

Module induction professionnel SK2i - 2 Zones - Gamme 650

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.

*Si vous utilisez plusieurs produits de notre gamme modulaire 650, un Kit de liaison est disponible
afin d'assembler et de créer une étanchéité entre les différents modules (Ref: ADV2111).*

Sommaire

Informations techniques	2	
Déclaration de conformité et déchets	2	
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction	3	Tout au long de la notice,
Raccordement de votre appareil (ligne triphasée)	4	Ce symbole:
Raccordement de votre appareil (ligne monophasée avec kit)	5	
Raccordement de votre appareil (technique de raccordement bornier)	6	
Comment fonctionne votre appareil	7	
Casserolière recommandée	10	
Comment préserver et entretenir votre appareil	10	vous signale les con-
Petites pannes et remèdes	12	
Garantie	13	

Informations techniques

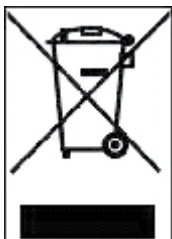
Modèle:	SK2i 6000
Nom:	Appareil de cuisson Modulaire induction / Gamme 650
Matériaux:	INOX
Puissance:	De 25 à 6000W (2x3000W)
Réseau électrique:	Triphasé 380V Triphasé ou 220-240V Monophasé avec kit fourni (50/60Hz)
Courant :	16A
Commande :	Clavier à 4 touches sensibles avec 2 Manettes et 2 afficheurs 4 Digits
Dimensions :	L 650mm X P 400mm X H 310mm
Dimension Vitrocéramique:	L 560mm X P 340mm X H 4mm
Diamètre Inducteur:	2x210mm
Poids maxi réparti autorisé sur le produit:	35 kg
Poids net du produit:	25 Kg

Déclaration de conformité et déchets



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

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



À la fin de sa 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!

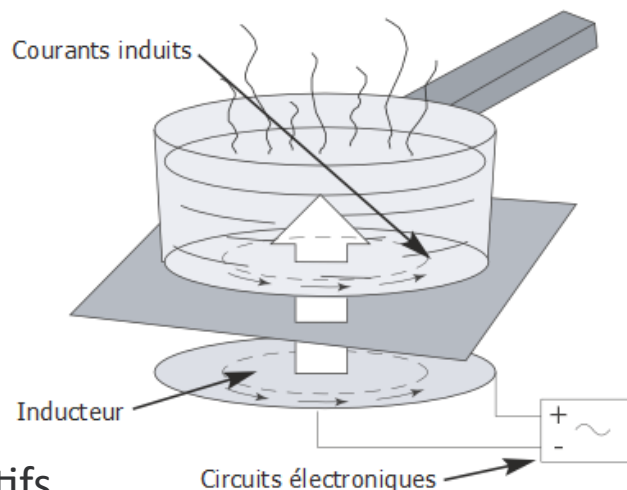
Pour la destruction de l'appareil, respectez les arrêtés locaux et la réglementation applicable dans votre pays ou zone géographique.

Utiliser votre appareil en toute sécurité

FR

EN

Si cet appareil doit être mis en place très près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, de bordures décoratives, etc., il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible; si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, isolant thermique et non combustible, une attention toute particulière étant accordée aux règlements de prévention des incendies.



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

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

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



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

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

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

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

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

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

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

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

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

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

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

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

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

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

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

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

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

Raccordement de votre appareil

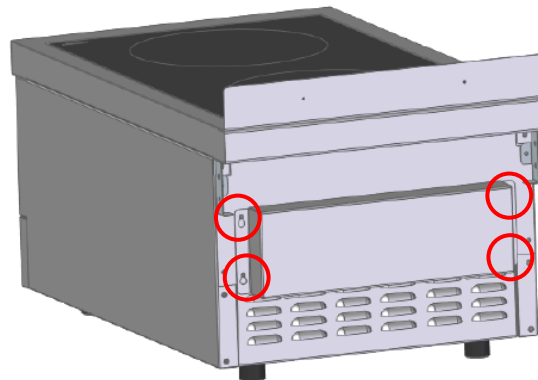
Raccordement sur ligne Triphasée



Pas de mise sous tension avant la fin du processus d'installation

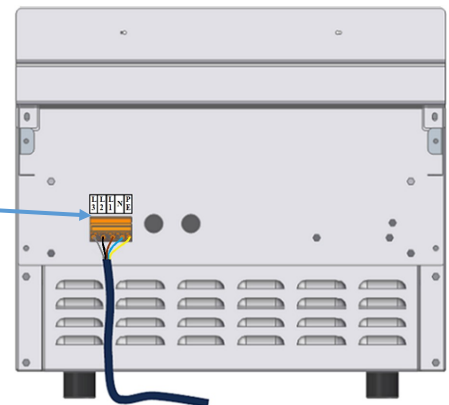
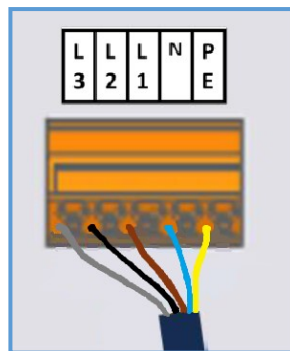
Pour procéder au raccordement de votre appareil sur une ligne d'alimentation électrique triphasée 400VAC - 50 ou 60Hz, votre ligne électrique doit comporter 3 phases L1, L2, L3, un neutre N et une terre PE.

1 - Retirer les **vis** situées à l'arrière du module pour démonter le capot de protection

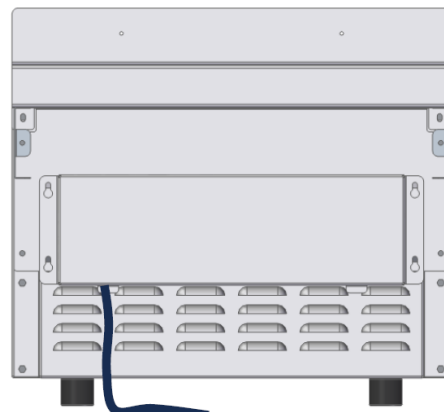


(!) Nous préconisons l'emploi d'un cordon secteur H07RN-F-5G-2,5 (sections des conducteurs de 2,5mm²)
Il est indispensable que la ligne d'alimentation utilisée soit protégée par un disjoncteur 3 phases + Neutre 16A courbe C.

3 - Procéder au raccordement du câble (non fourni) sur le bornier secteur en respectant ce schéma :



4 - Avant la mise sous tension, remettre en place le capot de protection :



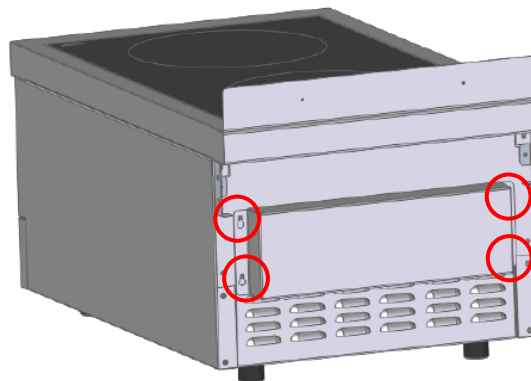
Raccordement de votre appareil

Raccordement sur ligne Monophasée avec le kit fourni

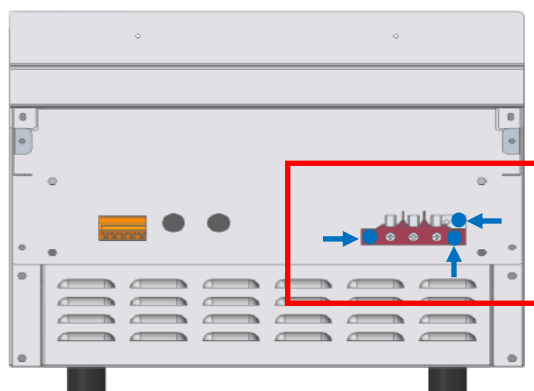
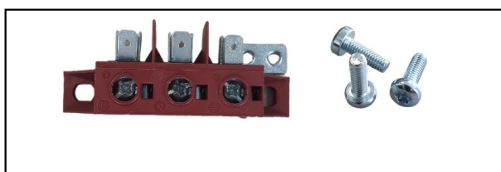


Pas de mise sous tension avant la fin du processus d'installation

1 - Dévisser les vis situées à l'arrière du module pour démonter le capot de protection :



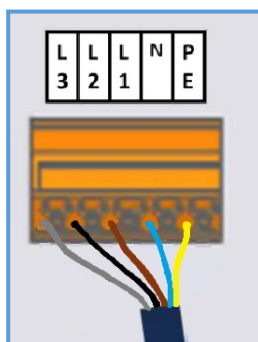
2 - Fixer le bornier à l'arrière du module avec les vis fournies :



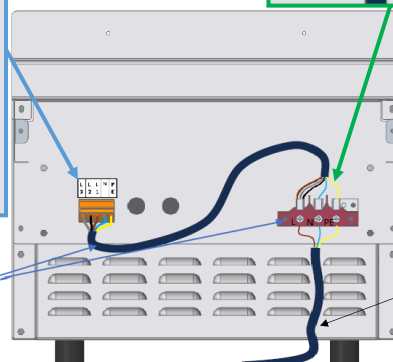
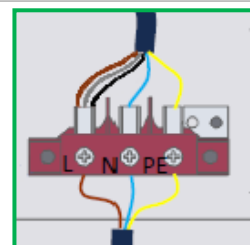
3 - Procéder au raccordement des borniers avec le câble fourni en respectant ce schéma :



CABLE DE RACCORDEMENT MONOPHASÉ

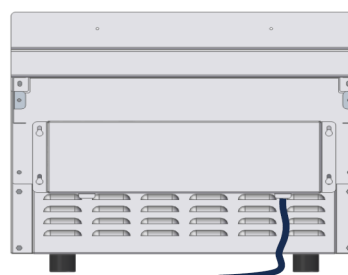


Cordon de liaison + bornier 3 Plots = Kit raccordement monophasé



Raccordement secteur monophasé

4 - Avant la mise sous tension, remettre en place le capot de protection :



Raccordement de votre appareil

TECHNIQUE DE RACCORDEMENT BORNIER

Pour pouvoir insérer et raccorder chaque conducteur dans le bornier :

1 - Insérer dans le logement inférieur du bornier, l'extrémité d'un tournevis plat.

Le diamètre maximal de la tige doit être de 4mm :



2 - Baisser ensuite le tournevis pour permettre l'ouverture de la mâchoire à ressort du bornier puis insérer votre conducteur dans le logement supérieur du bornier :

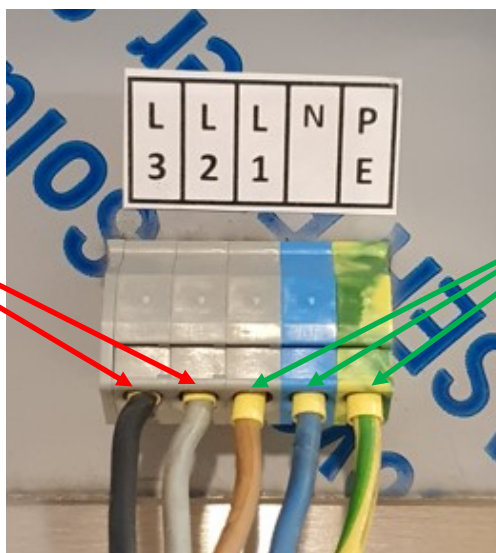


Répétez les étapes précédentes pour chaque conducteur.



Veillez à ne pas enfoncer le conducteur trop loin dans la mâchoire du bornier !

NON

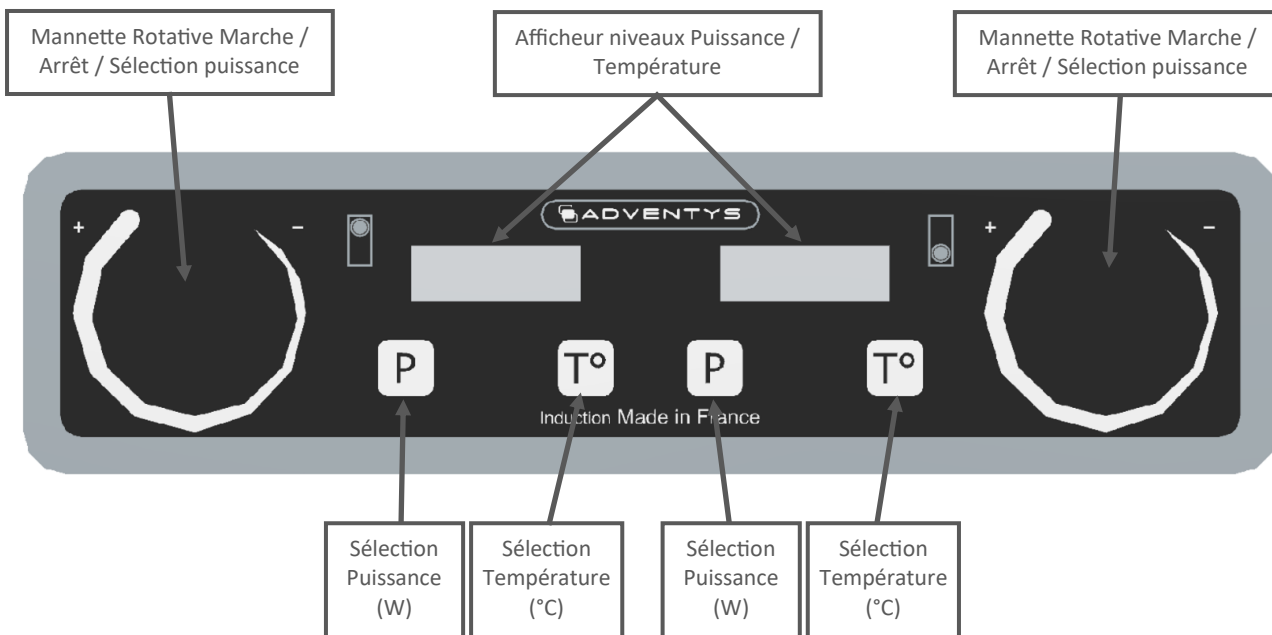


OUI

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Commandes



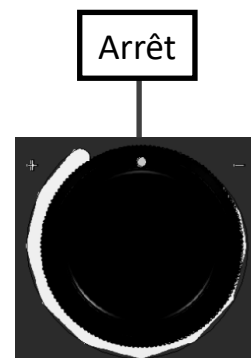
Mise en marche de l'appareil

La zone de cuisson est à l'arrêt lorsque les afficheurs (4 digits) sont éteints et lorsque le point blanc positionné sur les boutons sont en position haute.

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

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

Le produit démarre en mode Puissance (W), Appuyer sur la touche « T° » si vous souhaitez faire un réglage en température.



Lorsqu'un récipient est positionné sur un foyer, l'afficheur indique le niveau de réglage de manière fixe. Si l'afficheur du niveau de puissance clignote, soit il n'y a pas de récipient sur la zone, soit le récipient est incompatible avec la technologie induction.

Avant de mettre sous tension l'appareil, il faut s'assurer que les boutons de réglage soient positionnés en position arrêt pour éviter tous dysfonctionnements.

Avant de couper l'alimentation électrique de l'appareil, il faut s'assurer que les boutons de réglage soient positionnés en position arrêt.

En cas de coupure « anormale » de l'alimentation secteur, repositionner les boutons en position arrêt avant de remettre sous tension l'appareil.

Réglage de la température

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

Le niveau de température disponible est compris entre 30 et 250°C par pas de 1°C jusqu'à 70° puis par pas de 10° jusqu'à 250°.

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

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Réglage de la puissance

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

Le niveau affiché est un niveau de puissance compris entre 25 et 3000 W.

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

Module 1 Zone induction - SK2i			
Position	Watts	Position	Watts
1	25	18	1500
2	50	19	1600
3	75	20	1700
4	100	21	1800
5	200	22	1900
6	300	23	2000
7	400	24	2100
8	500	25	2200
9	600	26	2300
10	700	27	2400
11	800	28	2500
12	900	29	2600
13	1000	30	2700
14	1100	31	2800
15	1200	32	2900
16	1300	33	3000
17	1400	Courant	16A

Comment fonctionne votre appareil

FR

EN

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

Les fusibles sont positionnés à l'arrière de votre appareil (derrière le capot de protection).

Si vous souhaitez les remplacer, utiliser des fusibles FAST de valeur comprise entre 15 et 20 Amp (cartouche 6.3x32mm).

Attention à bien les verrouiller à l'intérieur du support.

Fusible HS : Un remplacement du fusible ne permet pas systématiquement le redémarrage du produit.



Casserolerie

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

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

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

Les récipients compatibles induction sont :

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

- **Récipients en inox** adaptés à l'induction. La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient.

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

- **NOTE**

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



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

Comment préserver et entretenir votre appareil

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

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

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

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

Nettoyer le verre et le clavier de l'appareil avec une éponge non agressive et un détergeant adapté.

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



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

Comment préserver et entretenir votre appareil

Nettoyer environ toutes les semaines le **filtre** de votre appareil.

Il protège votre produit des poussières et des graisses afin d'assurer sa durabilité.

1 - Retirer le **cache** situé en façade (fixation aimantée)



2 - Pour Démontez le Filtre, saisissez-le et effectuer un mouvement vers le haut.



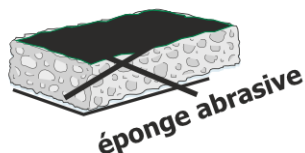
3 - Nettoyer le filtre et son cache avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Les remettre bien sec avant toute nouvelle utilisation.



4 - Remonter l'appareil

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

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



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 ?

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

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

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

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

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

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

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

- **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT.**
- **APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET 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 Module SK2i - 2 Zones - Range 650

User Guide of your induction cooking appliance



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.

If you are using several products from our modular 650 range, a Link Kit is available to assemble and create a seal between the different modules (Ref: ADV2111).

Summary

Technical information	15	
Declaration of conformity and waste	15	
Using your hob safety	16	Throughout the manual,
Connecting your appliance (three-phase line)	17	This symbol :
Connecting your appliance (single-phase line with kit)	18	
Connecting your appliance (connection technology terminal block)	19	
How your appliance works	20	
Cookware recommended	23	
How to preserve and maintain your appliance	23	informs you of the
Small problems and their remedies	25	safety instructions
Garantee	26	

Technical specifications

Model:	SK2i 6000
Name:	Modular induction cooker / 650 range
Matérials:	Stainless steel / Vitroceramic glass
Power:	From 25 to 6000W (2x3000W)
Electrical network :	380V three-phase or 220-240V single-phase with kit supplied (50/60Hz)
Current:	16A
Controls:	4-sensor keypad with 2 joysticks and 2 4-digit displays
Dimensions of appliance:	W 650 x D 400 x H 310 mm
Dimensions of the vitroceramic glass	W 560 x D 340 x H 4 mm
Dimensions of the inductor:	2 x 210 mm
Maximun weight allowed on the appliance:	35 Kg
Net weight of the appliance:	25Kg

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 !

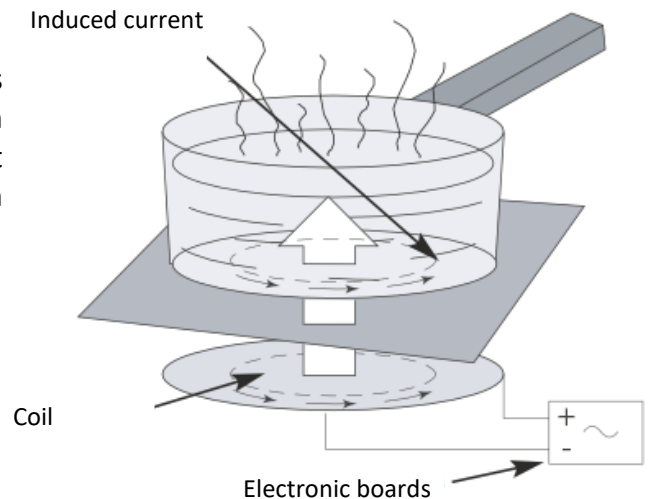
When destroying the appliance, local rules and the applicable regulations in your country or geographical zone must be adhered to.

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 heart pacemaker, the latter must be designed to comply with the regulations that apply to it.

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



If a crack appears in the surface of the glass, disconnect the appliance immediately from the mains supply to avoid the risk of electric shock. To do this, remove the fuses or operate the cut-off switch.

Do not use your appliance again until the vitroceramic glass has been replaced.

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

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

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

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

Do not use a steam cleaner.

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

This appliance is not intended for use by anyone (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or lacking experience or knowledge, unless they have been able to benefit from prior inductions 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.

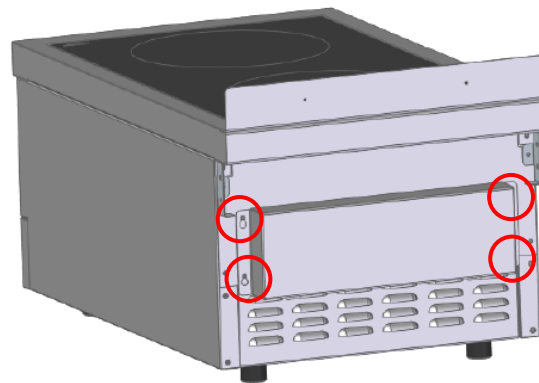
Connecting your appliance


Three-phase line connection

 No power up until installation process is complete

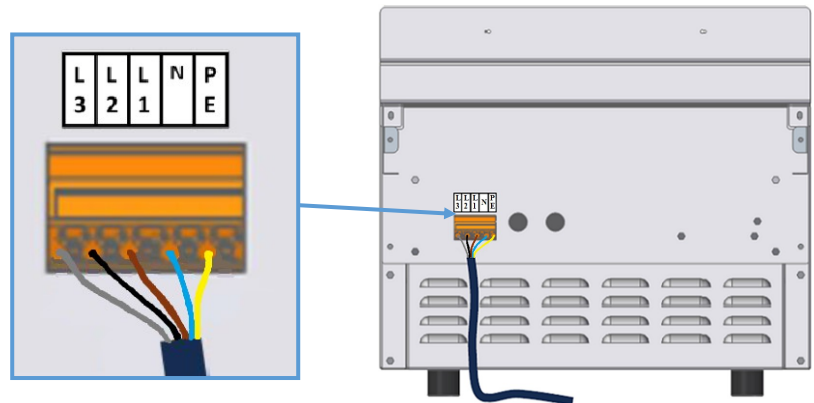
To connect your appliance to a three-phase power supply line 400VAC - 50 or 60Hz, your power line must have 3 phases L1, L2, L3, a neutral conductor N and an earth conductor PE.

1 - Remove the **screws** at the rear of the module to remove the protective cover :

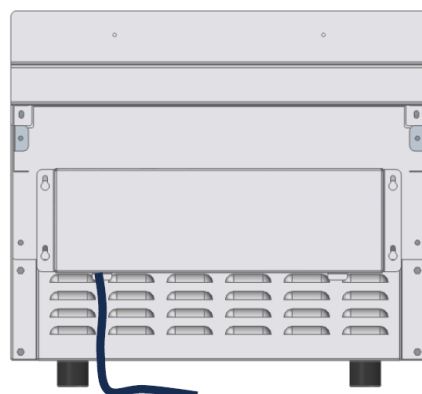


 (!) We recommend using an H07RN-F-5G-2.5 power cord (conductor cross-section 2.5mm²). It is essential that the power supply line used is protected by a 3-phase + Neutral 16A curve C circuit breaker.

3 - Connect the cable (not supplied) to the mains terminal block as follows :



4 - Replace the protective cover before powering up :



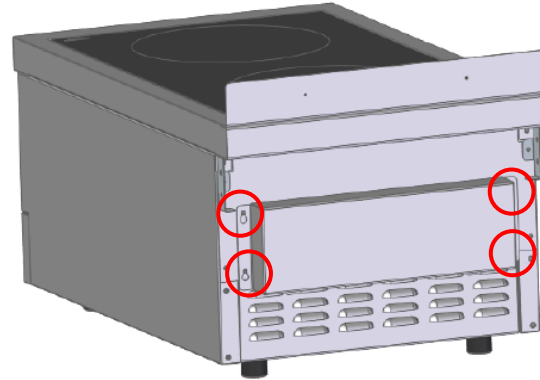
Connecting your appliance

Connection to a single-phase line using the kit supplied

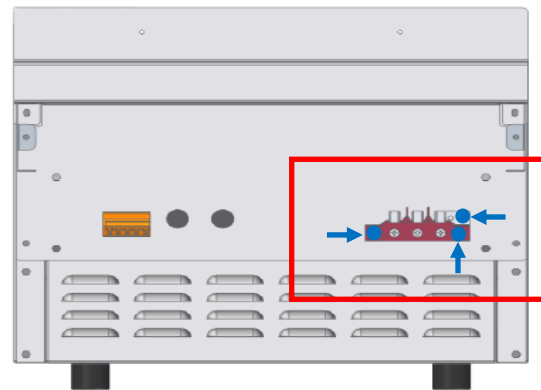
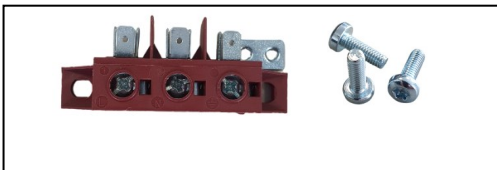


No power up until installation process is complete

1 - Unscrew the **screws** at the rear of the module to remove the protective



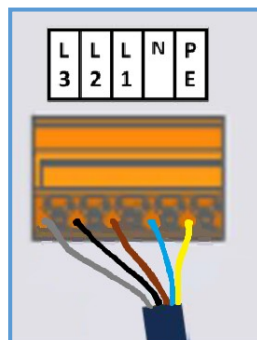
2 - **Fix the terminal block** to the rear of the module using the **screws** supplied :



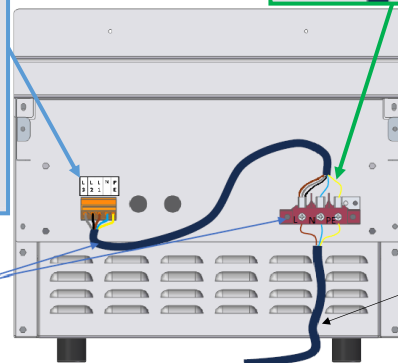
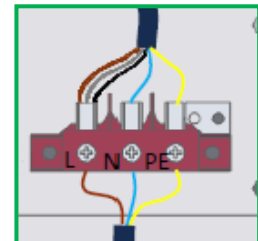
3 - Connect the terminal blocks using the cable supplied in accordance with this diagram:



SINGLE-PHASE CONNECTION CABLE

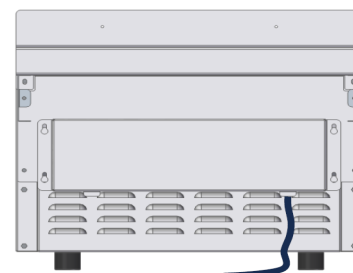


Connection cable + 3 pin terminal block = single-phase



Single-phase mains connection

4 - Before switching on, replace the protective cover :



Connecting your appliance

CONNECTION TECHNOLOGY TERMINAL BLOCK

To insert and connect each conductor in the terminal block :

1 - Insert the end of a flathead screwdriver into the lower housing of the terminal block. The maximum diameter of the shaft must be 4mm :



2 - Then lower the screwdriver to allow the spring-loaded terminal block jaw to open, and insert your conductor into the upper housing of the terminal block :

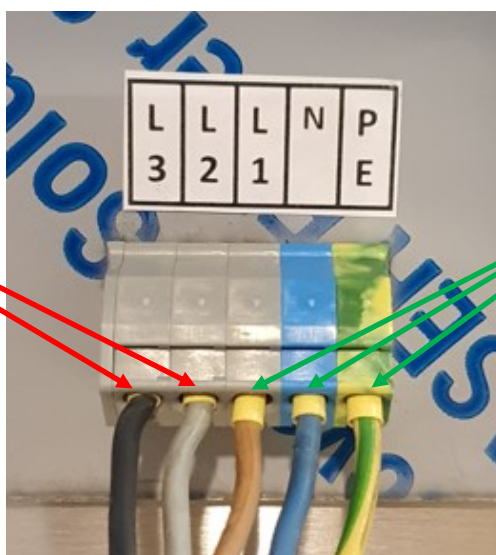


Repeat the above steps for each driver.



Take care not to press the conductor too far into the terminal block jaw !

NO



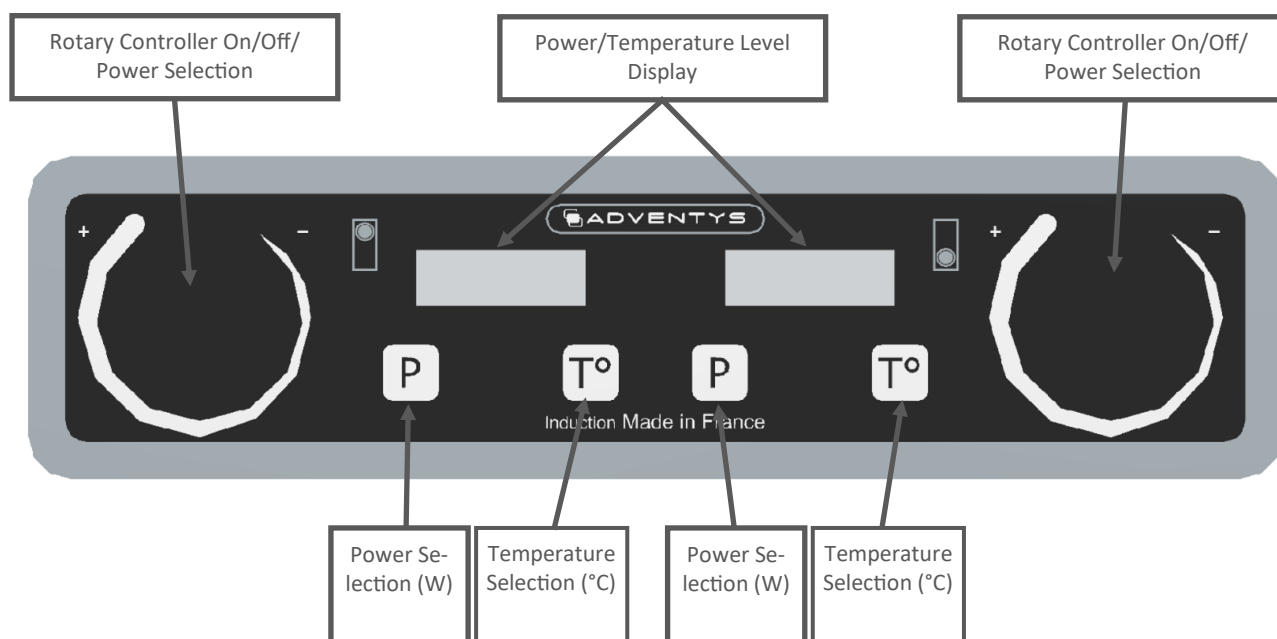
YES

How does your device works

Using your device with ease

FR

EN



Switching on the appliance

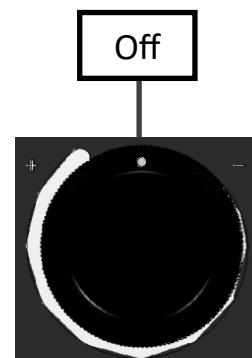
The cooking zone is switched off when the displays (4 digits) are switched off are off and when the white dot on the knobs is in the up position.

To start the product, simply press and turn the control knob to the left or right. The setting levels are incremented clockwise and decremented counterclockwise.

The product starts up in Power mode (W). Press the "T°" button if you want to adjust the temperature.

When a pan is placed on a hob, the display shows the setting level permanently.

If the power level display flashes, either there is no pan on the zone or the pan is incompatible with induction technology.



Before switching on the appliance, make sure that the control knobs are in the off position to prevent any malfunction.

Before disconnecting the appliance from the mains, make sure that the control knobs are in the off position.

In the event of an "abnormal" power cut, turn the knobs back to the off position before switching the appliance back on.

Setting the temperature

When a pan compatible with induction technology is placed on a hob, the display corresponding to the hob used permanently indicates the setting level.

The temperature level available ranges from 30 to 250°C in 1°C steps up to 70° and then in 10° steps up to 250°.

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

How does your device works

Using your device with ease

Power setting

When a pan compatible with induction technology is placed on a hob, the display corresponding to the hob used permanently indicates the setting level.

The level displayed is a power level between 25 and 3000 W.

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

Module 1 Induction zone - SK2i			
Position	Watts	Position	Watts
1	25	18	1500
2	50	19	1600
3	75	20	1700
4	100	21	1800
5	200	22	1900
6	300	23	2000
7	400	24	2100
8	500	25	2200
9	600	26	2300
10	700	27	2400
11	800	28	2500
12	900	29	2600
13	1000	30	2700
14	1100	31	2800
15	1200	32	2900
16	1300	33	3000
17	1400	Courant	16A

How does your device works

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

The fuses are located at the rear of your appliance (behind the protective cover).

If you wish to replace them, use FAST fuses of between 15 and 20 Amp (6.3x32mm cartridge)

Make sure you lock them into the holder.

Fuse out of order: Replacing the fuse does not automatically restart the product.



Cookware Recommended

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

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

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

Induction-compatible pans are:

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

• NOTE

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



Containers made of plastic must not be placed on hot surfaces

How to maintain and care for your hob

Avoid shocks when handling the pans.

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

Avoid rubbing the pans over the surface of the appliance.

Centre your pan on the induction cooking zone.

Do not leave an empty pan on the induction zone.

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

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

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



Do not leave metal cooking utensils, lids, knives or any other metal objects on the inductioncooking zone. These objects are liable to heat up if they remain too close to the magnetic field generated by the induction cooking zone.

How to maintain and care for your hob

Clean your appliance's filter about weekly.
It protects your product from dust and grease to ensure its durability.

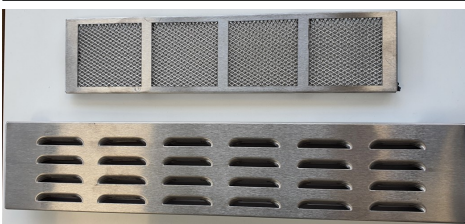
1 - Remove the cover on the front panel (magnetic attachment)



2 - To disassemble the Filter, grab it and move upwards.



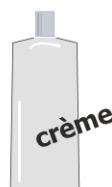
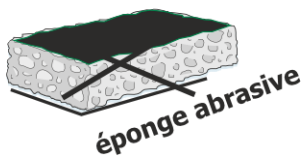
3 - Clean the filter and its cover with warm soapy water or in the dishwasher. Return them thoroughly dry before using them again.



4 - Reassembling the device

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

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



Small problems and their remedies

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

YOU NOTICE THAT ...	POSSIBLE CAUSES	WHAT YOU CAN DO
When putting into service, a bright display appears	Regular functioning	NOTHING: everything is normal
When putting into service, your installation short-circuits	The connection of you device is defective	Verify your connection or the conformity of the connection
The ventilation continues a few minutes after stopping the device	Cooling of the device	It's normal
The device doesn't work. The display on the casing stays off	The device is not supplied. The supply or the connection is defective	Inspect fuses and the circuit breaker of your electric installation
« F- » appears on the display	There is a touch activated permanently on the control keyboard	If the default doesn't disappear, call the after-sales service
« F7 » appears on the display	Electric circuits are over heating	Inspect the ventilation of the device and check if it is operational
The device doesn't work, another code appears on the display	Electric circuits doesn't work well	Call the after-sales service
After switching on the device and starting the cooking zone, the selected indicator continues to flash	The pan you are using is not compatible with the induction technology or is of a diameter smaller than 12 cm	See « Cookware Recommended section »
Pan makes noise while cooking	It's a vibration generated by the circulation of the current in the pan	This phenomenon is normal with some type of pans. There is no danger
The device releases a smell during the first cookings	New device	Run the cooking during half an hour with a pan full of water

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

Garantee

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 ceramic glass hob that does not result in a non-functioning or inability to use the appliance is not covered in the guarantee. The vitroceramic glass and the casing are not subject to warranty.

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