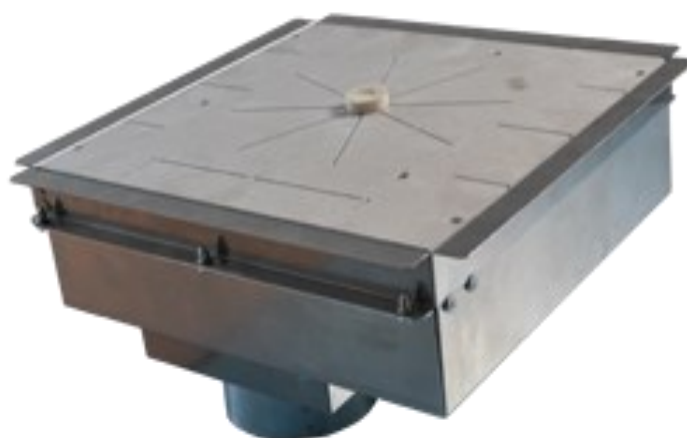


Table à induction professionnel

INDUC-STONE

Gamme buffet - Maintien au chaud

Guide d'utilisation de votre appareil 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	3
Déclaration de conformité et déchets	3
Contenu de l'emballage	4
Intégration du produit	5-6
Intégration de la commande	7-10
Mise en service	11
Première mise en route	12
Utiliser votre appareil en toute sécurité	13
Comment fonctionne votre appareil	14-16
Casserolierie recommandée	17
Comment préserver et entretenir votre appareil	18
Petites pannes et remèdes	19
Garantie	20

Tout au long de la notice, ce symbole:



vous signale les consignes de sécurité.

Informations techniques

FR

EN

Modèle:	Z1IC UC STONE / INDUC-STONE
Nom:	Appareil de maintien au chaud à induction
Matériaux:	INOX
Puissance:	De 650W
Réseau électrique:	Monophasé 230V +/-10% 50Hz
Courant :	3A Max
Commande :	Commande déporté avec clavier à 4 touches capacitives + minuterie
Dimensions Produit sous plan:	L 340 X P 340 X H 173mm
Dimensions Produit encastrable:	L 376 X P 376 X H 173mm
Diamètre Inducteur:	210mm
Poids net du produit:	8 Kg
Diamètre mini récipient:	22 cm (fond)



Emission de radiation électromagnétique non ionisante pour le corps humain. L'énergie émise est insuffisante pour provoquer l'ionisation.



ATTENTION: Présence de tension dangereuse à l'intérieur du produit.

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.

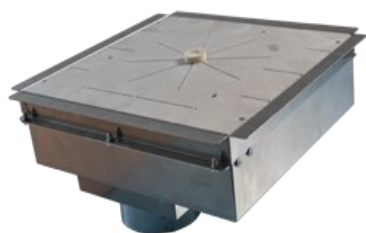
AVERTISSEMENT:

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

NOTE!

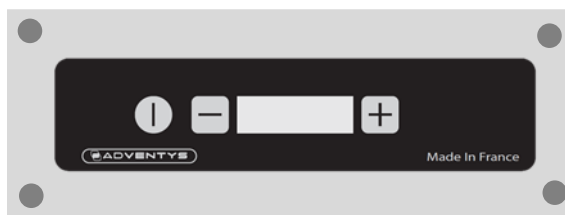
Pour la destruction de l'appareil, respectez les arrêtés locaux et la réglementation applicable dans votre pays ou zone géographique.

Contenu de l'emballage:

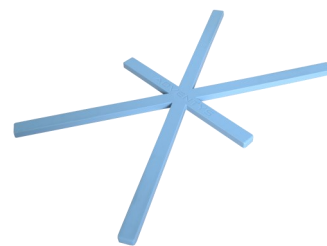
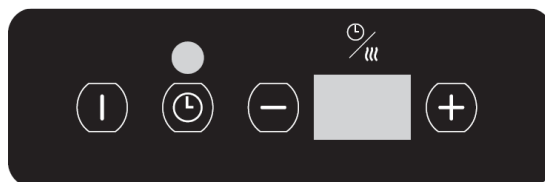


Le Kit

Une commande
Version 1



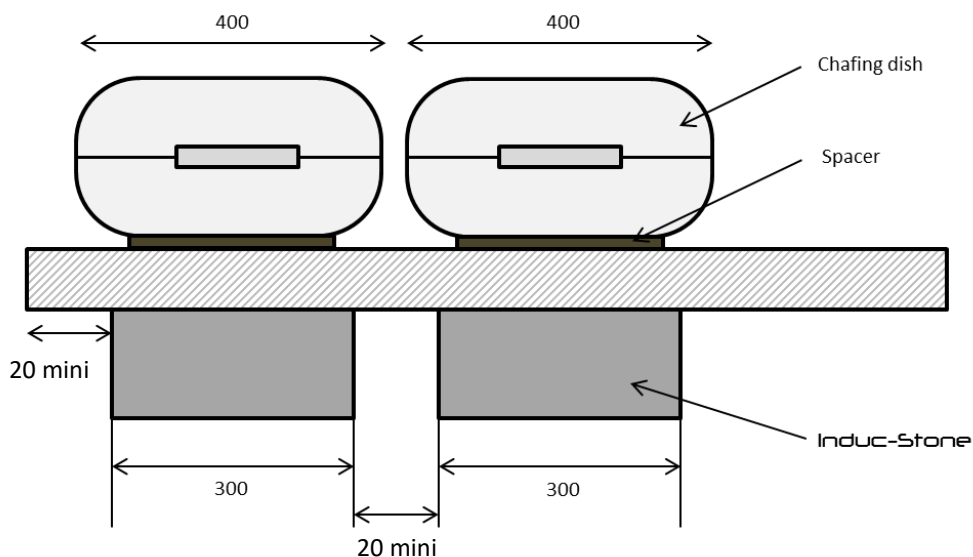
Version 2



Un spacer ADVENTYS

Précaution d'installation:

1) Veillez à laisser une distance entre le bord du plan de travail et le bord du KIT d'au moins 20mm ainsi qu'entre 2 KIT.



2) L'épaisseur de granite doit être de 20 mm.

3) Le KIT doit impérativement être raccordé à une arrivée d'air frais (non fourni par Adventys)

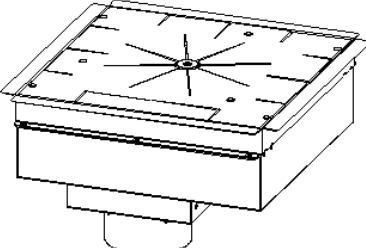
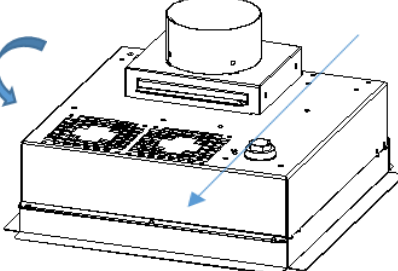
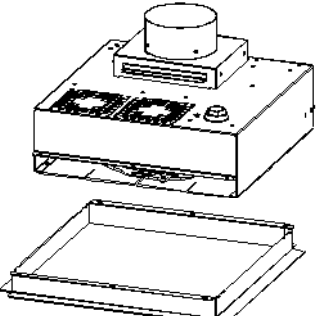
4) Lors de l'installation s'assurer que le capteur de température présent au milieu du kit soit bien en contact avec le granite.

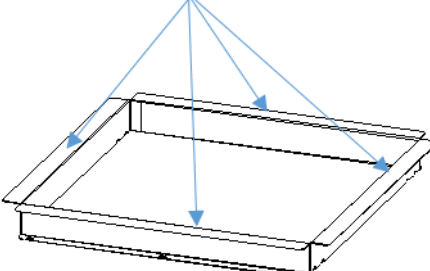
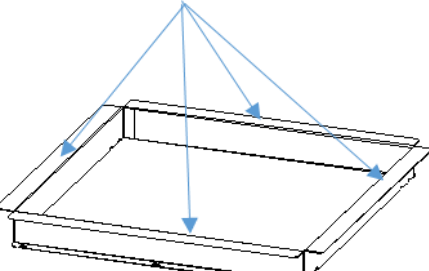
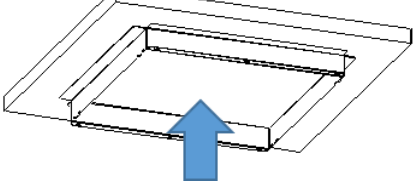
5) Assurer une bonne aération du meuble dans lequel est monté le ou les kits de manière à permettre l'évacuation de l'air chaud issue des ventilateurs du Kit induction.

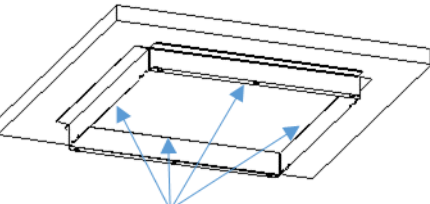
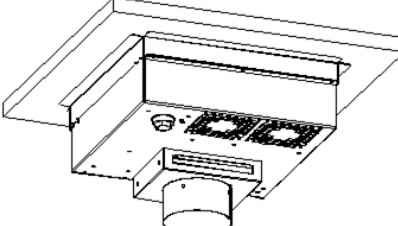
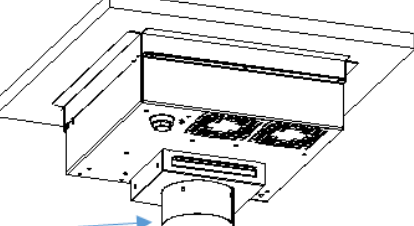
6) Penser à bien repérer le centre du foyer.

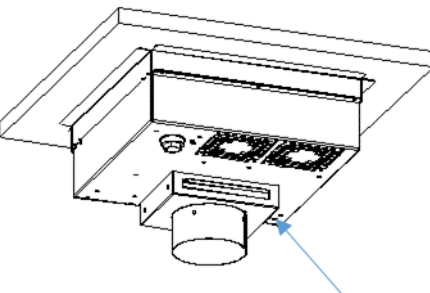
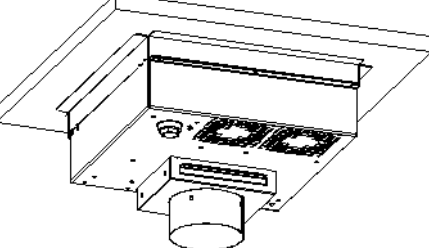
*Dans le cas d'une épaisseur différente et supérieur à 20mm il faut réaliser un décaissé (voir p6).

Installation par collage

N°:	Action:	N°:	Action:	N°:	Action:
01	Déballage Vérifier que le produit correspond à la vue ci-dessous.	02	Désolidarisation cadre Dévisser les vis selon indications.	03	Séparation cadre
					

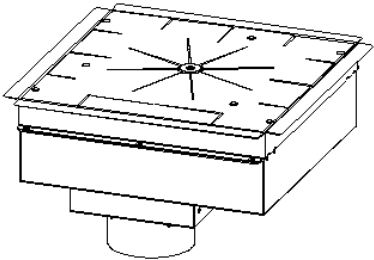
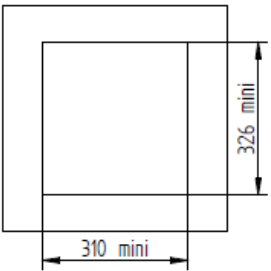
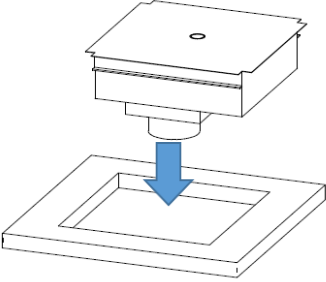
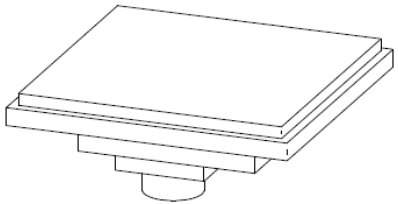
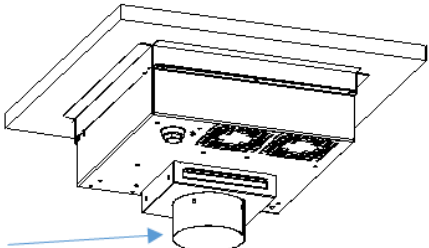
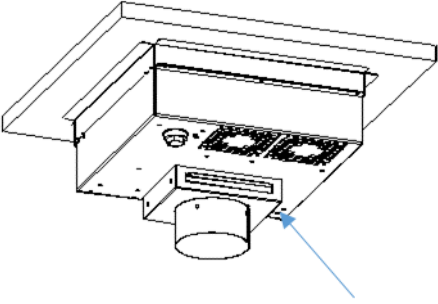
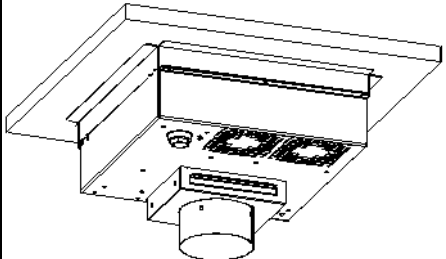
N°:	Action:	N°:	Action:	N°:	Action:
04	Nettoyage du cadre et du support de collage	05	Déposer un cordon de colle sur le pourtour du cadre	06	Plaquer le cadre sur le support en appuyant fortement pour écraser la colle
					

N°:	Action:	N°:	Action:	N°:	Action:
07	Nettoyage zones collées Après séchage découper les débordements de colle à la verticale des bords des renforts.	08	Fixation partie technique Remettre en place avec un bon serrage l'ensemble des vis de liaison.	09	Raccordement arriver d'air Le raccordement de l'arrivée d'air frais sur l'entonnoir est obligatoire (d 100 mm)
					

N°:	Action:	N°:	Action:
10	Raccorder la commande	11	Raccordement électrique effectuer les raccordement électriques selon indications.
			

Intégration du produit

Installation par encastrement

N°: 01 Action: Déballage Vérifier que le produit corresponde à la vue ci-dessous. 	N°: 02 Action: Effectuer la découpe 310 x 326 mm 	N°: 03 Action: Installer le kit dans la découpe 
N°: 04 Action: Recouvrir le kit par le plan de travail 	N°: 05 Action: Raccordement arriver d'air Le raccordement de l'arrivée d'air frais sur l'entonnoir est obligatoire (d 100 mm) 	N°: 06 Action: Raccorder la commande 
N°: 07 Action: Raccordement électrique effectuer les raccordement électrique selon indications. 		

Installation dans plan de travail >20mm

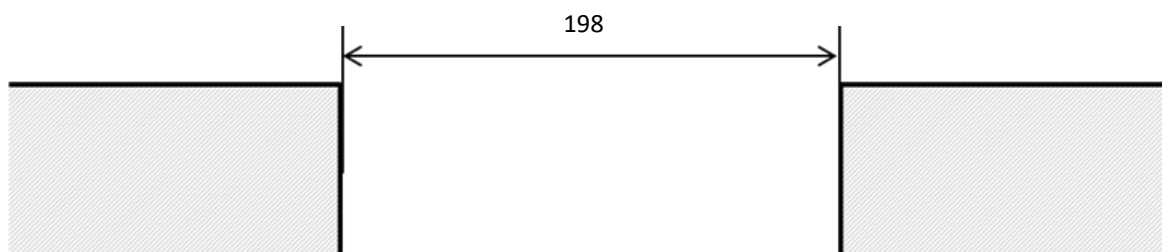
Dans le cas d'un plan de travail d'une épaisseur supérieur à 20 mm, il faut réaliser un décaissé dans votre plan de travail de façon à obtenir une épaisseur de 20mm. Poser des inserts dans ce décaissé sur lequel vous allez pouvoir fixer le cadre du produit.

Intégration de la commande

Version 1

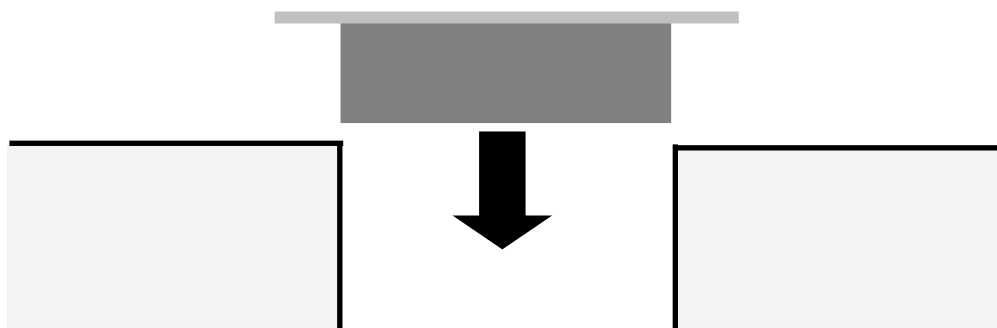
Clavier de commande 3 touches : encastrement avec cadre inox

Il est nécessaire de réaliser une découpe de 198 x 68 mm dans votre plan de travail.



Encastrer votre commande dans la découpe du plan de travail.

(Pour une meilleur étanchéité il est recommandé de réaliser un joint silicone sous la vitrocéramique .)



Fixez le cadre en inox avec 6 vis.

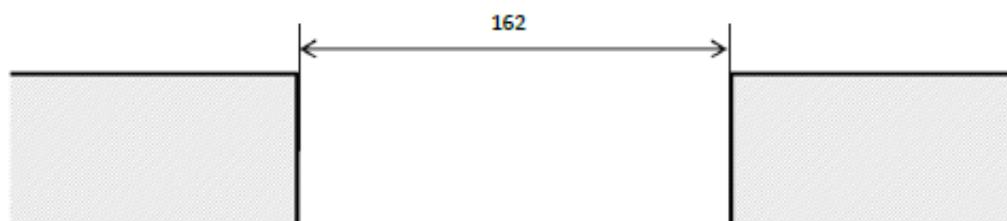


Intégration de la commande

Version 2

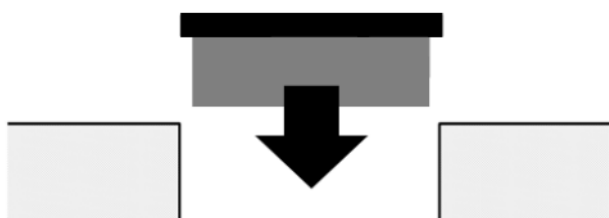
Clavier de commande 4 touches : montage en encastrement

Il est nécessaire de réaliser une découpe de 162 x 46 mm dans votre plan de travail.



Encastrer votre commande dans le découpe du plan de travail.

(Pour une meilleure étanchéité il est recommandé de réaliser un joint réaliser silicone sous la vitrocéramique.)



Montage en encastrement



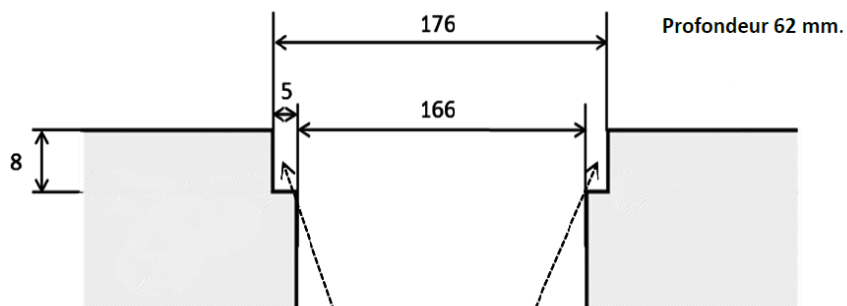
Intégration de la commande

Version 2

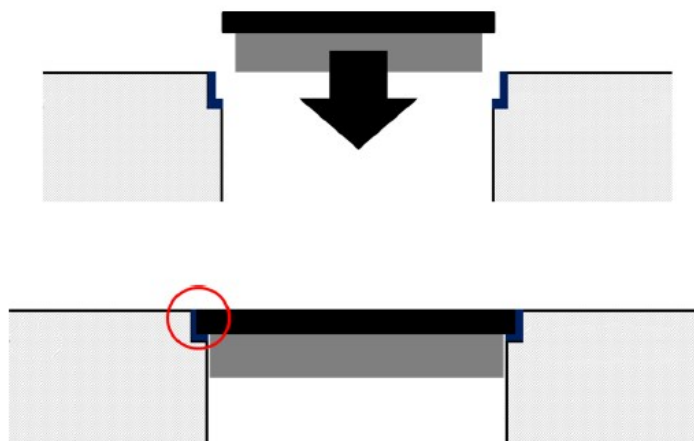
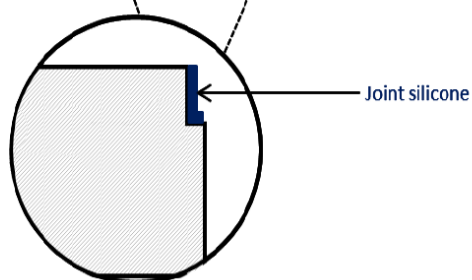
Clavier de commande 4 touches : montage en affleurement

Installation de la commande 4 touches par intégration en affleurement

Réalisez ce décaissé dans votre plan de travail



Réaliser un joint silicone conformément au plan :

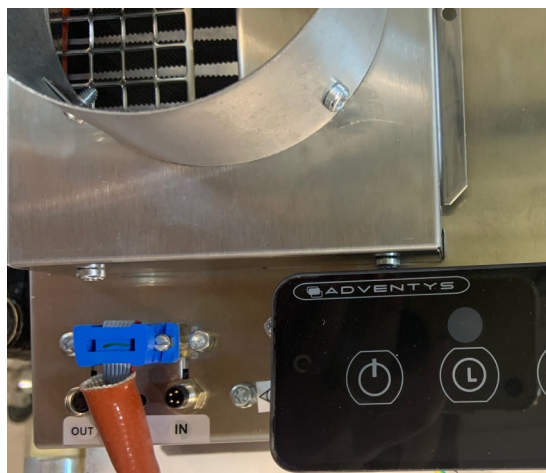


Joint silicone et montage en affleurement



Raccordement commande-générateur

Raccordement électrique entre la commande et le générateur maître



Relier le bandeau de commande à l'appareil maître: le câble clavier d'une longueur de 2m doit relier le bandeau de commande à l'Induc Stone maître.

Raccorder les conducteur BLEU/ MARRON sur la borne NEUTRE du réseau secteur.

Raccorder les conducteur GRIS/NOIR sur la borne PHASE du réseau secteur.

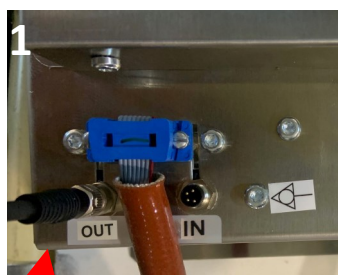
Raccorder les conducteur VERT/JAUNE sur la borne TERRE du réseau secteur.

Branchez votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau monophasé 208/240V 50 ou 60Hz.

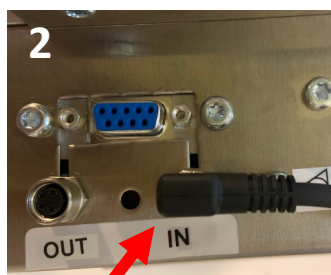
Raccordement entre l'appareil maître et les suivants (1,2,3,4 ou 5)

Le raccordement entre le générateur maître et le second se fait avec un câble intermédiaire « mâle/femelle » d'une longueur de 105cm.

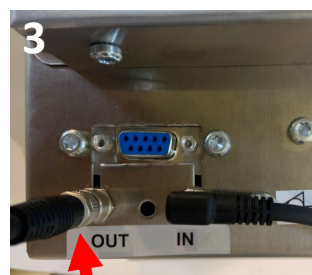
1. Branchez la prise mâle du câble sur la prise femelle du générateur maître
2. Branchez la prise femelle de ce même câble sur la prise mâle du second générateur.
3. Avec un autre câble, branchez la prise mâle sur la prise femelle du second générateur et la prise femelle sur la prise mâle du troisième générateur.
4. Répétez l'opération (3) selon le nombre d'appareil.



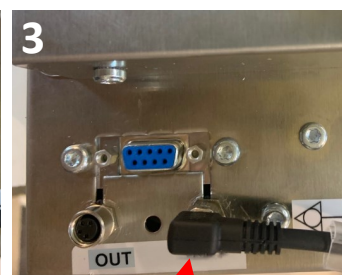
Générateur maître



Générateur 2



Générateur 2



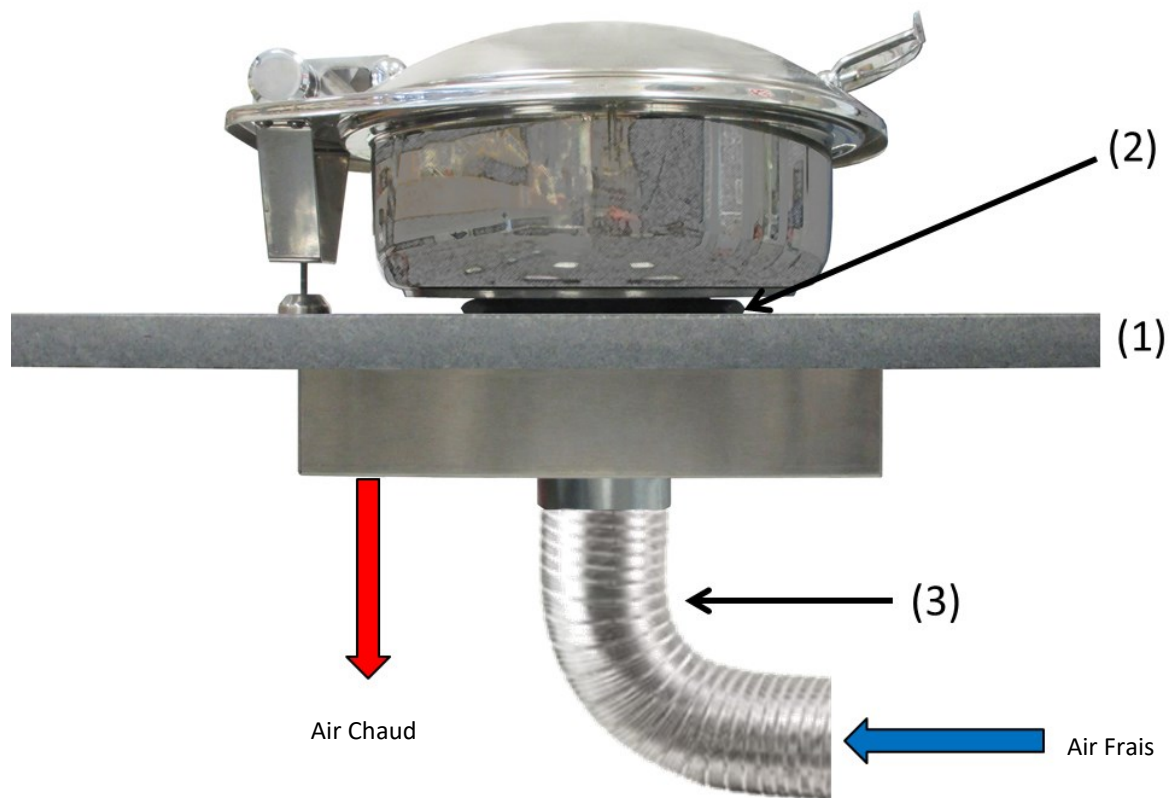
Générateur 3

IMPORTANT:

Le bandeau de commande qui relie 1, 2, 3, 4 ou 5 appareils permet un réglage identiques pour tous les appareils. Il n'est pas possible de régler individuellement les appareils.

NB: Ne pas prendre en compte le clignotement de l'afficheur si l'InducStone maître n'a pas de charge, le niveau de réglage choisi sera bien attribué aux autres InducStone relié s'ils sont chargés.

Mise en service



- 1:** Utiliser un matériau pour le dessus du meuble validé par ADVENTYS
Épaisseur du matériau maximum 20mm
Identifier le centre du foyer par un dispositif de votre choix.
- 2:** Toujours positionner le spacer entre le dessus et le « chafing dish »
À la première mise en route faire le réglage de la table en suivant le mode opératoire page suivante.
- 3:** Raccorder 1 tube d'alimentation en air frais.

Première mise en route

Afin de déterminer le niveau de température à utiliser pour votre utilisation. Suivre ces instruction

Etape 1:

Placer le spacer au centre du foyer.

Etape 2:

Placer le « chafing dish » sur le spacer.

Etape 3:

Remplir le « chafing dish » d'eau chaude et y plonger un thermomètre.

S'assurer que le couvercle est bien fermer.

Etape 4:

Régler l'appareil au niveaux 10 à l'aide du clavier.

Etape 5:

Après 1 heure, vérifier la température sur le thermomètre.

Si la température du thermomètre ne correspond pas a votre température d'utilisation *. Ajuster le niveau afin d'obtenir la température souhaitée.

Chaque niveau de réglage correspond à environ: **3°C +/- 1°C**

* En fonction des règles sanitaire (de conservation des aliment) en vigueur dans le pays de commercialisation, dans le cas de la fonction maintient au chaud.

Appareil exclusivement destiné à être utilisé avec un dispositif permettant une fonction de maintient au chaud d'aliments sous un plan de travail type Granite ou autres (**Validés préalablement par ADVENTYS**).

Pour un fonctionnement optimal, l'utilisateur doit impérativement utilisé le spacer et le positionner entre l'élément à chauffer et le granite ainsi qu'un couvercle sur le récipient.

Utiliser votre appareil en toute sécurité

Principe de l'induction

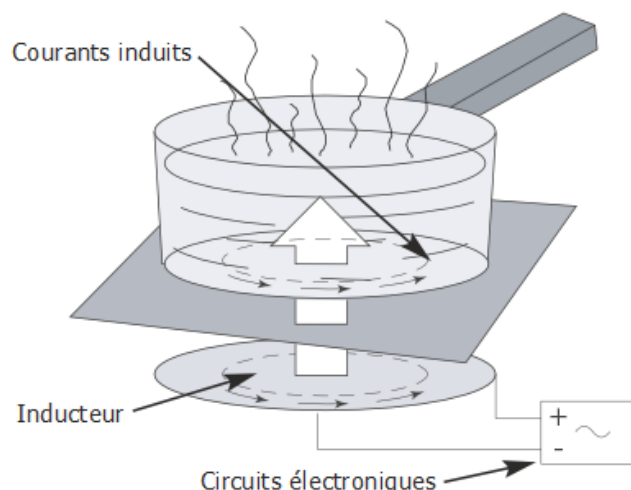
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

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

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

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



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

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

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

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

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

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

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

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

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

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

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

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

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

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

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

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

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

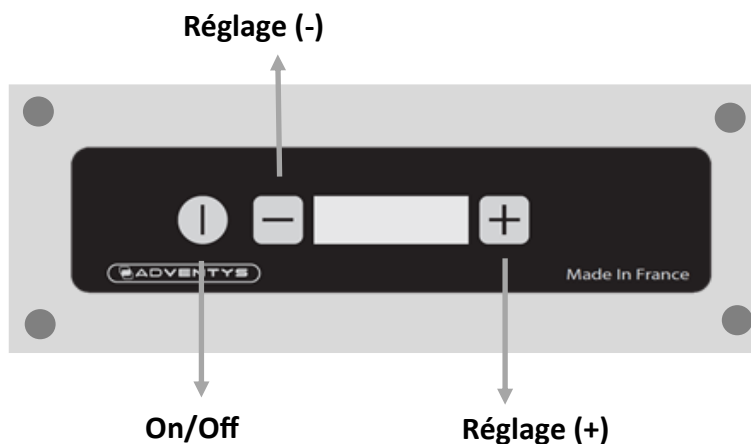
Comment fonctionne votre appareil

FR

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Commande déportée

VERSION 1



EN

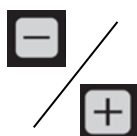
Dimensions encastrement commande : 198x68mm

Mise en marche de l'appareil



Appuyer sur la touche MARCHE / ARRET pour mettre en route le produit. La valeur "0" s'affiche sur l'afficheur indicateur du niveau de puissance ou de température. Aucune puissance n'est encore envoyée à ce stade.

Appuyer ensuite sur une des touches (+) Niveau, afin d'envoyer la puissance dans la casserole. L'afficheur indique alors le niveau de réglage correspondant.



Réglage niveau de puissance : Sélection de 1 à 20 niveaux de réglage

Verrouillage du clavier : Appuyez simultanément sur les touches - et + pour verrouiller le clavier, **LOC** apparaît alors sur l'afficheur. Répéter l'action pour **déverrouiller le clavier**.

Mémorisation réglage: Une fois votre appareil réglé à l'aide des touches + et -, le niveau de réglage est **mémorisé** après 5 secondes sans action de votre part.

Si vous éteignez votre produit (clavier déverrouillé), il vous suffira simplement de presser le bouton de mise en marche puis d'appuyer sur la touche + pour faire apparaître la position mémorisée. Même consignes si votre appareil est éteint avec le clavier verrouillé.

NB: en cas de coupure de l'alimentation électrique du produit, la mémorisation du réglage est alors annulé. Répétez l'opération de programmation pour mémoriser à nouveau un réglage.

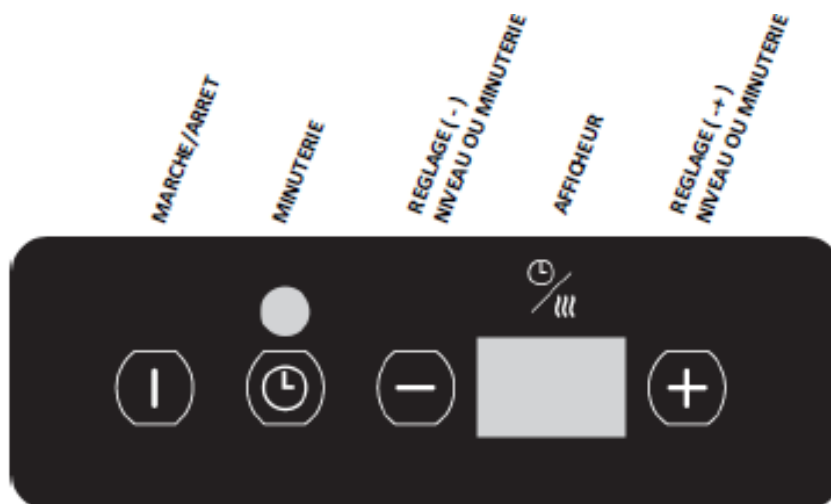
Arrêt de l'appareil

Appuyer une nouvelle fois sur la touche « **MARCHE/ARRET** » pour arrêter le produit. La puissance est coupée et les afficheurs s'éteignent.

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Commande déportée



Mise en marche de l'appareil



Appuyer sur la touche MARCHE / ARRET pour mettre en route le produit. La valeur "0" s'affiche sur l'afficheur indicateur du niveau de puissance ou de température. Aucune puissance n'est encore envoyée à ce stade.

Appuyer ensuite sur une des touches (+) Niveau, afin d'envoyer la puissance dans la casserole. L'afficheur indique alors le niveau de température correspondant.

Réglage de la minuterie



L'activation de la minuterie s'effectue par un appui sur la touche « **Sélection minuterie** ». Le voyant minuterie s'allume et le message « **ti** » s'affiche durant 3 seconde.

La sélection du temps de cuisson souhaité s'effectue par des appuis sur les touches (+) et (-) **MINUTERIE**. La durée de la minuterie est comprise entre 1 et 99 minutes.

Un signal sonore informe l'utilisateur lorsque la minuterie est terminée.

La fin de la minuterie force l'arrêt de la puissance.

Pour arrêter le BIP sonore émis en fin de minuterie, un bref appui sur une des touches suffit.

Un nouvelle appui sur la touche « **Sélection minuterie** » permet de revenir en mode réglage température. Le voyant minuterie s'éteint et le message « **te** » s'affiche durant 3 seconde.

Verrouillage du clavier

Pour verrouiller le clavier, il faut maintenir appuyé durant 3 secondes les touches (+) et (-) NIVEAU simultanément. Réciproquement, pour revenir à un réglage de niveau de température, il convient d'appuyer à nouveau 3 secondes sur les deux mêmes touches.

Arrêt de l'appareil

Appuyer une nouvelle fois sur la touche « **MARCHE/ARRET** » pour arrêter le produit. La puissance est coupée et les afficheurs s'éteignent.

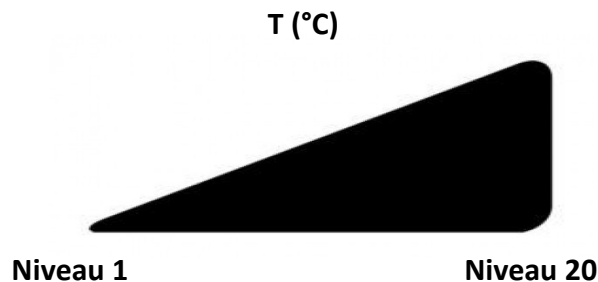
Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Réglage de la température

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur indique de manière permanente le niveau de réglage. Le niveau affiché est niveau de température compris entre **1 et 20**.

Il est à tout moment possible d'appuyer sur les touches (+) ou (-) NIVEAU pour augmenter ou diminuer le niveau de réglage température.



* (Cette température peut varier en fonction du récipient et/ou du matériaux du plan de travail utilisé)

Dès que la casserole est retirée du foyer, l'afficheur du niveau de température indique l'absence de la casserole par un clignotement lumineux. Si l'afficheur du niveau de température clignote lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire que le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction.

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 ».

Le code erreur clignotant est effectif tant que l'utilisateur n'a pas arrêté lui-même l'appareil puis relancé une nouvelle mise en marche, en utilisant la touche « **MARCHE/ARRET** ».

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

Casserolerie

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

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

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

Les récipients compatibles induction sont :

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

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

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

• **NOTE**

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



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

Comment préserver et entretenir votre appareil

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

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

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

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

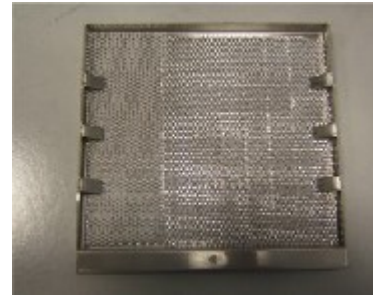
Tous ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.



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

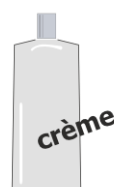
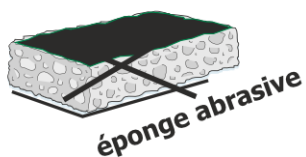
Comment préserver et entretenir votre appareil

Nettoyer environ toutes les semaines à l'eau savonneuse le **filtre** placé sous votre appareil (ou au lave-vaisselle). Le remettre bien sec avant toute nouvelle utilisation. Ce filtre protège votre appareil des poussières et des graisses.



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.	Débrancher puis rebrancher l'appareil si le problème persiste faite 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 casseroles.
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.		

Garantie

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

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

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

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

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

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

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

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

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



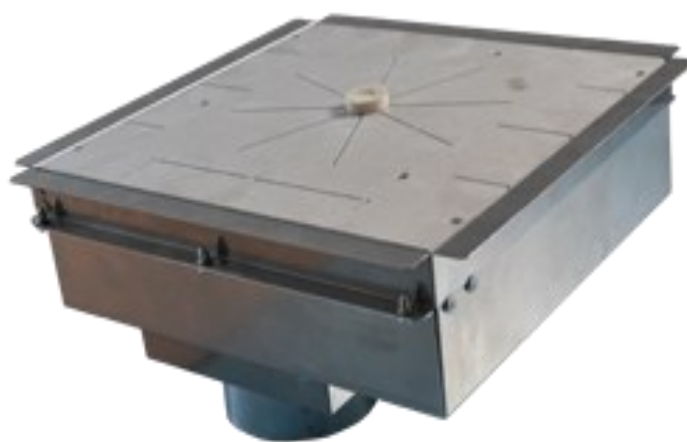
Made In France

Professionnal induction hob

Keep warm product

INDUC STONE

User's guide For your induction hob



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	23
Declaration of Compliance	23
Content of packaging	24
Precaution of installation	24
Product integration	25-26
Control panel integration	27-30
First used	31-32
Using your hob safety	33
Operating instruction	34-36
Cookware recommended	37
How to maintain and care for your hob	37-38
Small problems and their remedies	39
Garantee	40

Throughout this guide: this simbol  Indicates important Safety information

Technical specifications

Model:	Z1IC UC STONE / INDUC-STONE
Name:	Keep warm Integrated induction hob
Matériaux:	Stainless steel and EZ
Power:	650W
Electricity supply:	single phase 230V +/-10% 50Hz
Current:	3A Max
Controls	4 Capacitive touches and timer
Dimensions of appliance integrated	W 340 X D 340 X H 173 mm
Dimensions of appliance built-in	W 376 X D 376 X H 173 mm
Dimensions of the inductor:	210 mm
Minimal dimension of pan :	22 cm (bottom)
Net weight of the appliance:	8 Kg



Emission of electromagnetic radiation not ionisante for the human body. The emitted energy is insufficient to cause the ionization.



CAUTION: presence of dangerous tension inside the product.

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.



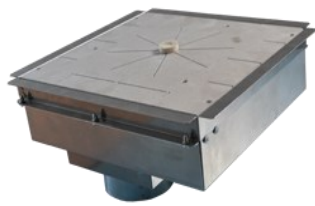
WARNING :

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 !

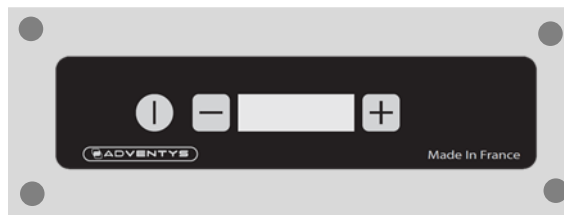
When destroying the appliance, local rules and the applicable regulations in your country or geographical zone must be adhered to.

Contents of the packaging:

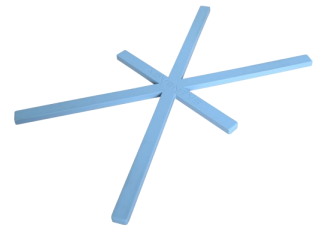


Induction Kit

Control panel
Version 1



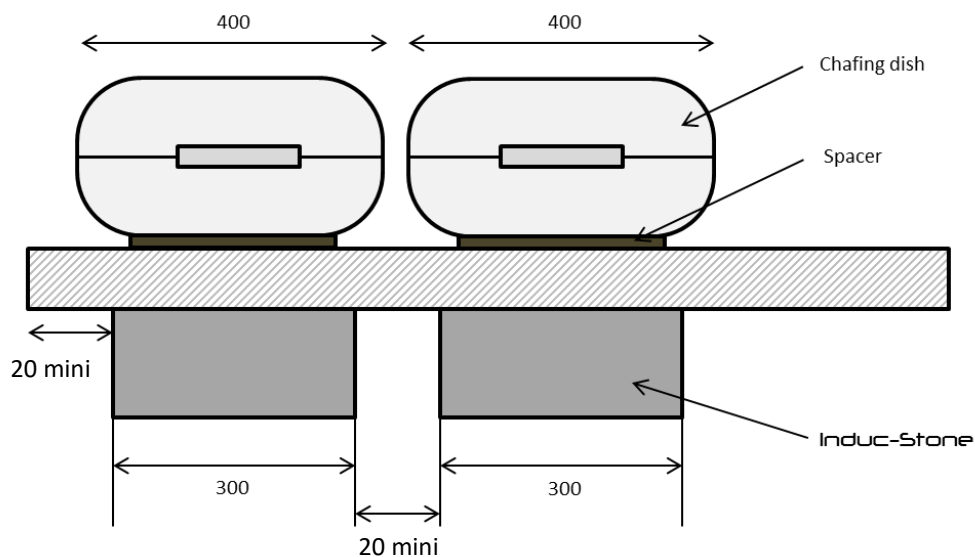
Version 2



One ADVENTYS spacer

Precaution of installation:

1) Stay up has to leave a distance between the edge of the counter top and the edge of the KIT of at least 20mm as well as between 2 KITS.



2) The thickness of granite has to be maximum 20 mm

3) it is necessary to bring of the fresh air through a pipe that it is necessary to link on the present funnel under the device

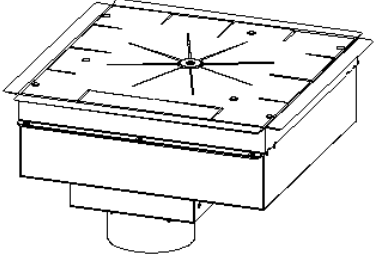
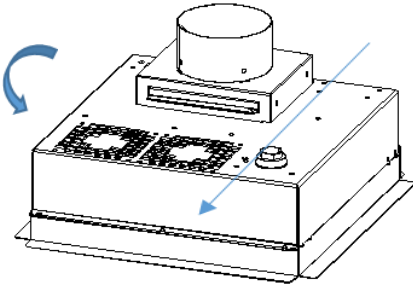
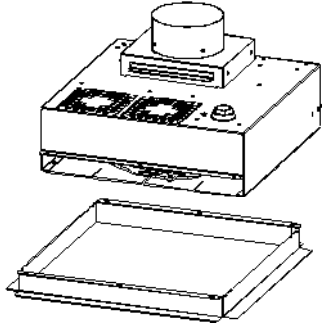
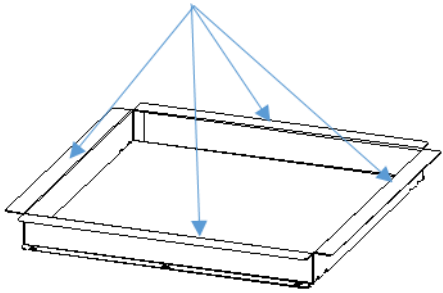
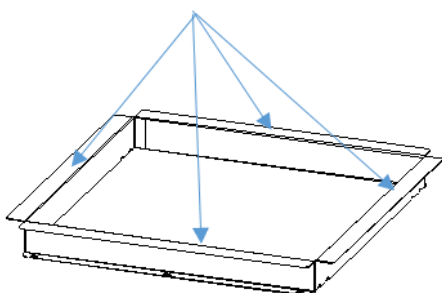
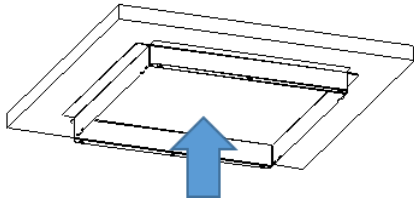
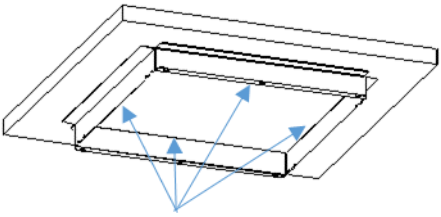
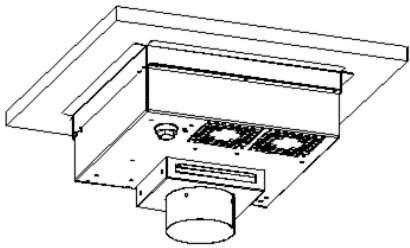
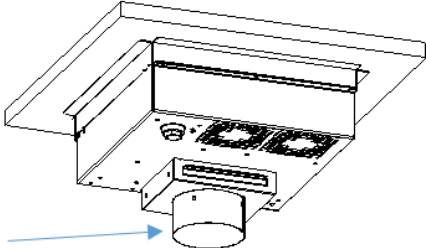
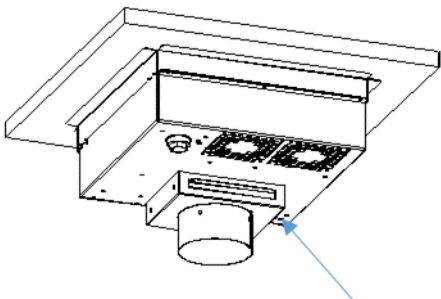
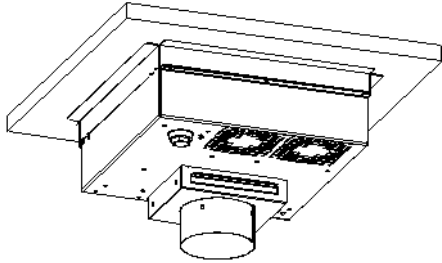
4) During the installation make sure that the present sensor of temperature in the middle of the kit have a good contact with the granite.

5) Assure a good aeration of the piece of furniture where the Kit was installed, to allow the evacuation of the hot air stemming from ventilators of the induction kit .

6) Think of locating well the center of the inductor.

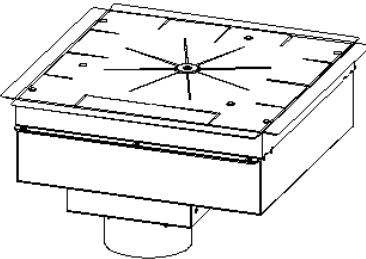
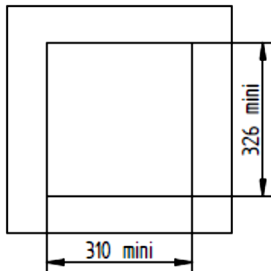
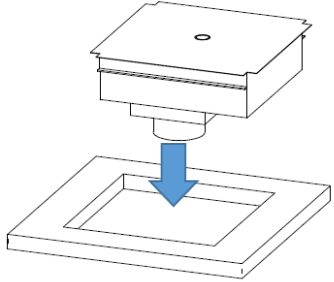
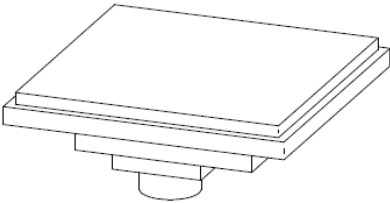
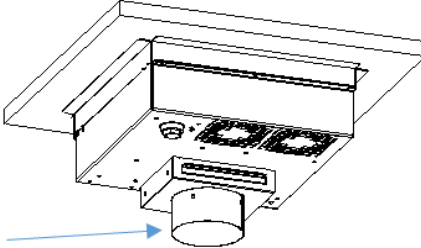
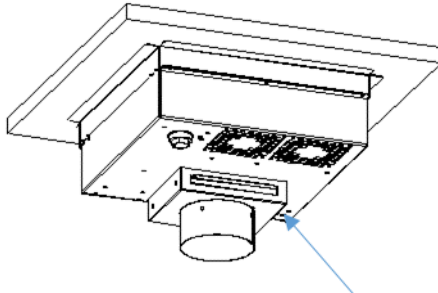
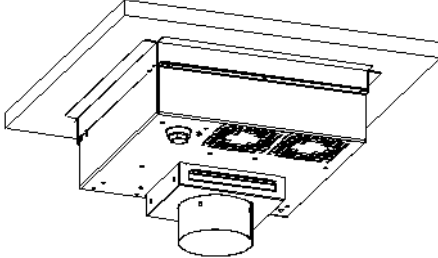
* In the case of a different thickness and greater than 20mm must be made a disbursement (see p24).

Installation by gluing

<p>N°: Action:</p> <p>01 Unpacking Check that the product matches the product below</p> 	<p>N°: Action:</p> <p>02 Uncoupling frame Unscrew the screws according to indications.</p> 	<p>N°: Action:</p> <p>03 Separate the frame</p> 
<p>N°: Action:</p> <p>04 Cleaning of the frame and the support</p> 	<p>N°: Action:</p> <p>05 Apply silicone - glue along frame</p> 	<p>N°: Action:</p> <p>06 Stick the frame on the support By resting strongly to crush the glue</p> 
<p>N°: Action:</p> <p>07 Cleaning Overflow silicone After drying cut the glue overflows in The vertical edges of reinforcements.</p> 	<p>N°: Action:</p> <p>08 Technical part fixing Replace with a good tightening all screws.</p> 	<p>N°: Action:</p> <p>09 Air supply connection Connecting the fresh air inlet funnel is Mandatory (d 100 mm)</p> 
<p>N°: Action:</p> <p>10 Connect the comand</p> 	<p>N°: Action:</p> <p>11 Electrical connection make the electrical connections according to indications.</p> 	<p>N°: Action:</p>

Product Integration

Installation by embedding

<p>N°: Action:</p> <p>01 Unpacking Check that the product matches the product below</p> 	<p>N°: Action:</p> <p>02 realize a cut in dimensions 310 x 326 mm</p> 	<p>N°: Action:</p> <p>03 Install the kit in the cut</p> 
<p>N°: Action:</p> <p>04 Cover the kit by the work plan</p> 	<p>N°: Action:</p> <p>05 Air supply connection Connecting the fresh air inlet funnel is Mandatory (d 100 mm)</p> 	<p>N°: Action:</p> <p>06 Connect the comand</p> 
<p>N°: Action:</p> <p>07 Electrical connection make the electrical connections according to indications.</p> 		

Installation in worktop > 20mm

If the worktop thickness is superior than 20 mm, you must make a disbursement in your worktop so as to obtain a thickness of 20mm. Put inserts in this disbursement on which you will be able to fix the frame of the product.

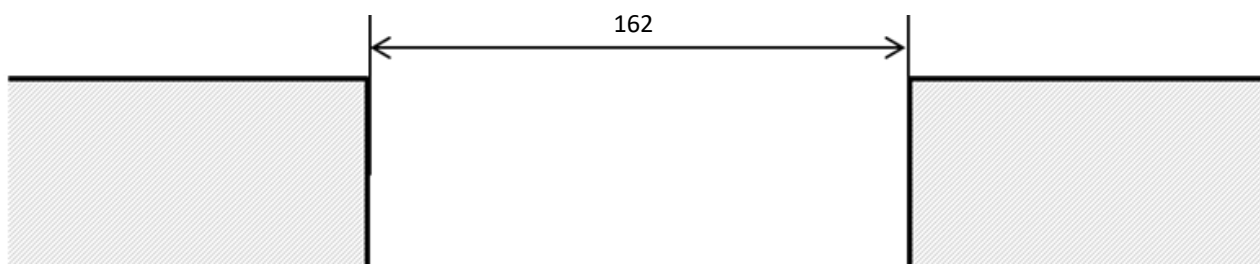
Control panel installation

Version 1

3 touches control panel with stainless steel frame :

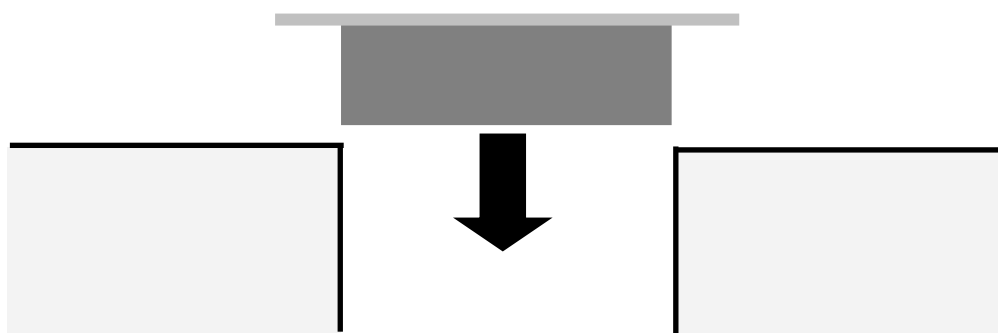
Option 1 : Built-in integration :

Realize a cut out of : 198 x 68 mm and put directly the control into the cut out.



Drop your remote control into the counter.

(To improve the waterproofness, it is recommended to add a silicone joint under the glass).



Fix the stainless steel frame with 6 screws.

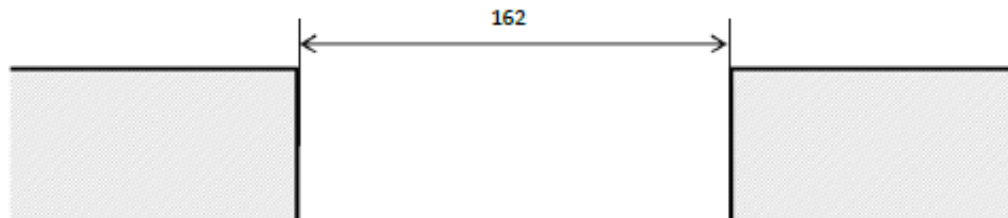


Control panel installation

Version 2

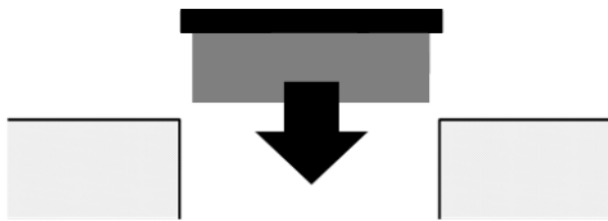
4 touches control panel - Built-in integration

It is necessary to make a cutout of 162 x 46 mm in your work plan.



Drop your remote control into the counter.

(To improve the waterproofness, it is recommended to add a silicone joint under the glass).

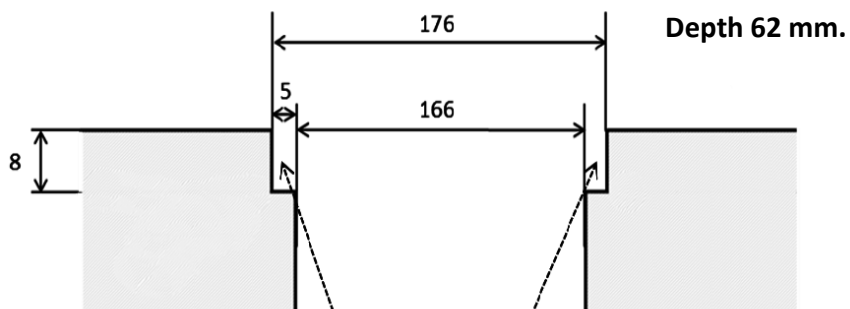


Control panel installation

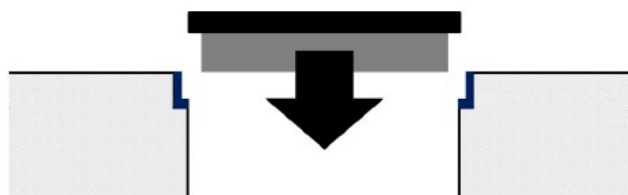
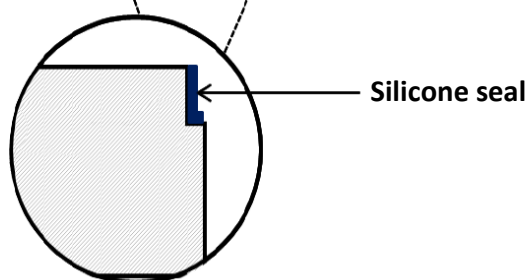
Version 2

4 touches control panel - Integrated installation

Realize a cut out of : 176 x 62mm. You will have to create a fixation between the control and your structure.

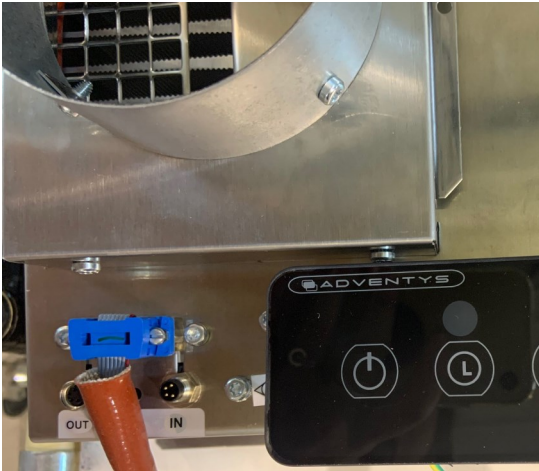


Add the silicone seal as on the drawing:



Connection between generator-control panel

Electrical connection between the control panel and the master generator



Connect the control panel to the master device: the keyboard cable, 2m long, must connect the control panel to the master Induc Stone.

Connect the BLUE/ BROWN wire on NEUTRAL of the electric socket.

Connect the GREY/BLACK wire on PHASE of the electric socket.

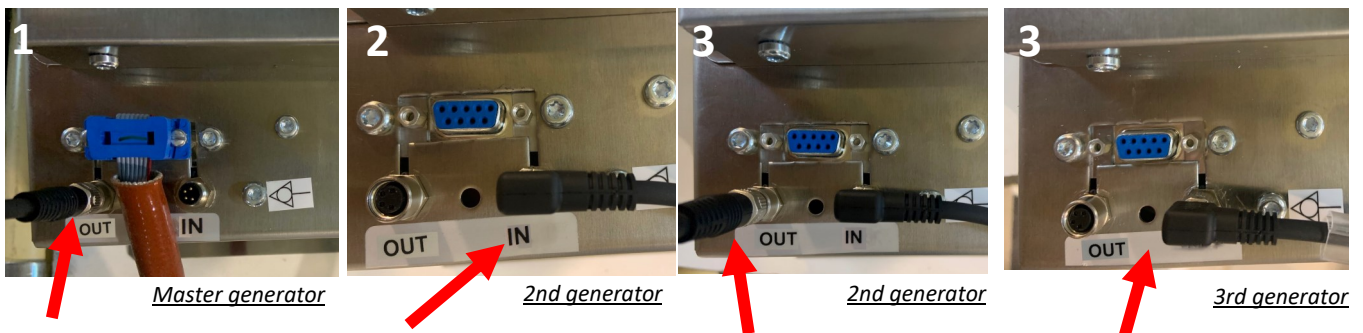
Connect the GREEN and YELLOW wire on GROUND of the electric socket.

Connect your device on the adapted electric socket of a single-phase network 230 V, 50 Hz.

Electrical connection between master generator and the next units (1,2,3,4 or 5)

The connection between the master generator and the second is made with an intermediate "male/female" cable with a length of 105cm.

1. Connect the male plug of the cable to the female plug of the master generator
2. Connect the female plug of this same cable to the male plug of the second generator.
3. With another cable, connect the male plug to the female plug of the second generator and the female plug to the male plug of the third generator.
4. Repeat the instructions (3) depending on the number of devices you have.

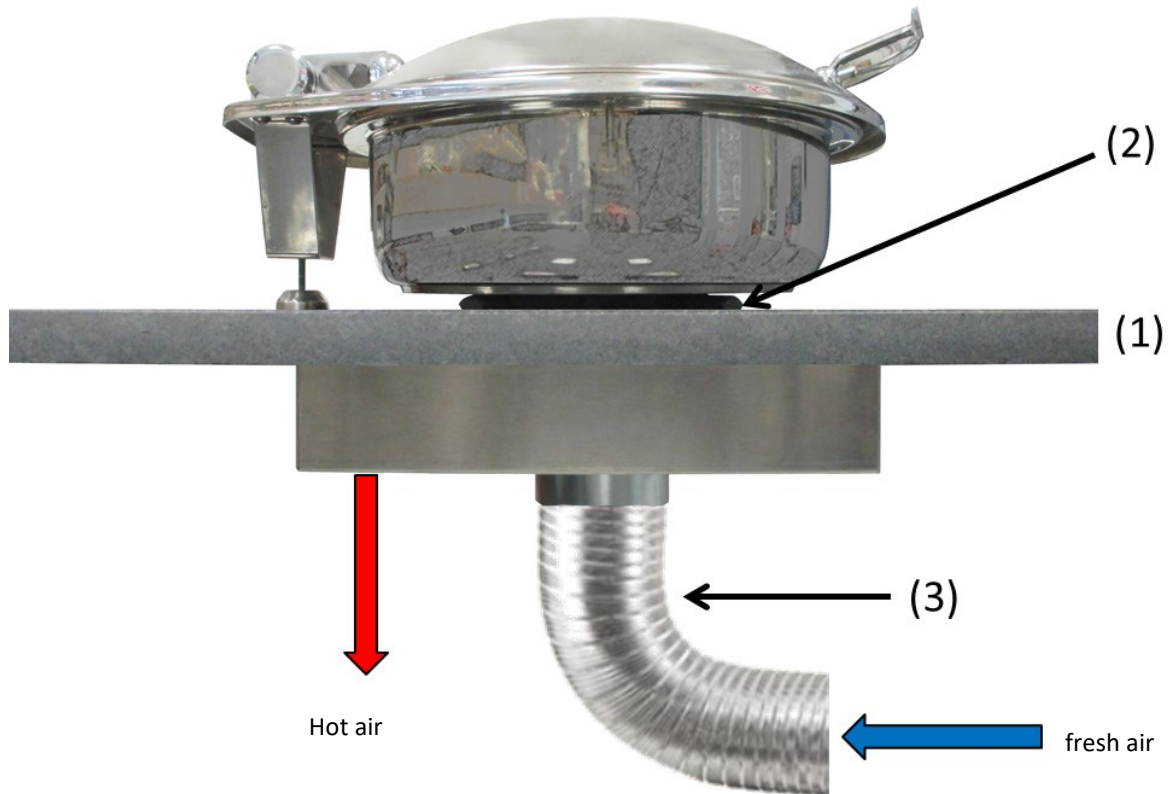


IMPORTANT:

The control panel which connects 1, 2, 3, 4 or 5 devices allows identical settings for all devices. It is not possible to set the devices individually.

NB: Do not take into account the flashing of the display if the master InducStone has no load, the chosen setting level will be assigned to the other connected InducStones if they are loaded.

First used



- 1:** Use a material for the top of the work plan validated by ADVENTYS
Material thickness maximum 20mm
Identify the center of the home by a device of your choice.
- 2:** Always position the spacer between the top and the " chafing dish "
For the first used make the regulation of the table by following the modus operandi on the following page.
- 3:** Connect a tube to take in fresh air.

First used

To define wich level you must used tu regulate your temperature. Follow these instruction:

Step 1:

Place the spacer under the chaffing dish.

Step 2:

Place the « chaffing dish » on the spacer.

Step 3:

Fill with hot water, the « chaffing dish ». Then place a thermometer in the water and **close the lid**.

Step 4:

Set the level 10 on the keyboard.

Step 5:

After 1 hour verify the temperature on the thermometer.

If the temperature is not the temperature you need*, Adjust the level to find the desirated temperature.

Each level of regulation corresponds in approximately: 3°C +/-1°C

* According to the current rules (of preservation of the food) in the country of marketing, in the case of keep warm function.

Appliance exclusively for use with a device function keeps warm food under a worktop Granite or other types (Validated by ADVENTYS previously).

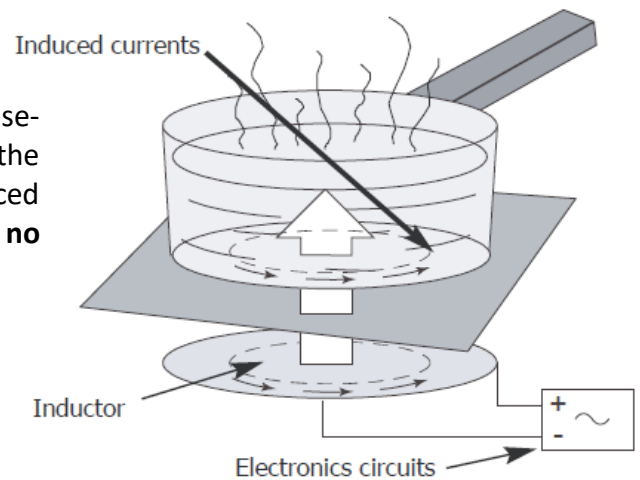
The user owes necessarily used the spacer and to position him between the element to be warmed and the granite.

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.



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 vitroc ceramic 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 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.

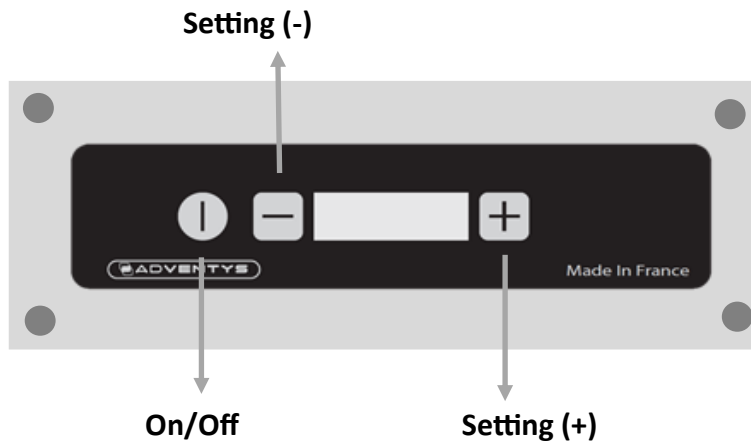
Take care that the coating and the surrounding areas do not contain metal surfaces.

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

Operating instruction

Remote controls

VERSION 1



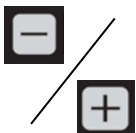
Control panel cut out dimensions: 198x68mm

Switch On the device



Press the « **ON/OFF** » touch to switch on the device. The value « 0 » displays on the indicator of power. Still no power is sent at that point.

Press either the LEVEL touches (**+**) to send power to the pan. The power display indicates the temperature level set into the pan.



Power level setting : Selection of 1 to 20 power levels

Control panel lock : Simultaneously press the - and + keys to lock the control panel,

LOC appears on the display. Repeat the same process to unlock the control panel.

Memorization settings: Once your appliance has been set using the + and - keys, the setting level is memorized after 5 seconds without any action on your part.

If you turn off your product (control panel unlocked), all you have to do is press the power button and then press the + key to display the memorized position. Same instructions if your device is switched off with the keypad locked.

NB: If the product's power supply is cut off, the memorization of the setting is canceled. Repeat the programming operation to store a setting again.

Switch Off the device

Press the « **ON/OFF** » touch to switch off the product. The power is cut and the display turns off.

Operating instruction

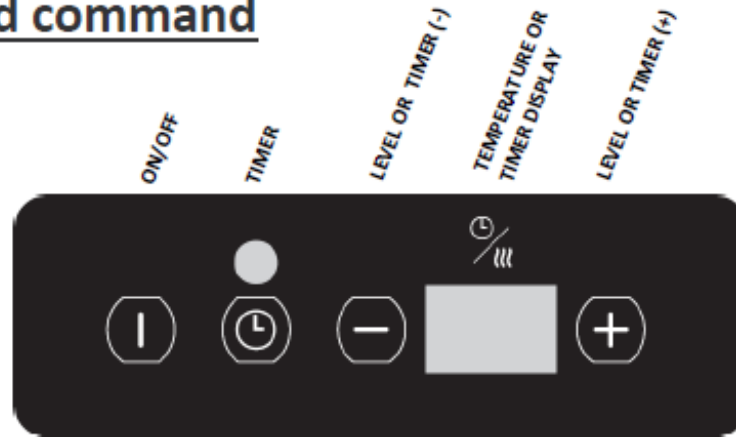
Utilisez votre appareil en toute simplicité

FR

EN

VERSION 2

Detached command



Switch On the device



Press the « **ON/OFF** » touch to switch on the device. The value « 0 » displays on the indicator of power. Still no power is sent at that point.
Press either the LEVEL touches (**+**) to send power to the pan. The power display indicates the temperature level set into the pan.

Réglage de la minuterie



To activate the timer press the **(timer)** touch. The timer light switch on and there is « **ti** » message on the display for 3 second.

Press **(+)** and **(-)** to adjust the timer. The duration of the timer is between 1 and 99 minutes.

The end of the timer forces the stop of the power. The product is automatically switched off. To stop the sound emitted at the end of the timer, a brief press on any touches is enough.

For deactivate the timer press the **(timer)** touch. The timer light switch off and there is « **te** » message on the display for 3 second.

Lock the keyboard

By pressing simultaneously **(+)** and **(-)**, you can lock the keyboard. To unlock the keyboard you have to press simultaneously **(+)** and **(-)**.

Switch Off the device

Press the « **ON/OFF** » touch to switch off the product. The power is cut and the display turns off.

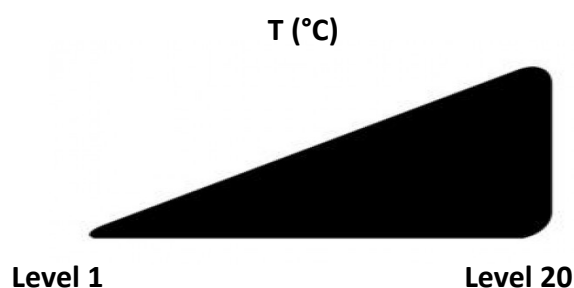
Operating instruction

Temperature setting

Place an induction-friendly pan on the spacer to start using the product. This indicates the level of regulation. Make sure the pan is not empty. If the spacer is not used the product didn't work well and the temperature could be false.

To adjust the temperature level press **(+)** or **(-)** LEVEL .

Temperature level: from **1** to **20**



* (The temperature can vary according to the pan and/or the material of the counter top)

As soon as the pan is removed from the cooking zone, the temperature display indicates the absence of the pan by a blinking. There is close to no consumption of power. If the temperature display flashes when the pan recovers the cooking zone, it means that the material of the pan is not compatible with the induction technology.

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.

The code error flashing is effective as long as the user doesn't stop the device manually unplug and replug the unit, and then relaunch the device using the « **On/Off** » touch.

If a code error becomes permanent without having the possibility of cancelling it by trying to relaunch the device, it is advised to get in touch with the after-sales service specified by the retailer of the product.

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 temperature 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 nonstick 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.

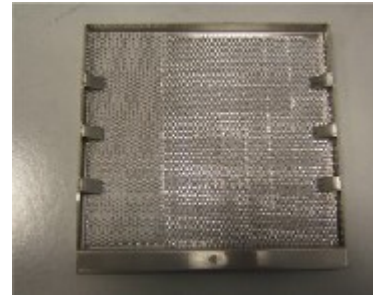
All these defects that do not cause a non operation or inability to use are not covered by the guarantee.



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.

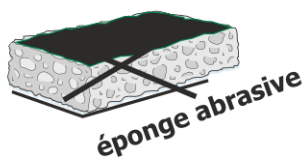
How to maintain and care for your hob

Clean approximately every week with soapy water the filter placed under your device (or put it in the dishwasher). Put it back very dry before any use. This filter protects your device from dust and fats.



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, criimping, clinching, etc., is not permitted and is not covered by the manufacturer's warrenty.

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