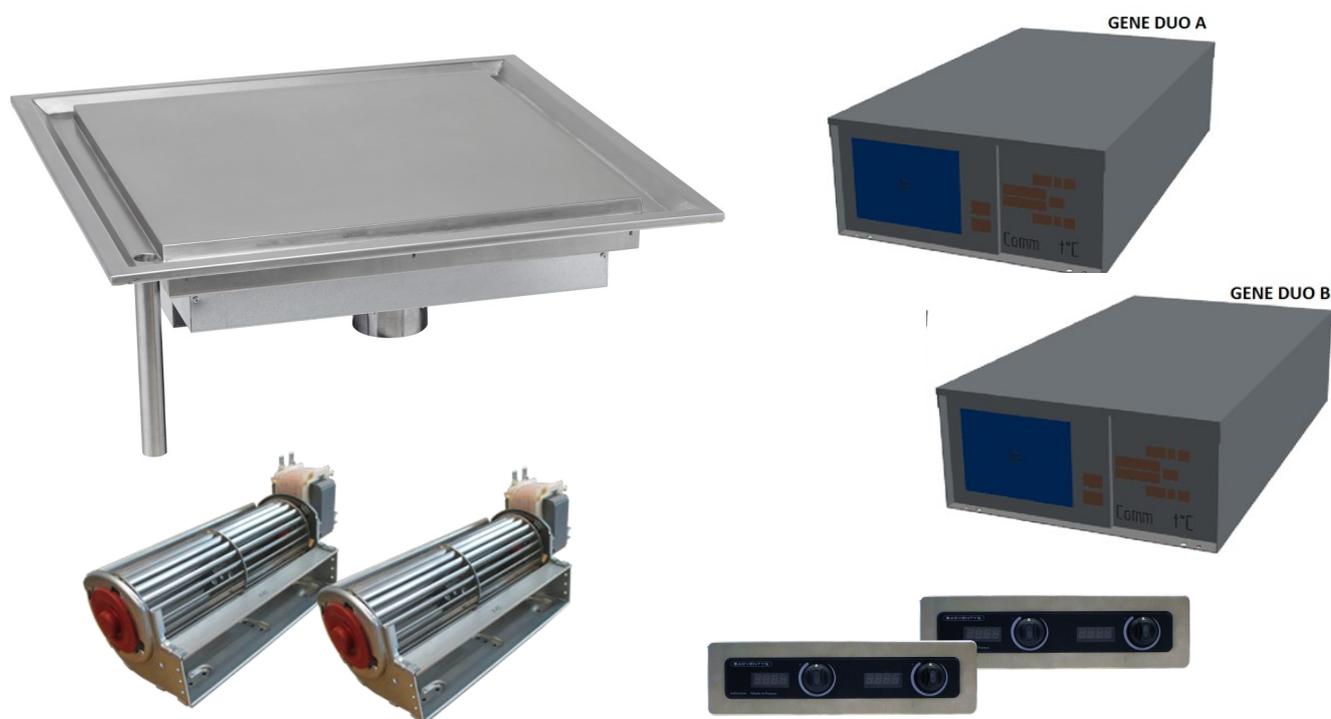


# Plancha à induction professionnel P4IM 16000

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



*Chère cliente, cher client,*

*Nous vous félicitons pour l'achat de ce produit de la gamme **ADVENTYS** .  
Il a été fabriqué selon les connaissances les plus récentes et avec des éléments  
électriques et électroniques modernes et sûrs.*

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

*Nous vous remercions de votre confiance.*

# Sommaire

Informations techniques	2
Déclaration de conformité et déchets et précautions d'installation	2
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction	3
Intégration mécanique dessus plancha	4
Intégration mécanique bandeau de commandes	5
Raccordements électriques	6
Aéroulque	10
Générateur duo compact	11
Fonctionnement appareil	12
Affichage de messages spécifiques	12
Comment préserver et entretenir votre appareil	13
Petites pannes et remèdes	14
Garantie	15

## Informations techniques

<b>Modèle:</b>	<b>P4IM 16000</b>
<b>Nom:</b>	Plancha quatre triphasée encastrable 4 zones
<b>Matériaux:</b>	INOX
<b>Puissance:</b>	4 x 4000 W
<b>Réseau électrique:</b>	400V triphasé. (Fonctionne entre 320 et 450V / 40 et 70 Hz).
<b>Courant :</b>	24A par phase
<b>Commande :</b>	Commandes indépendantes pour chacune des quatre zones par manette 360° et affichage de la température en C° sur afficheur 4 digits.
<b>Dimensions Produit</b>	800 x 800 mm.
<b>Inducteur :</b>	300 x 270 mm (x4)
<b>Poids maxi sur le produit:</b>	90 kg

## Déclaration de conformité et déchets et précaution d'installation



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!**

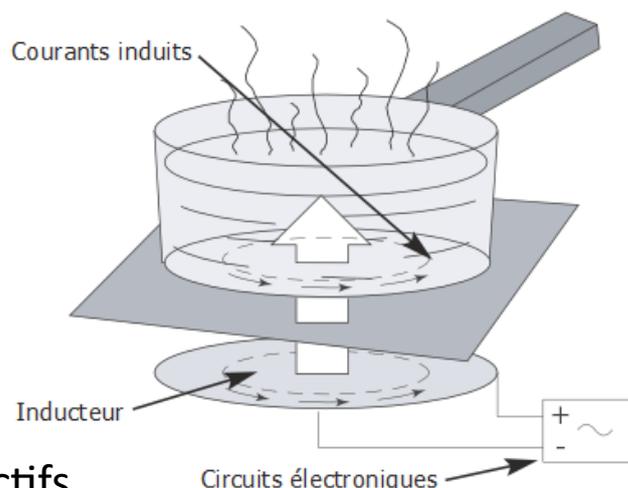
Pour la destruction de l'appareil, respectez les arrêtés locaux et la réglementation applicable dans votre pays ou zone géographique.

# Utiliser votre appareil en toute sécurité

## Principe de l'induction

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

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



## A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs

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

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

**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.**



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.

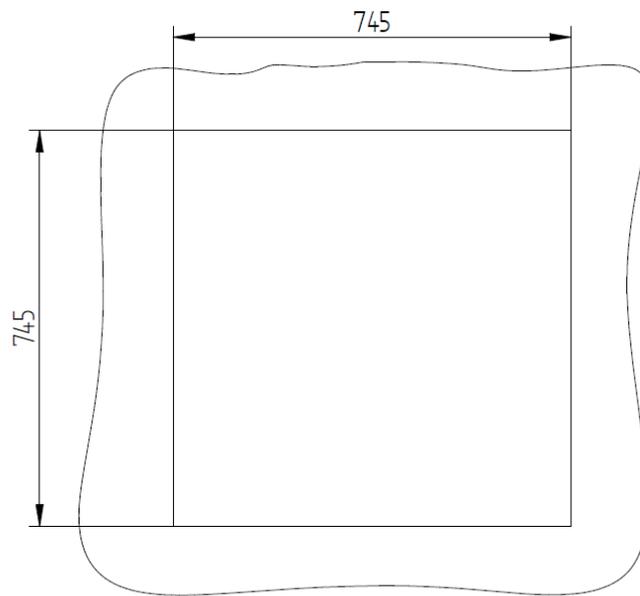
**N'utiliser que des récipients du type et de la taille recommandés.**

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.**

# Intégration mécanique dessus plancha

Il est nécessaire de réaliser une découpe de 745 x 745 mm minimum.



## Réalisation du joint d'étanchéité après insertion de la plancha

*(!) Attention : il est très important de respecter cette étape de procédure de manière à assurer une parfaite étanchéité entre le plan de travail et la plancha.*



Le cadre de la plancha par construction est en surélévation de 3 à 5mm.

Vous devez réaliser un joint d'environ 0,5cm d'épaisseur et remplir à l'intérieur du cadre inox.

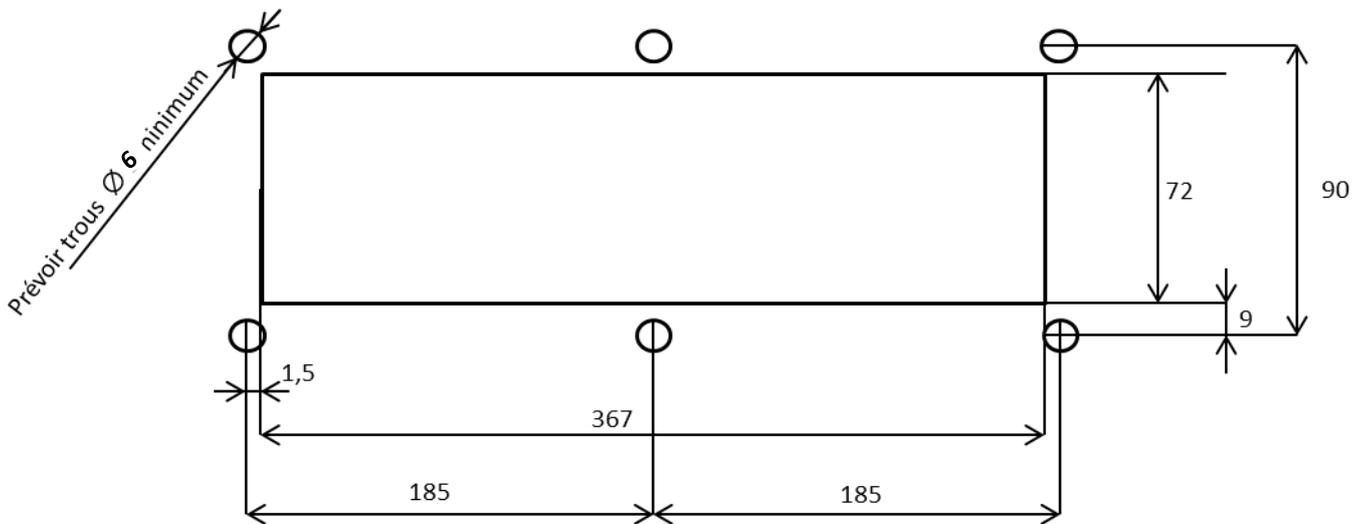
Utilisez la cartouche de silicone SOUDAL Silirub HT°-A. fournie avec votre produit, la totalité du produit doit être appliquée.

1. Bien tout emplir l'espace entre le cadre de la plancha et le plan de travail.
2. Réaliser un joint étanche sur le plan de travail pour éviter les infiltration.
3. Laisser sécher le joint pendant 24H sans chauffe de la plancha.
4. Faire chauffer progressivement la plancha par palier: 100°C, 200°C puis 250°C.

# Intégration mécanique bandeaux de commandes

1) Il est nécessaire de réaliser une découpe de 367 x 72 mm minimum et de réaliser 6 trous de diamètre 6 mm minimum dans votre plan de travail.

Pour cela suivez les dimensions ci-dessous :

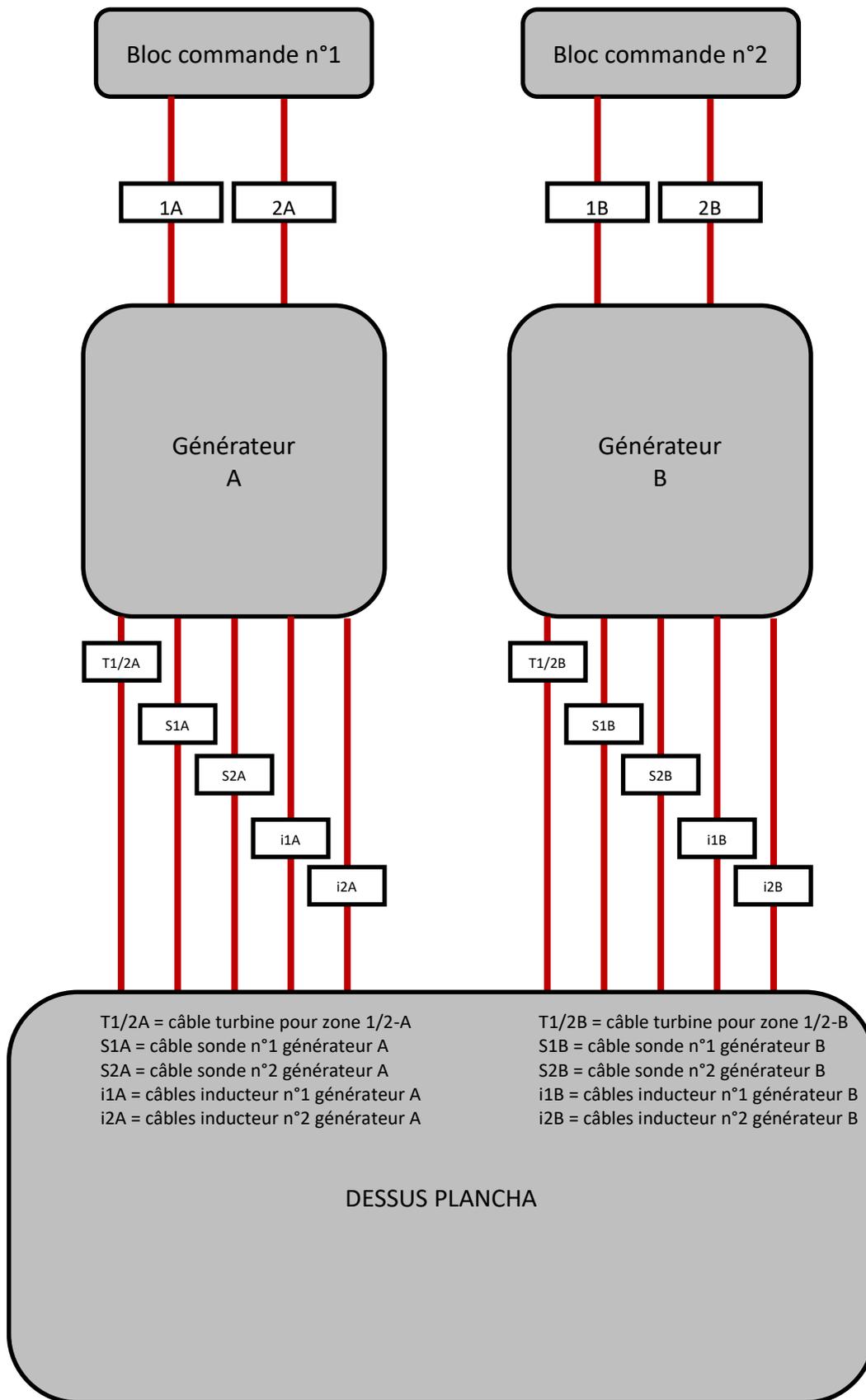


2) Réaliser un joint d'étanchéité en créant un cordon de colle sous votre bandeau de commande (cartouche de Novasil disponible en accessoire).

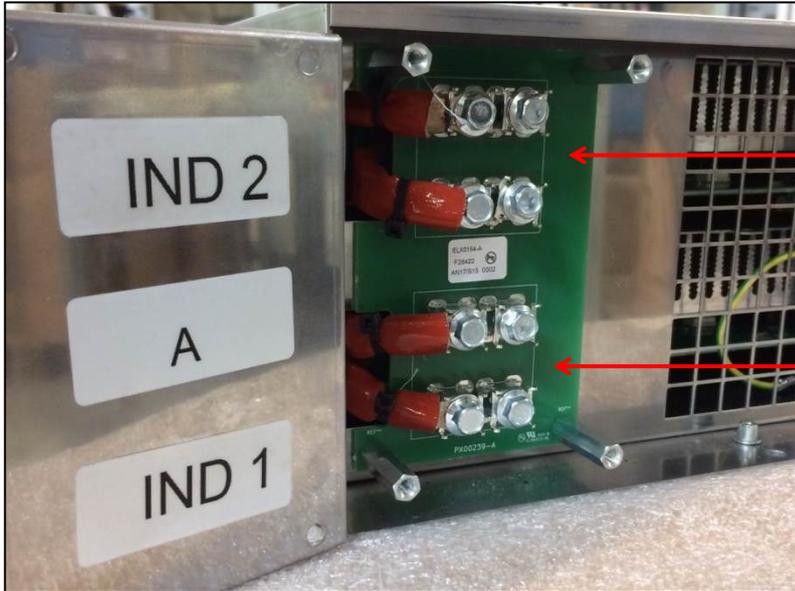
3) Insérer votre bandeau de commande dans la découpe.

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

# Raccordement électrique

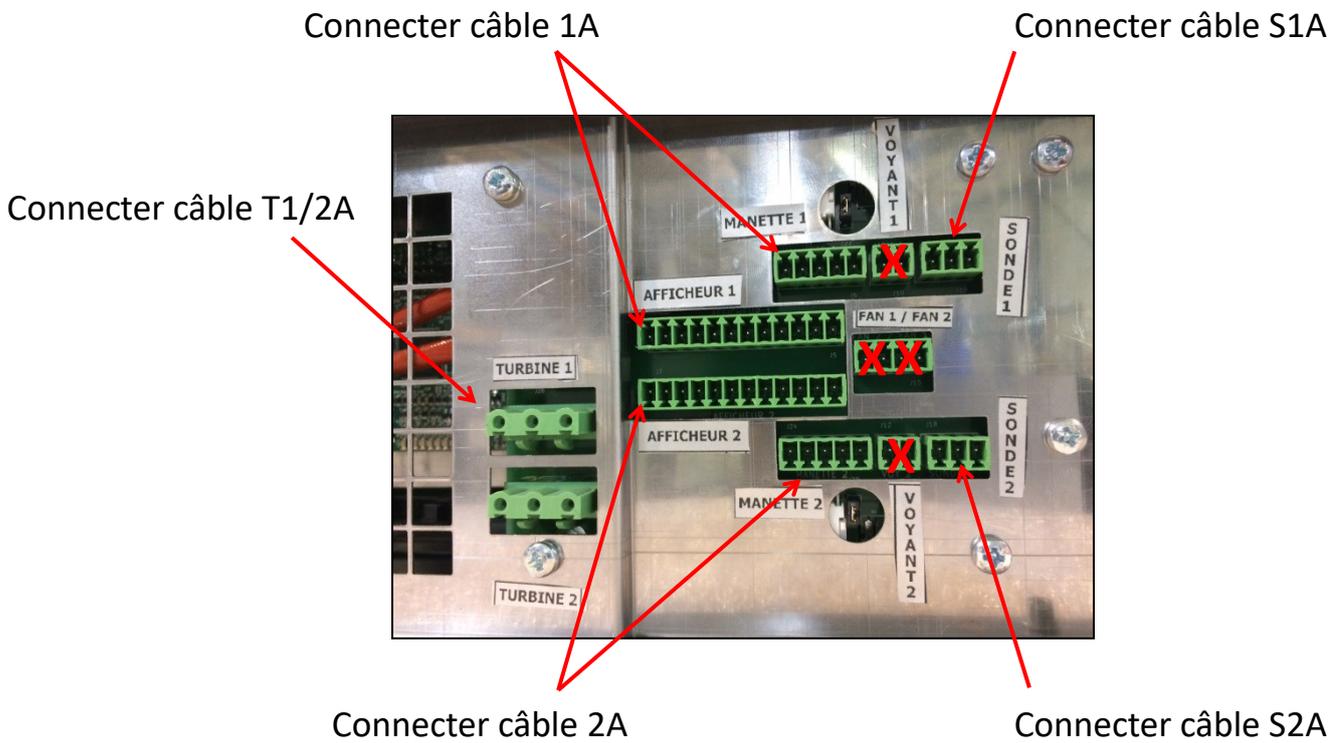


# Raccordement électrique (générateur A)



Connecter câbles i2A

Connecter câbles i1A



Connecter câble 1A

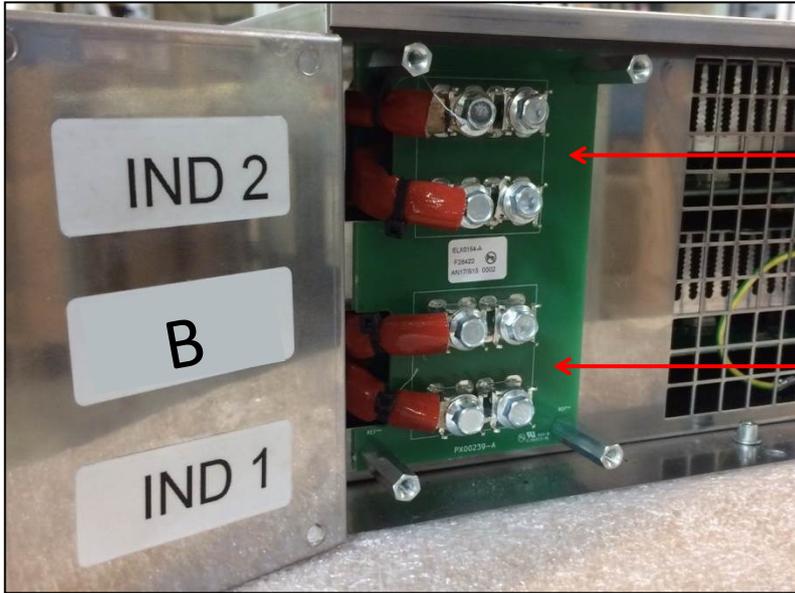
Connecter câble S1A

Connecter câble T1/2A

Connecter câble 2A

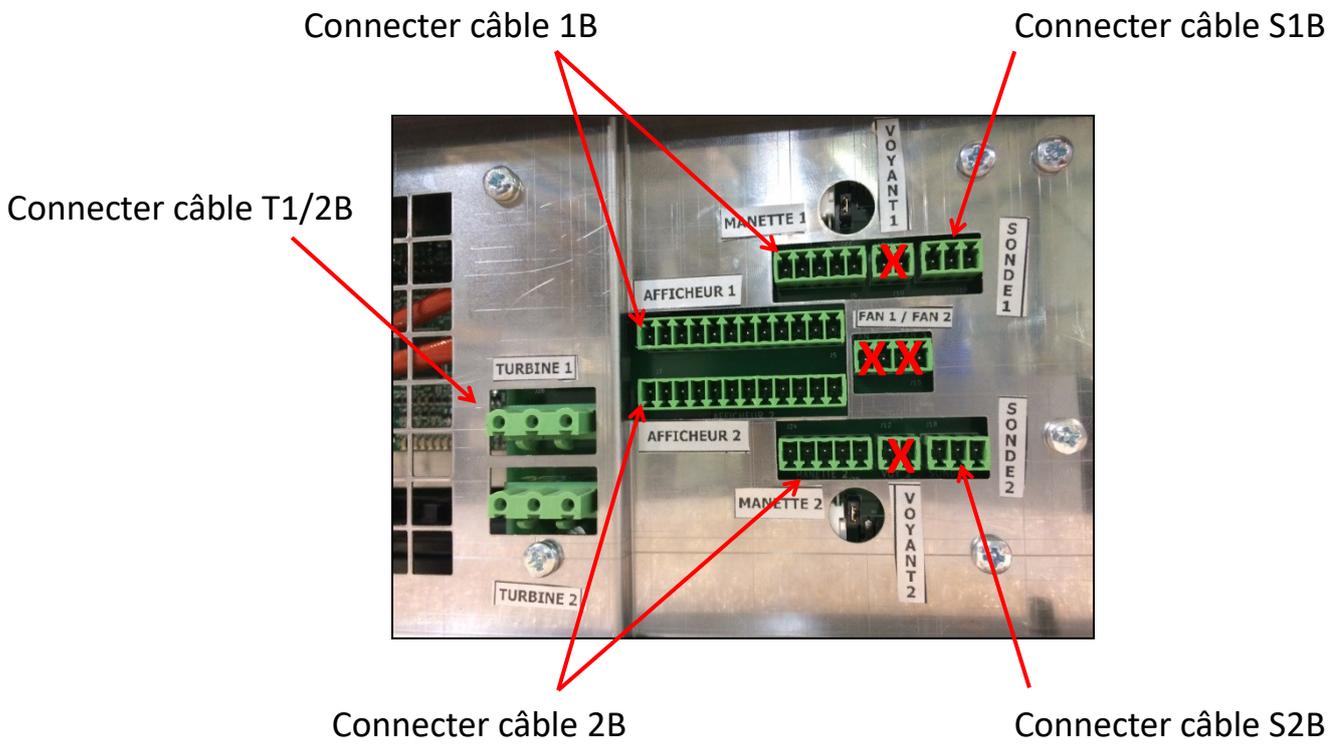
Connecter câble S2A

# Raccordement électrique (générateur B)



Connecter câbles i2B

Connecter câbles i1B



Connecter câble 1B

Connecter câble S1B

Connecter câble T1/2B

Connecter câble 2B

Connecter câble S2B

# Raccordement électrique des 2 générateurs

La puissance électrique totale maximale du produit complet est 16KW.

Il est nécessaire de raccorder chaque générateurs DUO à une ligne d'alimentation secteur triphasé 400V. Il est souhaitable d'utiliser 2 lignes distinctes. Chacune des 2 lignes d'alimentation sera protégée par un disjoncteur individuel (avec différentiel de 30mA).

Nous préconisons 2 cordons secteur H07RN-F-5G-2,5 avec une section des conducteurs de 2,5MM<sup>2</sup>. La puissance électrique maximale de chaque générateur est de 8KW. Les courants électriques maximum consommés par chaque générateur sur chacune des 3 phases L1/L2/L3 est 12A. Il est possible d'utiliser pour chacune des 2 lignes d'alimentation, un disjoncteur calibré à 16Aeff.

**(!) Nous préconisons pour chaque générateur, l'emploi d'un cordon secteur H07RN-F-5G-2,5 (sections des conducteurs de 2,5mm<sup>2</sup>)  
Il est indispensable que la ligne d'alimentation utilisée soit protégée par un disjoncteur différentiel de 30mA.**

Le raccordement de l'alimentation secteur se fait à l'arrière du générateur. Il faut enlever le capot de protection du bornier secteur (2 vis à dévisser) pour accéder aux vis du bornier.

Vue arrière du générateur



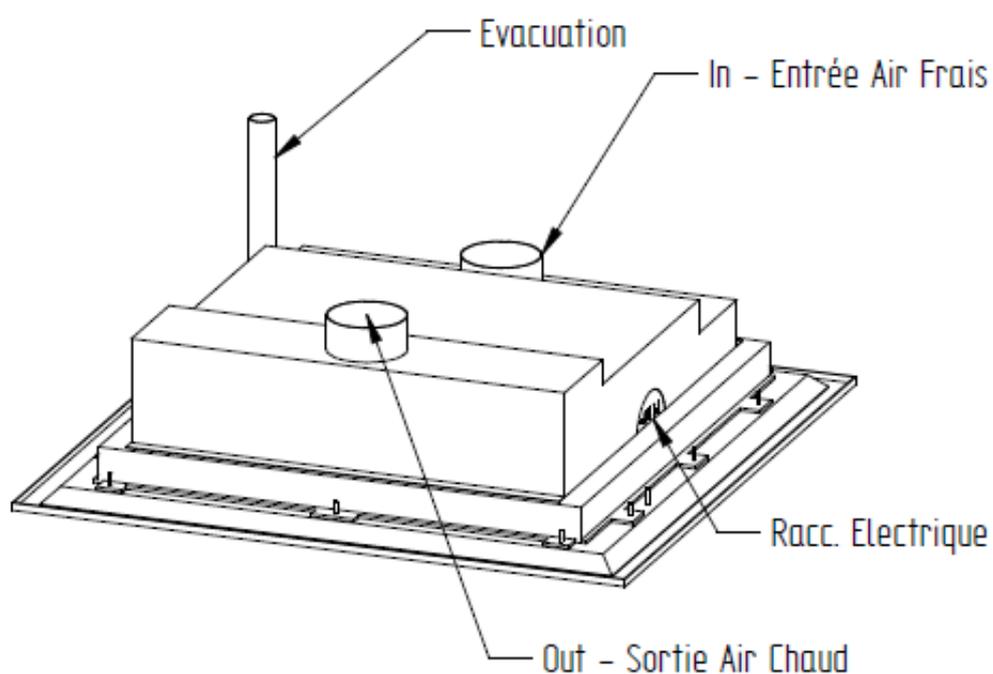
Lorsque les 5 conducteurs équipés d'embouts de câblage sont raccordés au bornier et que les 5 vis de serrage du bornier sont correctement serrées, il faut remettre en place le capot de protection avec ses 2 vis de fixation.

**Pour le cas où les blocs générateur devraient être déconnectés du réseau électrique, il est nécessaire de prévoir des organes de déconnexion du secteur accessible par l'utilisateur, à proximité du produit. Si l'organe de déconnexion est actionné manuellement, il doit garantir une déconnexion totale du générateur, vis-à-vis des 3 conducteurs de phases + le conducteur de neutre du réseau électrique.**

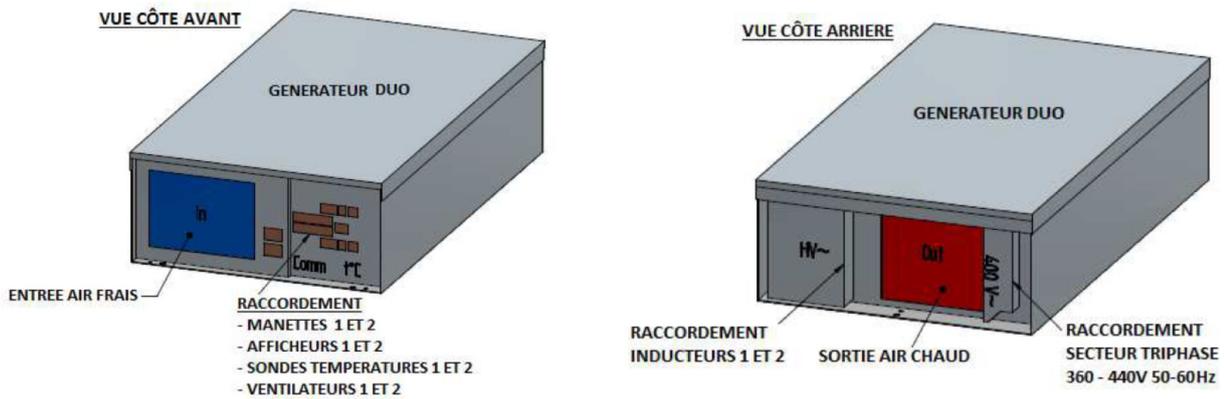
# Aéraulique

Il est nécessaire de raccorder un tuyau souple de diamètre 100mm sur l'entonnoir d'entrée d'air frais du bloc de cuisson. Le débit d'air frais nécessaire est de l'ordre de 300m<sup>3</sup>/h. Il est nécessaire de positionner l'extrémité du tuyau d'air frais derrière un filtre à air à un endroit approprié dans le meuble pour pouvoir faire bénéficier au bloc de cuisson l'air ambiante la plus fraîche.

Raccordez un tuyau souple de diamètre 100mm sur l'entonnoir de sortie d'air chaud du bloc de cuisson de manière à pouvoir conduire l'extraction de l'air chaud recrachée par le bloc de cuisson, à l'extérieur du meuble. Il faut éviter le recyclage air chaud et air frais.



# Générateur DUO COMPACT



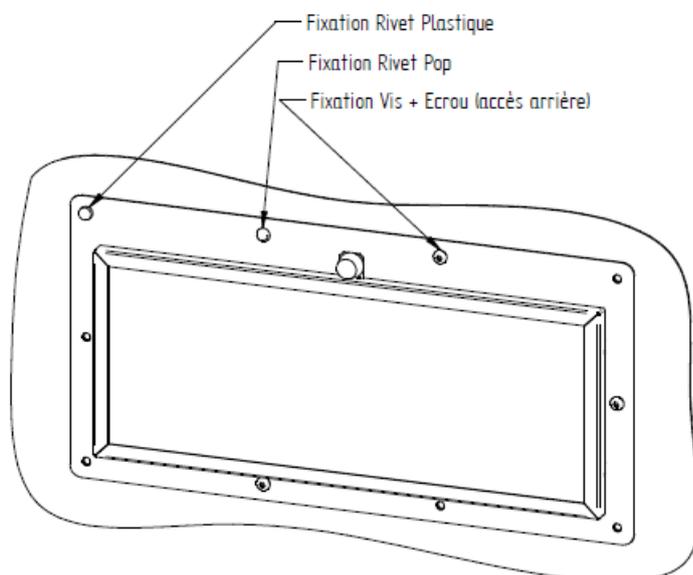
Chacun des 2 générateurs DUO utilisés est déporté du bloc de cuisson de la plancha. Les générateurs DUO doivent être positionnés si possible dans un local technique dédié qui sera propre et à l'abris de toutes les projections et toutes les infiltrations des graisses et des liquides....

Chaque générateur doit être alimenté en air frais à travers un filtre à air approprié de dimension souhaitée 120MM x 300MM. Chaque filtre à air doit être positionné sur la face avant du local technique de manière à être en face de chaque générateur DUO pour amener l'air frais du mieux que possible. Le débit d'air frais nécessaire pour le refroidissement de chaque générateur est de l'ordre de 160m<sup>3</sup>/h.

Il est également nécessaire de positionner les 2 turbines tangentielles livrées avec le produit, à l'arrière des 2 générateurs de manière à pouvoir forcer et optimiser l'extraction de l'air chaud qui sort à l'arrière des générateurs, à l'extérieur du local technique et du meuble.

ADVENTYS peut proposer des filtres à air en option qui pourront être montés sur la façade avant du local technique.

Fixations au choix:



Dimensions du support filtre avec filtre= 305x125mm

# Comment fonctionne votre appareil

## Réglage de la température entre 60°C et 250°C

### Affichage de message spécifiques

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

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

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
Non-conformité SOFTWARE sur carte électronique de CONTROL	F7
Problème connexion ventilateurs (absence ventilateur ou inversion polarité)	F8
Surchauffe Vitro	H1 ou H3
Surchauffe des circuits électroniques de puissance	H2 ou H4
Problème sur capteur de température sous la vitro	H5
Surchauffe de la température ambiante	H6

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.

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.

# Comment préserver et entretenir votre appareil

## **Nettoyage de la plancha:**

Le nettoyage à chaud est à réaliser après que les 4 zones de la plancha aient été coupées.

Il est conseillé d'attendre quelques minutes pour que la température de la surface soit redescendu en dessous de 200°C.

Versez de l'eau ou des glaçons sur la surface encore chaude, de manière à permettre le décollage des graisses.

Utilisez la spatule fournie pour grattez les graisses, glissez-les dans le bacs récupérateur de graisses.

Essuyez ensuite simplement avec une éponge ou papier absorbant.

# 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 :**

<b>Vous constatez que...</b>	<b>Les causes possibles</b>	<b>Que faut-il faire?</b>
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 Et du bloc de chauffe	C'est normal
L'appareil ne fonctionne pas. 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	La température de la zone de chauffe n'a encore pas atteint la température de consigne.	<i>C'est normal</i>
L'appareil dégage une odeur lors des premières cuissons	Appareil neuf	Faire fonctionner le foyer pendant ½ 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 la plancha qui n'entraîne pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

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

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

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

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

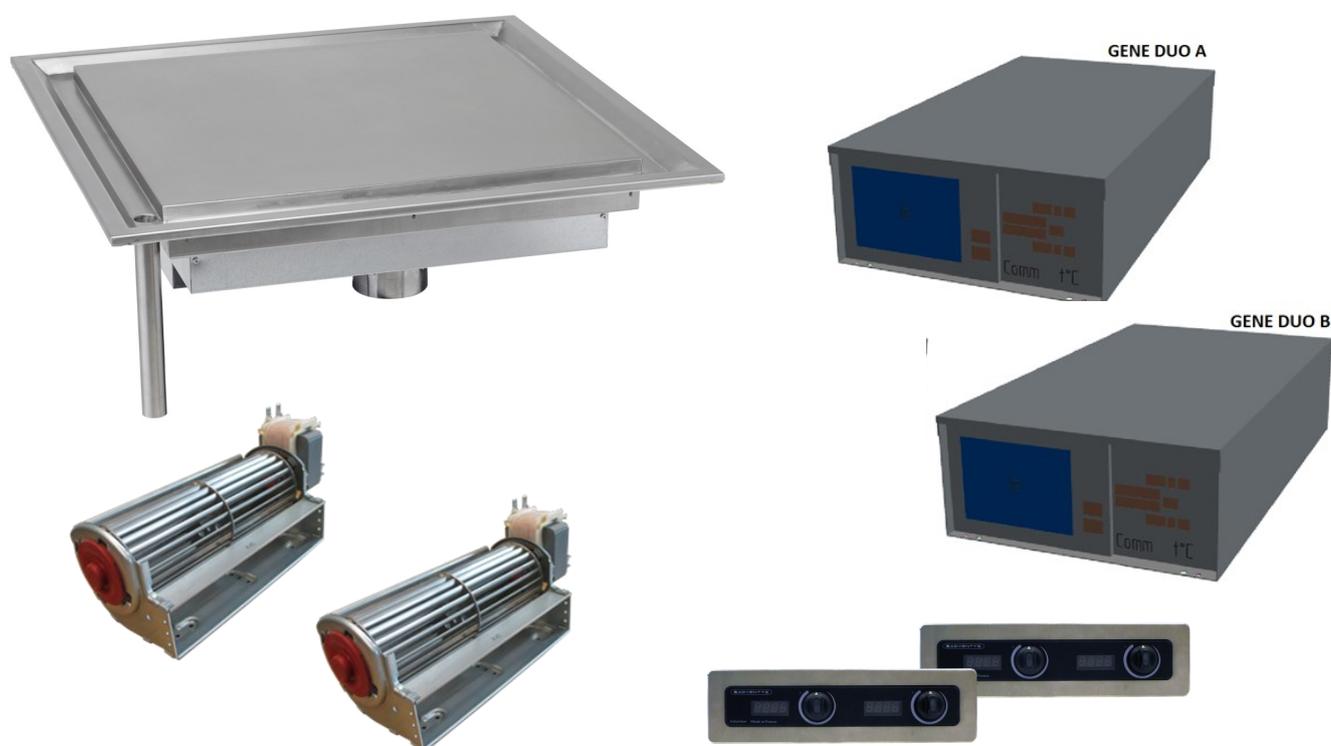


Made In France



# Professional induction Plancha P4IM 16000

## User's guide For your induction plancha



Dear Customer,

We would like to congratulate you on the purchase of your **ADVENTYS** product.

This one has been manufactured according to the very latest developments, using modern, safe electrical and electronic components.

Please take the time to read this user's guide before using this appliance.

Thank you for your confidence in our products.

# Contents

Technical informations	17
Compliance and waste treatment	17
Using safety your plancha	18
Plancha top integration	19
Controls integration	20
Electrical connexions	21
Aeraulic	25
Duo compact generator	26
How it works	27
Display of specific messages	27
How to maintain your device	28
Small problems and remedies	29
Garantie	30

## Technical specifications

<b>Model:</b>	<b>P4IM 16 000</b>
<b>Name:</b>	Three-phases drop-in plancha 4 zones
<b>Matérials:</b>	Stainless steel
<b>Power:</b>	4 x 4000 W
<b>Electricity supply:</b>	400V Three-phases (run-on between 320 and 450V / 40 and 70 Hz).
<b>Current:</b>	24A for phase
<b>Controls</b>	Independent controls for each zones, knobs controls 360° with 4 digits display for temperature setting
<b>Dimensions of appliance:</b>	794 x 794 mm.
<b>Dimensions of the inductor:</b>	300 x 270 mm (x4)
<b>Maximum weight allowed on the appliance:</b>	90 kg

## Compliance and waste statement



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

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

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



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

### **WARNING :**

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

### **PLEASE NOTE !**

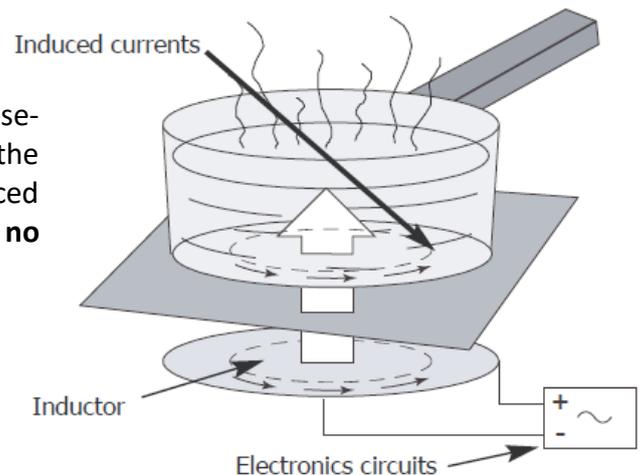
When destroying the appliance, local rules and the applicable regulations in your country or geographical zone must be adhered to.

# Using your hob safety

## The induction principle

After the appliance is switched on and a power level is selected, electronic circuits produce induced currents in the base of the pan which instantly transmits the heat produced to the foodstuffs. Cooking takes place with **practically no energy loss** with a very high energy output.

**If you have a heart pacemaker  
Or other active implant fitted :**



The functioning of the hob complies with the currently applicable norms concerning electromagnetic disturbance. Your induction cooking hob therefore fully meets the legal requirements (89/336/CEE directives). It has been designed not to cause disturbance to other electric appliances insofar as they also meet the requirements of the same regulations. Your induction hob emits magnetic fields in its immediate surroundings.

To avoid the possibility of interference between your cooking hob and a heart pacemaker, the latter must be designed to comply with the regulations that apply to it.

In this respect, we can therefore only guarantee the compliance of our own appliance. With regard to the compliance of a heart pacemaker or any eventual incompatibility, we recommend that you consult its manufacturer or your doctor.

**These devices are intended to be used for commercial applications, for example in the kitchens of restaurants, hospital canteens and in commercial enterprises such as bakeries, butchers, etc ... and not for mass production continuous feed.**



Only appropriate cookware should be placed on the hob. Do not put any other object on it, no matter what it is.

Ensure that the mains cable of any electric appliance that is plugged into a socket located in the immediate vicinity of the hob does not come into contact with the cooking zones.

**When cooking, never use aluminium foil and never place products that are wrapped in aluminium or frozen products in aluminium trays, on the hob. The aluminium will melt and will permanently damage your appliance.**

**Do not clean your hob with huge amounts of water. Use a little bit of household alcohol.**

**Do not use a steam cleaner.**

If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their After Sales Service or a person with similar qualifications to avoid risk.

This appliance is not intended for use by anyone (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or lacking experience or knowledge, unless they have been able to benefit from prior instructions as to the use of the appliance or supervision by a person who is responsible for their safety.

Supervise children to ensure that they do not play with the appliance.

Users should exercise caution if wearing items such as rings, watches or similar objects when using the appliance since these may heat up when positioned very close to the cooking surface.

Only use pans of the type and size recommended.

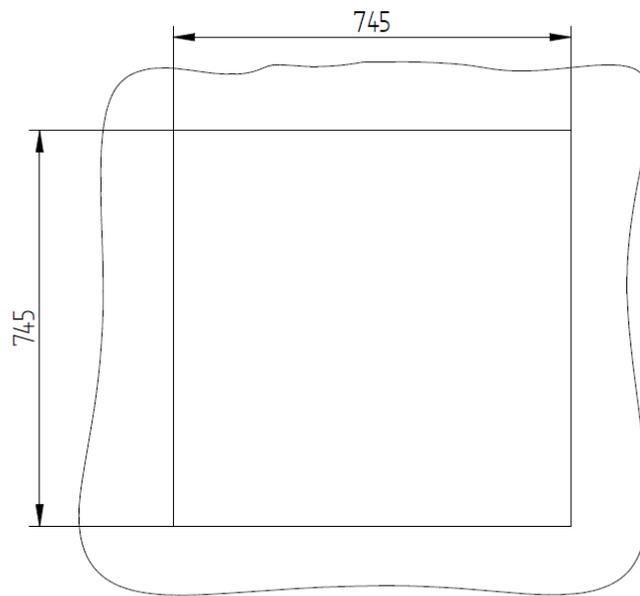
Repairs must only be carried out by a technician who has been trained or recommended by the manufacturer.

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

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

# Top plancha integration

You have to make a cut of 745 x 745 mm minimum.



## Realization of the silicone joint around the plancha

(!) Warning: it is very important to follow this procedural step in order so as to ensure a perfect seal between the worktop and the plancha.



The frame of the plancha, by construction, is raised by 3 to 5mm

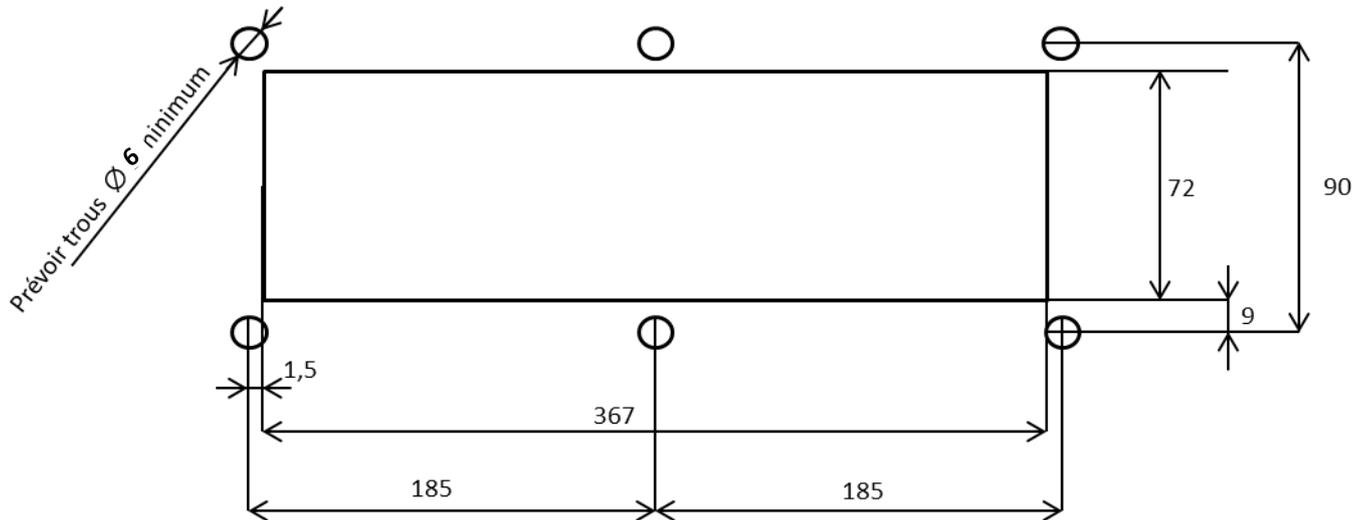
You need to make a joint about 0.5cm thick and fill inside the stainless steel frame.

Use the Soudal Silirub HT<sup>o</sup>-A silicone cartridge supplied with your product, the entire product must be applied.

1. Fill the space between the plancha frame and the worktop.
2. Create a tight joint on the work surface to prevent infiltration.
3. Leave the joint to dry for 24 hours without heating the plancha.
4. Warm up the plancha gradually in steps.

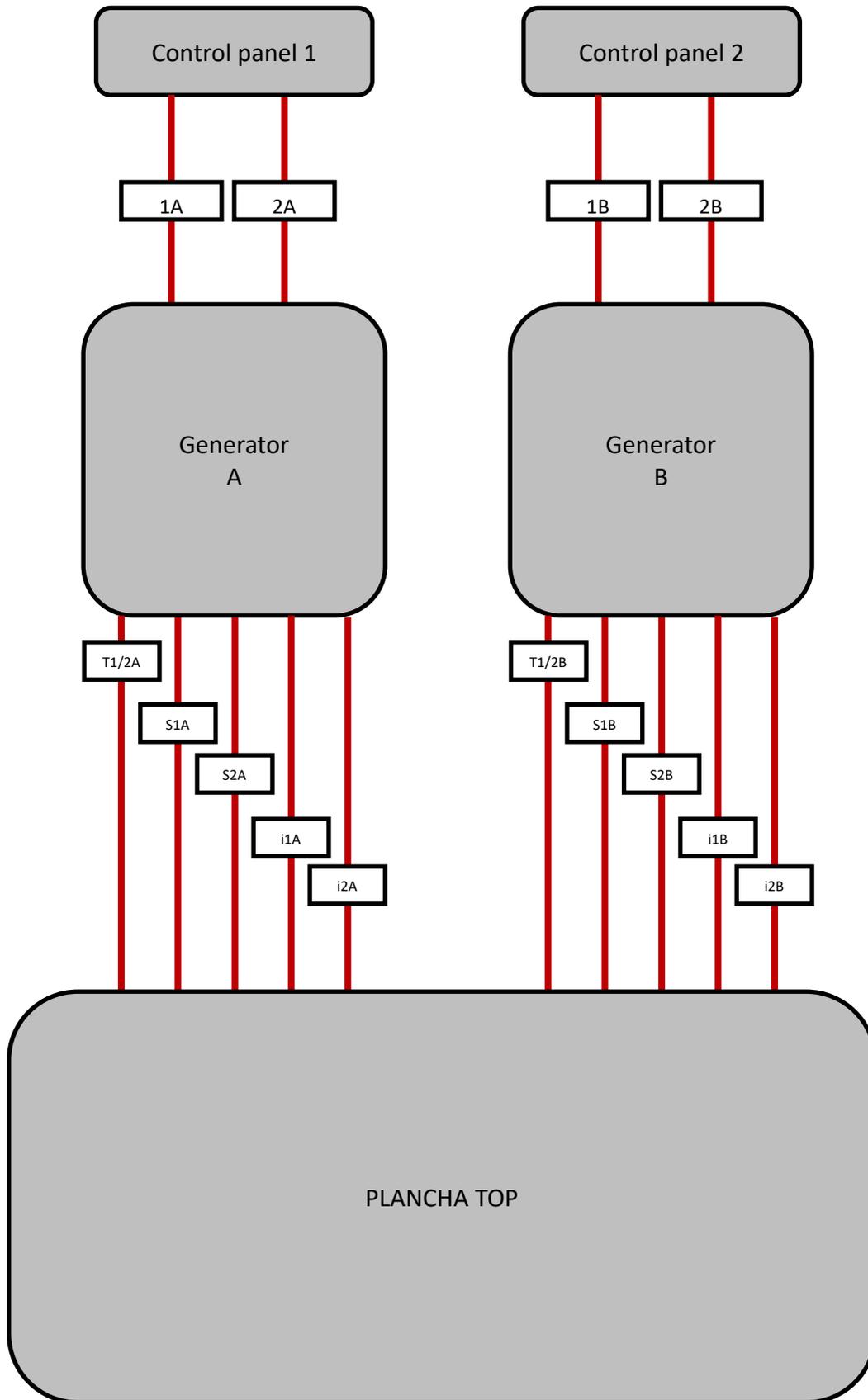
# Controls integration

1) Realize a cut out following this plan :

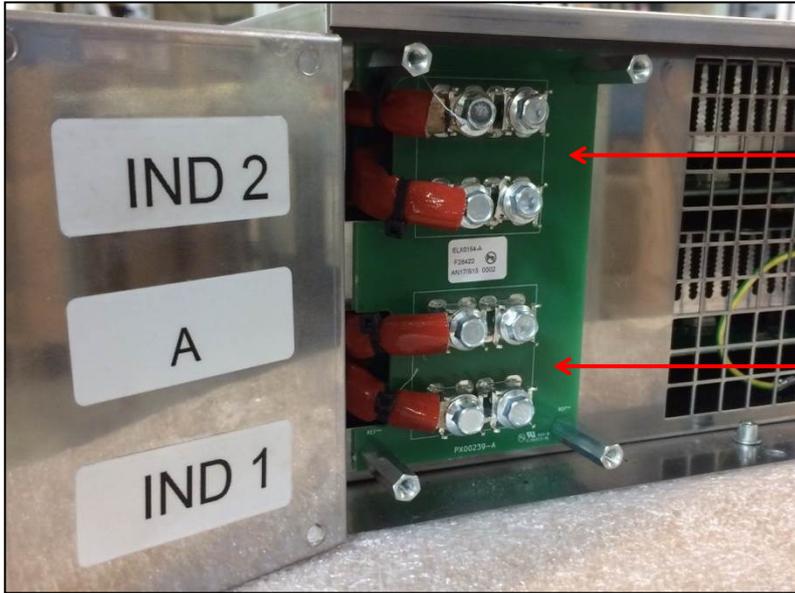


- 2) Add a silicone joint under the control panel.
- 3) Insert the control panel into the cut out.
- 4) Fix the control panel by tightening the bolts.

# Electrical connection



# Electrical connection (Generator A)



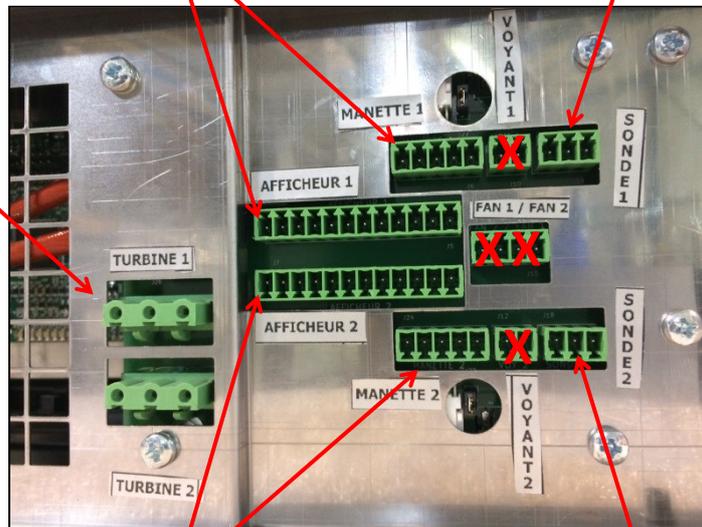
Connect the wire i2A

Connect the wire i1A

Connect the wire 1A

Connect the wire S1A

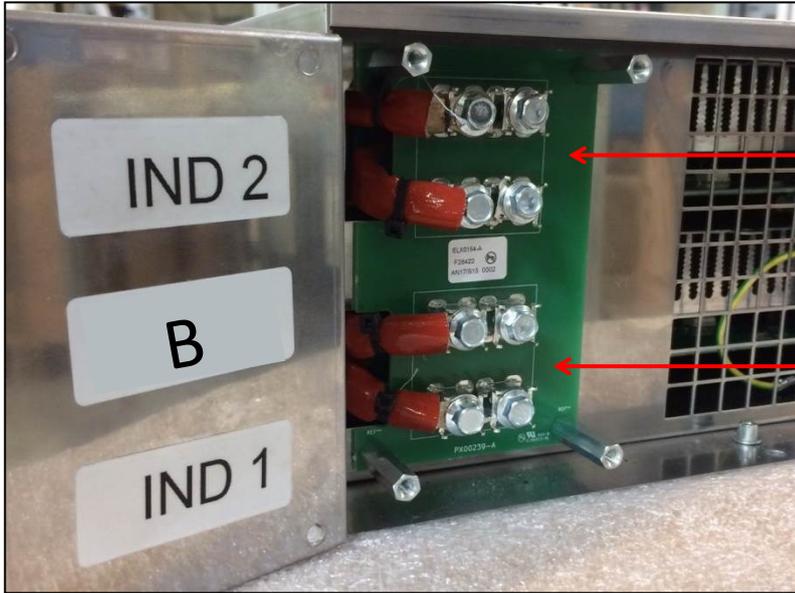
Connect the wire T1/2A



Connect the wire 2A

Connect the wire S2A

# Electrical connection (Generator B)



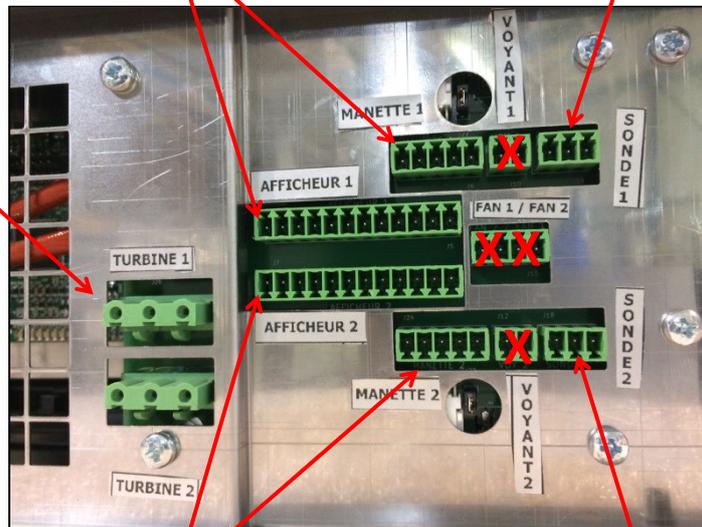
Connect the wire i2B

Connect the wire i1B

Connect the wire 1B

Connect the wire S1B

Connect the wire T1/2B



Connect the wire 2B

Connect the wire S2B

# Electrical connexions

The maximum total electric power of the complete product is 16KW.

It is necessary to connect each DUO generator to a three-phase 400V mains supply line. It is desirable to use 2 separate lines. Each of the 2 power lines will be protected by an individual circuit breaker (with 30mA differential).

We recommend 2 mains cables H07RN-F-5G-2.5 with a conductor section of 2.5MM<sup>2</sup>. The maximum electric power of each generator is 8KW. The maximum electric currents consumed by each generator on each of the 3 phases L1 / L2 / L3 is 12A. It is possible to use for each of the 2 supply lines, a circuit breaker rated at 16Aeff.

**(!) We recommend for each generator, the use of a power cord H07RN-F-5G-2.5 (conductor sections of 2.5mm<sup>2</sup>)**

**It is essential that the power supply line used is protected by a 30mA differential circuit breaker.**

The mains power connection is made at the rear of the generator. The protective cover of the mains terminal block (2 screws to be unscrewed) must be removed to gain access to the terminal block screws.

Rear view of generator



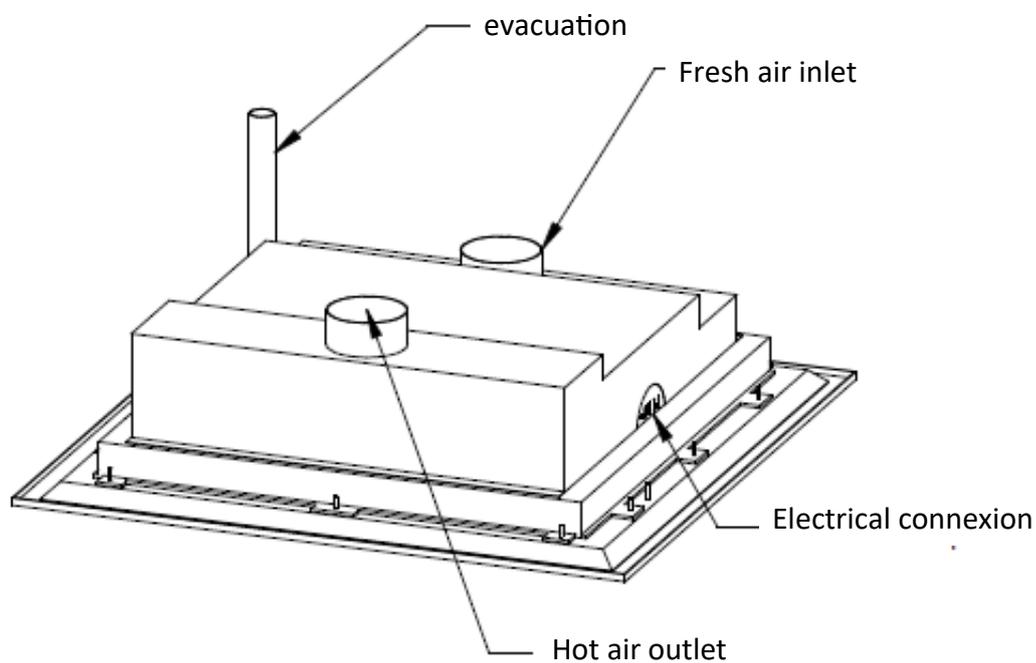
When the 5 conductors equipped with wiring ends are connected to the terminal block and the 5 terminal block clamping screws are properly tightened, the protective cover must be fitted with its 2 fixing screws.

in the event that the generator units should be disconnected from the electrical network, it is necessary to provide means of disconnection from the sector accessible by the user, near the product. If the disconnection device is manually operated, it must guarantee total disconnection of the generator, vis-à-vis the 2 phase conductors + the neutral conductor of the electrical network.

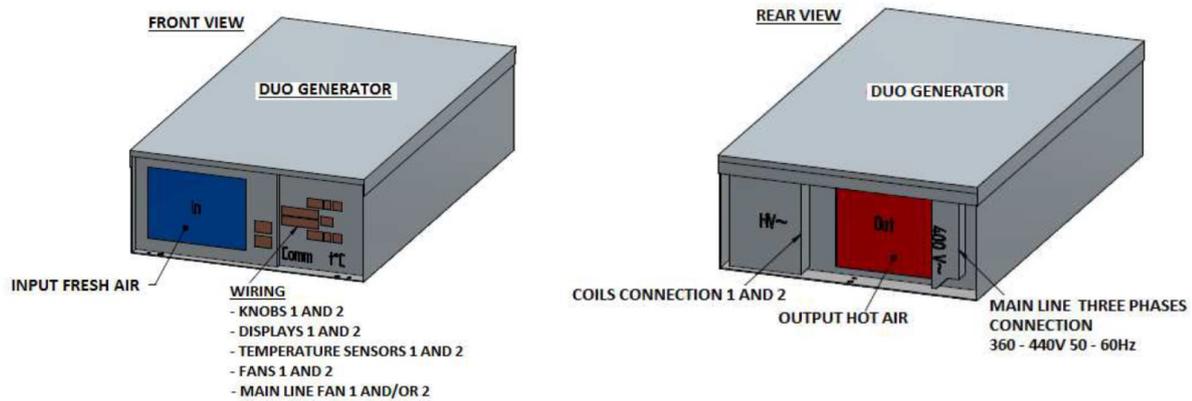
# Ventilating

It is necessary to connect a flexible hose with a diameter of 100mm to the fresh air inlet funnel of the cooking block. The required fresh air flow is around 300m<sup>3</sup> / h. It is necessary to position the end of the fresh air hose behind an air filter at a suitable place in the cabinet to be able to provide the hob with the coolest ambient air.

Connect a 100mm diameter flexible pipe to the hot air outlet funnel of the cooking unit so that it can conduct the extraction of the hot air spewed out by the cooking unit, outside the cabinet. Hot air and fresh air recycling must be avoided.



# Generator DUO COMPACT



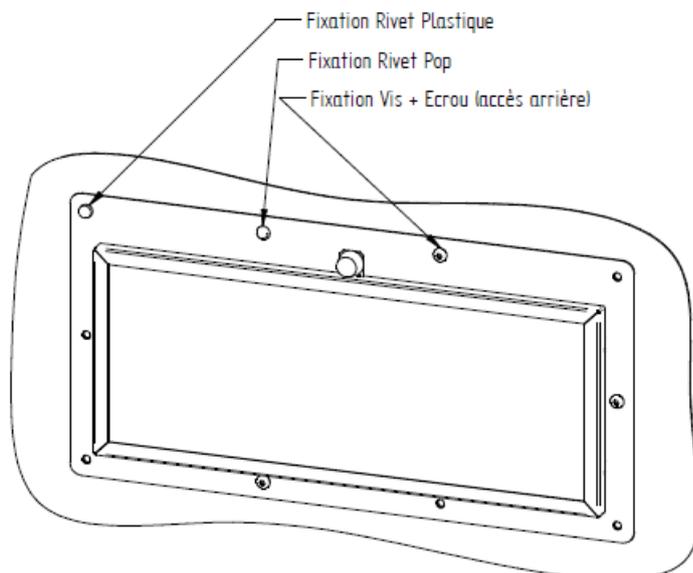
Each of the 2 DUO generators used is remote from the plancha cooking unit. DUO generators should be positioned if possible in a dedicated technical room which will be clean and sheltered from all projections and all infiltration of grease and liquids.

Each generator should be supplied with fresh air through an appropriate air liter of desired dimension 120MM x 300MM. Each air filter must be positioned on the front of the technical room so as to be in front of each DUO generator to bring in the fresh air as best as possible. The flow of fresh air required for cooling each generator is around 160m<sup>3</sup> / h.

It is also necessary to position the 2 tangential turbines supplied with the product, at the rear of the 2 generators so as to be able to force and optimize the extraction of the hot air which comes out at the rear of the generators, to the outside. technical room and furniture.

ADVENTYS can offer optional air filters which can be mounted on the front of the technical room.

## Fixations au choix:



Dimensions filter holder with filter=  
305x125mm

# Operating instruction

**Temperature setting between 60°C and 250°**

## Display of specific message

The device is extremely safe. It makes a permanent control of the values of temperature and other electric parameters to guarantee to the user the best level of performance and safety at every moment.

A flashing error code « Fx » can appear on the display to warn about a malfunctioning.

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

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.

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.

## How to maintain and care for your hob

### **Cleaning the plancha:**

Hot cleaning should be done after the 4 areas of the plancha have been cut. It is advisable to wait a few minutes for the surface temperature to drop below 200 °C.

Pour water or ice cubes on the still hot surface to allow the fat to loosen. Use the spatula provided to scrape the fat, slide it into the fat collection tray. Then simply wipe off with a sponge or absorbent paper.

## Small problems and their remedies

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

<b>PROBLEM....</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>WHAT SHOULD I DO</b>
A fuse blows when <b>switching on</b>	The appliance's connections are defective	Check the connections or the conformity of the connections
Continuous ventilation for a few minutes after the appliance is switched off	The electronics are cooling down	This is normal
<b>The appliance is not working.</b> The lights on the control panel are off	The appliance is not powered. A power or connection problem	Check the fuses and circuit breaker in the electrical system
The screen displays an error code "FX" or "HX".	Electronic circuits are malfunctioning	Unplug and plug back the unit. If the code does not disappear, note the type of error and call your after sales service
Having switched on the heating zone, the selected indicator light keeps blinking	The temperature of the heating zone has not yet reached the requested temperature	This is normal
There is a smell during the first cooking	Appliance is new	Switch the hob on for half an hour with a saucepan of water before using for the first time

# 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 wrong modification or installation, which does not respect ADVENTYS' standards, is not covered by the manufacturer's warranty and will be permanently suspended.

The guarantee is subject to the non-modification of the product and its mechanical and electrical specifications. Opening the product cancels any form of warranty.

Any defects in appearance caused by the use of abrasive products or friction of cookware on the plancha that does not result in a non-functioning or inability to use the appliance is not covered in the guarantee. The casing is not subject to warranty.

ANY REPAIRS MUST BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED TECHNICIAN APPROVED BY ADVENTYS.

Only the distributors of our brand:

- **KNOW YOUR APPLIANCE PERFECTLY AND HOW IT WORKS.**
- **FULLY APPLY OUR METHODS OF ADJUSTEMENT, MAINTENANCE AND REPAIRS.**
- **USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS.**

In case of a claim or if you wish to order spare parts from your distributor, please specify the full reference numbers of your appliance (appliance type and serial number). This information appears on the plate fixed under the metal casing of the appliance.

The descriptions and characteristics given in this booklet are for information purposes only and do not imply commitment from the manufacturer. Concerned about the quality of our products, we reserve the right to carry out necessary changes or improvements without prior notice.

Original spare parts: ask your retailer for certified original spare parts during a maintenance operation.



Made In France