

# Module Wok induction professionnel SKWi 3600

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



*Gamme 650*



*Gamme 700*

*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	2	Tout au long de la notice,
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction	3	Ce symbole:
Raccordement de votre appareil (ligne monophasée)	4	
Raccordement de votre appareil (ligne triphasée)	5	
Raccordement de votre appareil (technique de raccordement bornier)	6	
Comment fonctionne votre appareil	7	
Casserolierie recommandée	10	 vous signale les consignes de
Comment préserver et entretenir votre appareil	10	sécurité
Petites pannes et remèdes	12	
Garantie	13	

## Informations techniques

<b>Modèle:</b>	SKWi 3600
<b>Nom:</b>	Module de cuisson induction Wok
<b>Matériaux:</b>	INOX
<b>Puissance:</b>	De 100 à 3600W
<b>Réseau électrique:</b>	220-240V Monophasé <b>ou</b> 360-440V Triphasé (50-60Hz)
<b>Courant :</b>	16A
<b>Commande :</b>	Clavier à touches sensibles avec Manette et afficheur
<b>Dimensions :</b>	Gamme 650: L 400mm X P 650mm X H 310mm Gamme 700: L 400mm X P 700mm X H 310mm
<b>Dimension Vitrocéramique:</b>	Diamètre 310 mm
<b>Diamètre Inducteur:</b>	280mm
<b>Poids maxi réparti autorisé sur le produit:</b>	35 kg
<b>Poids net du produit:</b>	24 Kg

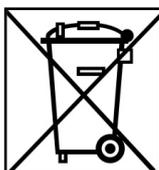
## Déclaration de conformité et déchets



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

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

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



### AVERTISSEMENT:

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

### NOTE!

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

# Utiliser votre appareil en toute sécurité

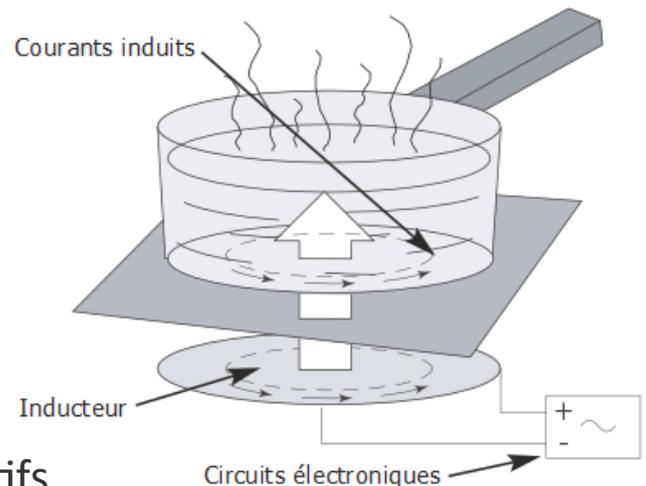
FR

EN

## Principe de l'induction

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

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



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

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

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



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

*Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur*

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

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

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

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

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

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

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

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

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

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

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

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

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

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

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

# Raccordement de votre appareil

## Raccordement sur ligne Monophasée

Pour procéder au raccordement de votre appareil sur une ligne d'alimentation monophasée 16A (220-240V, 50 ou 60Hz), votre ligne électrique doit comporter 1 phase L1, un neutre N et une terre PE.

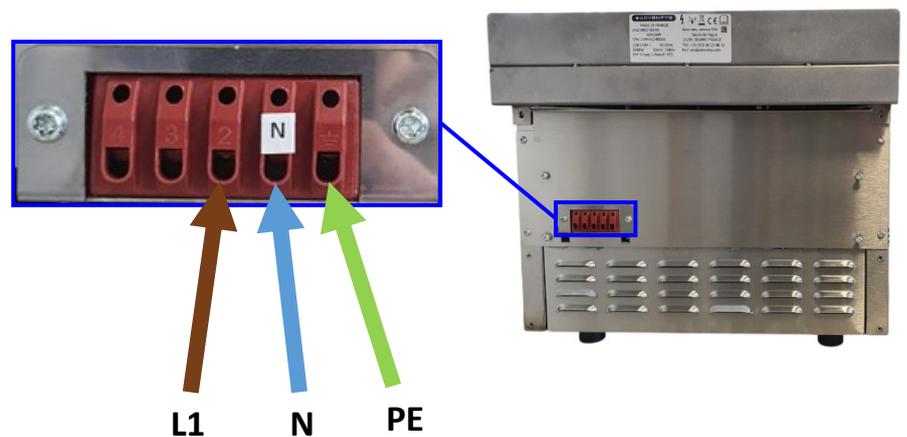
1 - Retirer les vis situées à l'arrière du module pour démonter le capot de protection:



Nous préconisons l'emploi d'un cordon secteur H07RN-F-3G-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  
1 phase + Neutre 16A courbe C.

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



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



# Raccordement de votre appareil

## Raccordement sur ligne Triphasée

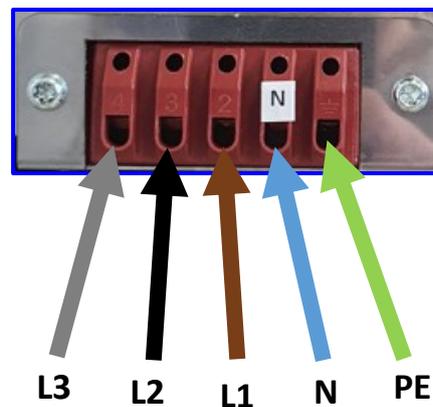
Pour procéder au raccordement de votre appareil sur une ligne d'alimentation triphasée 360-440V (50 ou 60Hz), votre ligne électrique doit comporter 3 phases L1, L2, L3, un neutre N et une terre PE.

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 2,5mm<sup>2</sup>)  
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 plan:



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 supérieur du bornier, l'extrémité d'un tournevis plat.

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



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



3 - Répétez les étapes précédentes pour le raccordement de chaque conducteur.

**Veillez à ne pas insérer l'extrémité du câble conducteur trop loin dans la mâchoire du bornier**



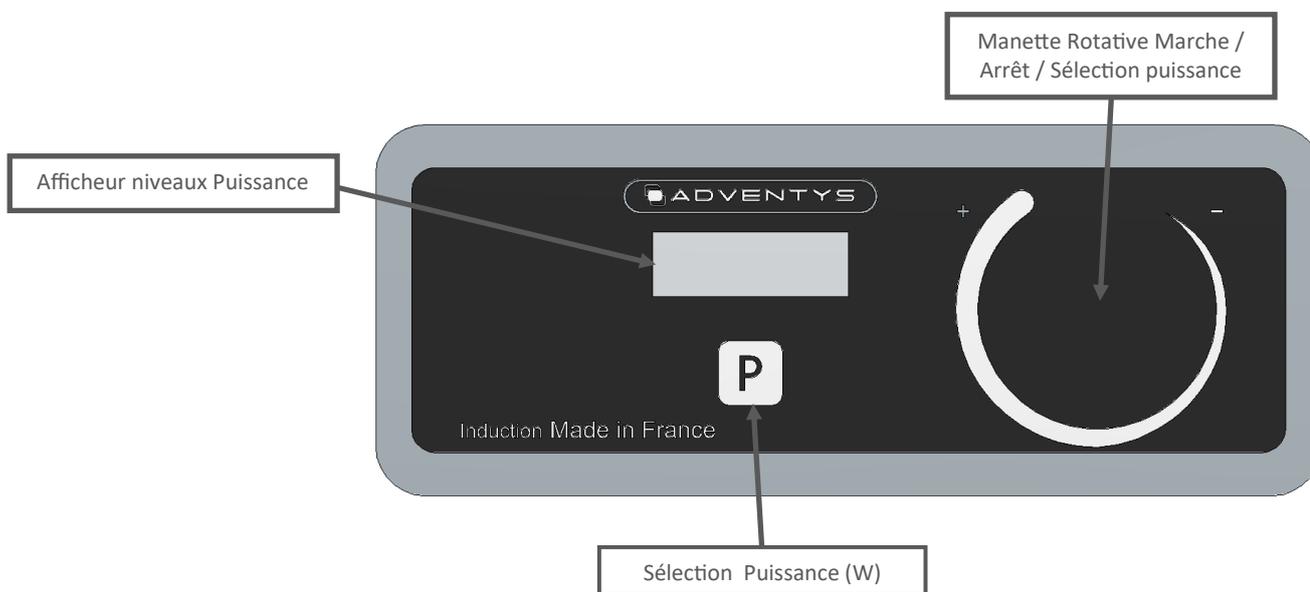
# Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

FR

EN

## Commandes

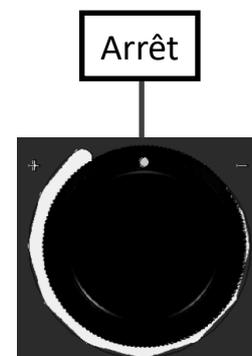


## Mise en marche de l'appareil

La zone de cuisson est à l'arrêt lorsque l'afficheur (4 digits) est éteints et lorsque le point blanc positionné sur le bouton est 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.



# 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 le foyer, l'afficheur indique de manière permanente le niveau de réglage.

Le niveau affiché est un niveau de puissance compris entre 100 et 3600 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 wok induction - SKWi			
Niveaux	Watts	Niveaux	Watts
1	100	21	2000
2	200	22	2100
3	300	23	2200
4	400	24	2300
5	500	25	2400
6	600	26	2500
7	700	27	2600
8	800	28	2700
9	900	29	2800
10	1000	30	2900
11	1100	31	3000
12	1200	32	3100
13	1300	33	3200
14	1400	34	3300
15	1500	35	3400
16	1600	36	3500
17	1700	37	3600
18	1800	Courant	16A
20	1900		

# 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

**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.

**Respecter un diamètre maximum d'utilisation de 380 mm.**

**Seuls les récipients de type "Wok" sont adaptés à votre appareil. Ils doivent avoir une courbure adaptée à la courbure du bol vitrocéramique.**



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

## Comment préserver et entretenir votre appareil

**Eviter les chocs** avec les récipients.

Le bol en verre est très résistant, mais n'est toutefois pas incassable.

**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.

**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.**

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

**Le niveau de puissance maximum (position 3000W ou 3600W) est réservé pour l'ébullition et les fritures.**



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.



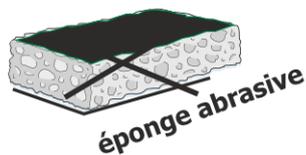
**3** - Nettoyer le filtre et son cache avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Les remettre bien sec avant toute nouvelle utilisation.



**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 ?
<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.
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.
<b>L'appareil ne fonctionne pas</b> , 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.	<b>Voir rubrique casseroles.</b>
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.
<b>En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère du verre vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.</b>		

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

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

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

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

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

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

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

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

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

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



# *Professional induction wok module SKWi 3600*

## **User Guide of your induction cooking appliance**



*650 Range*



*700 Range*

*Dear Customer,*

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

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

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

*Thank you for your confidence in our products.*



# Contents

Technical information	15
Declaration of conformity and waste	15
Using your hob safety	16
Connecting your appliance (single-phase line)	17
Connecting your appliance (three-phase line)	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
Small problems and their remedies	25
Garantee	26



## Technical information

<b>Model :</b>	SKWi 3600
<b>Name :</b>	Wok induction cooking module
<b>Matérials :</b>	Stainless steel / Vitroceramic glass
<b>Power :</b>	from 100W to 3600W
<b>Electrical network :</b>	220-240V Single-phase or 360-440V Three-phase (50-60Hz)
<b>Current :</b>	16A
<b>Controls :</b>	Touch-sensitive keyboard with joystick and display
<b>Dimensions of appliance :</b>	Gamme 650: L 400mm X P 650mm X H 310mm Gamme 700: L 400mm X P 700mm X H 310mm
<b>Dimensions of the vitroceramic glass :</b>	Diameter 310 mm
<b>Dimensions of the inductor :</b>	280 mm
<b>Maximun weight allowed on the appliance :</b>	35 Kg
<b>Net weight of the appliance :</b>	24 Kg
<b>Standards :</b>	Complies with European standards for safety of electrical appliances

## Compliance and waste statement

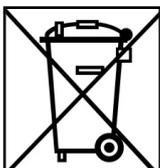


This product complies with current EU directives. We certify this in the EU compliance statement. We can send you a copy of the compliance statement in question if required.

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.

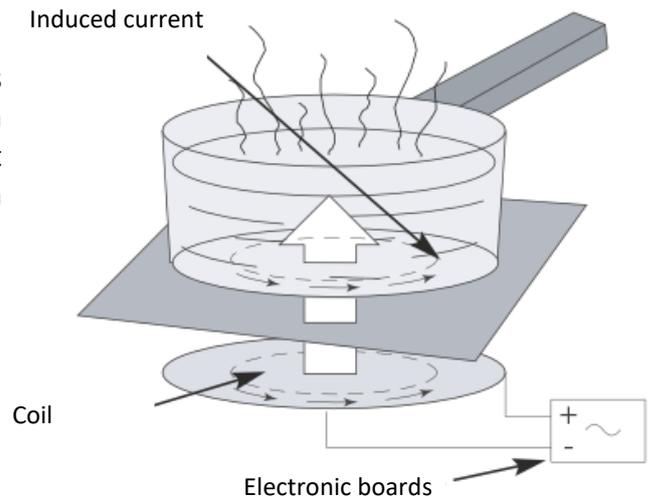
### PLEASE NOTE !

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

## Connection to a single-phase line

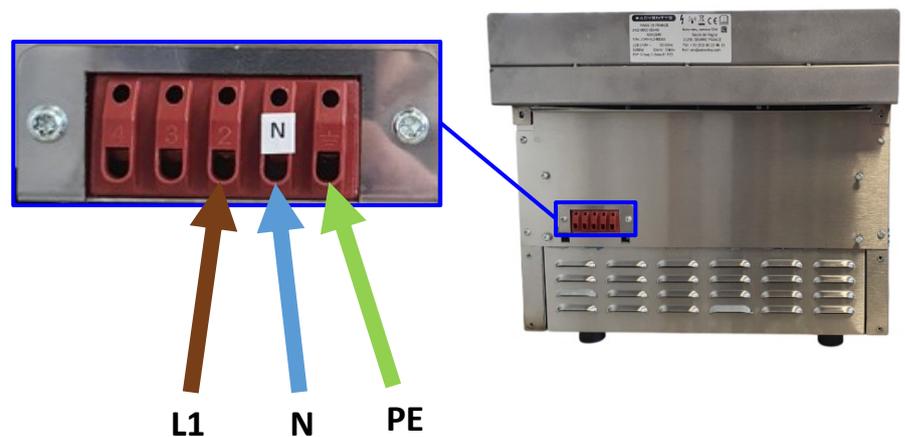
To connect your appliance to a 16A single-phase power supply (220-240V, 50 or 60Hz), your electrical line must have 1 phase L1, neutral N and earth PE.

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



We recommend using an H07RN-F-3G-2.5 mains cable (conductor cross-section 2.5mm<sup>2</sup>)  
The power supply line used must be protected by a 1 phase + Neutral 16A curve C circuit breaker.

3 - Connect the cable (not supplied) to the mains terminal block in accordance with this diagram:



4 - Before switching on, replace the protective cover:



# Connecting your appliance

## Three-phase line connection

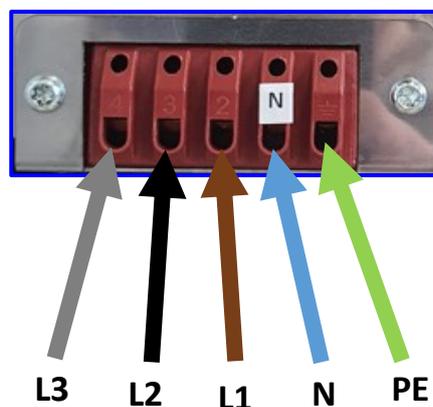
To connect your appliance to a 360-440V (50 or 60Hz) three-phase power supply, your power line must have 3 phases L1, L2, L3, a neutral conductor N and an earth conductor PE.

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



We recommend using an H07RN-F-5G-2.5 mains cable (conductor cross-section 2.5mm<sup>2</sup>)  
The power supply line used must be protected by a 3-phase + Neutral 16A curve C circuit breaker.

3 - Connect the cable (not supplied) to the mains terminal block in accordance with this diagram:



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 upper housing of the terminal block.

The maximum diameter of the shaft should be 4mm:



2 - Then lift the screwdriver to open the terminal block's spring-loaded jaw and insert your conductor into the terminal block's lower housing:



3 - Repeat the previous steps to connect each conductor.

Take care not to insert the end of the conductor cable too far into the jaws of the terminal block.



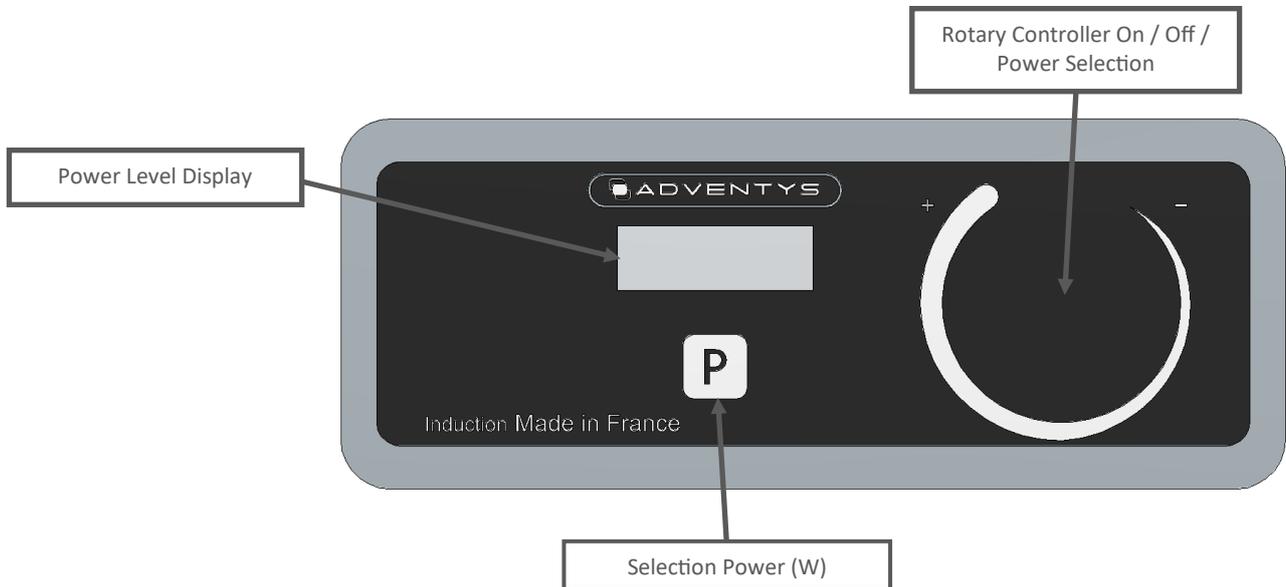
# How does your device works

*Using your device with ease*

FR

EN

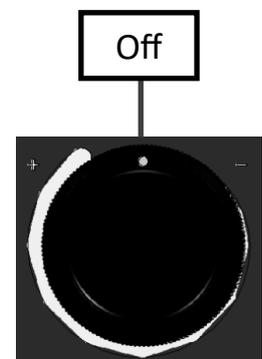
## Commandes



## Switching on the appliance

The cooking zone is switched off when the display (4-digit ) is off and the white dot on the knob is in the up position.

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



When a pan is placed on the 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.

## Power Adjustment

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

The level displayed is a power level between 100 to 3600 W.

You can increase or decrease the power level at any time by turning the knob to the right (+) or left (-).

Induction module wok - SKWi			
Levels	Watts	Levels	Watts
1	100	21	2000
2	200	22	2100
3	300	23	2200
4	400	24	2300
5	500	25	2400
6	600	26	2500
7	700	27	2600
8	800	28	2700
9	900	29	2800
10	1000	30	2900
11	1100	31	3000
12	1200	32	3100
13	1300	33	3200
14	1400	34	3300
15	1500	35	3400
16	1600	36	3500
17	1700	37	3600
18	1800	Current	16A
20	1900		

# 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 (lpp 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.

# Cookware Recommended

Your induction Wok 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 4stays 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.**

Pans must be rested on the stainless steel collar high border the WOK glass to avoid any shock between the pan and the glass

• **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.

**Do not use** flat-bottomed recipients on your WOK induction cooktop.



Containers made of plastic must not be placed on hot surfaces

**Respect a maximum working diameter of 380 mm .**  
**Only WOK type recipients are suited : they must have a curvature adapted to the curvature of the ceramic bowl.**

# How to maintain and care for your hob

**Avoid shocks** when handling the pans. The glass surface is very strong, however it is not unbreakable.

**Avoid rubbing** the pans over the surface of the appliance.

**Centre** your pan on the induction cooking zone.

**Do not leave an empty pan** on the induction zone.

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

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

**Use maximum power (3000 or 3600W) only for boiling or deep-frying.**



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

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

# 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.



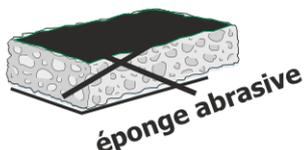
3 - Clean the filter and its cover with warm soapy water or in the dishwasher. Return them thoroughly dry before using them again.



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

# Garantee

To qualify for the warranty on your cooktop, remember to keep proof of the date of purchase. Any modification or intervention such as drilling, welding, crimping, clinching, etc., is not permitted and will result in the loss of the manufacturer's warranty.

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

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

Defects in appearance caused by the use of abrasive products or the rubbing of containers on the glass ceramic top which does not cause non-functioning or unfit for use are not covered by the warranty.

Any troubleshooting should be done by a qualified technician.

## Only distributors of our brand:

- **KNOW YOUR DEVICE PERFECTLY AND HOW IT WORKS.**
- **APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION.**
- **USE EXCLUSIVELY THE ORIGINAL PARTS.**

In the event of a claim or to order replacement parts from your distributor, please provide the complete part number of your appliance (type of appliance and serial number). This information can be found on the rating plate attached to the metal housing of the unit.

The descriptions and features provided in this "booklet" are for information only and not for engagement. Indeed, concerned about the quality of our products, we reserve the right to make, without notice, any modification or improvement necessary.

Original parts: Ask your dealer that, during maintenance work, only certified original parts are used.

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

