



# *Table à induction professionnelle Multizones MO4NL 16000 et MO4NL 32000*

## **Guide d'utilisation et d'installation de votre appareil de cuisson à induction**



HOST 2017  
**SMART  
LABEL**

*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.*

**Induc-NoLimit**  
by ADVENTYS

FX00577-A



# Lexique

<b>Informations techniques .....</b>	<b>3</b>
<b>Déclaration de conformité et déchets .....</b>	<b>3</b>
<b>Principe de fonctionnement et consignes de sécurité .....</b>	<b>4</b>
<b>Installation du meuble et mise en place .....</b>	<b>6</b>
<b>Installation du meuble et aéraulique .....</b>	<b>7</b>
<b>Raccordement du produit .....</b>	<b>8</b>
<b>Comment fonctionne votre appareil .....</b>	<b>10</b>
<b>Casserolerie .....</b>	<b>17</b>
<b>Comment préserver et entretenir votre appareil .....</b>	<b>17</b>
<b>Petites pannes et remèdes .....</b>	<b>20</b>
<b>Garantie .....</b>	<b>21</b>
<b>Signification des logos utilisés.....</b>	<b>22</b>

# Informations techniques

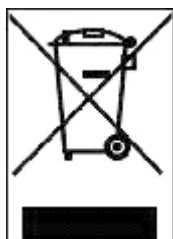
<b>Modèle:</b>	MO4NL 16000 et MO4NL 32000
<b>Nom:</b>	Module multizones induction
<b>Matériaux:</b>	Inox et vitrocéramique
<b>Puissance:</b>	16000W pour MO4NL 16000 et 32000W pour MO4NL 32000
<b>Réseau électrique:</b>	Triphasé 360-440V, 50Hz ou 60Hz
<b>Courant :</b>	24 A par phases pour MO4NL 16000 48 A par phases pour MO4NL 32000
<b>Alimentation :</b>	MO4NL 16000 = 2 cordons H07RNF5G-2,5 de section 2,5mm <sup>2</sup> chacun MO4NL 32000 = 2 cordons H07RNF5G-4 de section 4mm <sup>2</sup> chacun
<b>Commande :</b>	4 codeur incrémentaux + 28 touches sensibles + 16 afficheurs 4 digits
<b>Dimension Vitrocéramique:</b>	640 x 640 x ép 6 mm
<b>Diamètre des inducteurs</b>	16 inducteurs de diamètre respectif
<b>Diamètre de casserole mini autorisé</b>	6 cm (fond)

## Déclaration de conformité et déchets



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

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



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

**AVERTISSEMENT:**

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

**NOTE!**

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

# Principe de fonctionnement et consignes

Induc-NoLimit  
by ADVENTYS

## Principe de l'induction

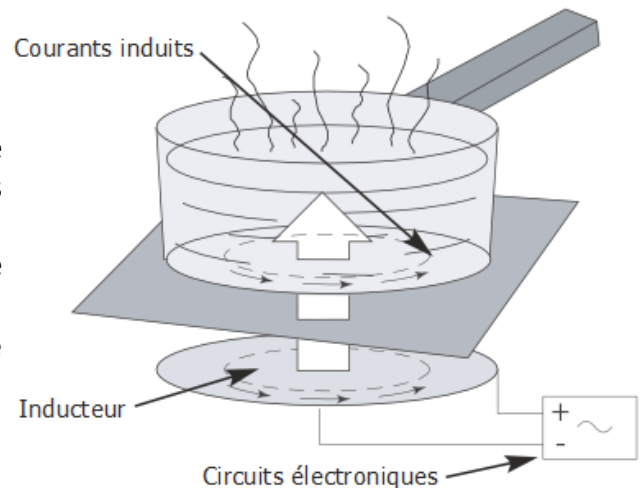
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

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.

Après utilisation, couper l'alimentation du foyer de cuisson au moyen de sa commande. Ne pas se fier au détecteur de casserole.

# Principe de fonctionnement et consignes

Induc-NoLimit  
by ADVENTYS

Il est nécessaire que l'utilisateur prenne des précautions et qu'il utilise des équipements de protection individuelle en cas de propagation d'aliments chauds. Par exemple, prévention contre la propagation d'eau chaude ou d'huile chaude ou d'aliments chauds de toute nature.

**Avertissement** à prendre en compte concernant un éventuel sol glissant adjacent à l'appareil.

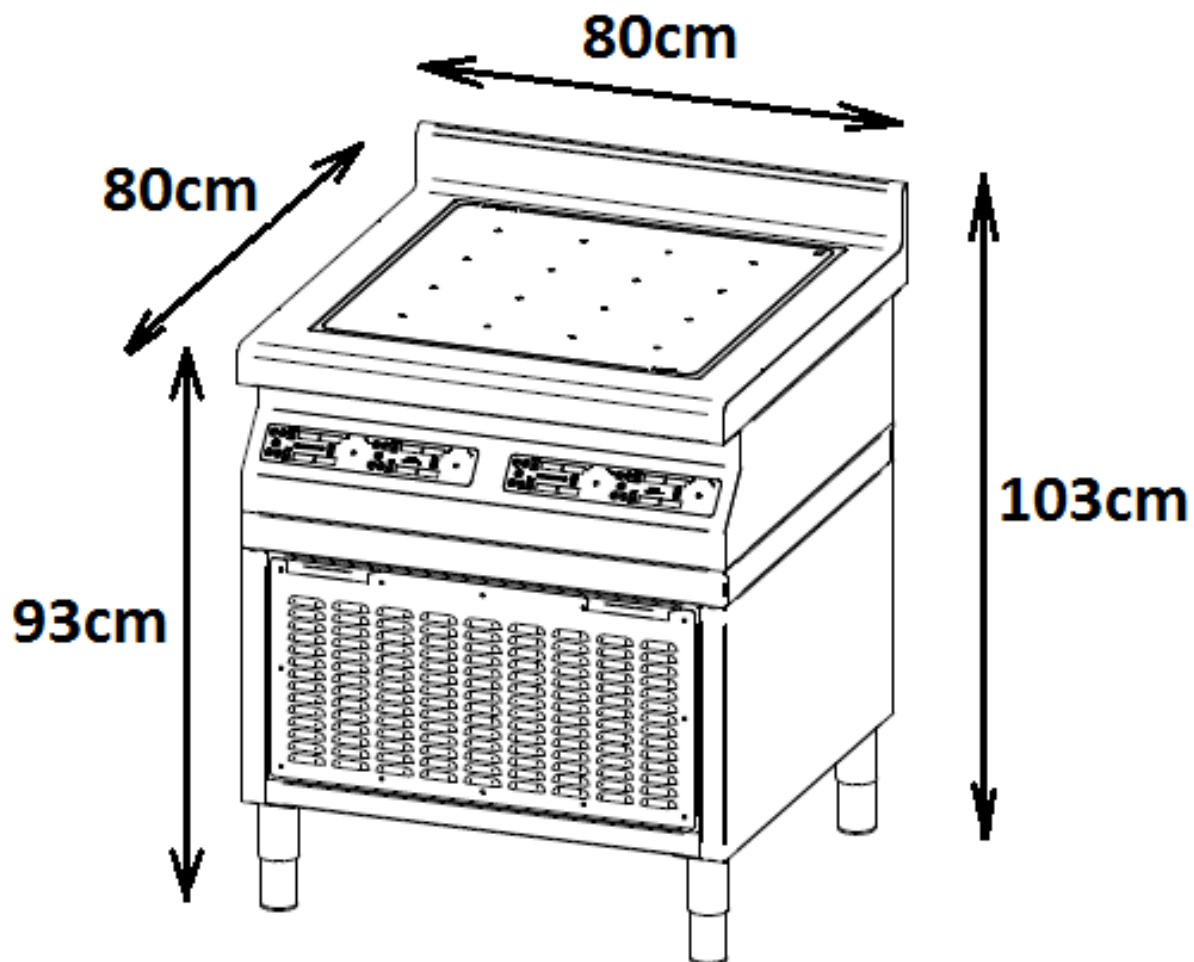
**Attention**, les appareils doivent être déconnectés de leur alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien et lors du remplacement de pièces lorsque cela est nécessaire.

**Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et dans des entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production de masse continue d'aliments.**

Induc-NoLimit  
by ADVENTYS

# Installation du meuble et mise en place

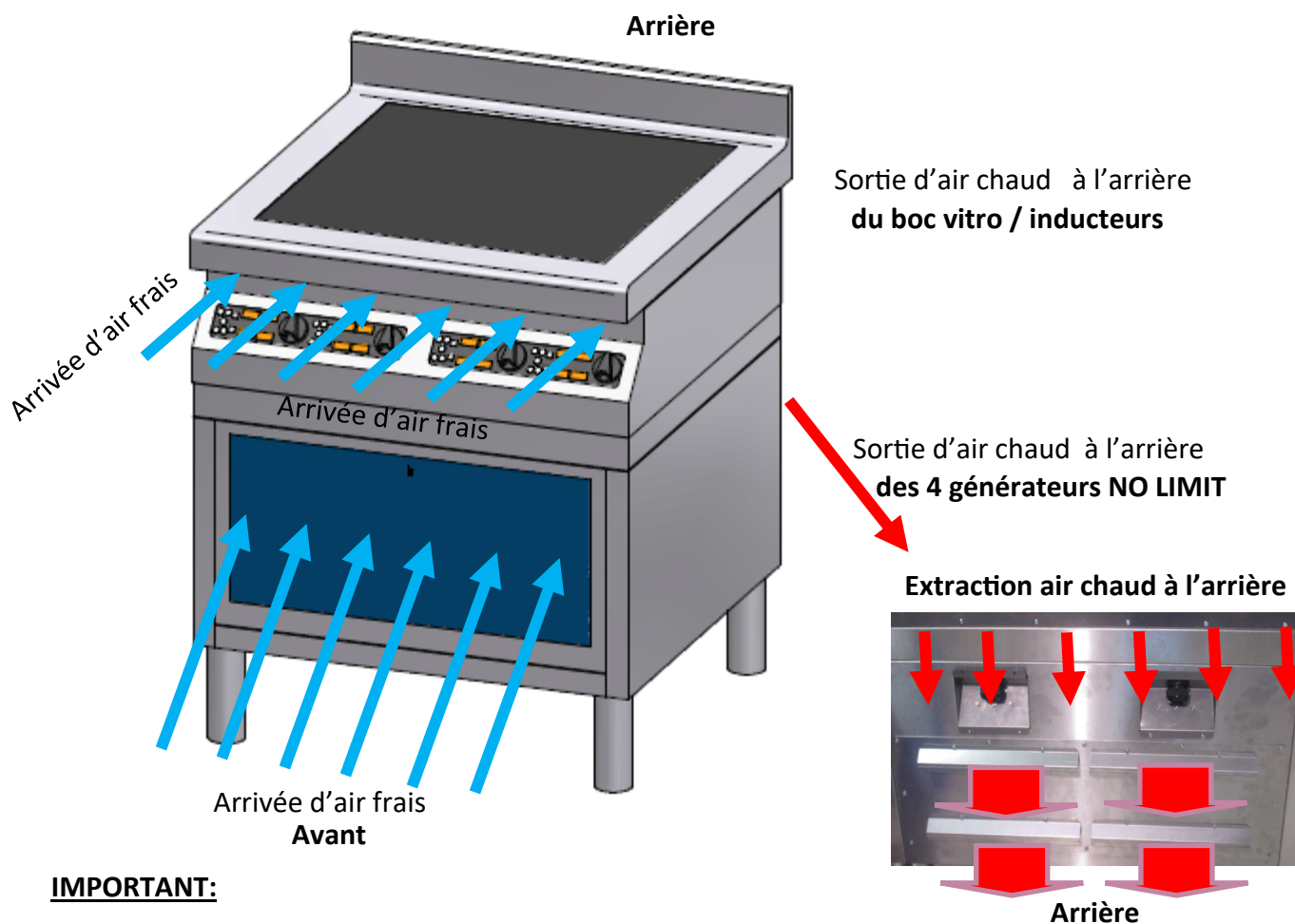
## Dimensions du module multizones



Le module de cuisson multizones NO LIMIT est un meuble modulaire à poser par terre sur ses 4 pieds.

Il est dimensionnellement conçu pour s'intégrer parfaitement avec tous les autres produits modulaires de la gamme ADVENTYS ( modules HD plat, plancha et wok et également module NO LIMIT référencé MO2NL qui possède 8 inducteurs au lieu de 16).

# Installation du meuble et aéraulique



## **IMPORTANT:**

L'air frais est aspirée à l'avant du module MO4NL avec un débit qui avoisine les 600m<sup>3</sup>/heure. L'air frais est nécessaire pour assurer le meilleur refroidissement des cartes électronique et des 16 inducteurs présents à l'intérieur du meuble.

Le meuble est équipé de plusieurs filtres à air. Ils sont positionnée sur une plaque accessible par l'avant du meuble (air frais filtrée pour refroidir les générateurs) et également sur la partie haute au dessus des 2 bandeaux de commande (air frais filtrée pour les inducteurs).

Il est primordial de positionner le meuble de manière à favoriser au mieux l'extraction à l'extérieur du meuble, de l'air chaud.

## **DISTANCES A RESPECTER:**

**L'arrière de l'appareil à travers duquel l'air chaud est extraite du meuble doit respecter une distance d'espacement minimale avec la paroi la plus proche (mur ou autre meuble..) à côté de laquelle le module MO4NL est installé.**

**La distance minimale qu'il convient de respecter à l'arrière du meuble est de l'ordre de 100mm.**



# Raccordement électrique du meuble

## Connections et raccordement électrique du meuble

Pour raccorder le meuble MO4NL sur le réseau électrique triphasé, il est nécessaire d'accéder aux 2 borniers de raccordement présents sur les 2 contre plaques de raccordement situées à l'arrière du meuble.

Le réseau secteur à utiliser est le réseau triphasé 360—440VAC, 50Hz ou 60Hz.

Chacun des 2 borniers secteur est à raccorder en utilisant un cordon secteur ayant les caractéristiques et les sections minimales suivantes. On considère que les longueurs des cordons secteur peuvent mesurer plusieurs mètres:

*Pour MO4NL 16000 = 2 cordons H07RNF5G-2,5 de section 2,5mm<sup>2</sup> chacun*

*Pour MO4NL 32000 = 2 cordons H07RNF5G-4 de section 4mm<sup>2</sup> chacun*

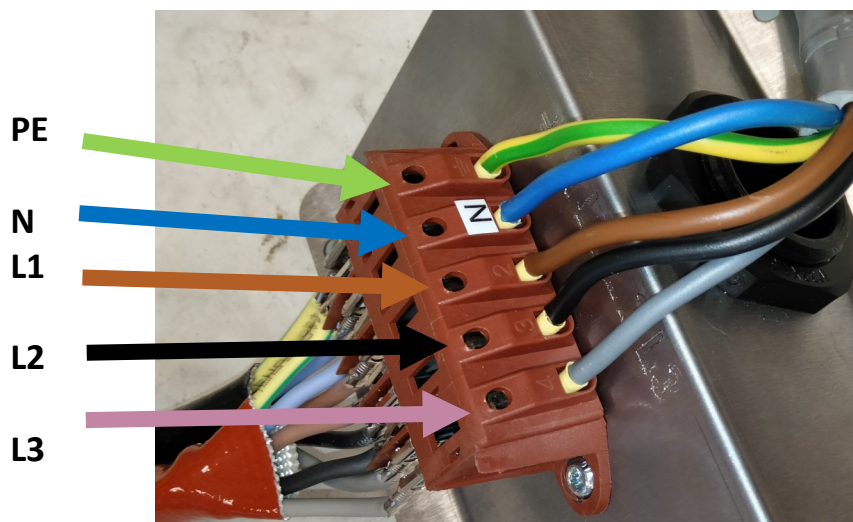
**Il est nécessaire de dévisser 4 vis de fixation pour accéder au bornier de raccordement présent sur chacune des 2 contre plaques.**

Vue contre plaques en position  
côté extérieur →



## Connections et raccordement du générateur : Plaque de raccordement

### A l'arrière du générateur



Le raccordement de l'alimentation secteur se fait à l'arrière du générateur. Il est souhaitable que les 5 conducteurs soient équipés d'embouts de câblage à leurs extrémités.



**Il est indispensable que les 2 lignes d'alimentation utilisées soit protégées respectivement par un disjoncteur différentiel de valeur 30mA.**



Pour le cas d'une intervention SAV durant laquelle 1 ou plusieurs blocs générateur devraient être déconnectés du réseau électrique (pour remplacement par exemple), il est nécessaire de prévoir sur chacune des 2 lignes d'alimentation, un organe de déconnexion du secteur accessible par l'utilisateur et placé à proximité.

Les organes de déconnexion doivent pouvoir être actionnés manuellement. Ils doivent garantir une déconnexion totale du meuble, vis-à-vis des 3 conducteurs de phases + le conducteur de neutre de chacune des lignes électriques triphasé utilisées.

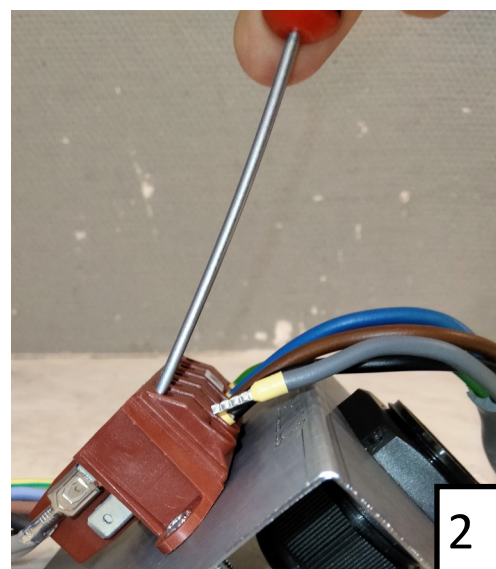
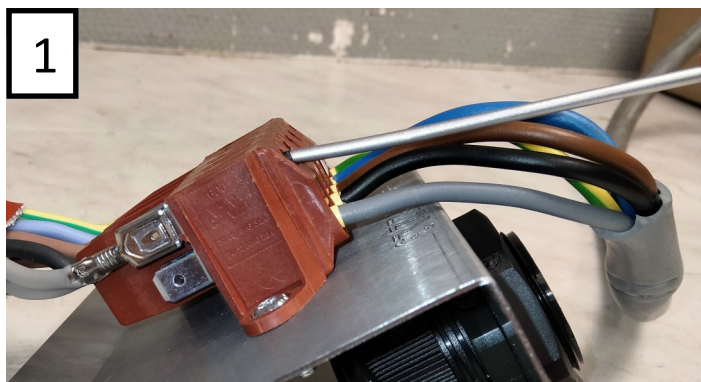
## Connections et raccordement du générateur :

### TECHNIQUE DE RACCORDEMENT

Pour pouvoir insérer et raccorder chaque conducteur dans le bornier :

**1 /** Insérer vers le haut, l'extrémité d'un tournevis plat. Le diamètre maximal de la tige doit être de 4mm.

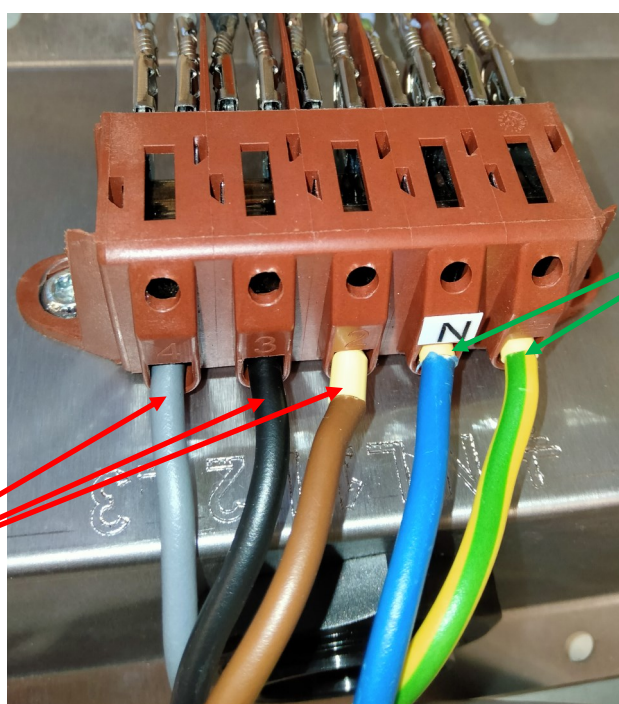
**2 /** Lever ensuite le tournevis pour permettre l'abaissement de la mâchoire à ressort du contact du bornier.



Répétez les étapes précédentes pour chaque fil à connecter

Veillez à ne pas enfoncer l'embout de fil trop loin dans la mâchoire du bornier !!!

NON



OUI

# Comment fonctionne votre appareil

La table de cuisson **NoLimit** possède 16 foyers réglables indépendamment en puissance ou en température. Chaque foyer est capable de fournir jusqu'à 1000 W de puissance (avec MO4NL 16000) et jusqu'à 2000 W de puissance (avec MO4NL 32000), et il peut être réglé en température jusqu'à 250°C.

Il est possible d'utiliser 16 petites casseroles en même temps (1 petite casserole posée sur chaque foyer) avec des réglages de puissance et/ou de température différents au choix.

Il est également possible de poser une plus grosse casserole (diamètre >> 36 cm) sur plusieurs foyers en même temps, en affectant un réglage identique global sur chaque foyers. On peut atteindre la puissance maximale fournie par les 4 générateurs égale à  $16 \times 1 = 16\text{KW}$  ou  $16 \times 2 = 32\text{KW}$  si tous les foyers sont recouverts par des petites ou des grosses casseroles (En fonction si MO4NL 16000 ou MO4NL 32000)

	Pour chaque foyer (1/16 de vitro)
Niveau	Puissance pour MO4NL 16000 (W)
1	25
2	50
3	100
4	150
5	200
6	250
7	300
8	350
9	400
10	450
11	500
12	550
13	600
14	650
15	700
16	750
17	800
18	850
19	900
20	1000

	Pour chaque foyer (1/16 de vitro)
Niveau	Puissance pour MO4NL 32000 (W)
1	25
2	50
3	100
4	150
5	200
6	250
7	300
8	350
9	400
10	450
11	500
12	550
13	600
14	650
15	700
16	750
17	800
18	850
19	900
20	1000
21	1100
22	1200
23	1300
24	1400
25	1500
26	1600
27	1700
28	1800
29	1900
30	2000



Lorsque des zones sont recouvertes simultanément par une même casserole, la puissance maximale réglée sera restituée en totalité à condition que la casserole recouvre de bonne manière les zones réglées. Cela dépend du diamètre de la casserole utilisée, et également aussi du matériaux pouvant constituer la casserole.

## Réglage de la température au degré près pour chacun des 4 foyers



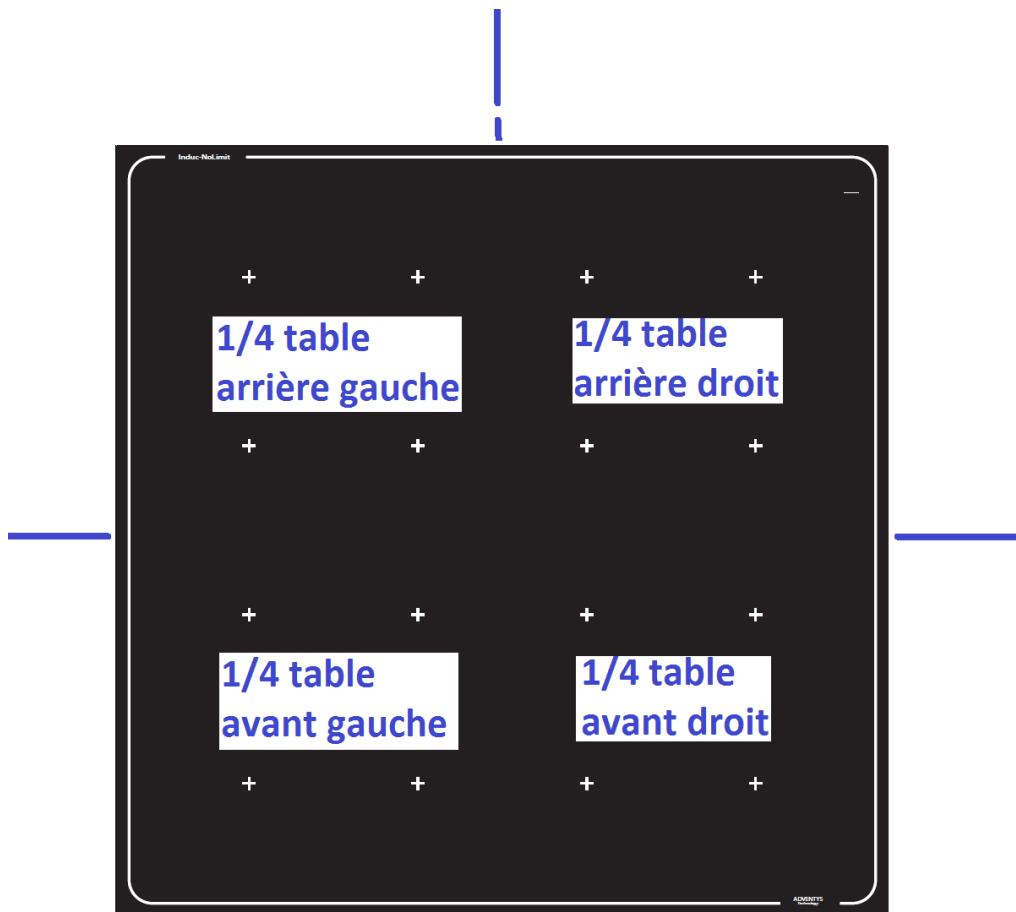
Chaque foyer est réglable en température entre 30°C et 250°C par pas de 1°C.

(!) Pour l'utilisation optimum du mode de réglage en température, il est indispensable que le récipient recouvre une croix marquée sur la vitrocéramique, correspondant au foyer utilisé.

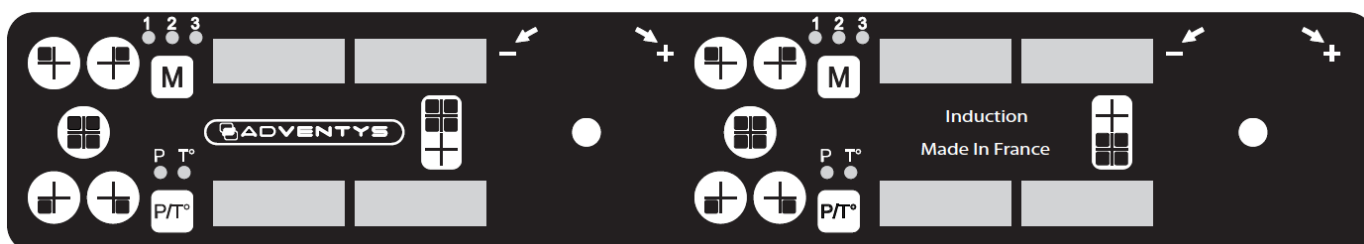
**Induc-NoLimit**  
by ADVENTYS

# Comment fonctionne votre appareil

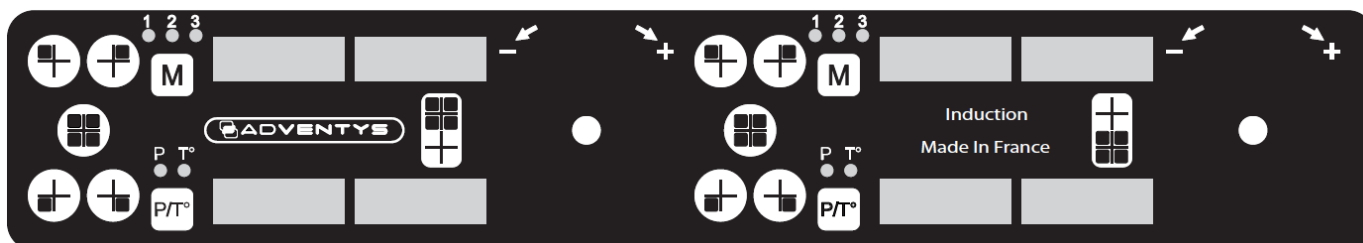
La table multizone MO4NL (16000 ou 32000) possède 4 claviers de commande identiques. Chacun des claviers de commande permet de piloter un 1/4 de la grande table. Il y a le 1/4 avant droit, le 1/4 avant gauche, le 1/4 arrière droit et le 1/4 arrière gauche. Les 4 claviers sont répartie sous 2 bandeaux de commande en verre. Chaque clavier pilote 4 petites zones



**Bandeau double pour le pilotage des 2 x 1/4 de zones de gauche (avant et arrière)**



**Bandeau double pour le pilotage des 2 x 1/4 de zones de droite (avant et arrière)**



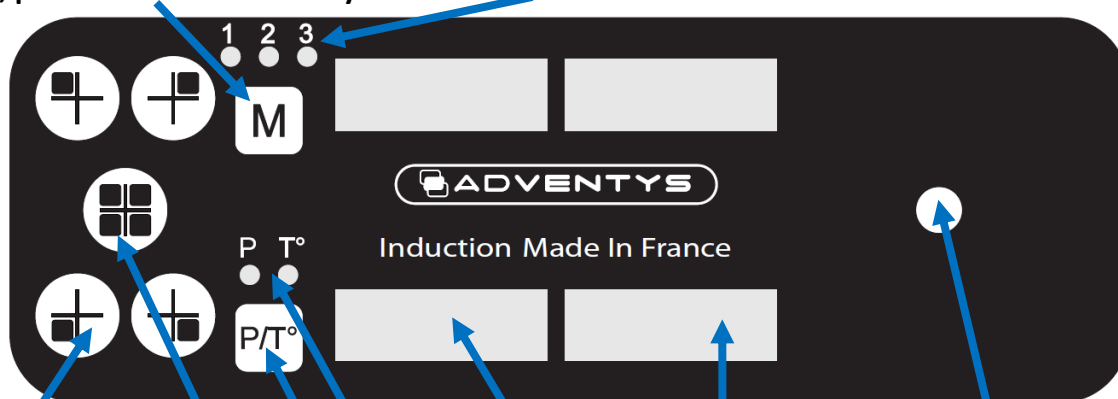
# Comment fonctionne votre appareil

## Explications détaillées d'un des 4 claviers de commande pour 1/4 de la vitrocéramique

### 1 touche MÉMOIRE:

Mémorisation ou appel de 1 programme parmi 3, pour l'ensemble des 4 foyers

3 LEDS pour indiquer le numéro de programme sélectionné



4 touches de SELECTION, des foyers (1 pour chaque foyer). Appuie court pour sélection et mise en marche et appuie long pour arrêt du foyer.

4 AFFICHEURS à 4 digits: Pour indiquer la valeur de puissance ou de température sélectionnée pour chaque foyer

1 CODEUR INCREMENTAL pour régler le foyer sélectionné (P ou T)

1 touche de SELECTION, GLOBALE des 4 foyers Appuie court pour sélection et mise en marche et appuie long pour arrêt des 4 foyers en même temps.

2 LEDS pour indiquer la sélection PUISSANCE ou TEMPERA-

1 touche de SELECTION, PUISSANCE OU TEMPERATURE pour le ou les foyers sélectionnés.

### Pour sélectionner un foyer :

Faire un appuie court sur la touche SELECTION du ou des foyers souhaité(s). Un point lumineux en bas à droite du ou des afficheurs correspondants au foyer(s) s'allume durant 5s. Ceci correspondant au temps durant lequel il est possible de tourner le codeur incrémental pour régler le foyer(s) en puissance ou en température (en fonction de la sélection P/T). Au bout de 5s, le ou les foyers se désélectionnent automatiquement, les points lumineux s'éteignent pour l'indiquer et l'action sur le codeur incrémental n'est plus prise en compte.

### Pour mémoriser une configuration :

Réglez les 4 foyers dans la configuration souhaitée puis appuyez durant 3 secondes sur la touche **M**. Les 3 leds vont alors clignoter, utilisez le codeur incrémental pour sélectionner une des 3 mémoires (1, 2 ou 3). Après 3 secondes sans action la led éclaire de manière fixe et votre configuration est enregistrée.

### Pour appeler une configuration mémorisée:

Il vous suffit d'appuyer sur la touche M puis de sélectionner la configuration (1,2 ou 3) que vous souhaitez.

### Pour éteindre un foyer :

Il suffit d'appuyer durant 3 secondes sur la touche correspondant au foyer. Ceci fonctionne aussi avec la touche de sélection GLOBALE des 4 foyers.



# Comment fonctionne votre appareil

1-



## Mise en route et réglage d'une zone :

Appuyer sur la touche SELECTION de la zone souhaitée puis utiliser la codeur incrémental pour régler la puissance ou la température désirée.

*Vous avez un délais de 5 secondes après sélection de la zone pour commencer à tourner le codeur.*

2-



## Mise en route et réglage de plusieurs zones simultanément :

Appuyer sur les touches SELECTION des zones souhaitées puis utiliser le codeur incrémental pour régler la puissance ou la température désirée.

*Vous avez un délais de 3 secondes après sélection des zones pour commencer à tourner le codeur.*

3-



## Sélectionner et régler les 4 zones simultanément :

Appuyer sur la touche de sélection GLOBALE des 4 zones puis utiliser le codeur incrémental pour régler la puissance ou la température souhaitée qui sera identique pour les 4 foyers.

# Comment fonctionne votre appareil

4-



### Passer au réglage en température :

Appuyer sur la touche SELECTION de la zone que vous souhaitez régler, puis appuyer sur la touche [P/T] puis utiliser le codeur pour sélectionner la température souhaitée.

*Par défaut le réglage d'une zone se fait en puissance.*

*La led P ou T° vous indique le mode de réglage en cours : P pour puissance et T pour température.*

5-



### Enregistrer une configuration en mémoire:

Réglez chaque foyer dans une configuration que vous souhaitez mémoriser.

Appuyer sur la touche [M] de mémorisation durant 3 secondes jusqu'au clignotement des 3 leds.

Puis sélectionner à l'aide du codeur le programme mémoire souhaité (1 ou 2 ou 3).

Puis ensuite, sans action de votre part pendant 3 secondes la nouvelle configuration sera mémorisée.

6-



### Appeler une configuration mémorisée:

Appuyez brièvement sur la touche de mémorisation [M] puis sélectionner avec le codeur incrémental un des 3 programmes mémorisés (1 ou 2 ou 3).

Puis ensuite, sans action de votre part pendant 3 secondes les réglages du programme mémorisé seront envoyés.

# Comment fonctionne votre appareil

7-



## Eteindre une zone :

Appuyer pendant 3 secondes sur la touche SELECTION de la zone que vous souhaitez éteindre.

8-



## Eteindre les 4 zones simultanément :

Appuyer pendant 3 secondes sur la touche de sélection GLOBALE des 4 zones.



# Comment fonctionne votre appareil

## Affichage de message spécifique

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 ».

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

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

Le code erreur clignotant est affiché tant que l'utilisateur n'a pas arrêté lui-même l'appareil et qu'il n'a pas relancé une nouvelle mise en marche, en utilisant la touche SELECTION / MARCHE du foyer concerné.

Si un code erreur restait affiché en permanence malgré plusieurs tentatives d'acquiescements successifs, il convient de prendre contact avec le service SAV.

Si le code erreur F8 s'affiche à la mise sous tension du bloc générateur, il indique un problème sur les ventilateurs.

Soit il y a non connexion (absence) de 1 ou plusieurs ventilateurs, soit il y a inversion de polarité, soit il y a surconsommation. Il convient de prendre contact avec le service SAV et de signaler l'erreur F8.

En attendant le verdict du constructeur, l'utilisateur a la possibilité d'inhiber l'erreur F8 et utiliser le produit dans un mode dégradé, jusqu'à la correction complète du problème.

# 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.**

**Il n'est pas autorisé de nettoyer l'appareil en projetant de l'eau sous pression. Ne pas utiliser de jet d'eau par exemple.**



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.

**Attention**, les appareils doivent être déconnectés de leur alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien et lors du remplacement de pièces lorsque cela est nécessaire.

# Comment préserver et entretenir votre appareil

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

Type de salissures	Comment procéder	Utilisez
Légères	Bien détrempé la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Éponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détrempé la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Éponges 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

## Nettoyage régulier des filtres à air

Il faut nettoyer régulièrement à l'eau savonneuse les filtres à air situés sur les parties avant du meuble, en fonction du niveau de pollution de l'air présent à l'intérieur de la cuisine. La période de nettoyage peut-être comprise entre toutes les 2 semaines et tous les 2 mois.

Une fois les filtres nettoyés, il faut les remettre en place complètement secs avant toute nouvelle utilisation. Les filtres à air protègent des poussières et des graisses tous les composants placés à l'intérieur du meuble. Ils sont indispensables pour filtrer l'air frais nécessaire pour refroidir tous les composants et toutes les cartes électroniques qui font fonctionner le meuble.

Il y a 10 filtres à air de forme carrée qui sont positionnés et accessibles sur une plaque avant présente à l'intérieur du meuble. Ceux ci filtrent l'air frais destinée aux 4 générateurs électroniques.

Il y a 2 filtres à air de forme rectangulaire qui sont présents et accessibles sur la partie avant haute, juste au dessus des claviers de commande. Ceux là filtrent l'air frais destinée aux 16 inducteurs.

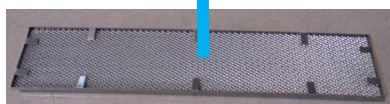
# Comment préserver et entretenir votre appareil



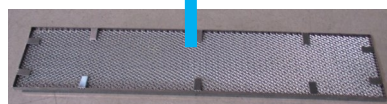
Il est nécessaire de retirer la plaque avant pour pouvoir accéder au 10 premiers filtres à air.

Lorsque les 4 filtres sont accessibles, il faut les retirer en dévissant successivement leur molette de fixation respective.

Il est alors possible de les nettoyer avant de pouvoir les remonter à nouveaux une fois bien sec.



Filtre 1



Filtre 2

Ensuite, il faut retirer manuellement les 2 filtres à air qui filtrent l'air pour refroidir les inducteurs (partie haute du meuble).

Il est alors possible de les nettoyer avant de pouvoir les repositionner à nouveaux une fois bien sec.

# Petites pannes et remèdes

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

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<b>A la mise en service</b> un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal.	RIEN: C'est normal.
<b>A la mise en service</b> , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre appareil est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre appareil.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal.
<b>L'appareil ne fonctionne pas.</b> Les indicateurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique.
Une indication « F- » est présente sur l'afficheur du produit.	Il y a une touche activée en permanence sur le clavier de commande	Si le défaut ne disparaît pas, faites appel au Service Après-Vente.
<b>L'appareil ne fonctionne pas</b> , un message d'erreur « Fx » ou « Hx » est présent sur l'afficheur et la puissance est stoppée.	Les circuits électroniques fonctionnent mal.	Débrancher puis rebrancher le produit si le problème persiste. Faites appel au Service Après-Vente.
L'appareil dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Faire fonctionner l'appareil pendant 1/2 heure à vide.

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

# Garantie

Pour bénéficier de la garantie sur votre meuble de cuisson, 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 sur la face arrière de l'appareil.

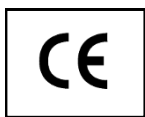
Les descriptions et les caractéristiques apportées dans ce "livret" ne sont données seulement qu'à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration nécessaire.

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

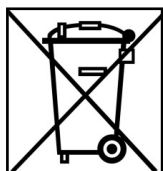
**Adresse société ADVENTYS:**

**ADVENTYS SAS  
Route de Pagny  
21250 SEURRE  
FRANCE**

# Signification des logos utilisés



Matérialise la conformité d'un produit aux exigences communautaires Européenne incombant au fabricant du produit.



Le produit ne peut pas être jeté dans une poubelle traditionnelle. Il doit être acheminé vers un point de collecte spécifique ou bien collecté par un organisme qui assurera leur traitement ultérieur. Cas des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Lire le manuel de l'opérateur avant de commencer à installer et à utiliser le produit.



Signalisation de danger général pour avertir des risques de toute nature, permanents ou temporaires.



Identifie le point de raccordement de la liaison équipotentielle supplémentaire. Il faut réaliser les liaisons d'équipotentialité entre tous les appareils ayant ce point de raccordement et la terre.



Avertissement de la présence de tension électrique dangereuse. Attention danger.



Avertissement de la présence d'un rayonnement électromagnétique non ionisant.





# *Professional induction hob MO4NL 16000 and MO4NL 32000*

## **User and installation guide for your induction cooking appliance**



HOST 2017  
**SMART  
LABEL**

*Dear customer,*

*Congratulations on purchasing this ADVENTYS product.*

*It has been manufactured using the most up to date techniques and with modern and safe electrical and electronic elements.*

*Take some time to read this user guide before you start using this appliance.*

*Thank you for your trust.*

**Induc-NoLimit**  
by ADVENTYS

 **ADVENTYS**

# Summary

<b>Technical information .....</b>	<b>25</b>
<b>Declaration of conformity and waste .....</b>	<b>25</b>
<b>How does your appliance work? .....</b>	<b>26</b>
<b>Installation of the product and set up.....</b>	<b>28</b>
<b>Installation of the product and aeraulic .....</b>	<b>29</b>
<b>Electrical connections... ..</b>	<b>30</b>
<b>How your device works .....</b>	<b>32</b>
<b>Pots and pans .....</b>	<b>39</b>
<b>How to preserve and maintain your device .....</b>	<b>39</b>
<b>Small breakdowns and remedies .....</b>	<b>42</b>
<b>Warranty .....</b>	<b>43</b>
<b>Meaning of the logos used.....</b>	<b>44</b>

# Technical information

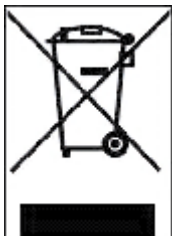
<b>Model:</b>	MO4NL 16000 and MO4NL 32000
<b>Name:</b>	Multi zone induction modular 800
<b>Materials:</b>	Stainless steel and vitroceramic
<b>Power:</b>	16.000W or 32.000 W
<b>Electrical network:</b>	Three-phase 360-440V, 50Hz or 60Hz
<b>Current:</b>	24A per phase for MO4NL 16000 48A per phase for MO4NL 32000
<b>Power supply:</b>	MO4NL 16000 : 2 power cords H07RNF5G-2.5 with 2.5mm <sup>2</sup> section each. MO4NL 32000 : 2 power cords H07RNF5G-4 with 4mm <sup>2</sup> section each.
<b>Command:</b>	Incremental encoder and 4-digit display
<b>Vitroceramic dimensions:</b>	640 x 640 x thickness 6 mm
<b>Inductor diameter</b>	16 inductors of respective diameters
<b>Min. authorized pan diameter</b>	6 cm (bottom)

# Conformity and waste declaration



This product conforms to current EC directives. We certify this point in the EC declaration of conformity. If necessary, we can send you the declaration of conformity in question.

This appliance's packaging materials may be recycled. Recycle them and help protect the environment by placing them in the municipal containers provided for this purpose.



When the appliance reaches the end of its useful life, it must be destroyed in accordance with current national waste elimination and recycling regulations. We recommend contacting a specialist waste elimination company.

**WARNING:**

To eliminate any risks related to the destruction of the appliance, disconnect it from the mains and remove the mains cable from the appliance.

**NOTE!**

For the destruction of the appliance, respect the local decrees and the regulations which apply in your country or geographical zone.

# How does your appliance work?

## Induction principle

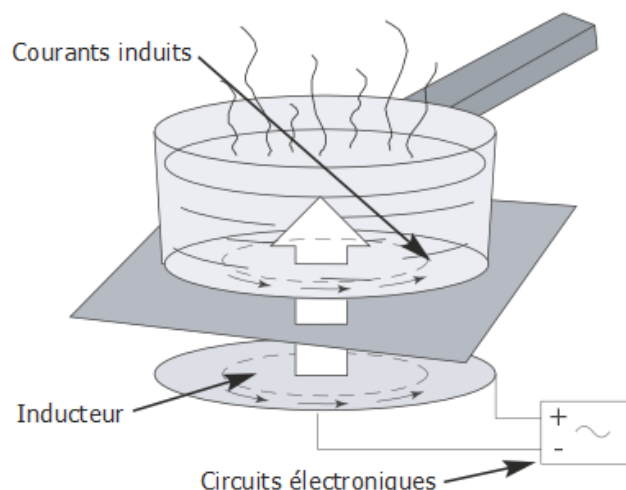
When the appliance is switched on, as soon as a power level is selected, the electronic circuits produce induced currents in the bottom of the container, which instantly directs the heat produced to the food.

The food is cooked with **practically no energy loss** and with a very high energy output.

## For the attention of anyone who wears a cardiac pacemaker and active implants

The appliance's operation conforms to current electromagnetic interference standards. Your induction cooking appliance therefore fully meets legal requirements (89/336/EEC directives). It has been designed to not disrupt the operation of other electric appliances as long as they respect these same regulations.

Your induction cooking appliance generates magnetic fields in its immediate environment. To ensure there is no interference between your cooking appliance and a cardiac pacemaker, this pacemaker must be designed according to its own regulations. In this respect, we can only guarantee you the conformity of our own product. You may contact the manufacturer of your cardiac pacemaker or your doctor for information on its conformity or any incompatibilities.



*Disconnect the appliance immediately if a crack appears in the surface of the glass to prevent any risk of electric shock.*

*To do so, remove the fuses or activate the circuit breaker.*

**Do not use your appliance again until you have replaced the vitroc ceramic glass.**

The appliance must not be used to store anything.

Make sure that the power cable of an electric appliance which is connected to a plug near the appliance is not in contact with the cooking zones.

When cooking, never use tin foil and never place any products wrapped in tin foil or any frozen products in aluminium trays directly on the appliance.

The aluminium will melt and damage your appliance beyond repair.

Do not clean your appliance with a large volume of water. Use a little domestic alcohol.

Do not use a steam cleaner.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after sales department or someone with similar qualifications to prevent any danger.

This appliance is not intended to be used by anyone (including children) whose physical, sensory or mental capacities are impaired, or by anyone who does not have any experience or knowledge of it, unless they are monitored by someone responsible for their safety or have received instructions in how to use the appliance from them. Children must be supervised to make sure they do not play with the appliance.

When using the appliance, pay attention to any objects worn by the user such as rings, watches or similar objects which may heat up if they are placed very close to the cooking surface.

Only use containers of the type and size recommended.

Any repairs must be carried out only by people who have been trained or recommended by the manufacturer.

Make sure that the coating and surrounding areas do not contain any metal surfaces.

Your induction cooking hob is not intended to be used with an external timer or separate remote control system.

After use, switch off the power to the induction hob using its control. Do not rely on the pot sensor.

# How does your appliance work?

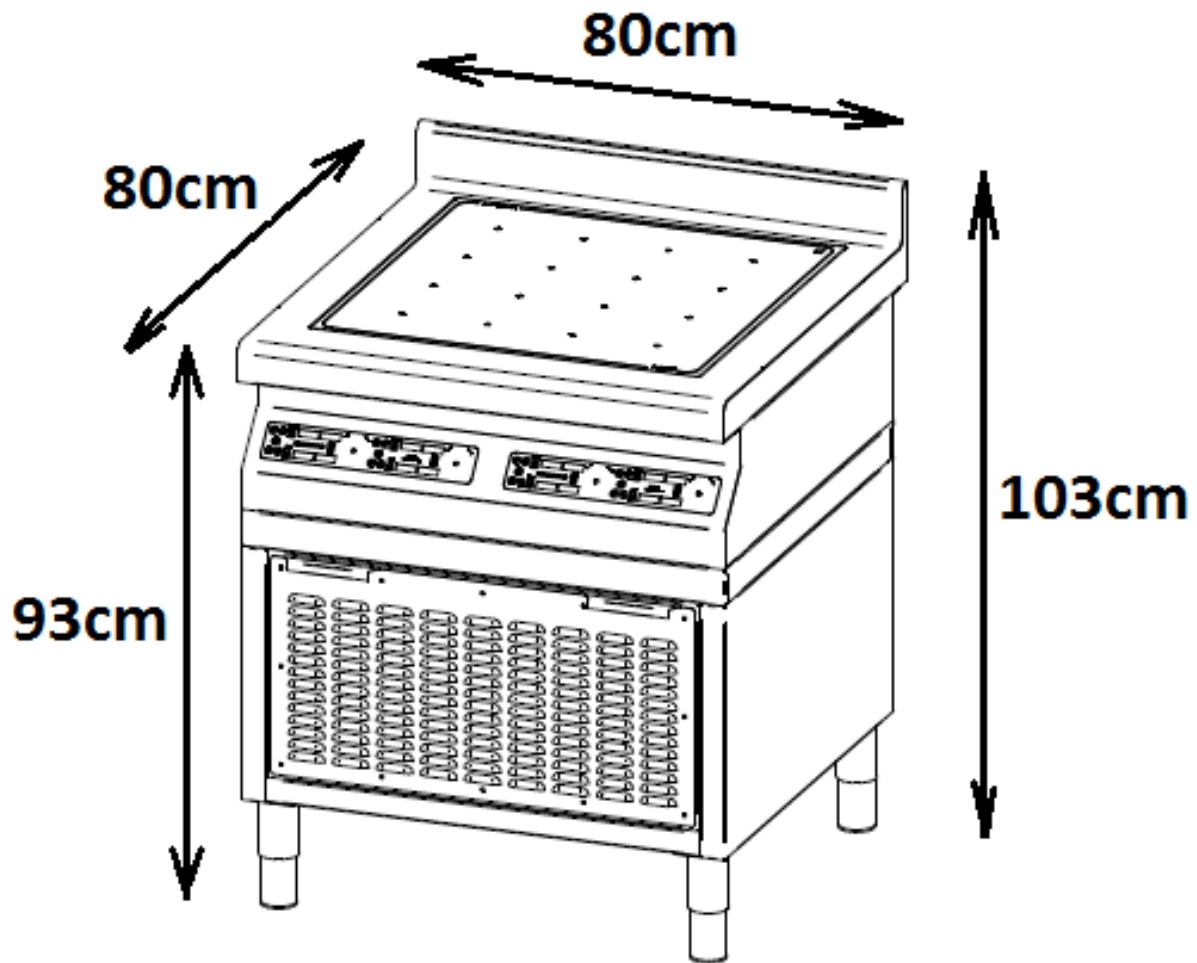
Induc-NoLimit  
by ADVENTYS

It is necessary for the user to take precautions and use personal protective equipment in case of spread of hot food. For example, prevention against the spread of hot water or hot oil or hot food of any kind. Warning to be taken into account regarding a possible slippery floor adjacent to the appliance. Caution, the appliances must be disconnected from their power supply during cleaning or maintenance

**These devices are intended for use in commercial applications, e.g. in the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcher's shops, etc., but not for continuous mass production of food.**

# Installation of the product and set up

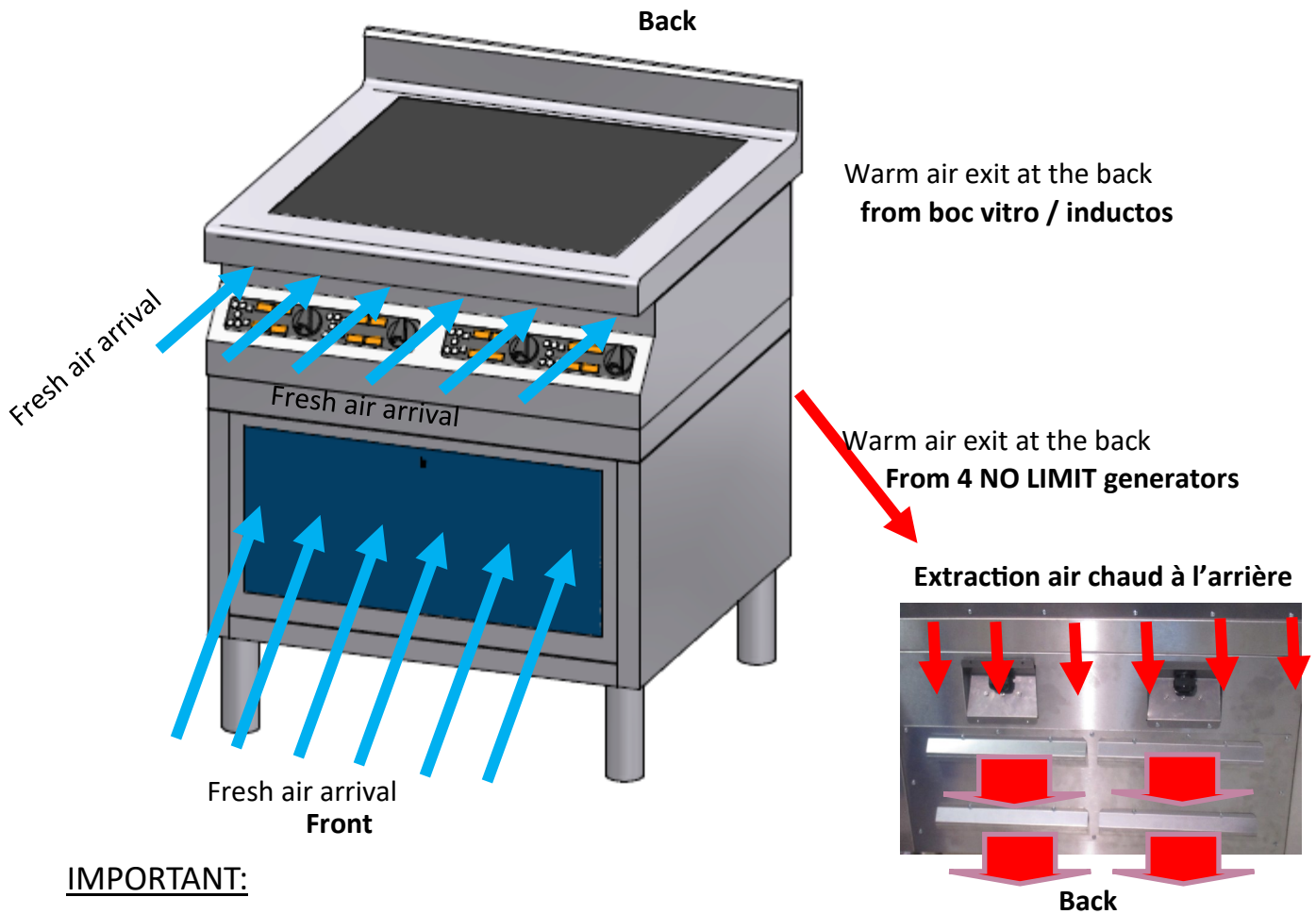
## Dimensions of the multi-zone module



The NO LIMIT multi-zone cooking module is a modular piece of furniture to be placed on the floor on its 4 legs.

It is dimensionally designed to integrate perfectly with all the other modular products of the ADVENTYS range (HD flat, plancha and wok modules and also NO LIMIT module referenced MO2NL which has 8 inductors instead of 16).

# Installation of the product and aeraulic



## IMPORTANT:

Fresh air is sucked in at the front of the MO4NL module with a flow rate of approx. 600m<sup>3</sup>/hour. The fresh air is necessary to ensure the best cooling of the electronic boards and the 16 inductors inside the cabinet.

The cabinet is equipped with several air filters. They are positioned on a plate accessible from the front of the cabinet (fresh filtered air to cool the generators) and also on the upper part above the 2 control panels (fresh filtered air for the inductors).

It is essential to position the cabinet in such a way that the hot air can be extracted from the outside of the cabinet as much as possible.



# Electrical Connections

## Connections and electrical connection of the furniture:

In order to connect the MO4NL cabinet to the three-phase power supply, it is necessary to access the 2 connection terminals on the 2 counter plates at the back of the cabinet.

The mains supply to be used is the three-phase mains 360-440VAC, 50Hz or 60Hz.

Each of the 2 power terminals must be connected using a power cord with the following characteristics and minimum cross-sections. It is considered that the lengths of the power cords can measure several meters:

*For MO4NL 16000 = 2 cords H07RNF5G-2,5 of section 2,5mm<sup>2</sup> each.*

*For MO4NL 32000 = 2 cords H07RNF5G-4 with 4mm<sup>2</sup> section each*

**It is necessary to unscrew 4 fixing screws to access the terminal block present on each of the 2 counter plates.**



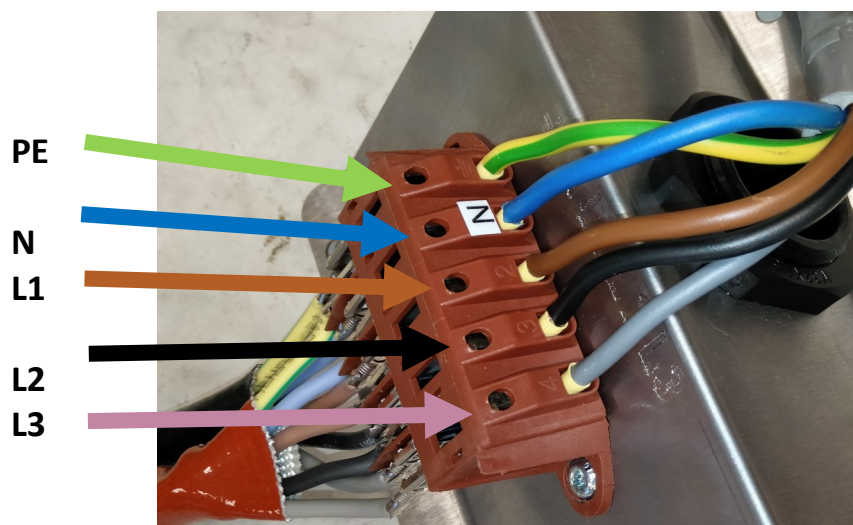
View of the counterplates in position on the external side

## Connections of the generator : Connection plate

### At the rear of the generator

The generator block must be connected to a 400V, 50 or 60Hz three-phase power supply line.

The power line must have 3 phases L1,2,3, a neutral N and an earth PE. The neutral will be used exclusively to supply an additional turbine under 230V (if connected).



The mains supply connection is made at the rear of the generator. It is desirable that the 5 conductors be fitted with ferrules at their ends.



**It is essential that the 2 supply lines used are each protected by an earth leakage circuit breaker of 30mA.**

In the case of an after-sales service intervention during which 1 or more generator blocks should be disconnected from the electrical network (for replacement for example), it is necessary to provide on each of the 2 supply lines, a mains disconnection device accessible by the user and placed nearby.

It must be possible to operate the disconnecting devices manually. They must guarantee a total disconnection of the cabinet from the 3 phase conductors + the neutral conductor of each of the three-phase power lines used.

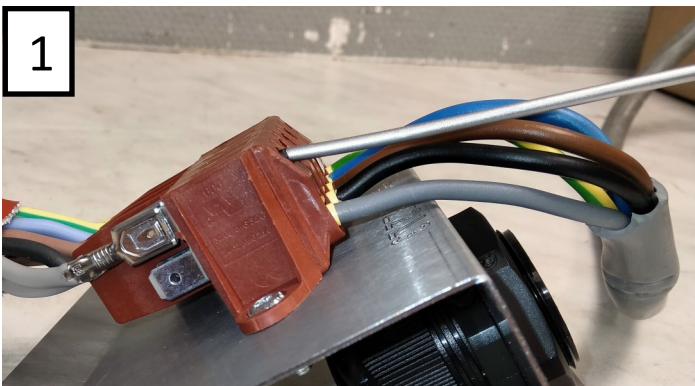
### Connections of the generator: connection plate

#### CONNECTION TECHNIQUE

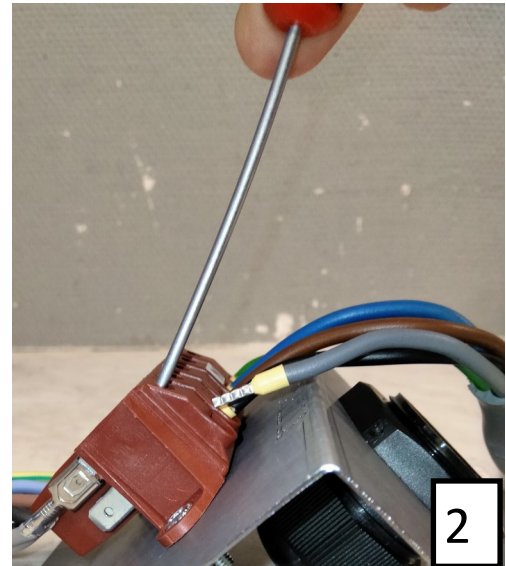
1 / Insert the end of a flat screwdriver upwards. The maximum diameter of the rod must be 4mm.

To be

2 / Then lift the screwdriver to allow the lowering of the spring-loaded jaw of the terminal block contact.

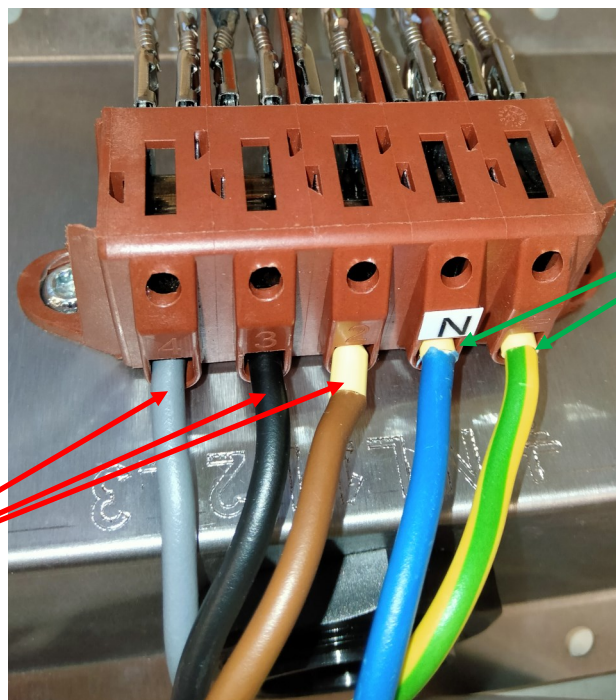


Repeat the previous steps for each wire to be connected



Be careful not to push the wire end too far into the jaw of the terminal block!!!

NO



YES

# How your device works

**NoLimit** hob has 16 independently adjustable burners with different power and temperature settings. Each hotplate is capable of delivering up to 1000 W (with MO4NL 16000) and 2000 W (with MO4NL 32000), and can be temperature controlled up to 250°C.

It is possible to use 16 small pans at the same time (1 small pan on each heater) with different power and/or temperature settings as desired.

It is also possible to place a larger pan (diameter >> 36 cm) on several fireplaces at the same time, by assigning an identical overall setting to each firebox. It is possible to reach the maximum power supplied by the 4 generators equal to  $16 \times 1 = 16\text{KW}$  or  $16 \times 2 = 32\text{KW}$  if all the fireplaces are covered by small or large pans (Depending on whether MO4NL 16000 or MO4NL 32000)

## Power adjustment for each of the 16 zones on 20 or 30 levels

For each zone (1/16 de vitro)	
Level	Power for MO4NL 16000 (W)
1	25
2	50
3	100
4	150
5	200
6	250
7	300
8	350
9	400
10	450
11	500
12	550
13	600
14	650
15	700
16	750
17	800
18	850
19	900
20	1000

For each zone (1/16 de vitro)	
Level	Power for MO4NL 32000 (W)
1	25
2	50
3	100
4	150
5	200
6	250
7	300
8	350
9	400
10	450
11	500
12	550
13	600
14	650
15	700
16	750
17	800
18	850
19	900
20	1000
21	1100
22	1200
23	1300
24	1400
25	1500
26	1600
27	1700
28	1800
29	1900
30	2000



When zones are covered simultaneously by the same pan, the maximum power set will be restored in full provided that the pan covers the set zones in a good way. This depends on the diameter of the pan used, and also on the material of which the pan is made.

## Temperature setting to the nearest degree for each of the 4 zones

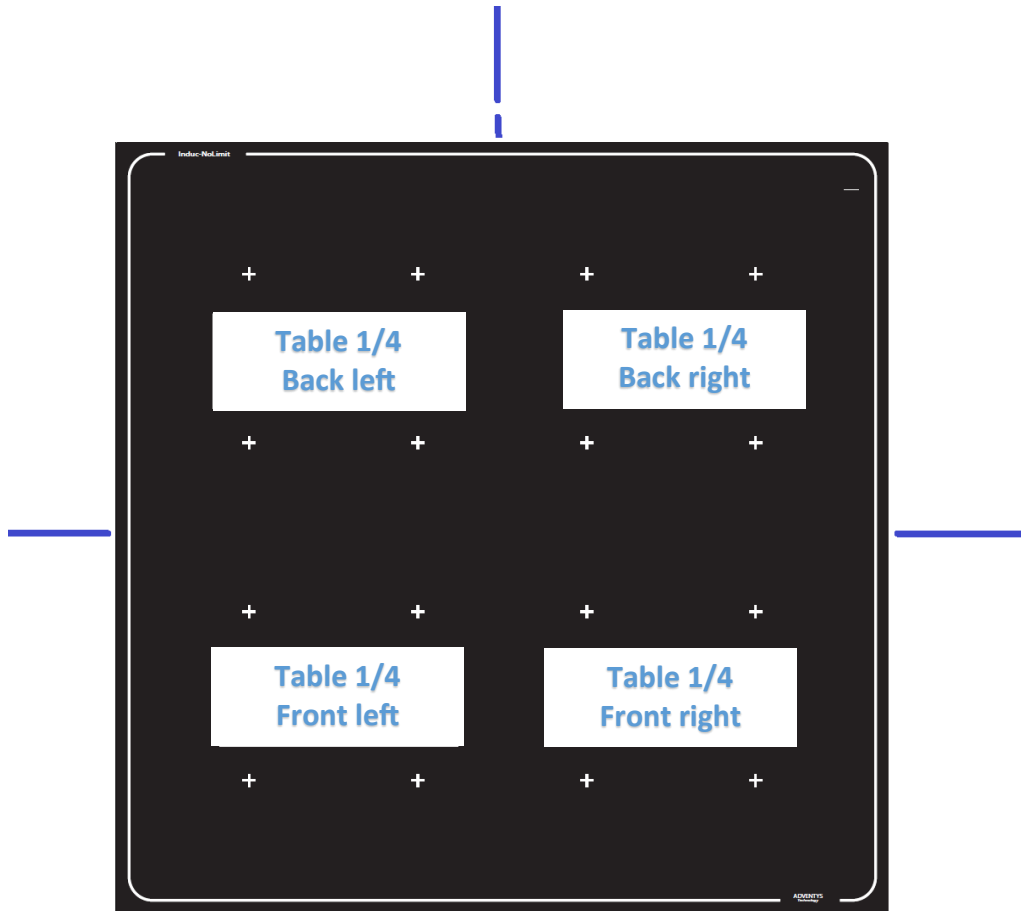


Each zone is adjustable in temperature between 30 ° C and 250 ° C in steps of 1 ° C. (!) For the optimum use of the temperature control mode, it is essential that the pot/pan covers a cross marked on the glass-ceramic, corresponding to the zone used.

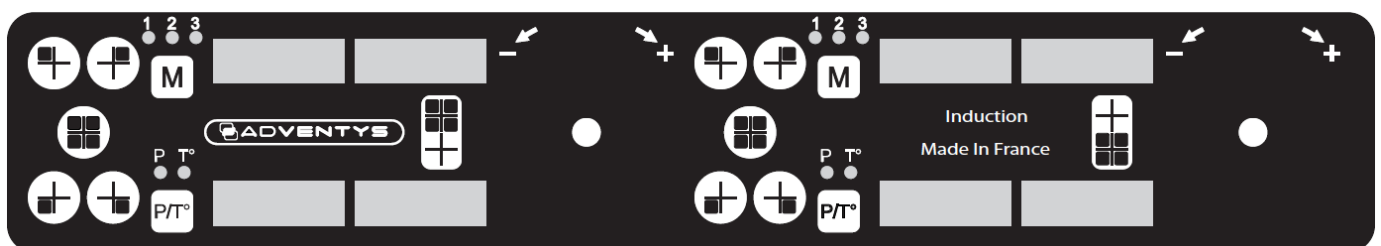
**Induc-NoLimit**  
by ADVENTYS

# How your device works

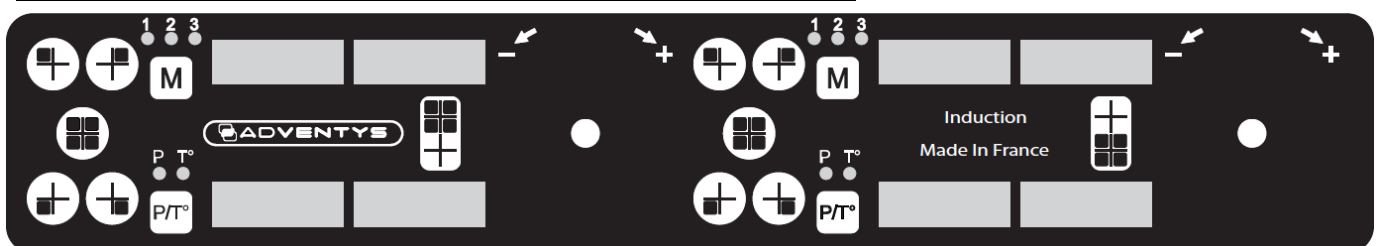
The MO4NL multizone table (16000 or 32000) has 4 identical control keyboards. Each of the control keyboards can control a 1/4 of the large table. There is the 1/4 front right, the 1/4 front left, the 1/4 back right and the 1/4 back left. The 4 keyboards are distributed under 2 glass control panels. Each keyboard controls 4 small zones



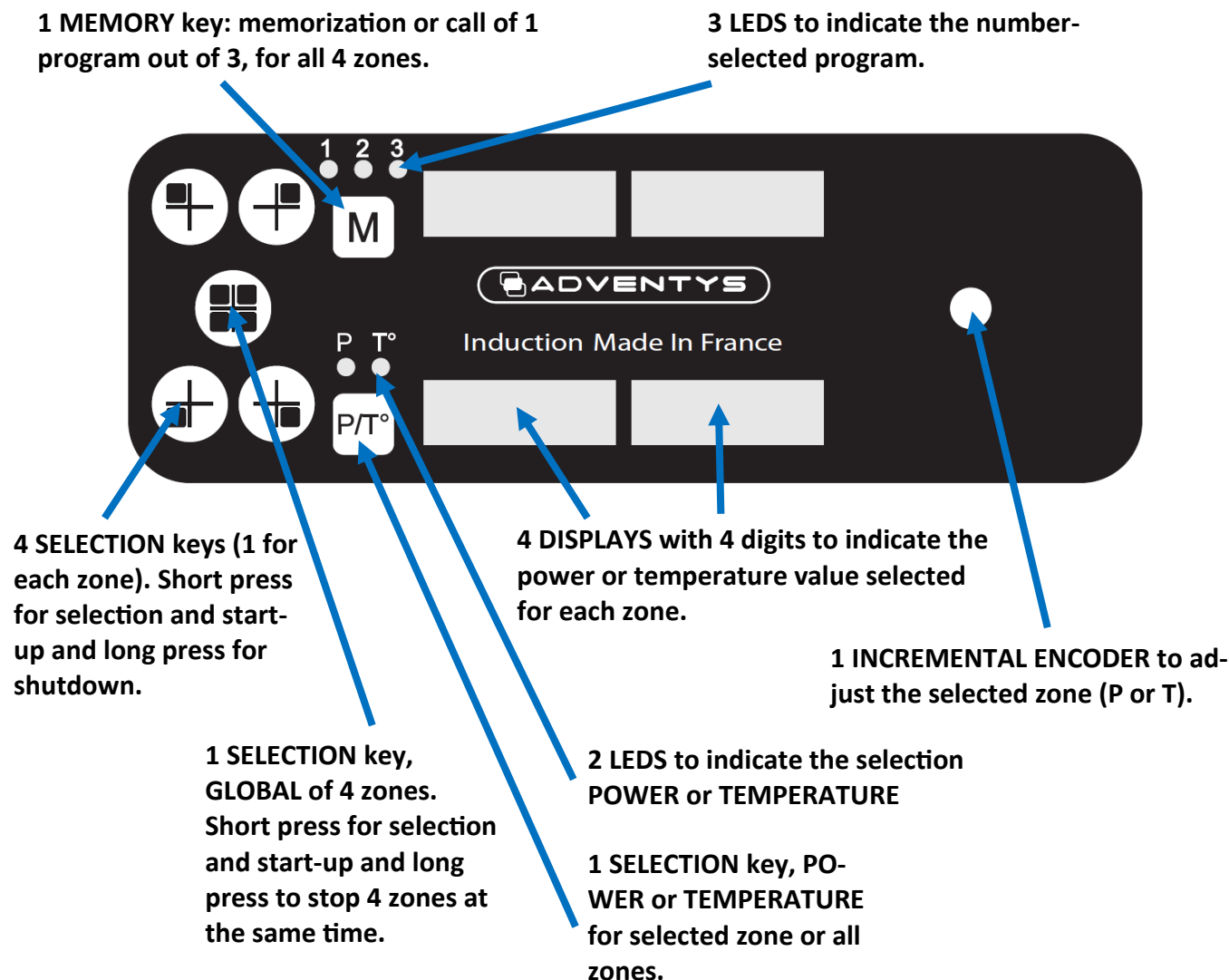
**Double panel to control the 2 x 1/4 left zones (front and back)**



**Double panel to control the 2 x 1/4 right zones (front and back)**



# How your device works



## To select a zone:

Short press on the SELECTION key on selected zone(s). A light point at the bottom right of the corresponding display(s) on the zone(s) lights for 5s. This corresponds to the time during which it is possible to turn the incremental encoder to adjust the zone(s) in power or temperature (depending on the selection P / T). After 5s, the zone(s) will automatically deselect itself, the light points will go out to indicate it and the action on the incremental encoder will no longer be taken into account.

## To memorize a configuration:

Set the 4 zones in the desired configuration then press the **M** button for 3 seconds. The 3 leds will flash, use the incremental encoder to select one of the 3 memories (1, 2 or 3). After 3 seconds without any action the led lights up in a fixed way and your configuration is saved.

## To call a stored configuration:

Just press the **M** key and then select the configuration (1,2 or 3) you want.

## To turn off a zone:

Just press the button corresponding to the zone for 3 seconds. This also works with the GLOBAL selection key of the 4 zones.



# How your device works

1-



## Getting started and setting an area:

Press the SELECTION key of the desired zone then use the incremental encoder to set the desired power or temperature.

*You have a delay of 5 seconds after selecting the zone to start turning the encoder.*

2-



## Start-up and adjustment of several zones simultaneously:

Press the SELECTION keys of the desired zones and then use the incremental encoder to adjust the desired power or temperature.

*You have a delay of 3 seconds after selecting zones to begin turning the encoder.*

3-



## Select and adjust the 4 zones simultaneously:

Press the GLOBAL selection key of the 4 zones and then use the incremental encoder to set the desired power or temperature which will be identical for the 4 zones.

## How your device works

4-



### Switch to temperature setting:

Press the SELECTION key for the zone you want to adjust, then press the [P / T] key and then use the encoder to select the desired temperature. By default the setting of a zone is made in power.

*The P or T ° led indicates the current setting mode: P for power and T for temperature.*

5-



### Save a configuration in memory:

Set each zone in a configuration you wish to memorize. Press the [M] key for 3 seconds until the 3 LEDs flash. Then select with the encoder the desired memory program (1 or 2 or 3). Then, without any action on your part for 3 seconds the new configuration will be memorized.

6-



### Call a stored configuration:

Press the memory button [M] briefly and select with the incremental encoder one of the 3 stored programs (1 or 2 or 3). Then, without any action on your part for 3 seconds, the settings of the stored program will be sent.



# How your device works

7-



## Switch off a cooking zone:

Press the SELECTION key for 3 seconds for the zone you want to turn off.

8-



## Switch off the 4 zones simultaneously:

Press for 3 seconds the GLOBAL selection key of the 4 zones.



To use your appliance at maximum power on 4 zones simultaneously, the diameter of the bottom of your pan should be at least 35 cm.

# How your device works

## Specific message display

The device is perfectly secure. It constantly monitors temperature values and several other electrical parameters to guarantee the user the highest level of performance and safety at all times.

If during use an incorrect operating status is detected, there may be forced shutdown of the device with the indication on the power level display, a flashing error code "Fx" or "hx".

The different codes managed by the device are listed in the table below.

ERROR DESIGNATION	CODE ON DISPLAY
T ° vitro sensor missing or short-circuited	F1
Electronic T ° sensor missing or short-circuited	F2
Three-phase mains voltage out of tolerance	F3
Low voltage supply voltage out of tolerance	F4
Room temperature sensor (internal to the product) missing or short-circuited	F5
Error on control electronics of power transistors	F6
Problem connecting fans (lack of fan or reverse polarity)	F8
Overheating vitro	H1 or H3
Overheating of electronic power circuits	H2
Problem on temperature sensor under the vitro	H5
Overheating of the ambient temperature	H6

The flashing error code is displayed as long as the user has not stopped the unit himself and has not restarted a new start, by using the SELECTION / ON key of the relevant fireplace.

If an error code remains permanently displayed despite several successive acknowledgment attempts, contact the service department.

If error code F8 is displayed when the generator block is turned on, it indicates a problem with the fans.

Either there is no connection (absence) of 1 or more fans, or there is reverse polarity, or there is overconsumption. You should contact the after-sales service and report error F8.

Pending the verdict of the manufacturer, the user has the opportunity to inhibit the error F8 and use the product in a degraded mode, until the complete correction of the problem.

# Pot types

Your induction cooking appliance is able to recognise most containers.

**Container test:** place your container on the burner and place a power level: if **the indicator remains steady**, your container is **compatible**; if it **flashes**, your container is **not recognised and cannot be used**.

You may also use a magnet: if it "catches" onto the bottom of the container, it is compatible with induction technology.

**The following containers are induction-compatible:**

- **Enamel steel containers** with or without non-stick coating.
- **Cast iron containers** with or without enamel base. An enamel base presents your appliance's glass top from being scratched.

- **Stainless steel containers** suitable for induction. Most stainless steel containers are suitable if they pass the container test.

- **Special base aluminium containers.**

- **NOTE**

Containers made of glass, ceramic or earthenware, aluminium (without special base) and copper and certain non-magnetic stainless steel containers are incompatible with induction cooking.

The selected power level indicator will flash to indicate it to you.



Plastic containers must not be placed on hot surfaces.

# How to preserve and maintain your appliance?

**Prevent containers from rubbing** the top of the appliance.

**Do not leave empty containers** on the burner.

**Do not heat up closed tins of food** as they may explode.

**Do not pre-heat food on a maximum power level** when using a container with a non-stick internal coating (such as Teflon) with no or very little oil or fat.

**All of these faults which do not stop the appliance from operating or prevent it from being used are not covered by the warranty.**

**It is not allowed to clean the device by splaying pressurized water. For example, water jet can't be used.**



Metal objects such as cutlery, cooking utensils and so on must not be placed on the cooking zones as they may heat up.

**Caution**, the units must be disconnected from their power supply during cleaning or maintenance and when replacing parts when necessary.

# How to preserve and maintain your appliance?

***Your device is easy to clean, here are a few tips***

<b><i>Type of soiling</i></b>	<b><i>How to proceed?</i></b>	<b><i>Use</i></b>
Light	Soak the area to be cleaned well with warm water, then wipe dry.	Sanitary sponges
Accumulation of annealed dirt	Soak the area to be cleaned well using a special squeegee, roughing glass, finish with the scraping side of a sanitary sponge, then wipe.	Sanitary sponges scraper special glass
Aureoles and traces of limestone	Apply warm white spirit vinegar to the dirt, leave to act, wipe with a soft cloth. Use a commercial product.	Special glass ceramic paste
Inlays from sugar, aluminum or melted plastic spills	Apply a special glass-ceramic product to the surface, preferably with silicone (protective effect).	Special product glass-ceramic glass

## **Regular cleaning of air filters**

The air filters located on the front of the furniture should be cleaned regularly with soapy water, depending on the level of air pollution inside the kitchen. The cleaning period can range from every 2 weeks to every 2 months.

Once the filters have been cleaned, they must be put back in place completely dry before any new use. The air filters protect all components inside the cabinet from dust and grease. They are essential for filtering the fresh air needed to cool all the components and electronic boards that operate the cabinet.

There are 10 square air filters that are positioned and accessible on a front plate inside the cabinet. These filters filter the fresh air for the 4 electronic generators.

There are 2 air filters of rectangular shape which are present and accessible on the high front part, just above the control panels. These filter the fresh air for the 16 inductors.

# How to preserve and maintain your appliance?



It is necessary to remove the front plate in order to access the first 10 air filters.

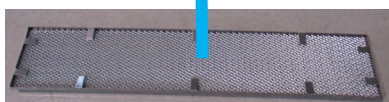
When all 4 filters are accessible, they must be removed by successively unscrewing their respective fixing knobs.

The filters can then be cleaned and reassembled once dry.

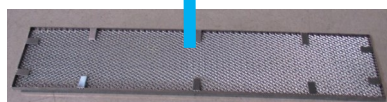


Then, the 2 air filters that filter the air to cool the inductors (upper part of the cabinet) must be manually removed.

It is then possible to clean them before repositioning them once dry.



Filter 1



Filter 2

**Induc-NoLimit**  
by ADVENTYS



# Small breakdowns and remedies

You have a doubt about the proper functioning of your device ..... this does not necessarily mean that there is a failure. In any case, check the following points:

YOU NOTICE THAT ...	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO?
A luminous display appears when the unit is switched on.	Normal functioning	NOTHING: It is normal.
During commissioning, your system switches off.	The connection of your device is faulty.	Check your connection or the conformity of the connection.
Ventilation continues a few minutes after your unit is turned off.	Cooling of the electronics.	It is normal.
The device does not work. The indicator lights on the keypad remain off.	The unit is not powered. The power supply or connection is defective.	Inspect fuses and circuit breaker of your electrical installation.
An "F-" indication is present on the product display.	There is a permanently activated key on the control keypad	If the defect does not disappear, do call the After-Sales Service.
The unit does not work, an error message "Fx" or "Hx" is shown on the display and the power is stopped.	The electronic circuits work badly.	Unplug and then plug the product back in if the problem persists. Call the After-Sales Service Department.
The unit emits an odor during the first few firings.	New device.	Operate the unit for 1/2 hour without load.

**In the event of breakage, cracking or cracks, even slight ones, in the glass-ceramic glass, Unplug the unit immediately and contact Customer Service.**

## Regular cleaning of air filters

The air filters located on the front of the furniture should be cleaned regularly with soapy water, depending on the level of air pollution inside the kitchen. The cleaning period can range from every 2 weeks to every 2 months.

Once the filters have been cleaned, they must be put back in place completely dry before any new use. The air filters protect all components inside the cabinet from dust and grease. They are essential for filtering the fresh air needed to cool all the components and electronic boards that operate the cabinet.

There are 10 square air filters that are positioned and accessible on a front plate inside the cabinet. These filters filter the fresh air for the 4 electronic generators.

There are 2 air filters of rectangular shape which are present and accessible on the high front part, just above the control panels. These filter the fresh air for the 16 inductors.



# Warranty

To benefit from your hob's warranty, do not forget to keep a receipt of your date of purchase. Modifications or interventions such as drilling, welding, crimping, clinching and so on are not authorised and will void the manufacturer's warranty.

Any interventions due to installation or use which does not comply with the requirements in this manual will be rejected under the manufacturer's warranty, which will then be voided.

The manufacturer's warranty is depending on the product and its mechanical and electrical characteristics not being modified.

Appearance faults caused by the use of abrasive products or containers rubbing on the vitroceramic top which do not stop the appliance from operating or prevent it from being used are not covered by the warranty.

All repairs must be carried out by a qualified technician.

Only distributors of our brand:

- **KNOW YOUR APPLIANCE AND ITS OPERATION PERFECTLY.**
- **APPLY OUR ADJUSTMENT, SERVICING AND REPAIR METHODS IN FULL.**
- **USE ORIGINAL PARTS EXCLUSIVELY.**

If you have a complaint or want to order spare parts from your distributor, provide them with the full reference of your appliance (type of appliance and serial number). These details appear on the information plate attached under the appliance's metal unit.

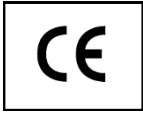
The descriptions and characteristics provided in this "booklet" are given for information purposes only and are non-binding. In fact, as we set great store on the quality of our products, we reserve the right to make any modifications or improvements necessary without notice.

Original parts: during a servicing operation, ask your vendor for only certified original parts to be used.

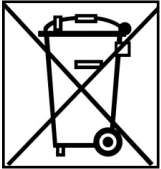
Adventys address:

**ADVENTYS SAS**  
**Route de Pagny**  
**21250 SEURRE**  
**FRANCE**

# Meaning of te logo used



Materializes the conformity of a product to the European Community requirements incumbent on the manufacturer of the product.



The product cannot be thrown in a traditional dustbin. It must be sent to a specific collection point or collected by an organization that will ensure their subsequent treatment. Case of waste electrical and electronic equipment (WEEE).



Read the operator's manual before starting to install and use the product.



General danger signs to warn of risks of any kind, permanent or temporary.



Identifies the connection point for the additional equipotential bonding. Equipotential bonding must be made between all devices with this connection point and earth.



Warns of the presence of dangerous electrical voltage. Caution danger.



Warning of the presence of non-ionizing electromagnetic radiation.