REP	SAV / ASS	DESIGNATION / DESCRIPTION
100	SAV1922-A	EQUIPPED TOP CASE + VITRO + KEYBAORD + CABLE 3000W	150	SAV1540-B	AIR FILTER WITH FIXING SCREWS (x2)
	SAV1865-A	GENERATOR KIT AP (GENE + COIL + EMI SHIELD + FAN)	160	SAV1392-A	POWER CORD + STRAIN RELIEF (France)
110	SAV1549-A	CASING BELT		SAV1574-A	POWER CORD + STRAIN RELIEF (UK)
120	SAV1550-A	BOTTOM PLATE			
130	SAV1551-A	FOOTS + SCREWS KIT			

### • How to disconnect the interior connectors of the product





1. Make sure the product is disconnected from the electrical network
2. Open the upper casing (together with the vitroc ceramic)
3. Carefully unplug the keyboard. Hold the ribbon cable connector with two fingers and do not pull directly on the cable
4. During reassembly, make sure that the keyboard is properly connected and that the mains cord terminals are properly connected.



 Connection of the sensitive keyboard



CONNECTING THE TERMINALS

-  Earth 
-  Neutral
-  Phase

SENSITIVE KEYBOARD



*Fabricant français d'induction - French manufacturer of induction cooking equipment*

*Route de Pagny - 21250 SEURRE - France - +33 3 80 20 46 15*