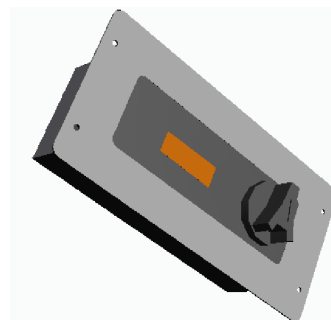
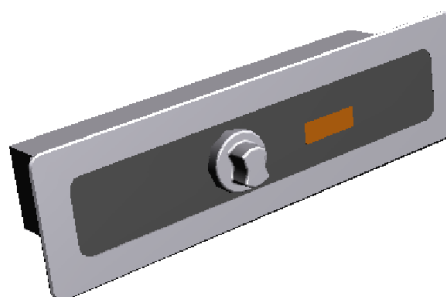


Kit à induction professionnel
KTi1 4000 - KTi1 6000 - KTi1 8000
KTi1 4000D - KTi1 6000D - KTi1 8000D

**Guide d'utilisation et d'installation
de votre produit induction ADVENTYS**



ou



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.

Informations techniques

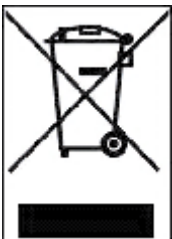
Modèle:	KTi1 4000 / KTi1 6000 / KTi1 8000 / KTi1 4000 D / KTi1 6000 D / KTi1 8000 D
Nom:	Appareil de cuisson induction
Matériaux:	INOX / vitrocéramique
Puissance:	4000 / 6000 / 8000 W selon version
Réseau électrique:	Triphasé 400V triphasé (Fonctionne entre 320 et 450V / 40 et 70Hz)
Courant :	6A par phases pour KTi1 4000 10A par phases pour KTi1 6000 12A par phases pour KTi1 8000
Commande :	Manette 360° et afficheur puissance 4 digits (possibilité voyant)
Dimensions du kit intégré:	L360 mm x p360 mm x h135mm ou L320 mm x p320 mm x h135mm
Diamètre Inducteur:	230mm
Poids maxi réparti autorisé sur le produit:	30 kg
Poids net du produit	10 kg

Déclaration de conformité et déchets



Ce produit est conforme aux directives actuelles de la CE. Nous certifions ce point dans la déclaration de conformité CE. Si nécessaire, nous pouvons vous faire parvenir la déclaration de conformité en question.

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en le déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



A la fin de vie utile, l'appareil mis au rebut doit être détruit conformément aux réglementations nationales en matière d'élimination et de recyclage des déchets en vigueur. Il est conseillé de prendre contact avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets.

AVERTISSEMENT:

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

NOTE!

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

Sommaire

Intégration du produit	3
Raccordement et Connexions.....	9
Préconisations d'installation.....	12
Comment fonctionne votre appareil.....	13
Casserolierie.....	16
Comment entretenir votre appareil.....	16
Garantie.....	17

Intégration du produit

Encombrement mécanique et intégration pour vitrocéramique dimension 360x360 mm:

1) Réaliser une découpe de dimensions minimales de 366x366mm et maximale de 370x370mm suivant le plan :

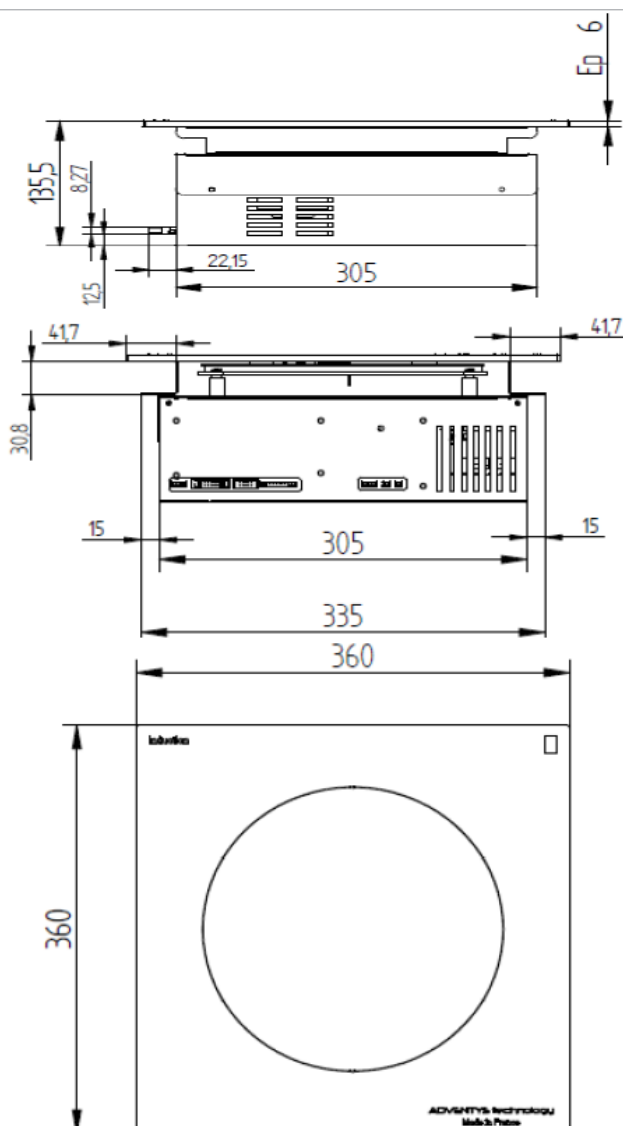
De plus, les équerres support présentes sous la découpe, sur lesquelles doivent s'appuyer les 4 bordures de la vitrocéramique du kit doivent toujours permettre le passage du boîtier mécanique du kit lors de son intégration. Son ouverture doit conserver une dimension comprise entre 330 x 330mm et 340 x 340mm.

Enfin, la profondeur des équerres par rapport au dessus du meuble doit être comprise entre 10 et 12mm. Cette cote permet de réaliser et d'assurer le collage et le jointage de la vitrocéramique parfaitement affleurante de la surface du dessus du meuble.

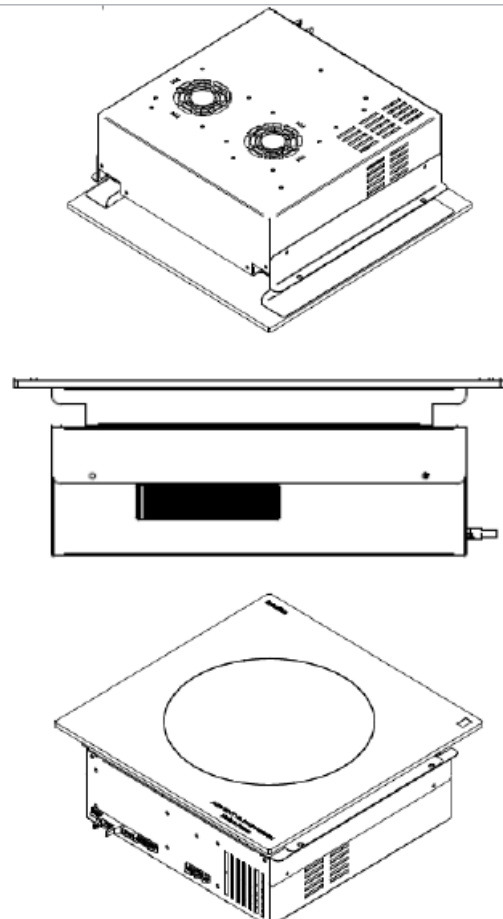
Une colle silicone (NOVASIL S56 par exemple), peut être utilisée pour réaliser le collage. Également, un joint

alimentaire en silicone (type Novasil S56) doit être réalisé pour assurer l'étanchéité parfaite de la vitrocéramique avec le dessus du meuble.

Toutes les vis qui relient l'inducteur au générateur doivent être serrées avec un couple de serrage qui doit être compris entre 4.5Nm et 4.7Nm.



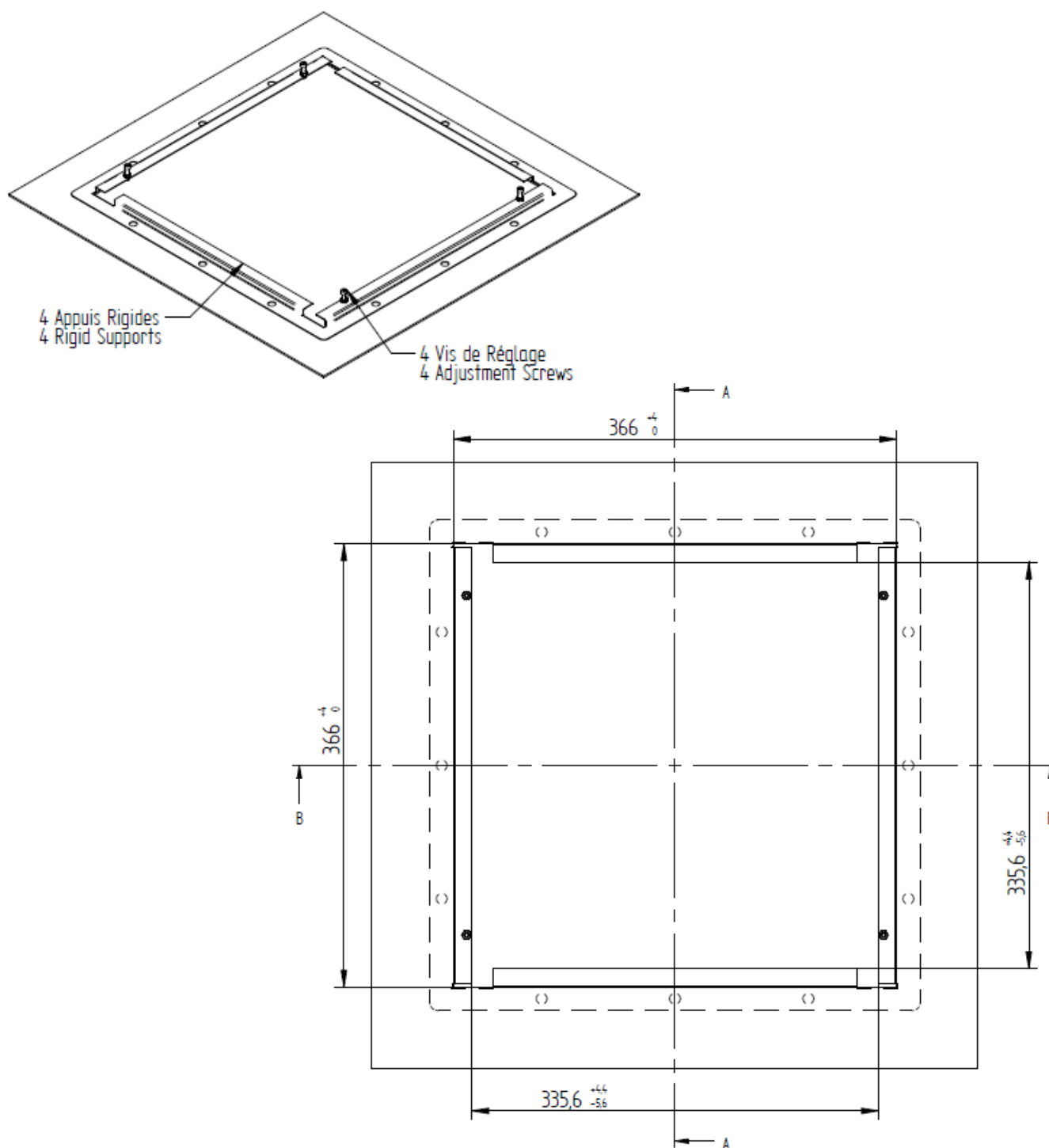
Version avec vitro 360 x 360mm



Intégration du produit

L'intégration mécanique avec cadre inox pour vitrocéramique dimension 360x360mm :

1) Réaliser une découpe de dimensions minimales de 366x366mm suivant le plan :



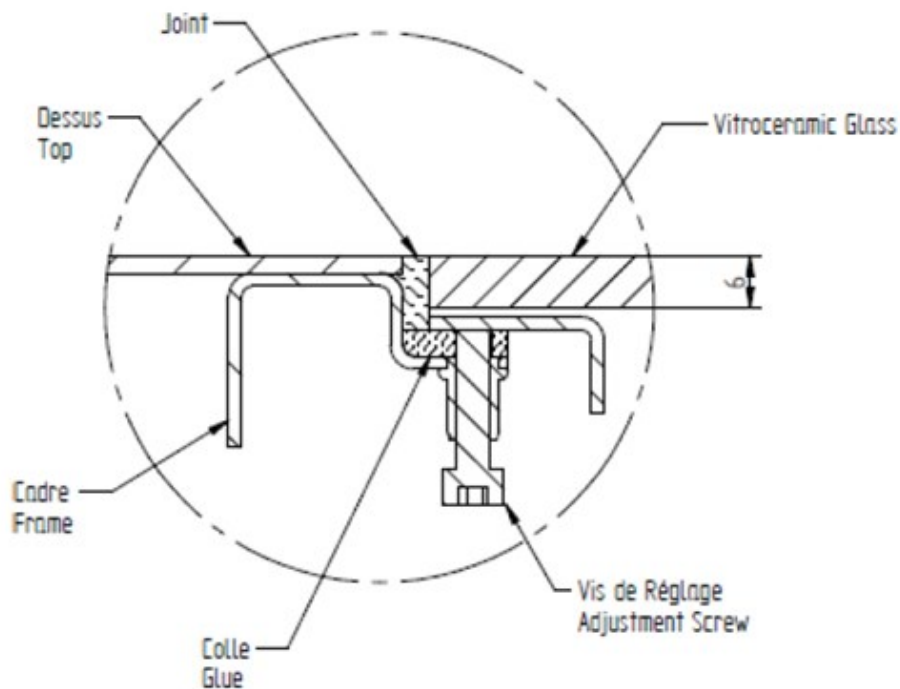
2) Mettre en place des appuis rigides sur les quatre côtés en laissant un passage de 330 x 330 mini à 340 x 340 maxi avec 4 vis de réglage. Vous pouvez également utiliser le cadre de montage qui est livré avec l'appareil

3) Fixer le cadre : Vous pouvez fixer le cadre à votre plan de travail en inox par des goujons en utilisant les trous prévus sur le cadre à cet effet ou en soudant directement notre cadre sous votre plan de travail en inox.

Intégration du produit

4) Positionner le kit dans le cadre, puis régler les 4 vis de manière à ce que le verre soit affleurant au plan de travail.

(Nous préconisons que la position du verre soit égal ou légèrement inférieure au plan de travail pour éviter d'ébrécher le verre lorsque l'on fait glisser une casserole sur le plan de travail).



5) Retirer le kit du support.

6) Déposer un cordon de colle (Silicone Novasil SS6) haute résistance thermique sur le cadre.

7) Repositionner le kit en le centrant dans la découpe.

8) Appuyer légèrement sur le kit pour venir le mettre en butée sur les 4 vis.

9) Laisser sécher conformément aux préconisations du fabricant de colle.

10) Réaliser un joint d'étanchéité alimentaire (type novasil S56) entre le plan de travail et le verre vitrocéramique.

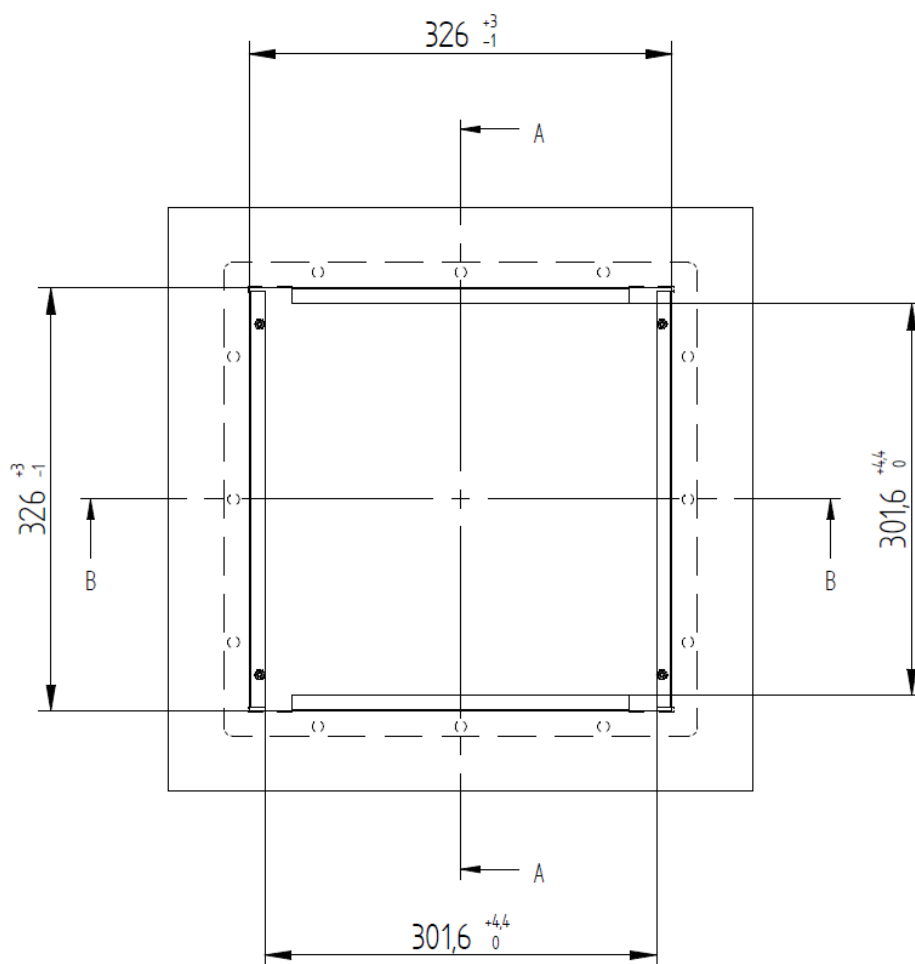
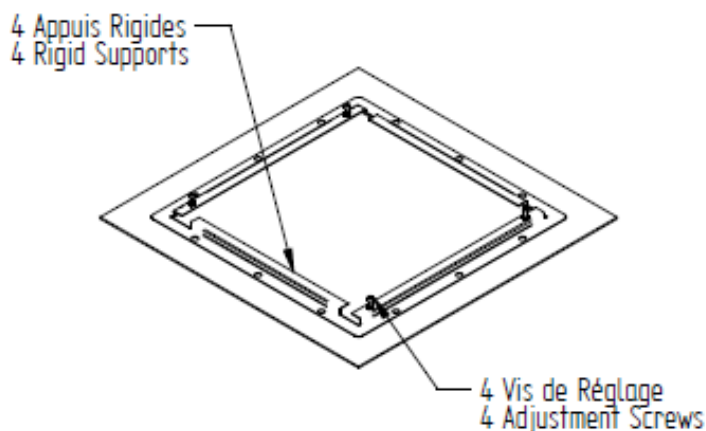
11) Laisser sécher conformément aux préconisations du fabricant de joint.

12) Retirer tous résidus de colle/joint sur le plan de travail et le verre avant toute mise en route.

Intégration du produit

L'intégration mécanique avec cadre inox pour vitrocéramique dimension 320x320mm :

1) Réaliser une découpe de dimensions minimales de 326x326mm suivant le plan :



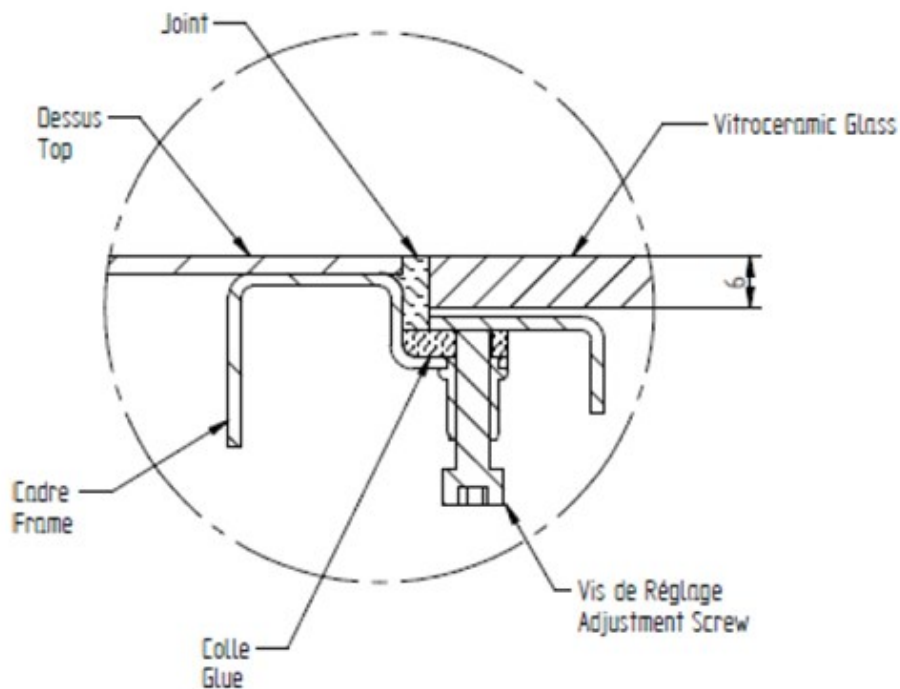
2) Mettre en place des appuis rigides sur les quatre côtés en laissant un passage de 301,6 x 301,6 mini à 306x306 mm maxi avec 4 vis de réglage. Vous pouvez également utiliser le cadre de montage qui est livré avec l'appareil

3) Fixer le cadre : Vous pouvez fixer le cadre à votre plan de travail en inox par des goujons en utilisant les trous prévus sur le cadre à cet effet ou en soudant directement notre cadre sous votre plan de travail en inox.

Intégration du produit

4) Positionner le kit dans le cadre, puis régler les 4 vis de manière à ce que le verre soit affleurant au plan de travail.

(Nous préconisons que la position du verre soit égal ou légèrement inférieure au plan de travail pour éviter d'ébrécher le verre lorsque l'on fait glisser une casserole sur le plan de travail).



5) Retirer le kit du support.

6) Déposer un cordon de colle (Silicone Novasil SS6) haute résistance thermique sur le cadre.

7) Repositionner le kit en le centrant dans la découpe.

8) Appuyer légèrement sur le kit pour venir le mettre en butée sur les 4 vis.

9) Laisser sécher conformément aux préconisations du fabricant de colle.

10) Réaliser un joint d'étanchéité alimentaire (type novasil S56) entre le plan de travail et le verre vitrocéramique.

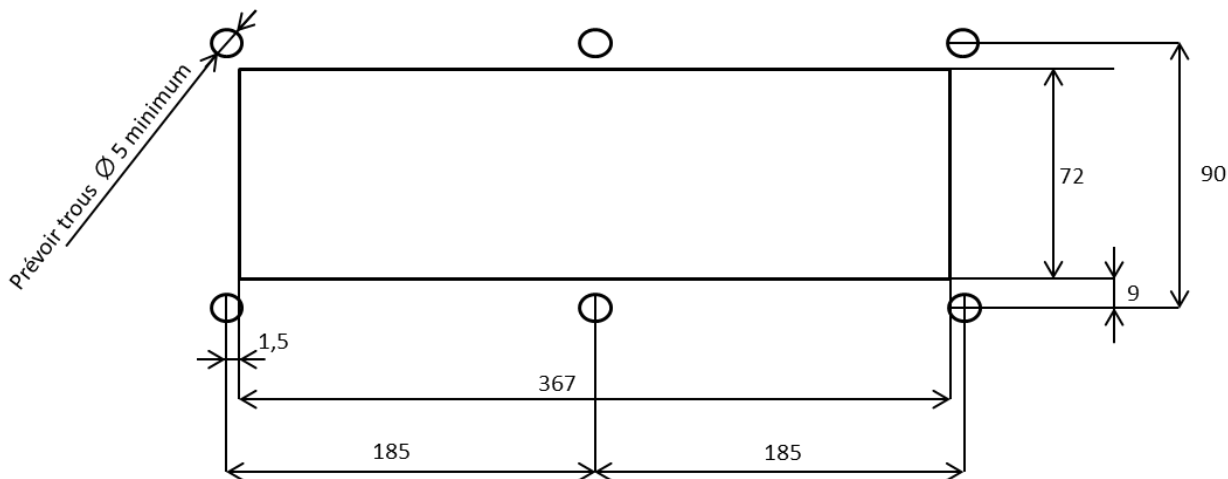
11) Laisser sécher conformément aux préconisations du fabricant de joint.

12) Retirer tous résidus de colle/joint sur le plan de travail et le verre avant toute mise en route.

Intégration du produit

Bandeaux de commande encastrable « long » (manette + afficheur 4 digits) Version longue avec cadre inox 400 mm x 110 mm

1) Il est nécessaire de réaliser une découpe de 367 x 72 mm minimum et de réaliser 6 trous de diamètre 5 mm. Pour cela, respectez les dimensions ci-dessous :



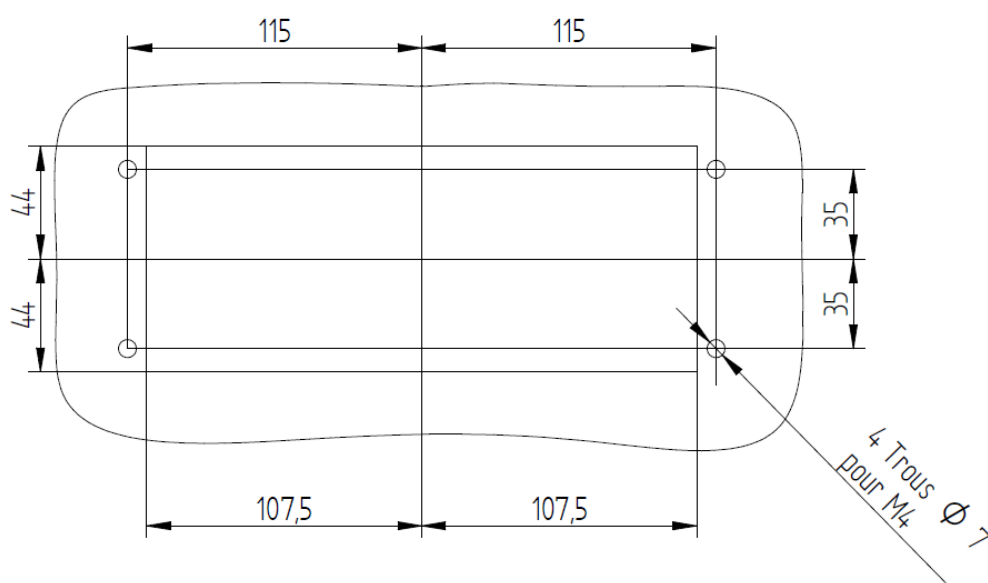
2) Réaliser un joint d'étanchéité en créant un cordon de colle sous votre bandeau de commande (cartouche de Novasil disponible en accessoires).

3) Insérer votre bandeau de commande dans la découpe.

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

Bandeaux de commande encastrable « court » (manette + afficheur 4 digits) Version courte avec cadre inox 250 mm x 120 mm

1) Il est nécessaire de réaliser une découpe de 215 x 88 mm minimum et de réaliser 4 trous de diamètre 7 mm. Pour cela, respectez les dimensions ci-dessous :



2) Réaliser un joint d'étanchéité en créant un cordon de colle sous votre bandeau de commande (cartouche de Novasil disponible en accessoires).

3) Insérer votre bandeau de commande dans la découpe.

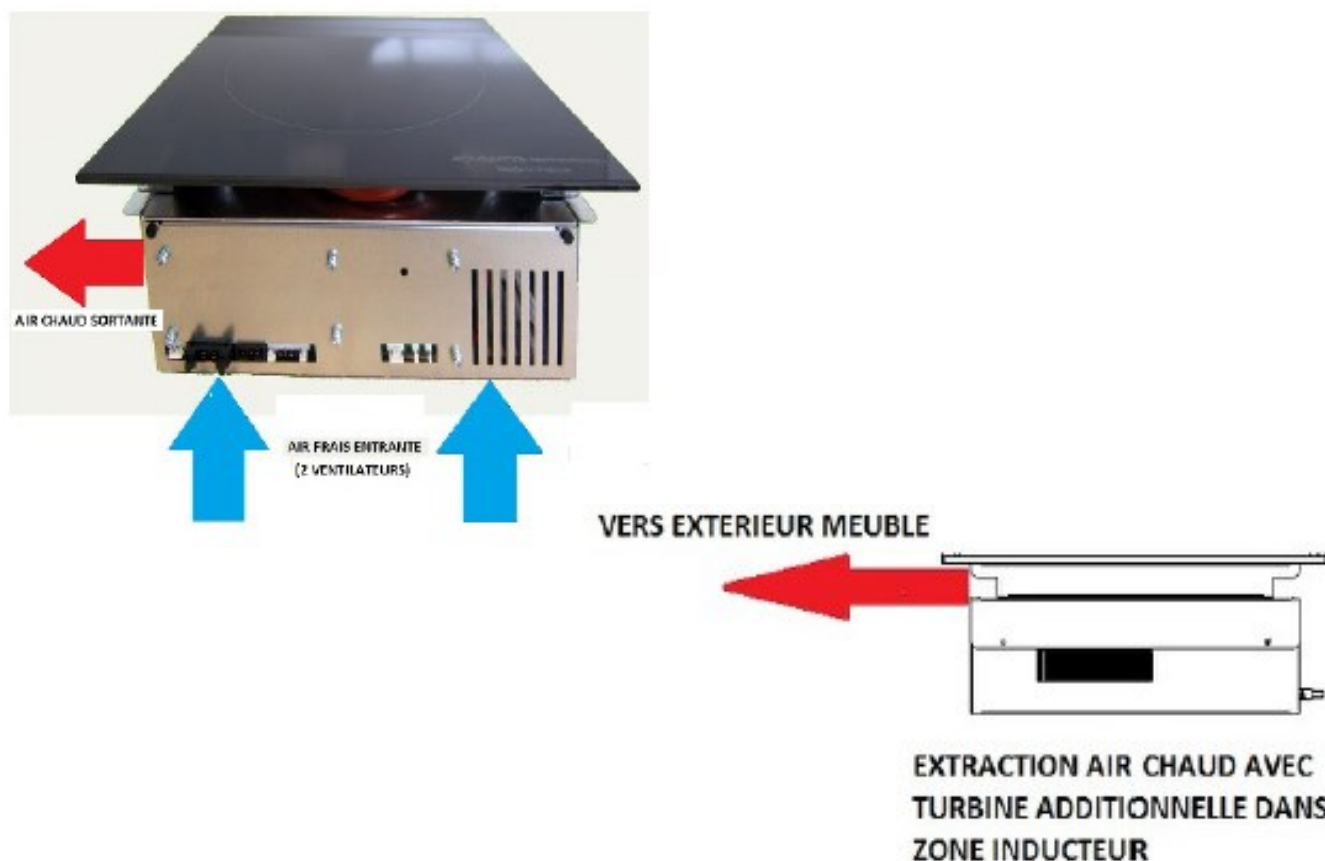
4) Fixez le bandeau de commande en serrant les goujons prévus à cet effet.

Raccordement turbine additionnelle

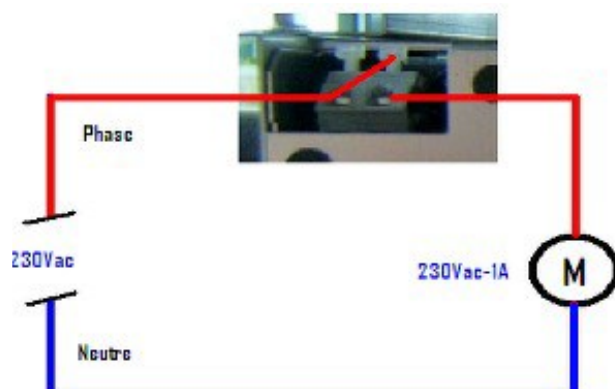
Il est possible de raccorder une turbine ou un ventilateur additionnel afin de pouvoir aider à l'extraction de l'air chaud de la zone inducteur à l'extérieur du meuble.

L'idéal est d'extraire l'air chaud à l'extérieur du meuble ou du piano. Il est possible d'utiliser nos kits de raccordement d'aéraulique standards (nous contacter).

Cette opération qui refroidit l'inducteur, permettra de ne jamais dépasser une température de l'inducteur critique (au dessus de 200°C), qui nuirait à sa durabilité et qui aurait pour désagrément de faire régler la puissance restituée vers des valeurs plus basses en dégradant les performances du kit.



Il est possible que ce soit le générateur qui pilote la turbine additionnelle, en utilisant le contact sec disponible. Le mieux est d'utiliser une turbine alimentée directement sur le secteur alternatif 230VAC entre une des phases et le neutre de l'alimentation. Le courant maximum admissible pour le contact sec est de l'ordre de 2 à 3A.



Connexion de la commande "manette"

KTi1 - XXXX à commande manette (version compact)



Câble 12 conducteurs blindés ou non blindé sous gaine



Carte afficheur

Câble 5 conducteurs blindés ou non blindé sous gaine



Commande manette seule ou dans bloc commande déportée

Câble 2 conducteurs blindés ou non blindés sous gaine



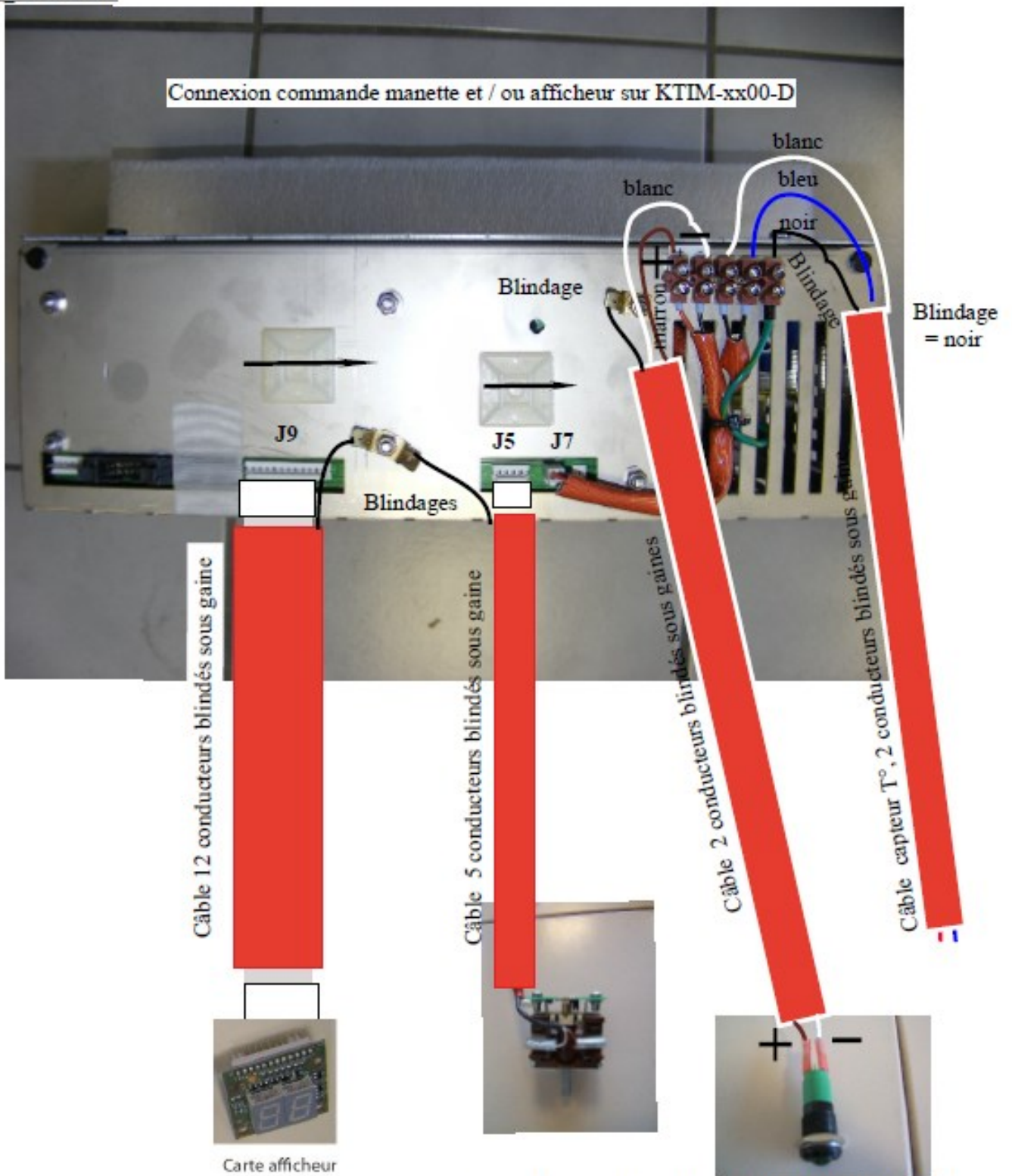
Voyant diam 14mm

Bloc commande manette déporté, simple pour commander un seul générateur ou double pour commander 2 générateurs



Connexion de la commande "manette"

KTi1 - XXXX D à commande manette (version générateur déporté)



Bloc commande manette déporté, simple pour commander un seul générateur ou di pour commander 2 générateurs



Préconisations d'installation du produit (!)

Aéraulique des Boitiers de générateur en version déporté :

- .doit être au sec et hors poussière dans un local technique
- .flux d'entrée d'air filtré avec à minima la capacité d'alimenter chaque ventilateur avec 80m³/h soit dans la plupart des cas 160 m³/h
- .respecter les sens d'arrivée de l'air et d'extraction de l'air et simplifier les flux entrée et sortie
- .possibilité en option de rajouter une tangentielle d'extraction
- .assurer un non recyclage de l'air entre air chaud de sortie et air froid d'entrée
- .s'assurer que les entrées d'air soient correctement ouvertes

Alimentation électrique du générateur :

- .un disjoncteur par générateur (fourniture non comprise par Adventys)
- .s'assurer du calibrage du disjoncteur
- .s'assurer du respect des sections de câble d'alimentation en fonction de la puissance demandée

Passage des câbles électriques dans le fourneau :

- .utilisation de goulottes permettant de séparer bas niveau et haut niveau
- .séparé câbles de commande (bas niveau en tension) des câbles de puissance (haut niveau de tension)
- .idem pour les câbles des capteurs de température

Respect des connexions électriques :

- .couple de serrage des vis : 1,8 N.m par vis
- .ne pas serrer les câbles sur les gaines électriques
- .respecter le sens de connexion des borniers et des connecteurs
- .ne pas mettre en tension mécanique les câbles et nappes électriques (plusieurs longueurs de câbles existent dans la gamme Adventys entre 1,5m et 15m)

Connexions électriques :

- .s'assurer du bon respect Numéro câble capteur T° avec Numéro câble bobine

Position des générateurs déportées (duo et no-limit) : nb

- .vertical ou horizontal

Penser au démontage et remontage SAV : laisser suffisamment de longueurs de câbles électriques d'alimentation des casing pour pouvoir les glisser dans le local technique

Perturbations électriques :

- .les câbles « bas niveau » peuvent être perturbés par des champs électriques émis par d'autres dispositifs électriques ; pensez à éloigner les sources de pollution de ces câbles.

Comment fonctionne votre appareil

Principe de l'induction

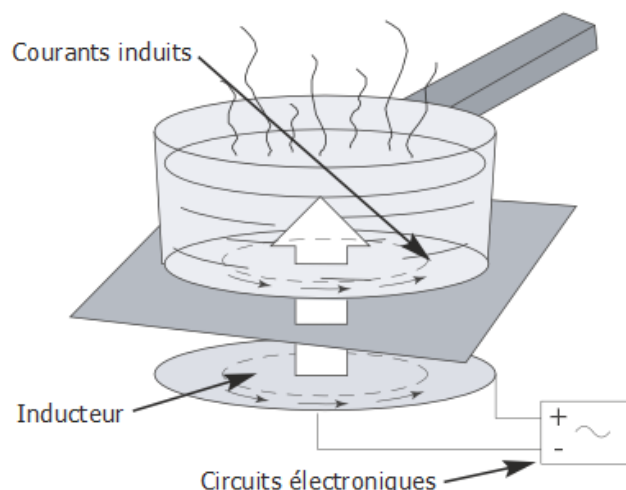
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

La cuisson s'effectue **pratiquement sans perte d'énergie** avec un rendement énergétique très élevé.

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants

Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre appareil de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Il est conçu pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre appareil de cuisson à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre appareil de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant.



Si une fêlure apparaissait dans la surface du verre, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

Ne plus utiliser votre appareil avant le remplacement du verre vitrocéramique.

L'appareil ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché sur une prise de courant située à proximité de l'appareil n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur l'appareil des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

Ne pas nettoyer votre appareil à grande eau. Utiliser un peu d'alcool ménager.

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalable concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Faire attention lors de l'utilisation de l'appareil aux objets portés par l'utilisateur tel que bagues, montres ou objets similaires qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés très près du plan de cuisson.

N'utiliser que des récipients du type et de la taille recommandés.

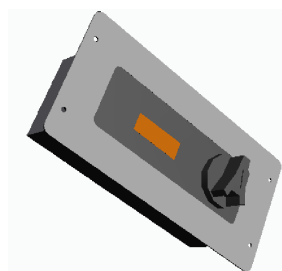
Toute réparation doit être effectuée uniquement par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.

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

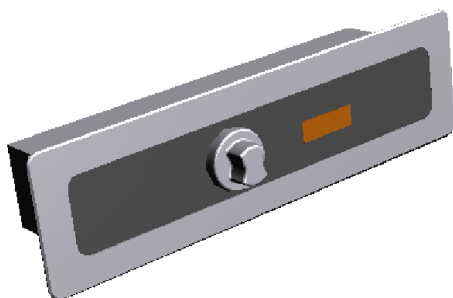
Votre table de cuisson à induction n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Comment fonctionne votre appareil

KTI1 (D)



ou



ou



Mise en marche de l'appareil

Connectez votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau triphasé 400V (entre 320 et 450V), 50Hz ou 60Hz.



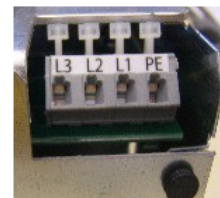
OU



PE= liaison TERRE

L1, L2 et L3 = connexions aux 3 phases.

Section des conducteurs égale à 1.5mm².



Le Neutre n'est pas connecté.

Vous devez utiliser un petit tournevis pour appuyer sur les leviers respectifs L3, L2, L1 et PE du bornier et ainsi pouvoir réaliser toutes les connexions. Nous suggérons la mise en place d'embouts aux extrémités de chacun des conducteurs.

Tournez le bouton de réglage pour positionner le curseur hors de la zone marquée "0" vers un niveau souhaité, le voyant s'allume pour indiquer à l'utilisateur que le foyer est opérationnel et prêt à envoyer la puissance dans la casserole.

Certains produits sont équipés d'un afficheur pour matérialiser le niveau de puissance qui est réglé avec le bouton de réglage. Il y a 20 niveaux de puissance compris entre 1 et 20.

Réglage de la puissance

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, il est possible à tout instant d'ajuster le niveau de la puissance en tournant le bouton de réglage hors de la zone d'arrêt marquée "0".

Ainsi,

SOIT le voyant vert reste allumé de manière permanente pour signaler le bon fonctionnement de la table et l'envoi réel de la puissance,

SOIT l'afficheur indique de manière permanente, le niveau de réglage qui est positionné entre niveau 1 et niveau 20 à savoir,

50W < Valeur Puissance < 4000 - pour KTi1 4000 (D)

50W < Valeur Puissance < 6000 - pour KTi1 6000 (D)

50W < Valeur Puissance < 8000 - pour KTi1 8000 (D)

Dès que la casserole est retirée du foyer, (absence casserole), le voyant ou bien l'afficheur indique l'absence de la casserole par un clignotement lumineux de durée 1 seconde ON puis 1 seconde OFF.

Si le voyant ou bien l'afficheur clignote (1 seconde ON et 1 seconde OFF), lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire que

SOIT le matériaux de la casserole est incompatible avec la technologie induction,

SOIT le diamètre de la casserole est trop petit pour être détecté (diamètre inférieur à 110 mm).

Comment fonctionne votre appareil

Affichage de messages 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 du niveau de puissance, d'un code erreur clignotant "Fx" ou "Hx". Dans le cas où seul un voyant est connecté, l'erreur se manifeste par un clignotement accéléré 2 fois plus rapide que celui qui indique une absence casserole.

Les différents codes gérés par l'appareil sont listés dans le tableau ci dessous.

CODE SUR AFFICHEUR	DESIGNATION ERREUR
F1	Capteur T° vitro absent ou court-circuité
F2	Capteur T° électronique absent ou court-circuité
F3	Tension secteur triphasé hors tolérance
F4	Tension d'alimentation basse tension hors tolérance
F5	Capteur T° ambiante (interne au produit), absent ou court-circuité
F6	Erreur sur circuits électroniques de commande des transistors de puissance
F7	Non-conformité SOFTWARE sur carte électronique de CONTROL
F8	Problème connexion ventilateurs (absence ventilateur ou inversion polarité)
H1 ou H3	Surchauffe vitro
H2 ou H4	Surchauffe des circuits électroniques de puissance
H5	Problème sur capteur de température sous la vitro
H6	Surchauffe de la température ambiante

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 le bouton MARCHE / ARRET.

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

Casserolerie

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

Test récipient : poser votre récipient sur le foyer de cuisson et positionner un niveau de 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.

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.

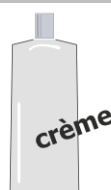
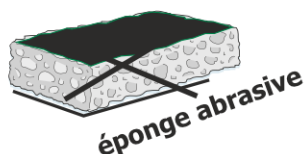


Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine, etc., ne doivent pas être déposés sur les zones de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

Comment préserver et entretenir votre appareil

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



VOUS CONSTATEZ QUE	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service, votre installation disjoncte	Le branchement de votre appareil est défectueux	Débranchez l'appareil du réseau et vérifiez votre raccordement
La ventilation continue plusieurs minutes après l'arrêt de votre appareil	Refroidissement de l'électronique	C'est normal
L'appareil ne fonctionne pas. Le voyant ou l'afficheur reste éteint	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux	Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique
L'afficheur du niveau de puissance affiche un code d'erreur « FX » ou « Hx »	Les circuits électroniques fonctionnent mal	Débranchez et rebranchez votre appareil. Si le défaut ne disparaît pas, notez le type d'erreur qui est affiché et appelez votre Service Après-Vente
Après avoir mis en fonctionnement la zone de chauffe, l'afficheur continue de clignoter	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson ou bien son diamètre est trop petit	Voir rubrique Casseroles
Les casseroles font un bruit lors de la cuisson	C'est une vibration générée par la circulation du courant dans le récipient	Cé 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 remplie d'eau

Garantie

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

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

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

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

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

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

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

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

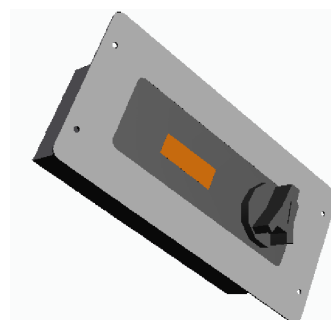
Pièces d'origine : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, uniquement des pièces certifiées d'origine soient utilisées.



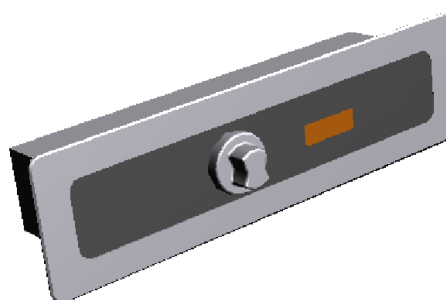
Made In France

Professional induction hob
KTi1 4000 - KTi1 6000 - KTi1 8000
KTi1 4000D - KTi1 6000D - KTi1 8000D

**User's guide for
your Adventys induction hob**



ou



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.

Technical specifications

Model	KTi1 4000 / KTi1 6000
Name	Integrated Induction Cooktop
Materials	Stainless steel / Vitro-ceramic
Power	4000 watts (4K version) / 6000 watts (6k version)
Electric network	Three phases 400V +/- 10%, (Work between 320 and 450V / 40 and 70Hz)
Amp load	6A by phase for 4K version 10A by phase for 6K version
Controls	360° knob with 4 digit display. Glass touches functions: on/off, manual power setting with 2 digits display. Timer control with display on option.
Dimensions	360 x 360 mm ou 320 x 320 mm.
Size of the coil	Diameter: 230mm
Maximum weight allowed on the device	30 kg
Weight of the product	10 kg

Declaration of Compliance and disposal of appliance



This product complies with the current EC directives. We certify this in the EC declaration of compliance. We can send you the declaration of compliance upon request. The packaging materials used for this appliance are recyclable. Please recycle them and help protect the environment by depositing them in the municipal waste containers provided for this purpose.



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 specializes in waste disposal.

WARNING:

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

PLEASE NOTE !

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

Summary

Product integration	23
Connexions.....	29
Installation recommandations.....	32
How your device work.....	33
Cookware.....	36
How to maintain your device.....	36
Guarantee.....	38

Mechanical dimensions and integration for vitroc ceramic dimension 360x360 mm:

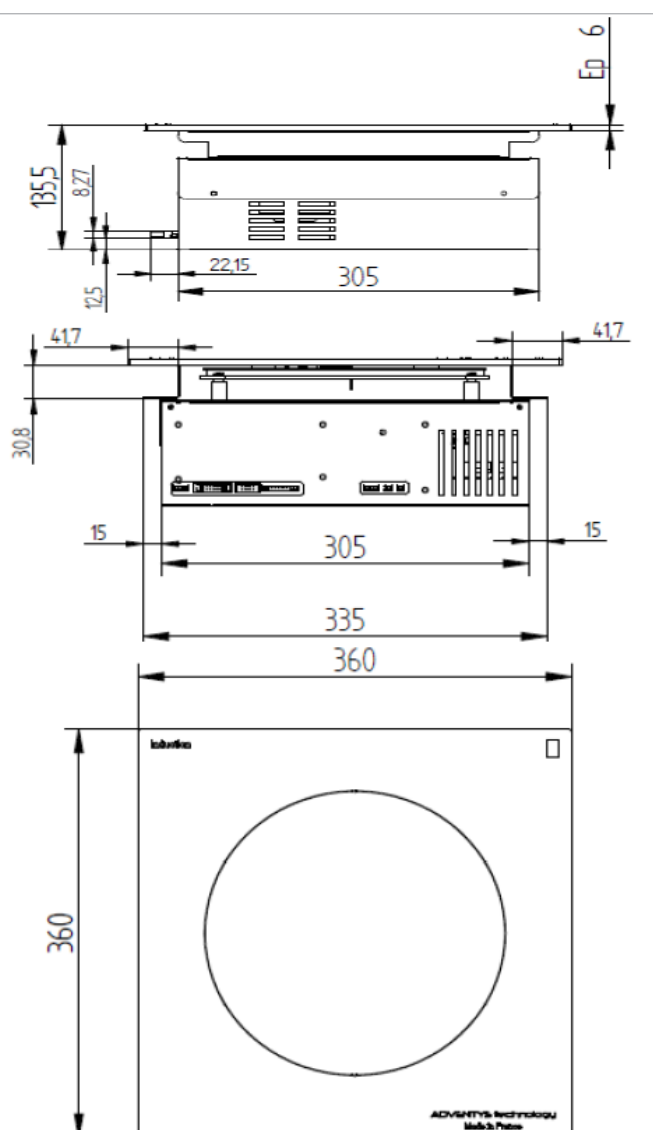
1) Make a cut out with minimum dimensions of 366x366mm and maximum of 370x370mm according to the plan:

In addition, the support brackets under the cutout, on which the 4 edges of the kit's glass-ceramic must rest, must always allow the passage of the kit's mechanical box during its integration. Its opening must maintain a dimension between 330 x 330mm and 340 x 340mm.

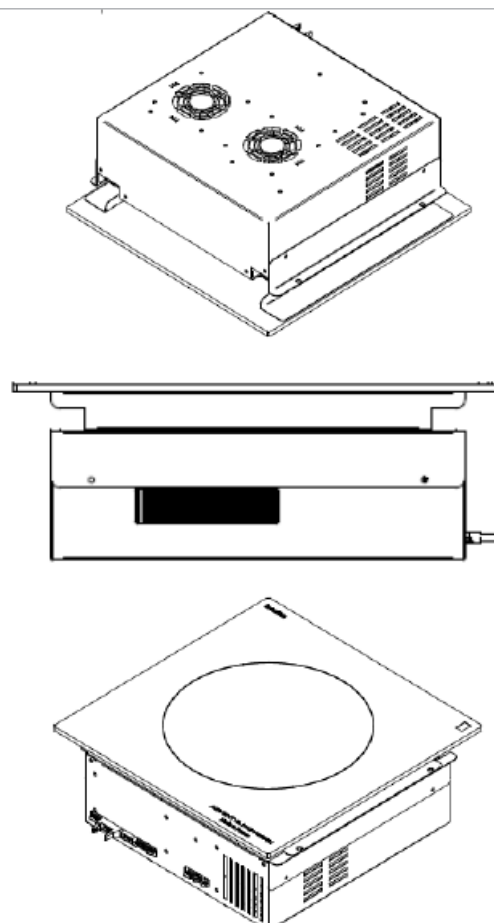
Finally, the depth of the brackets in relation to the top of the cabinet must be between 10 and 12mm. This dimension makes it possible to carry out and ensure the gluing and jointing of the glass-ceramic perfectly flush with the surface of the top of the cabinet.

A silicone adhesive (NOVASIL S56 for example) can be used to achieve the bonding. Also, a joint food grade silicone (type Novasil S56) must be made to ensure perfect sealing of the glass ceramic with the top of the cabinet.

All the screws that connect the inductor to the generator must be tightened with a tightening torque which must be between 4.5Nm and 4.7Nm.



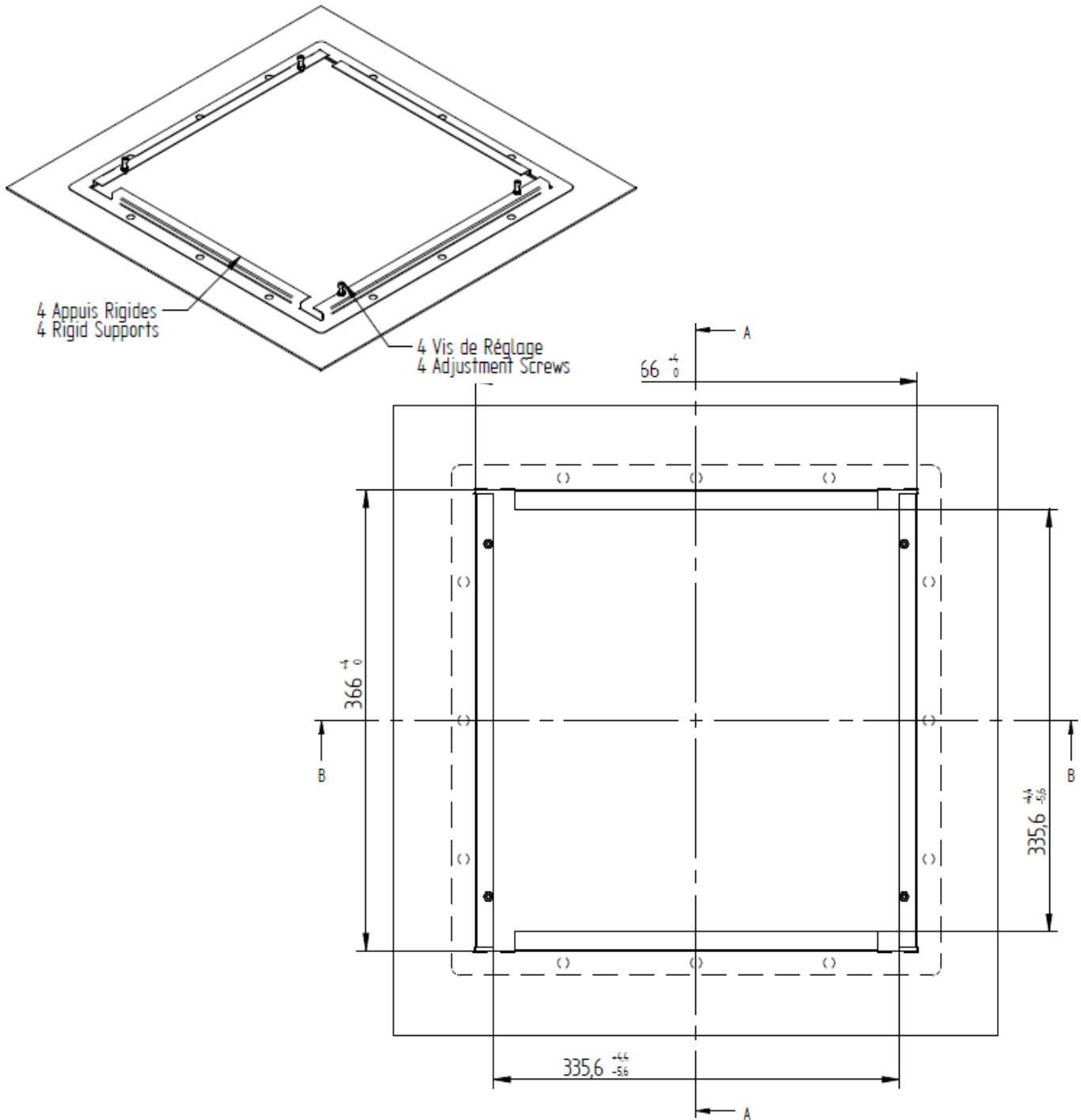
Version with vitro 360 x 360mm



Product integration

Mechanical integration with stainless steel frame for vitro-ceramic of 360x360 dimensions:

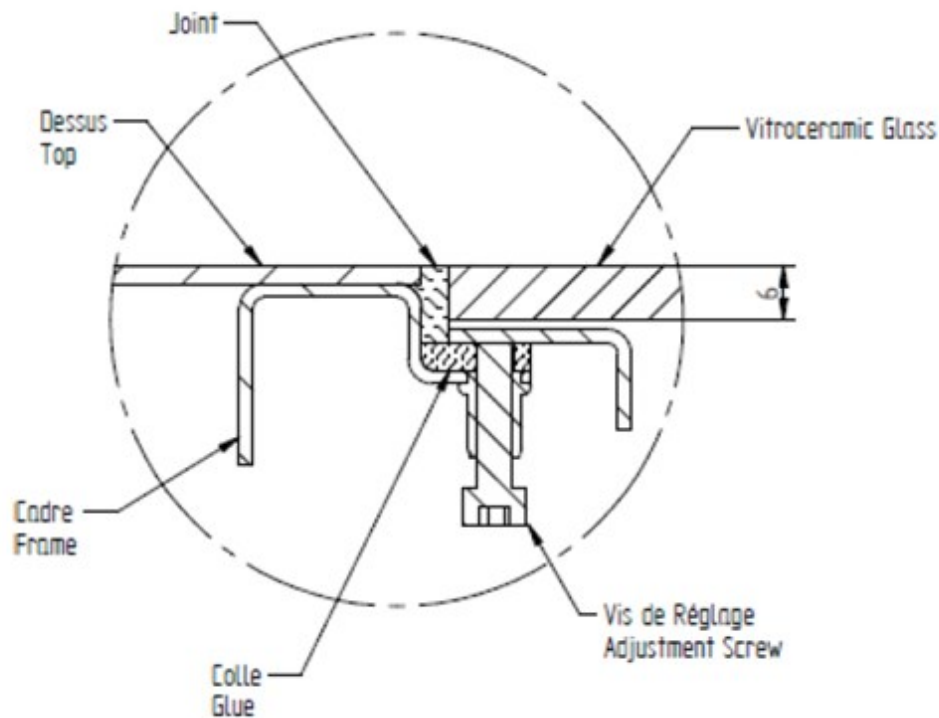
1) Realize a cut out of : 366x366mm:



2) Set up rigid supports on all four sides, leaving a free passageway from 330 x 330 minimum to 340 x 340 maximum with 4 adjusting screws.

3) Fix the frame : you can fix the frame to your stainless steel worktop with studs using the holes provided on the frame for this purpose or by directly welding our frame under your stainless steel worktop.

4) Position the kit in the frame, then adjust the 4 screws so that the glass is flush with the worktop.
(We recommend that the position of the glass be equal or slightly lower than the worktop to avoid chipping the glass when sliding a pan on the worktop.)

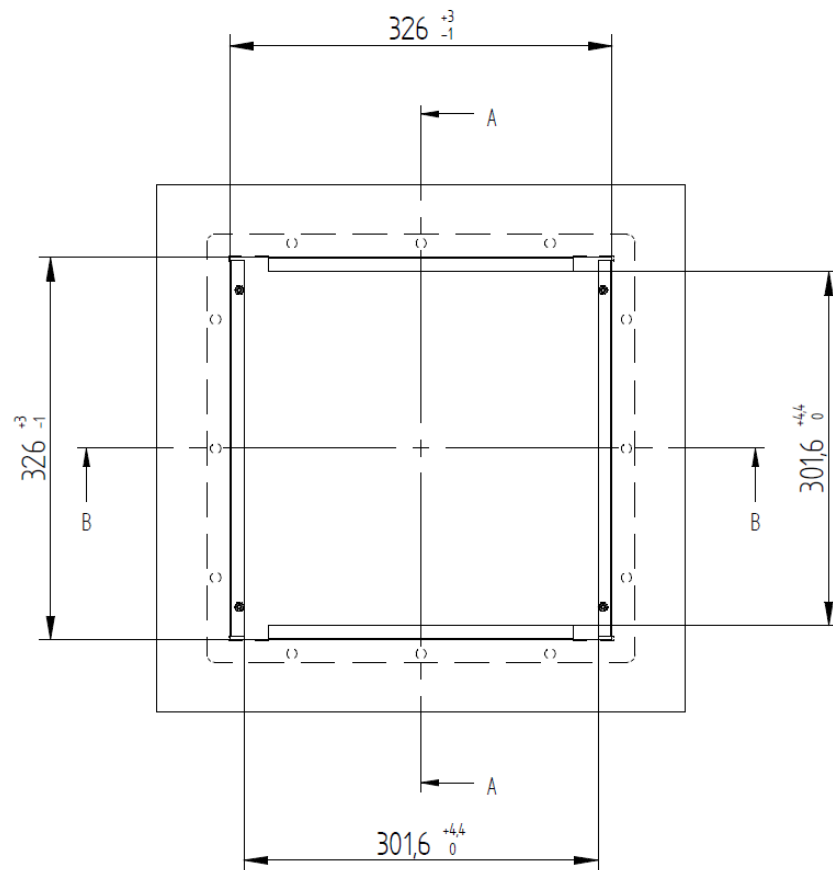
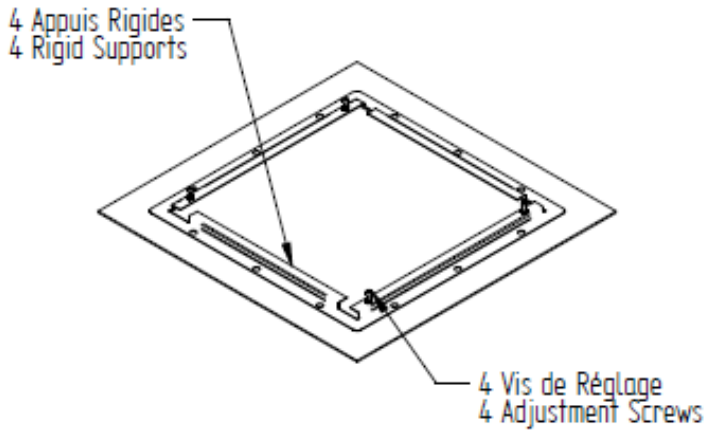


- 5) Remove the kit from the support.
- 6) Deposit thermal high-strength glue on the 4 supports.
- 7) Insert second time the kit inside the cut with better centering.
- 8) Press the kit until to touch the 4 screws.
- 9) Let the glue to get dry according to the recommendations of the glue manufacturer.
- 10) Make the seal (food quality) between the worktop and the ceramic glass.
- 11) Let dry according the recommendations of the seal manufacturer.
- 12) Remove glue/seal remnants on the worktop and the glass before starting up.

Product integration

Mechanical integration with stainless steel frame for vitro-ceramic of 320x320 dimensions:

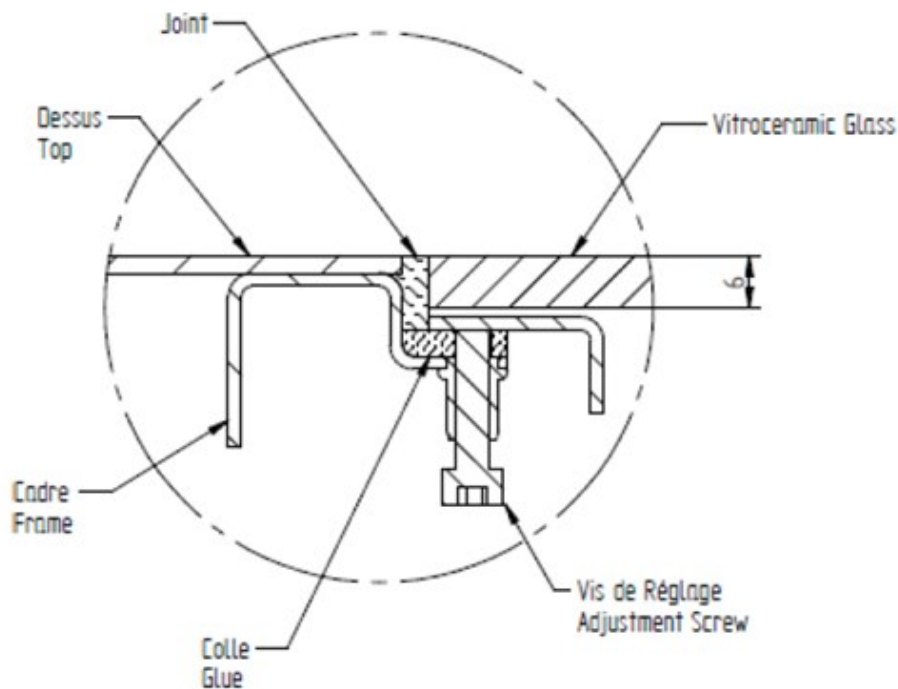
1) Realize a cut out of : 326x326mm:



2) Set up rigid supports on all four sides, leaving a free passageway from 301,6 x 301,6 mm minimum to 306 x 306 mm maximum with 4 adjusting screws.

3) Fix the frame : you can fix the frame to your stainless steel worktop with studs using the holes provided on the frame for this purpose or by directly welding our frame under your stainless steel worktop.

4) Position the kit in the frame, then adjust the 4 screws so that the glass is flush with the worktop.
(We recommend that the position of the glass be equal or slightly lower than the worktop to avoid chipping the glass when sliding a pan on the worktop.)

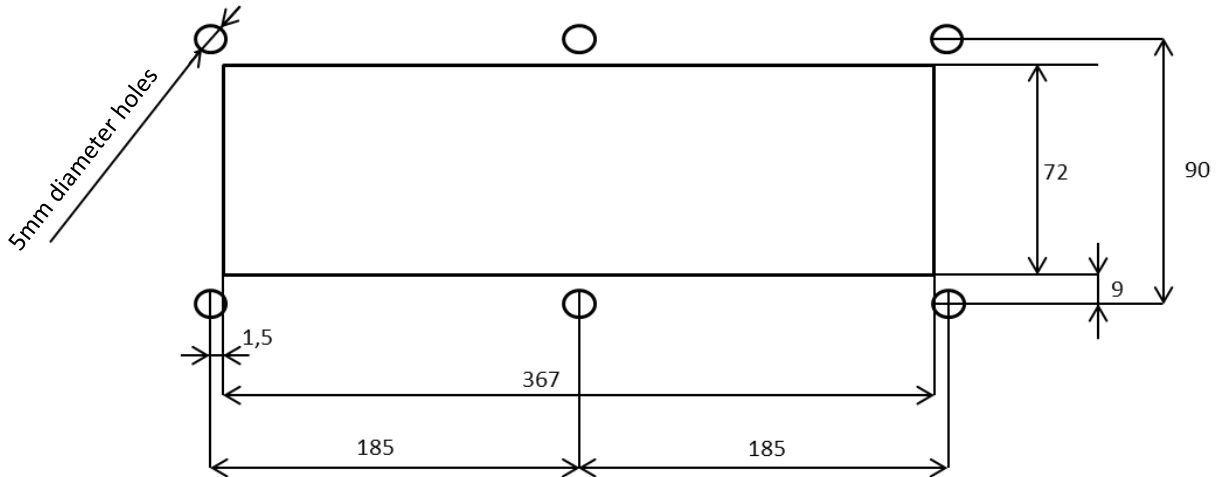


- 5) Remove the kit from the support.
- 6) Deposit thermal high-strength glue on the 4 supports.
- 7) Insert second time the kit inside the cut with better centering.
- 8) Press the kit until to touch the 4 screws.
- 9) Let the glue to get dry according to the recommendations of the glue manufacturer.
- 10) Make the seal (food quality) between the worktop and the ceramic glass.
- 11) Let dry according the recommendations of the seal manufacturer.
- 12) Remove glue/seal remnants on the worktop and the glass before starting up.

Product integration

Drop-in control panel « large format » (knob + 4 digits display) Stainless steel frame 400 mm x 110 mm

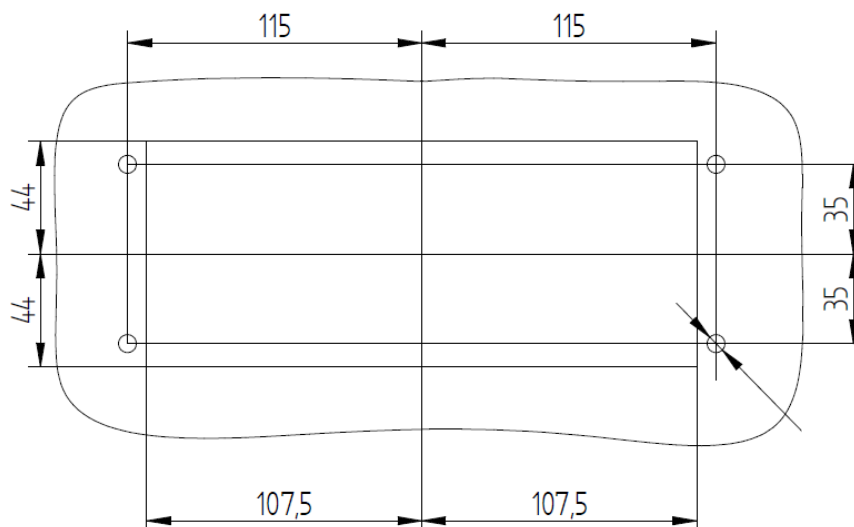
Realize a cut out of 367 x 72 mm minimum and 6 holes of 5mm diameter.
To do this, respect the dimensions below:



- 2) Make a seal by creating a glue bead under your control panel (Novasil cartridge available as accessories).
- 3) Insert the control panel into the cut out.
- 4) Fix the control panel by tightening the bolts

Drop-in control panel « small » (knob + 4 digits display) Stainless steel frame 250 mm x 120 mm

1) Realize a cut out of 215 x 88 mm minimum and 6 holes of 5mm diameter and 4 holes of 7mm diameter.
To do this, respect the dimensions below:



- 2) Make a seal by creating a glue bead under your control panel (Novasil cartridge available as accessories).
- 3) Insert the control panel into the cut out.
- 4) Fix the control panel by tightening the bolts

Additional turbine connection

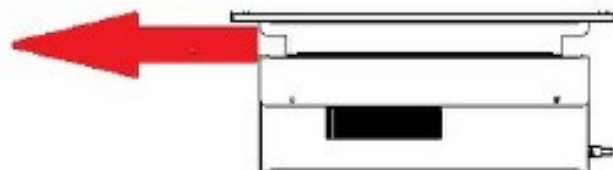
It is possible to connect a turbine or an additional fan to help extract the hot air from the inducer area outside the cabinet.

The ideal is to extract the hot air outside the furniture or the piano. It is possible to use our standard aeraulic connection kits (contact us).

This operation, which cools the inductor, will make it possible to never exceed a critical inductor temperature (above 200°C), which would harm its durability and which would have the inconvenience of having the power returned regulated towards lower values. by degrading the performance of the kit.

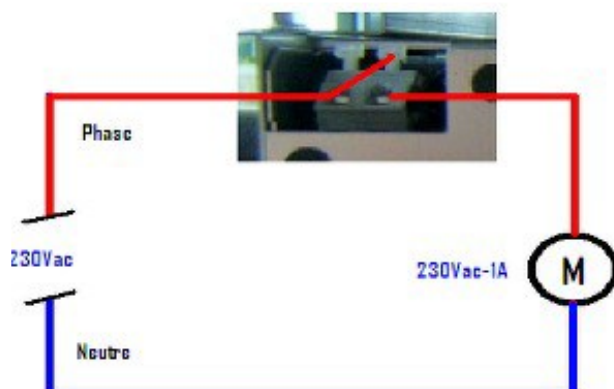


Outside of the meuble



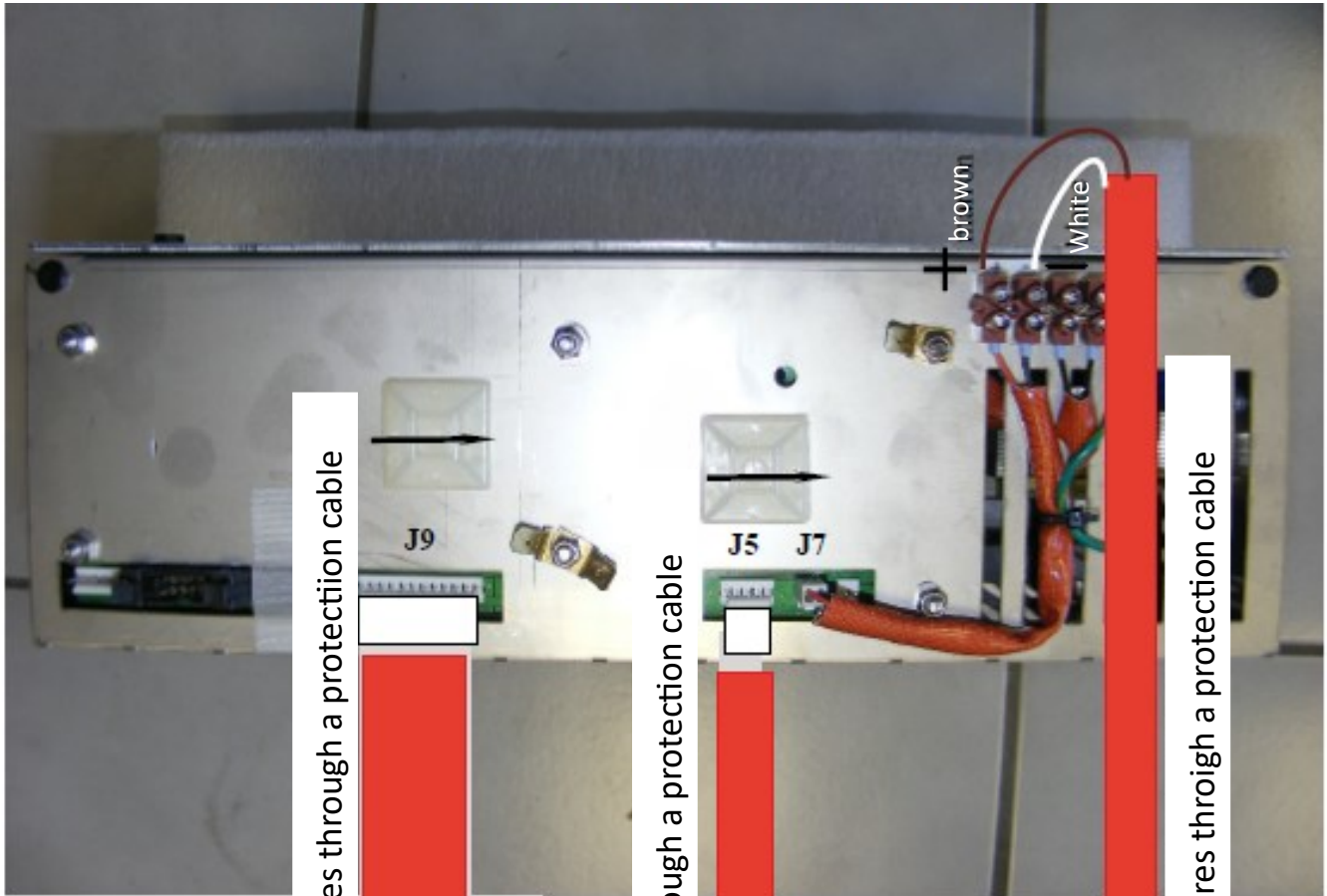
Hot air extraction with additional turbine in the coil zone

It is possible that the generator controls the additional turbine, using the dry contact available. It is best to use a turbine powered directly from the 230VAC AC mains between one of the phases and the neutral of the power supply. The maximum allowable current for the dry contact is around 2 to 3A.



Keyboard Connection

KTi1M - XXXX knob version (integrated genetor)



12 flat and ground wires through a protection cable



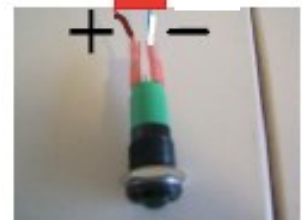
Display board

5 flat and ground wires through a protection cable



Knob control, alone or within a remote control block

2 flat and ground wires through a protection cable



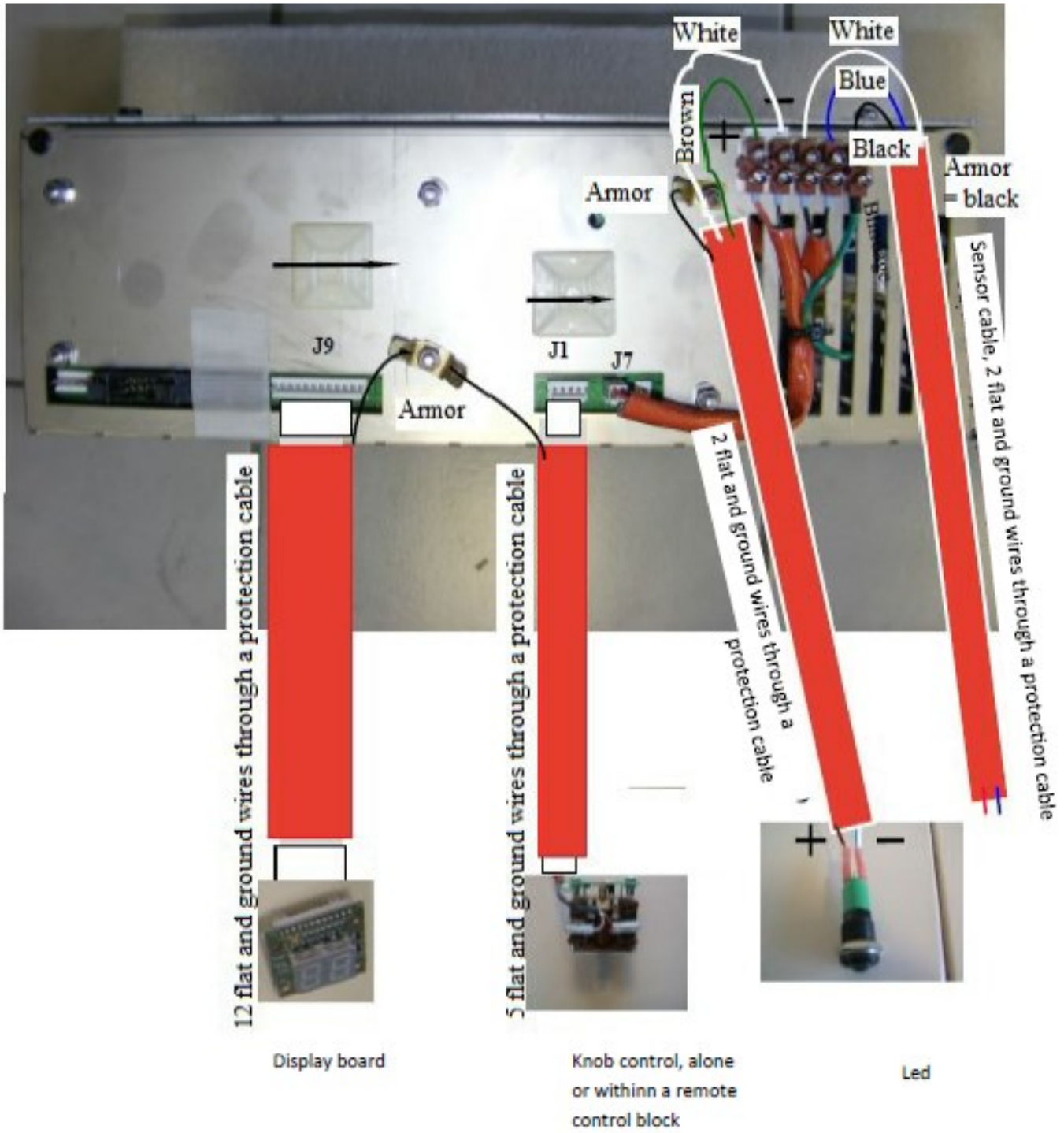
Led

Remote control panel : 1 knob to control one generator or 2 knob to control 2 generators



Keyboard Connection

KTi1M - XXXX knob version (remote generator)



Deported control panel: 2 knobs to control one or two generators



Product installation recommendations (!)

Aeraulics of the generator boxes for remote version:

- .Must remain dry and dust free in a technical room
- .Filtered air inlet flow with the minimum capacity to feed each fan with 80m³ / h or in most cases 160 m³ / h
- .Respect the directions of air intake and extraction and simplify the flow in and out
- .Possibility to add a tangential extraction
- .Ensure non-recirculation of air between hot outlet air and cold intake air
- .Make sure that the bottom of the plancha does not radiate on the generators' box (if necessary put a ceramic insulator)
- .Make sure that the air intakes are properly opened

Power supply of the generator

- .One circuit breaker per generator (supply not included by Adventys)
- .Make sure of the calibration of the circuit breaker
- .Make sure that the power cable sections comply with the power required

Passage of electric cables in the furnace :

- .Use chutes to separate low level and high level
- .Separate control cables (low level voltage) from the power cables (high level voltage)
- .Same for temperatures sensors cables

Respect of electric connections :

- .Screw tightening torque : 1,8 N.m per screw
- .Do not tight cables on electric sheath
- .Respect the connection direction of terminals and connectors
- .Do not put in mechanical tension cables and electric layers (various cable length are available in Adventys' range)

Electrical connections :

- .Make sure to respect the sensor cable Number and the coil cable Number (for your information, Adventys does not support on plancha consequences of a bad connection)

Position of the remote generators (duo & no-limit) : nb

- .vertical or horizontal

Think about the disassembly and reassembly by the customer service: make sure to let sufficient cable length of electrical power cables casing in order to drag them into the technical room.

Electric interferences :

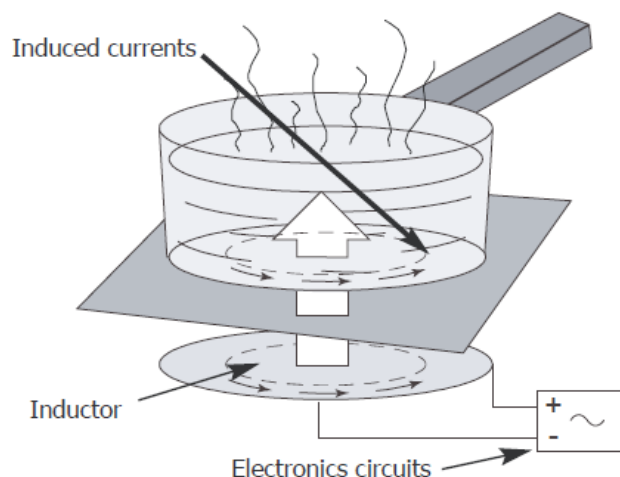
- . Low level cables can be disrupted by electrical field issued from other electrical devices, make sure to remove sources of pollution from these cables.

How does your device work?

The principle of induction

After the appliance is switched on and a power level is selected, electronic circuits produce induced currents in the bottom of the containers which instantly transmits the heat produced to the foodstuffs.

Cooking is carried out with practically no energy loss with a very high energy output.



For the attention of people with pacemakers and active implants

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 they also meet the requirements of the same regulations.

Your induction hob emits magnetic fields in its immediate surrounding. To avoid the possibility of interference between your cooking hob and a heart pacemaker, the latter must be designed to comply with the regulations concerning it.

In this respect, we can therefore only guarantee the compliance of our own appliance. With regards to 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.

The device must not be used to store anything.

Ensure that the power cable of any electric appliance plugged into a socket near the unit is not in contact with the cooking zones.

For cooking, never use sheets of aluminum foil or do not place products packed with aluminum or frozen products in an aluminum tray directly on the device.

Aluminum will melt and permanently damage your device.

Do not clean your device with large amount of water.

Do not use a steam cleaner.

If the power cable is damaged, it had to be replaced by the manufacturer, the customer service or a person with similar qualifications in order to avoid danger.

This device is not intended to be used by persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities are impaired, or persons without experience or knowledge, unless they have been able to benefit though a person responsible for their safety, surveillance or prior instructions about the use of the device.

Be careful to objects worn by the user when using the device such as: rings, watches or similar objects which can heat up if they are placed very close to the hob.

Only use containers of the type and size recommended.

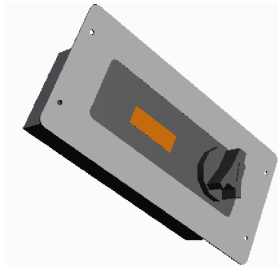
All repairs should be performed by a qualified technician.

Make sure that the cladding and surrounding areas do not have metal surfaces.

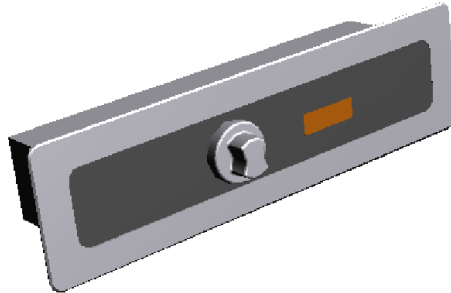
Your induction hob is not intended to work with an external timer or with a separate remote control system.

How your device works

KTI1 (D)



or



ou



Turning on your device

Connect your device to the appropriate socket of a 400V (between 320 and 450V), 50Hz or 60Hz three-phase network.

PE= earth

L1, L2 et L3 = connexions to the 3 phases.

Section of the conductors equal to 1.5mm²



OR



STOP position



Neutral is not connected.

You must use a small screwdriver to press the respective levers L3, L2, L1 and PE of the terminal block and thus be able to make all the connections.

We suggest installing ferrules at the ends of each conductor. Turn the adjustment knob to position the slider outside the area marked "0" to a desired level, the light will come on to let the user know that the fireplace is operational and ready to send power to the pan.

Some products are equipped with a display to show the power level which is set with the adjustment button. There are 20 power levels ranging from 1 to 20.

Power setting

When a saucepan compatible with induction technology is placed on the hob, it is possible to adjust the power level at any time by turning the adjustment knob outside the stop zone marked "0". So,

EITHER the green light stays on permanently to signal that the table is working properly and sends real power,

EITHER the display permanently indicates the adjustment level which is positioned between level 1 and level 20:

50W < Valeur Puissance < 4000 - pour KTI1 4000 (D)

50W < Valeur Puissance < 6000 - pour KTI1 6000 (D)

50W < Valeur Puissance < 8000 - pour KTI1 8000 (D)

As soon as the pan is removed from the hotplate (pan missing), the light or the display indicates the pan's

absence by flashing light lasting 1 second ON then 1 second OFF.

If the light or the display flashes (1 second ON and 1 second OFF), when a saucepan covers the hotplate, this means that

EITHER the material of the pan is incompatible with induction technology, OR the diameter of the pan is too small to be detected (diameter less than 110 mm).

How your device works

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.

ERROR CODE ON DISPLAY	ERROR DESIGNATION
F1	Sensor vitro T°, short circuit or open circuit
F2	Sensor electronic T°, short circuit or open circuit
F3	3 phases line voltages out of range
F4	Power supplies out of ranges
F5	Sensor ambient T°, (inside the product), short circuit or open circuit
F6	Error with the control of the electronics components
F7	CONTROL board SOFTWARE unconformity
F8	Fans connection problems (fans absence or polarity inversion + with -)
H1 ou H3	Overheating under the vitro
H2 ou H4	Overheating of the power electronics components
H5	Problem with the vitro T° sensor under the vitro
H6	Overheating of the ambient temperature

The code error flashing is effective as long as the user doesn't stop the device manually unplug and re-plug 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.

Pans

Your induction cooking appliance is able to recognize most containers.

Container test :

Place your container on the cooking hob with the power level set on the 300W position:

If the indicator remains fixed, your container is **compatible**, if it **flashes**, your container is **not recognized and cannot be used**.

The induction-compatible containers are:

- **Containers in enameled steel** with or without non-stick coating.
- **Containers in cast iron** with or without enameled bottom. An enameled 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.)

• **NOTE**

Glass, ceramic or clay, aluminum (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.

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 vitroc ceramic glass.

Avoid using containers with rough or dented bottoms.

They can retain and transport materials which may cause stains or scratches on the vitroc 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 (Teflon) without liquid or with very little fat.

The maximum power level 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.

Your device is easy to clean, here is some advice:

TYPES 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 thz 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 limes-tones	Apply some hot spirit vinegar to the spot, leave few minutes, wipe with a soft cloth. Use a domestic product.	Special vitroc ceramic glass dough
Inlays following the over-flowing of sugar, aluminum 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

YOU NOTICE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT YOU CAN DO
At the start-up, your installation breaks	The connection of your device is defective	Disconnect the device from the network and check your connection
Ventilation continues for several minutes after your unit is turned off	Cooling of the electronics	It's normal
The unit does not work. The light or display remains off	The unit is not powered. The power supply or the connection is defective	Inspect the fuses and circuit breaker in your electrical system
The power level display shows an "FX" or "Hx" error code	Electronic circuits malfunction	Unplug and replug your device. If the fault does not disappear, note the type of error that is displayed and call your After-Sales Service
After switching on the heating zone, the display continues to flash	The container you are using is not suitable for cooking or its diameter is too small	See Cookware section
Pans make a noise when cooking	It is a vibration generated by the flow of current in the container	This phenomenon is normal with certain types of pans. There is no danger for the device
The appliance gives off an odor during the first cooking sessions	New device	Operate the cooking zone for 1/2 hour with a pan filled with water

Guarantee

Keep the proof of purchase to use the guarantee service of your product.

Any modification such as drilling, welding, crimping, clinching, etc., is not permitted and is not covered by the manufacturer's warranty.

Any intervention resulting from an installation or use not complying with the requirements of this notice will not be accepted under the manufacturer's warranty and it will be permanently suspended.

The manufacturer warranty is subject to the non-modification of the product and its mechanical and electrical characteristics.

Problems of appearance caused by the use of abrasive products or the friction of the containers on the vitroceramic glass hob which does not cause failure or inability to be used do not fall within the framework of the warranty.

All repairs should be performed by a qualified technician.

Only the distributors of our brand :

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



