

Table à induction professionnel
D2IM-6000
D2IC-6000

**Guide d'utilisation
de votre appareil de cuisson à induction**



Chère cliente, cher client,

*Nous vous félicitons pour l'achat de ce produit de la gamme **ADVENTYS**.*

Il a été fabriqué selon les connaissances les plus récentes et avec des éléments électriques et électroniques modernes et sûrs.

Avant d'utiliser cet appareil, prenez le temps de lire ce guide d'utilisation.

Nous vous remercions de votre confiance.

Sommaire

Informations techniques
Déclaration de conformité et déchets
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction
Intégration du produit
Raccordement électrique
Comment fonctionne votre appareil
Casserolierie
Comment préserver et entretenir votre appareil
Petites pannes et remèdes
Garantie

2
2
3
4
5
6
9
9
11
12

Tout au long de la notice,
Ce symbole:



vous signale les consignes de
sécurité,

FR

EN

Informations techniques

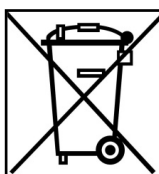
Modèle:	D2IM-6000 & D2IC-6000
Nom:	Appareil de cuisson induction encastrable
Matériaux:	INOX / VITROCERAMIQUE
Puissance:	6000W (2x3000W)
Réseau électrique:	Monophasé 230V +/-10% 50Hz
Courant :	2 x 13A
Commande :	Commande manettes avec afficheurs pour D2IM-6000 Commande capacitive 6 touches + afficheurs pour D2IC-6000
Dimensions Produit:	L440 X P580 X H162 mm
Dimension Vitrocéramique:	340 x 490 x 4 mm
Diamètre Inducteur:	2 x 210 mm
Poids maxi réparti autorisé sur le produit:	2 x 20 kg
Poids net du produit:	13kg

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.

Principe de l'induction

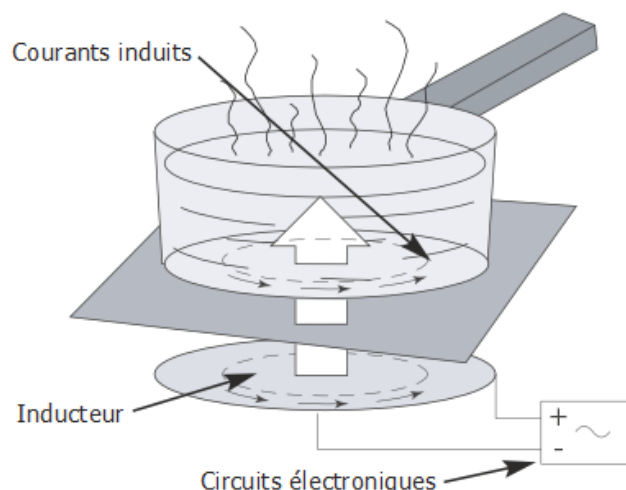
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

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.

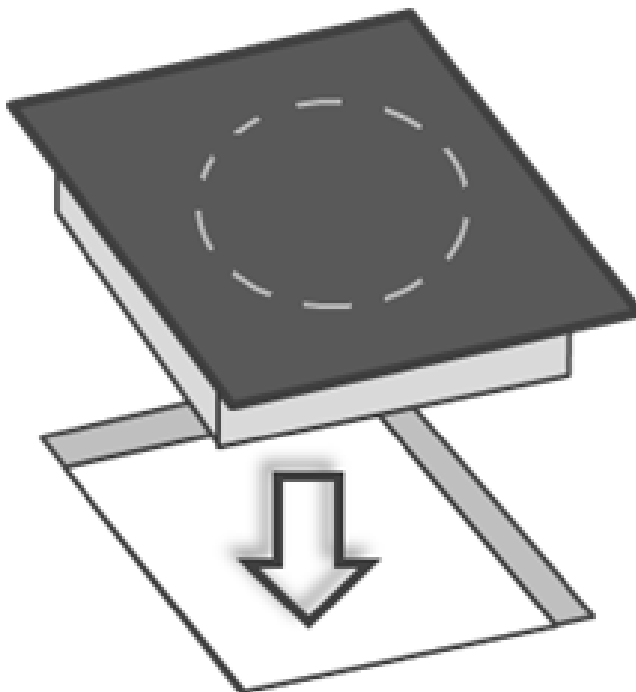
Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.

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.

Intégration du produit

Encastrement bloc de cuisson 580 x 440mm (D2IM & D2IC)

- 1) Réaliser une découpe de dimensions 550 x 410mm dans votre plan de travail.
- 2) Insérer votre produit dans la découpe.

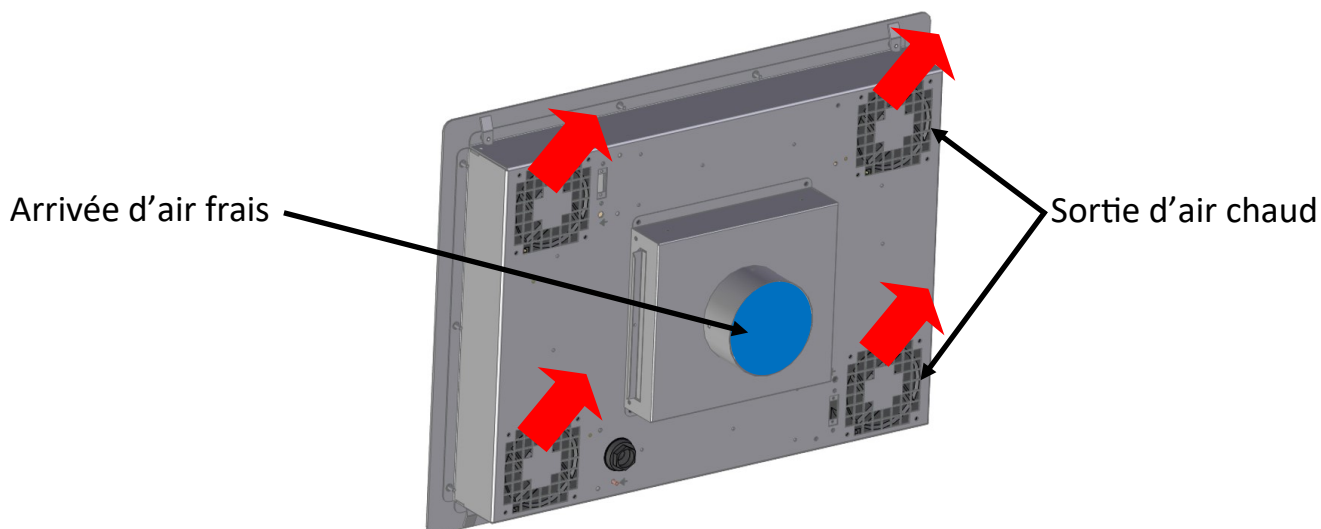


- 3) Il est nécessaire de réaliser un joint d'étanchéité entre le cadre inox du produit et votre plan de travail (cartouche de Novasil disponible sur demande)

Aéraulique

Pour le fonctionnement optimal et assurer la fiabilité de votre appareil, branchez une gaine d'arrivée d'air frais (diamètre 100mm) sur l'arrière du produit.

Veillez à ce que votre meuble soit ventilé.

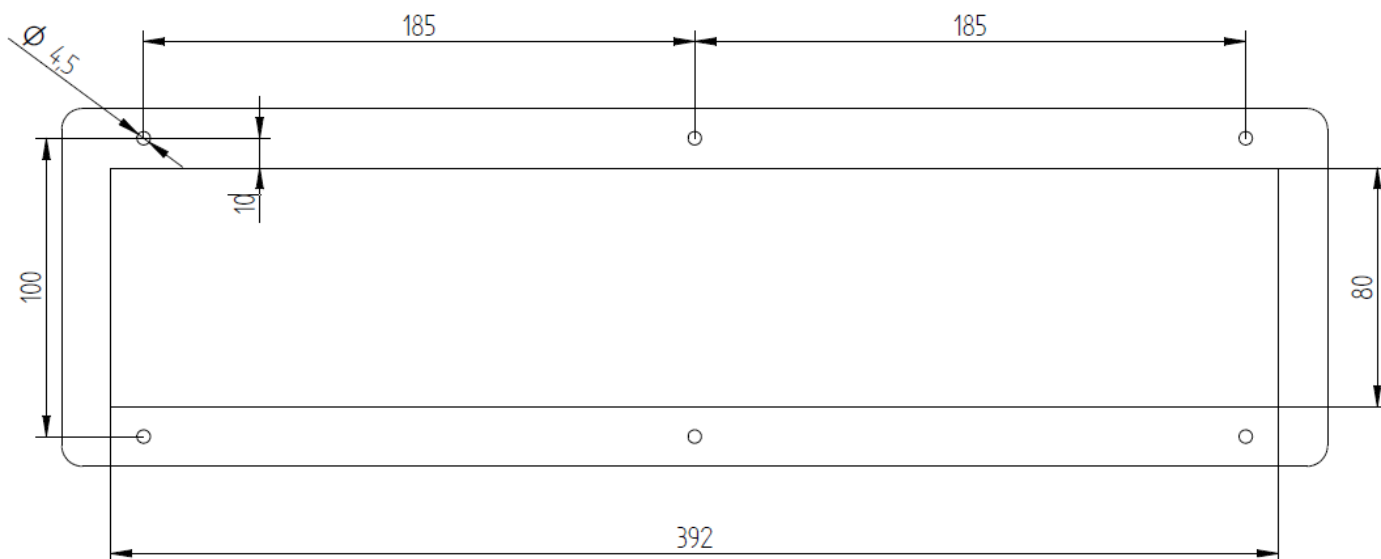


Intégration du produit

FR

Encastrement bandeaux de commande 400x120mm (D2IM & D2IC)

1) Il est nécessaire de réaliser une découpe de 392 x 80 mm minimum et de réaliser 6 trous de diamètre 5 mm minimum en façade de votre meuble conformément au plan suivant:



EN

2) Réaliser un joint d'étanchéité en appliquant une colle silicone à l'arrière de votre bandeau de commande

3) Insérer votre bandeau de commande dans la découpe.

4) Fixez le bandeau de commande en serrant les goujons prévus à cet effet.

Raccordement électrique

Raccordement sur réseau monophasé 208/240V 50 Hz sur prise 32A:

Raccorder le conducteur BLEU/MARRON sur la borne NEUTRE du réseau secteur.

Raccorder le conducteur GRIS et le conducteur NOIR sur la borne PHASE du réseau secteur.

Raccorder le conducteur VERT/JAUNE sur la borne TERRE du réseau secteur.

Raccordement sur réseau triphasé 400V 50 Hz 16A par phase:

Raccorder le conducteur BLEU sur la borne NEUTRE du réseau secteur.

Raccorder le conducteur GRIS sur la borne PHASE_1 du réseau secteur.

Raccorder le conducteur NOIR sur la borne PHASE_2 du réseau secteur.

Raccorder le conducteur VERT/JAUNE sur la borne TERRE du réseau secteur.



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

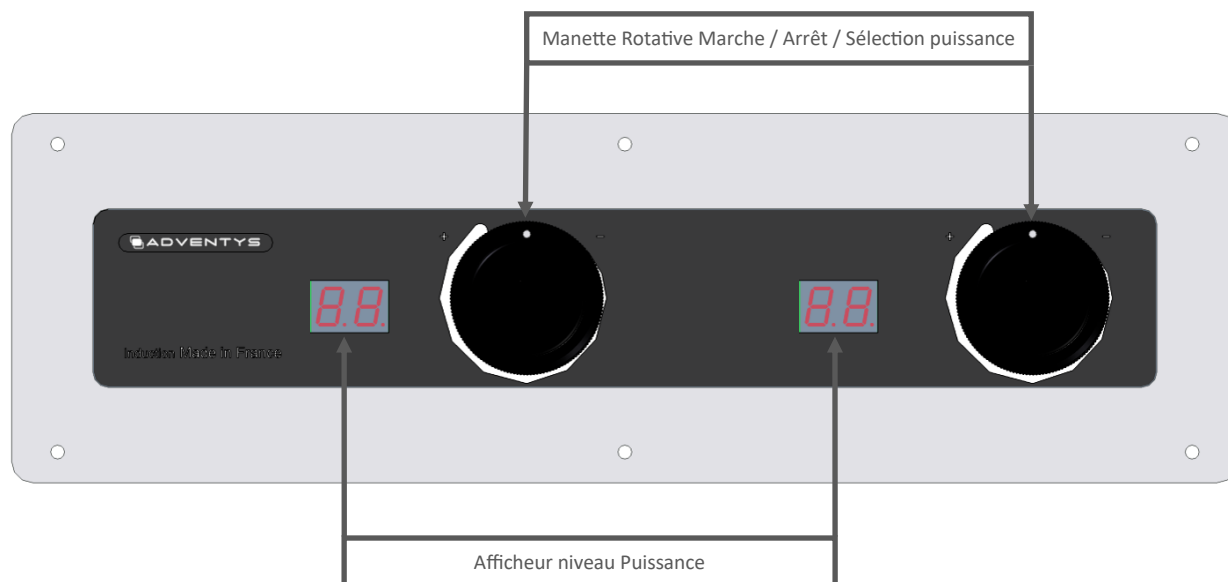


ATTENTION: Présence de tension dangereuse à l'intérieur du produit.

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

D2IM-6000

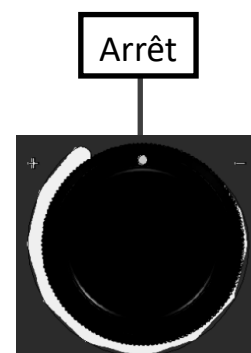


Mise en marche de l'appareil

La zone de cuisson est à l'arrêt lorsque les afficheurs sont éteints et lorsque les points blancs positionnés sur les manettes sont en position haute.

Pour mettre en route le produit, il suffit d'appuyer et d'effectuer une rotation d'un bouton de réglage vers la gauche ou la droite.

Les niveaux de réglage s'incrémentent dans le sens horaire et ils se décrémentent dans le sens antihoraire.



Réglage de la puissance

Lorsqu'un récipient compatible avec la technologie induction est posé sur le foyer, l'afficheur indique de manière permanente le niveau de réglage.

Le niveau affiché est un niveau de puissance compris entre 1 et 20.

Il est à tout moment possible d'augmenter ou de diminuer le niveau de réglage de puissance en effectuant une rotation du bouton vers la droite (+) ou vers la gauche (-).

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

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

D2IC-6000

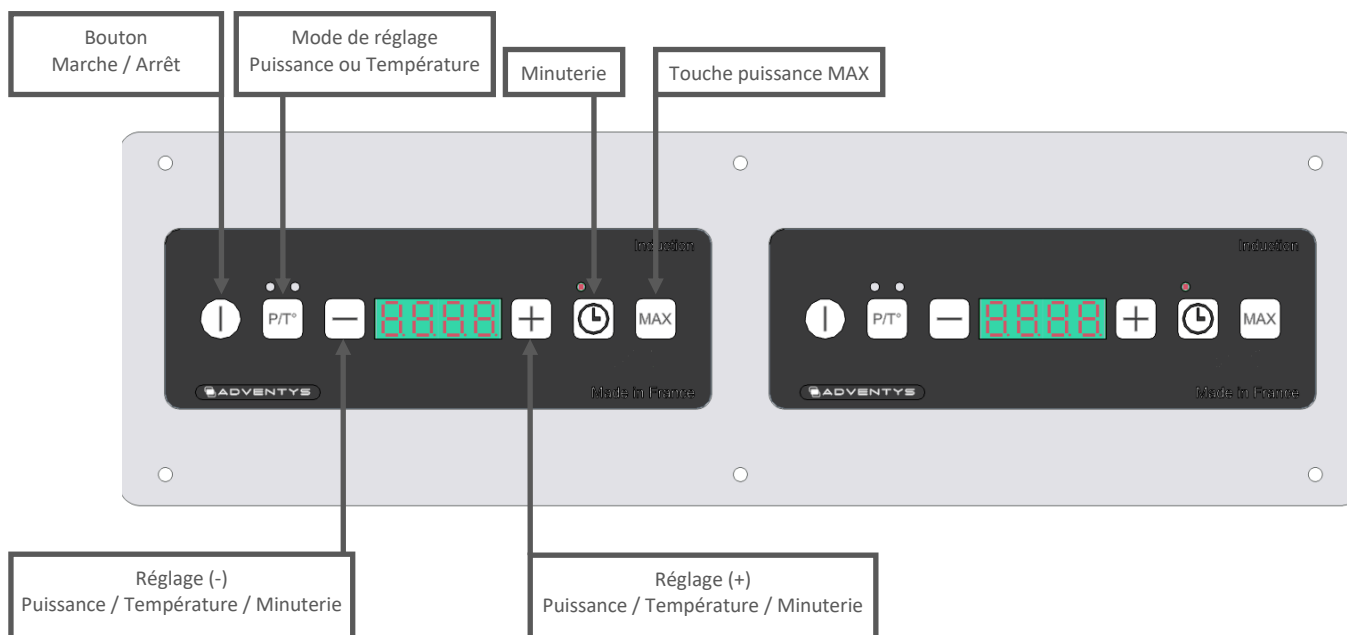


Tableau de puissance pour commande déportée

Puissance (W)	Puissance	Puissance
50	700	1800
100	750	1900
150	800	2000
200	850	2100
250	900	2200
300	1000	2300
350	1100	2400
400	1200	2500
450	1300	2600
500	1400	2700
550	1500	2800
600	1600	2900
650	1700	3000

Appuyer sur la touche MARCHE / ARRET pour allumer le produit.
La valeur "0" s'affiche sur l'afficheur.
Aucune puissance n'est encore envoyée à ce stade.

Il est à tout moment possible d'augmenter ou de diminuer le niveau de Puissance/Température en appuyant sur les touches (+) ou (-) en fonction du mode de sélection choisi.

Réglage de la puissance en watts de 50 à 3000W

Réglage de la température en °C : de 30 à 140°C par palier de 1° C / de 140 à 250°C par palier de 5°C

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur indique de manière permanente le niveau de réglage.

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

Comment fonctionne votre appareil

Affichage de message spécifiques

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

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

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

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

Affichage Erreur clavier	Cause potentielle	Intervention / Opération
F3	Capteur température vitro en court-circuit	SAV
F4	Capteur température vitro coupé ou absent	SAV
F5	Capteur température composants de puissances en court-circuit	SAV
F6	Capteur température composants de puissances coupé ou absent	SAV
F7	Surchauffe excessive composants de puissances sur carte générateur	Laissez refroidir et vérifiez la bonne ventilation de l'appareil. Si le code d'erreur est toujours présent : Appelez le service après-vente.
F22	Surchauffe excessive sous vitro	
F24	Surchauffe excessive température ambiante sur carte électronique	
F9	Défaut secteur. Tension inférieur valeur mini	Problème réseau d'alimentation électrique
F10	Défaut secteur. Tension supérieur valeur maxi	Problème réseau d'alimentation électrique
F11	Capteur température ambient sur carte électronique absent ou coupé	SAV
F12	Capteur température ambient carte électronique en court-circuit	SAV
F8-13	Ventilateur(s) absent(s) ou défectueux	Ventilateurs / SAV
F8-14	Ventilateur(s) en court-circuit	Ventilateurs / SAV
F8-15 / 16	Défaut de mesure du courant inducteur. (valeur IPP ou Sync)	SAV
F8-18	Défaut tension (13,8 volts générateur)	SAV
F19 / F20	Défaut fréquence secteur (>maxi ou <mini)	Problème réseau d'alimentation électrique
F8-27	Panne électronique sur carte générateur	SAV
F8-28	Mauvaise association clavier produit. Problème configuration	SAV
F8-29	Sécurité électronique hardware	Appuyer sur la touche marche/arrêt pour acquitter le défaut ou déconnecter/reconnecter le produit. Si le code d'erreur est toujours présent : Appelez le service après-vente.
F8-31	Défaut de communication électronique entre carte clavier et carte générateur	SAV / Panne électronique ou problème câble communication

Casserolerie

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

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

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

Les récipients compatibles induction sont :

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

- **Récipients en inox** adaptés à l'induction.

La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient.

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

- **NOTE**

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



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

Comment préserver et entretenir votre appareil

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

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

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

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

Le niveau de puissance maximum (position 3000W) est réservé pour l'ébullition et les fritures.

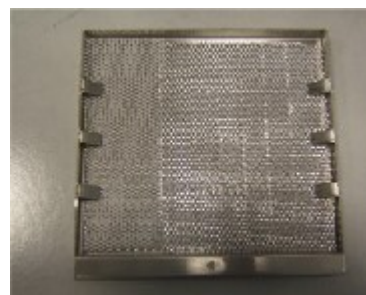
Tous ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.



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.

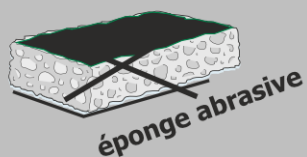
Comment préserver et entretenir votre appareil

Nettoyer environ toutes les semaines à l'eau savonneuse **le filtre** placé sous votre appareil (ou au lave-vaisselle). Le remettre bien sec avant toute nouvelle utilisation. Ce filtre protège votre appareil des poussières et des graisses.



Votre appareil se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite aux débordements de sucre, aluminium, ou plastique fondu	Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique



Petites pannes et remèdes

FR

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

EN

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal.	RIEN: C'est normal.
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre appareil est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre appareil.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal.
L'appareil ne fonctionne pas. Les indicateurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique.
Une indication « F- » est présente sur l'afficheur du produit.	Il y a une touche activée en permanence sur le clavier de commande	Si le défaut ne disparaît pas, faites appel au Service Après-Vente.
Une indication « F7 » est présente sur l'afficheur du produit.	Les circuits électroniques sont en surchauffe.	Inspecter la ventilation de l'appareil et voir si elle est opérationnelle.
L'appareil ne fonctionne pas , un message d'erreur « Fx » est présent sur l'afficheur et la puissance est stoppée.	Les circuits électroniques fonctionnent mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement la zone de chauffe, le niveau de puissance sélectionné sur l'afficheur	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 16 cm.	Voir rubrique casseroles.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson.	C'est une vibration générée par la circulation du courant dans le récipient.	Ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour l'appareil.
L'appareil dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Faire fonctionner le foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.

En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère du verre vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.

Pour bénéficier de la garantie sur votre table, n'oubliez pas de garder une preuve de la date d'achat. Toute modification ou intervention de type perçage, soudage, sertissage, clinchage, etc., n'est pas autorisée et entraînera la perte de la garantie constructeur.

Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.

La garantie constructeur est assujettie à la non-modification du produit et de ses caractéristiques mécaniques et électriques.

Les défauts d'aspects provoqués par l'utilisation de produits abrasifs ou le frottement des récipients sur le dessus vitrocéramique qui n'entraîne pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

- **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT.**
- **APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DERÉPARATION.**
- **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.**

En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (type de l'appareil et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson métallique de l'appareil.

Les descriptions et les caractéristiques apportées dans ce "livret" ne sont données seulement qu'à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration nécessaire.

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

ADVENTYS SAS
Route de Pagny
21250 SEURRE
FRANCE



Professional induction hob
D2IM-6000
D2IC-6000

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	14	Throughout this guide:  Indicates important Safety information
Compliance and waste statement	14	
Using your hob safety	15	
Product integration	16	
Electrical connection	17	
How your device works	18	
Cookware recommended	21	
How to maintain and care for your hob	21	
Small problems and their remedies	23	
Garantee	24	

Technical information

Model:	D2IM-6000 & D2IC-6000
Name:	Induction Cooking Appliance
Matérials:	Stainless steel
Power:	6000W (2x3000W)
Electricity supply:	Single phase 230V +/-10% 50Hz
Current:	2 x 13 A
Controls	Knobs control with displays for D2IM-6000 6-keys capacitive control + displays for D2IC-6000
Dimensions of appliance:	W 440 X D 580 X H 162 mm
Dimensions of the vitroceramic glass	340 x 490 x 4 mm
Dimensions of the inductor:	2 x 210 mm
Maximun weight allowed on the appliance:	2 x 20kg
Net weight of the appliance:	13kg

Compliance and waste statement

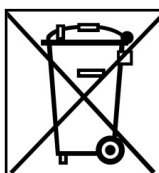


This product complies with current EU directives. We certify this in the EU compliance statement. We can send you a copy of the compliance statement in question if required.

The packing materials in which this appliance is packed are recyclable. Please recycle them by disposing of them in the appropriate containers at your local facility. In so doing, you will be making a contribution to the protection of the environment.

At the end of its useful life, the appliance to be scrapped must be destroyed in accordance with the applicable national regulations that govern the elimination and recycling of waste.

We recommend you contact a company that specialises in waste disposal.



WARNING :

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

PLEASE NOTE !

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

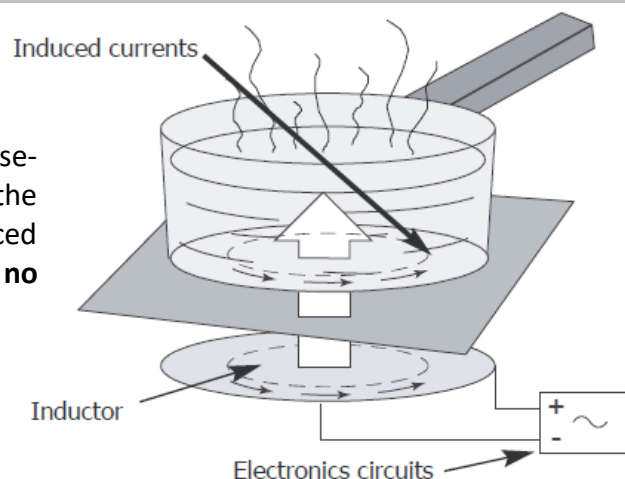
Using your hob safety

FR

EN

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.

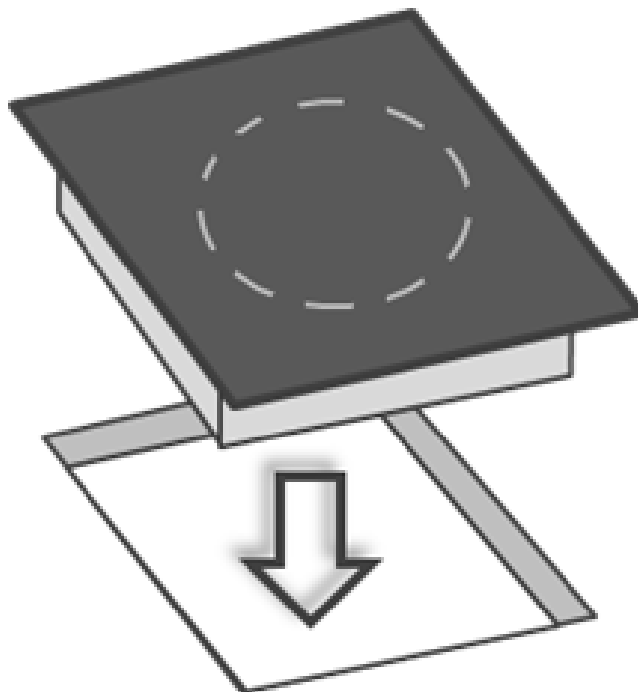
Take care that the coating and the surrounding areas do not contain metal surfaces.

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

Product integration

Built-in cooking block 580 x 440mm (D2IM & D2IC)

- 1) Make a 550 x 410mm cut-out in your worktop.
- 2) Insert your product into the cut-out.

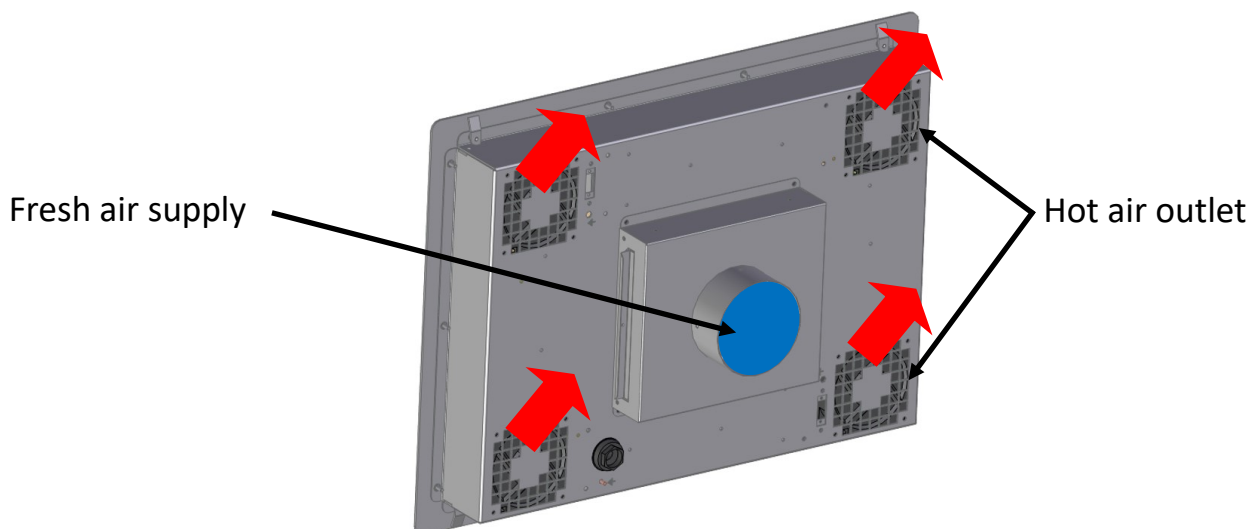


- 3) It is necessary to make a seal between the stainless steel frame of the product and your worktop (Novasil cartridge available on request)

Ventilation

For optimal operation and to ensure the reliability of your device, connect a fresh air inlet duct (diameter 100mm) to the back of the product.

Make sure your furniture is ventilated.

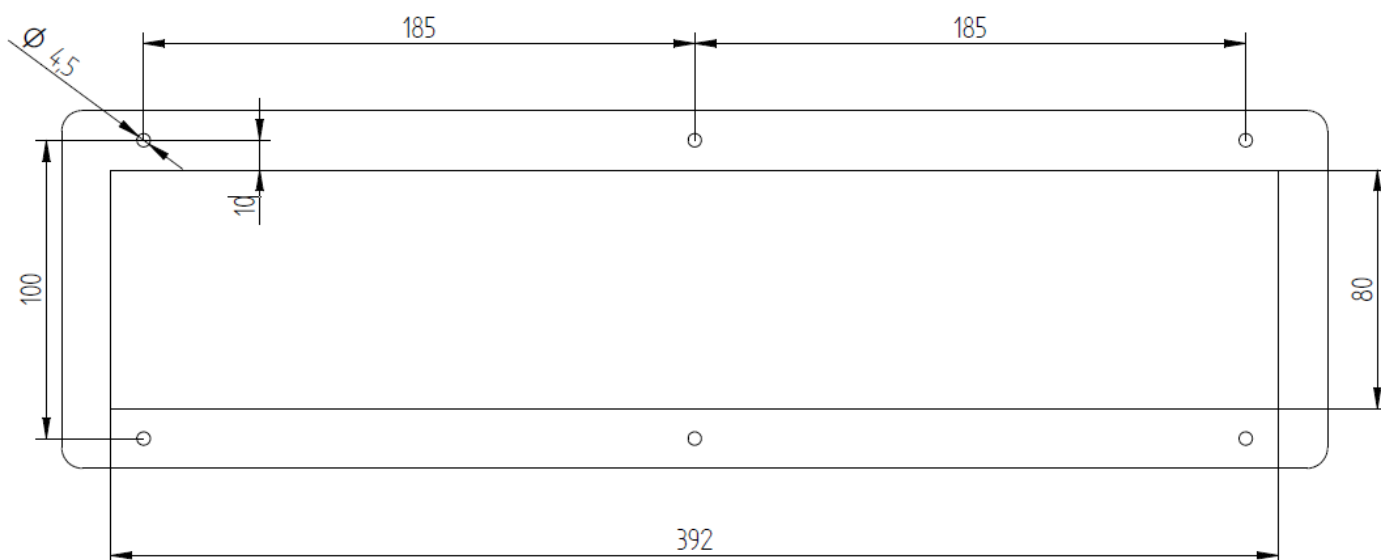


Product integration

FR

Built-in control panel 400x120mm (D2IM & D2IC)

1) It is necessary to make a cut of at least 392 x 80 mm and to make 6 holes with a diameter of at least 5 mm in the front of your furniture according to the following plan:



2) Make a seal by applying a silicone glue to the back of your control panel.

3) Insert your control panel into the cutout.

4) Attach the control panel with the screws provided.

Electrical connection

Connecting on a 32A electric socket on single-phase network 208 / 240V 50 Hz :

Connect the BLUE/ BROWN wire on NEUTRAL of the electric socket.
Connect the GREY wire and BLACK wire on PHASE of the electric socket.
Connect the GREEN and YELLOW wire on GROUND of the electric socket.

Connecting on three-phase network 400V 50 Hz 16A by phase:

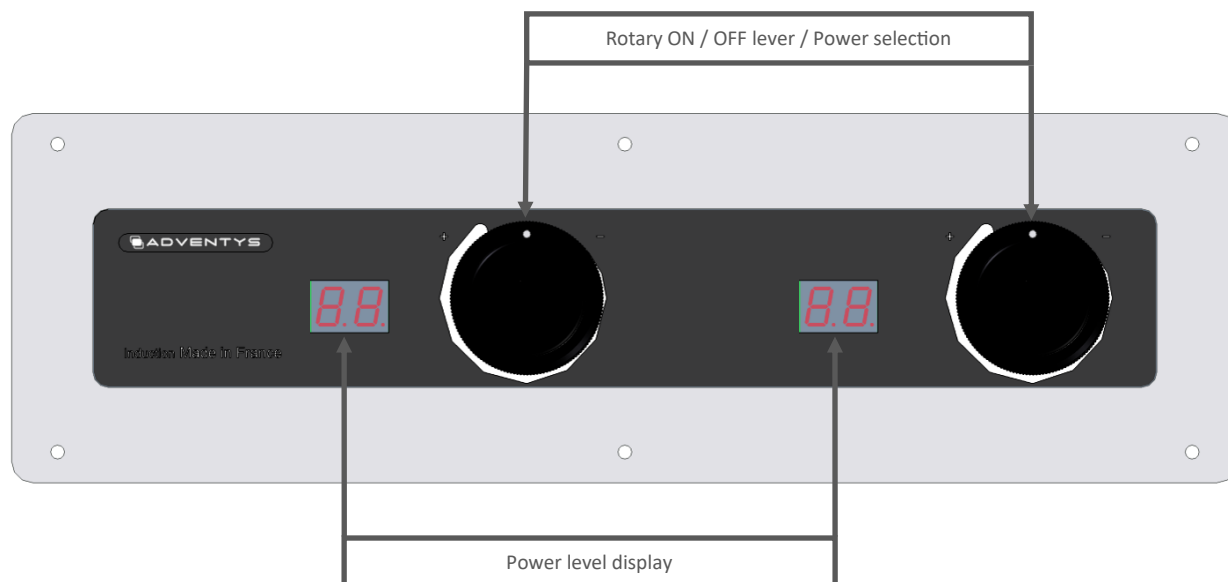
Connect the BLUE/ BROWN wire on NEUTRAL of the electric socket.
Connect the GREY wire on PHASE_1 of the electric socket.
Connect the BLACK wire on PHASE_2 of the electric socket.
Connect the GREEN and YELLOW wire on GROUND of the electric socket.

EN

How your device works

Use your device with ease

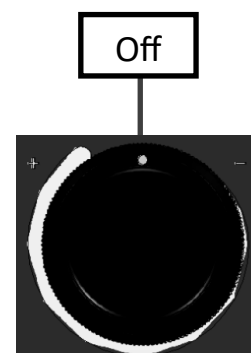
D2IM-6000



Switching on the device

The cooking zone is switched off when the displays are off and the white dots on the levers are in the up position.

To start the product, simply press and rotate a control knob to the left or right. The setting levels are incremented clockwise and decremented counter-clockwise.



Power setting

When a pan compatible with induction technology is placed on the hob, the display permanently shows the setting level.

The level displayed is a power level between 1 and 20.

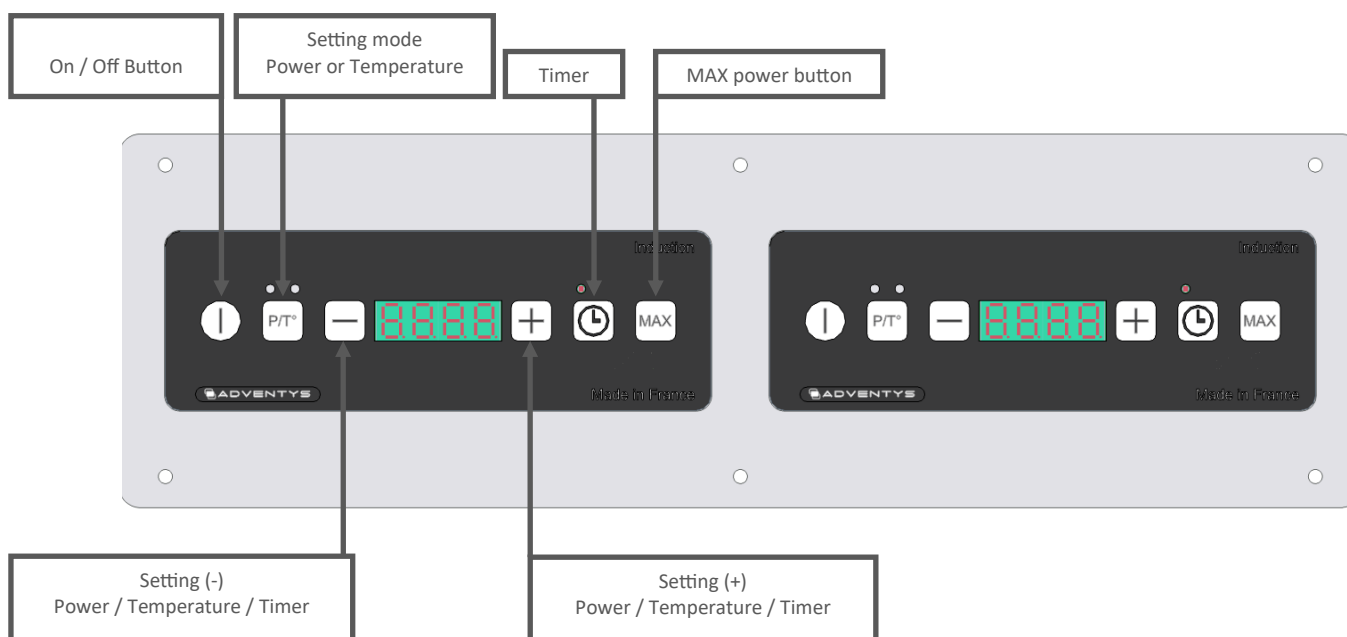
The power setting can be increased or decreased at any time by turning the knob to the right (+) or left (-).

As soon as the pan is removed from the hob, the display will flash to indicate that the pan is missing. If the display flashes when a pan is covering the hob, this means that the material of the pan is incompatible with induction technology.

How your device works

Use your device with ease

D2IC-6000



Press the ON/OFF button to switch the product on.
The display will show '0'.
No power has yet been sent at this stage.

The Power/Temperature level can be increased or decreased at any time by pressing the (+) or (-) keys, depending on the selection mode chosen.

Power setting in watts from 50 to 3000W

Temperature setting in °C: from 30 to 140°C in 1°C steps / from 140 to 250°C in 5°C steps

When a pan compatible with induction technology is placed on the hob, the display permanently shows the setting level.

As soon as the pan is removed from the hob, the display will flash to indicate that the pan is missing. If the display flashes when a pan is covering the hob, this means that the material of the pan is incompatible with induction technology.

Power panel for remote control

Power (W)	Power	Power
50	700	1800
100	750	1900
150	800	2000
200	850	2100
250	900	2200
300	1000	2300
350	1100	2400
400	1200	2500
450	1300	2600
500	1400	2700
550	1500	2800
600	1600	2900
650	1700	3000

How your device works

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.

Keyboard Error View	Potential causes	Intervention / Operation
F3	Vitro temperature sensor in short circuit	AFTER SALES DEPARTMENT
F4	Vitro temperature sensor is cut or missing	AFTER SALES DEPARTMENT
F5	Electronic temperature sensor in short circuit. (Power components)	AFTER SALES DEPARTMENT
F6	Electronic temperature sensor is cut or missing. (Power components)	AFTER SALES DEPARTMENT
F7	Electronic power components overheating	Let it cool and check that the device is well ventilated. If the error code is still present: Call customer service.
F22	Vitro ceramic glass temperature overheating	
F24	Electronic generator board overheating ambient temp.	
F9	Fault lower main line voltage	Electrical network problem
F10	Fault higher main line voltage	Electrical network problem
F11	Temperature sensor on electronic board is missing or cut	AFTER SALES DEPARTMENT
F12	Temperature sensor on electronic board is in short circuit	AFTER SALES DEPARTMENT
F8-13	Fans are missing or out of order	FAN, AFTER SALES DEPARTMENT
F8-14	Fans are in short circuit	FAN, AFTER SALES DEPARTMENT
F8-15 / 16	Coil current measurement problem (Ipp or Sync values)	AFTER SALES DEPARTMENT
F8-18	Voltage default (13,8V on generator board)	AFTER SALES DEPARTMENT
F19 / F20	Mainline frequency default (>maxi or <mini)	Electrical installation problem
F8-27	Electronic default on generator board	AFTER SALES DEPARTMENT
F8-28	Wrong association of electronic board in the unit. Configuration problem	AFTER SALES DEPARTMENT
F8-29	Hardware electronic security	Press the ON / OFF key to acknowledge the fault or disconnect / reconnect product. If error code still present: Call After sales service.
F8-31	Communication default between keyboard and generator board	AFTER SALES DEPARTMENT

Cookware Recommended

Your induction hob is able to recognize the majority of pans and recipients.

Testing a pan: place the pan on the cooking zone with a power level set : **if indicator 4 stays on**, your pan is **compatible**, if it **flashes**, your pan **has not been recognised and cannot be used**.

You can also test with the aid of a magnet: if it "sticks" to the base of the pan, then the pan is compatible with induction technology.

Induction-compatible pans are:

- **enamelled steel pans** with or without a non-stick coating.
- **stainless-steel pans** designed for induction. Most stainless steel pans are suitable if they pass the pan test.
- **cast-iron pans** with or without an enamelled base.
- **aluminium pans with special bases**.

Cookware whose base is not perfectly flat can be used if the bottom is not too distorted.

• NOTE

Pans made from glass, ceramic material, clay, aluminium (without special pan base), and copper, as well as certain non-magnetic stainless steels are not compatible with induction cooking. The indicator for the power level selected will flash to inform you of this.



Containers made of plastic must not be placed on hot surfaces

How to maintain and care for your hob

Avoid shocks when handling the pans.

The glass surface is very strong, however it is not unbreakable.

Avoid rubbing the pans over the surface of the appliance.

Centre your pan on the induction cooking zone.

Do not leave an empty pan on the induction zone.

Do not pre-heat foodstuffs on the **highest power setting** if you are using a pan with an anti-stick coating (of the teflon type) without or with a tiny amount of cooking fat or oil.

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

Use maximum power (3000W) only for boiling or deep-frying.

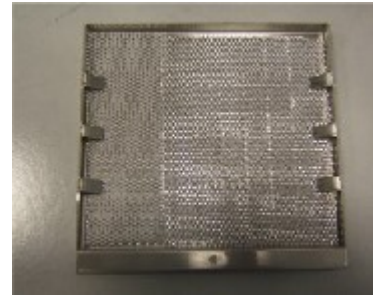
All these defects that do not cause a non operation or inability to use are not covered by the guarantee.



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.

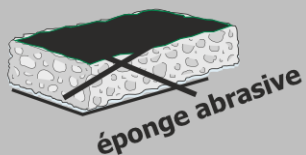
How to maintain and care for your hob

Clean approximately every week with soapy water the filter placed under your device (or put it in the dishwasher). Put it back very dry before any use. This filter protects your device from dust and fats.



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

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



Small problems and their remedies

If you think that your hob is not functioning correctly this does not necessarily mean that a fault has occurred. **Please verify the following in all cases :**

YOU NOTICE THAT ...	POSSIBLE CAUSES	WHAT YOU CAN DO
When putting into service, a bright display appears	Regular functioning	NOTHING: everything is normal
When putting into service, your installation short-circuits	The connection of your device is defective	Verify your connection or the conformity of the connection
The ventilation continues a few minutes after stopping the device	Cooling of the device	It's normal
The device doesn't work. The display on the casing stays off	The device is not supplied. The supply or the connection is defective	Inspect fuses and the circuit breaker of your electric installation
« F- » appears on the power or temperature 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 power or temperature display	Electric circuits are over heating	Inspect the ventilation of the device and check if it is operational
The device doesn't work, another code appears on the display	Electric circuits doesn't work well	Call the after-sales service
After switching on the device and starting the cooking zone, the selected indicator continues to flash	The pan you are using is not compatible with the induction technology or is of a diameter smaller than 12 cm	See « Cookware Recommended section »
Pan makes noise while cooking	It's a vibration generated by the circulation of the current in the pan	This phenomenon is normal with some type of pans. There is no danger
The device releases a smell during the first cookings	New device	Run the cooking during half an hour with a pan full of water

If the vitroceramic hob suffers a breakage, split or crack, no matter how small, disconnect the appliance immediately and contact After-Sales Service.

Garantee

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.

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.

EN

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.

ADVENTYS SAS
Route de Pagny
21250 SEURRE
FRANCE




Made in France