

Table à induction professionnelle KTi1

Guide d'utilisation et d'installation de votre produit induction ADVENTYS



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.



Informations techniques

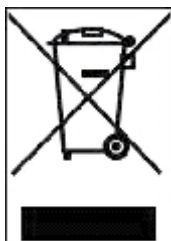
Modèle:	KTi1 4000 / KTi1 6000
Nom:	Appareil de cuisson induction
Matériaux:	INOX / vitrocéramique
Puissance:	4000 / 6000 W selon version
Réseau électrique:	Triphasé 400V triphasé (Fonctionne entre 320 et 450V / 40 et 70Hz)
Courant :	6A par phases pour KTi1 4000 10A par phases pour KTi1 6000
Commande :	Manette 360° et afficheur puissance 4 digits.
Dimensions :	360 x 360 mm ou 340 x 340 mm.
Diamètre Inducteur:	230mm
Poids maxi réparti autorisé sur le produit:	20 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.

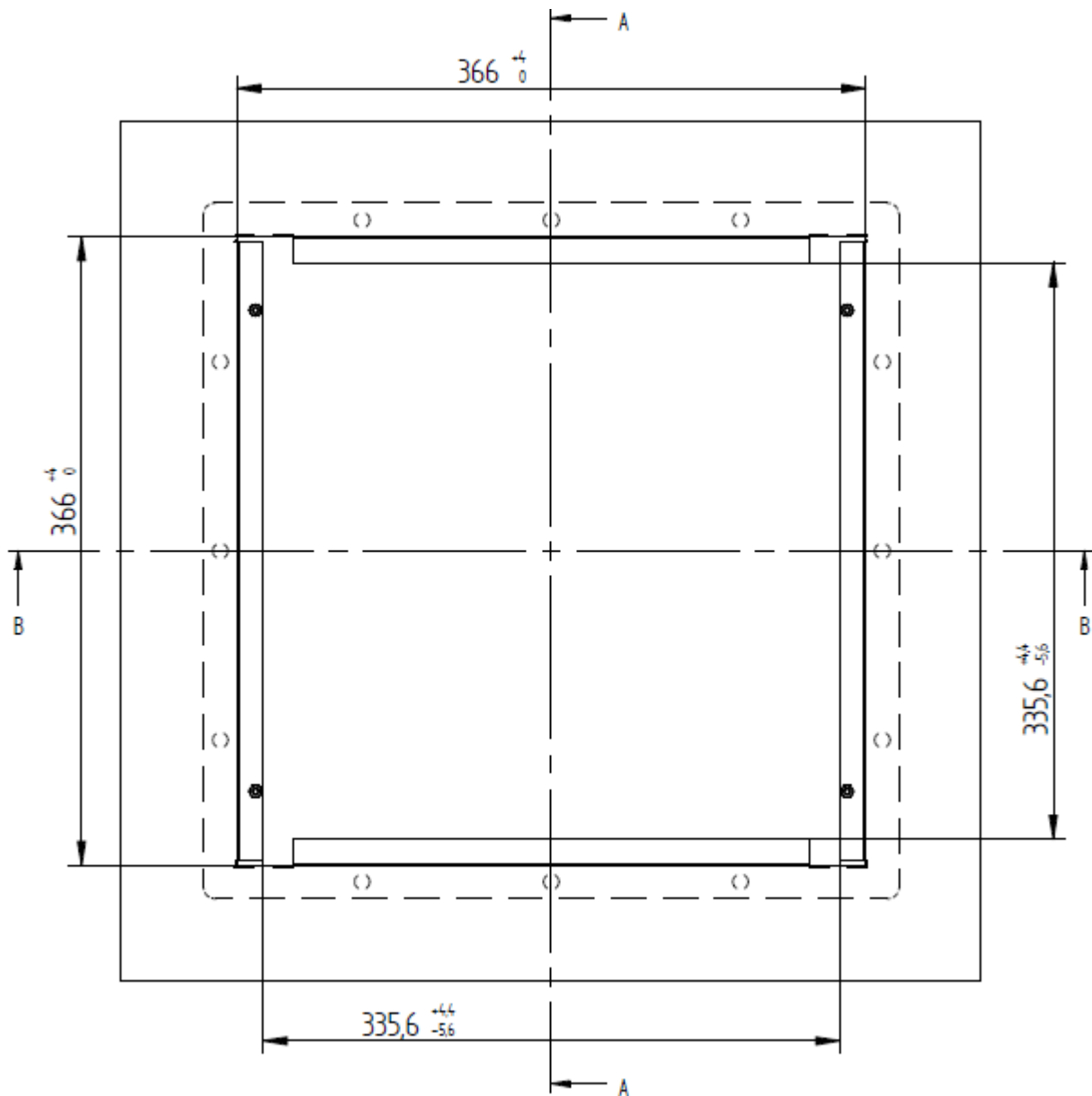
NOTE!

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

Intégration du produit

L'intégration mécanique avec cadre inox pour vitrocéramique dimension 360x360 :

1) Réaliser une découpe de dimensions : 366x366mm suivant le plan :



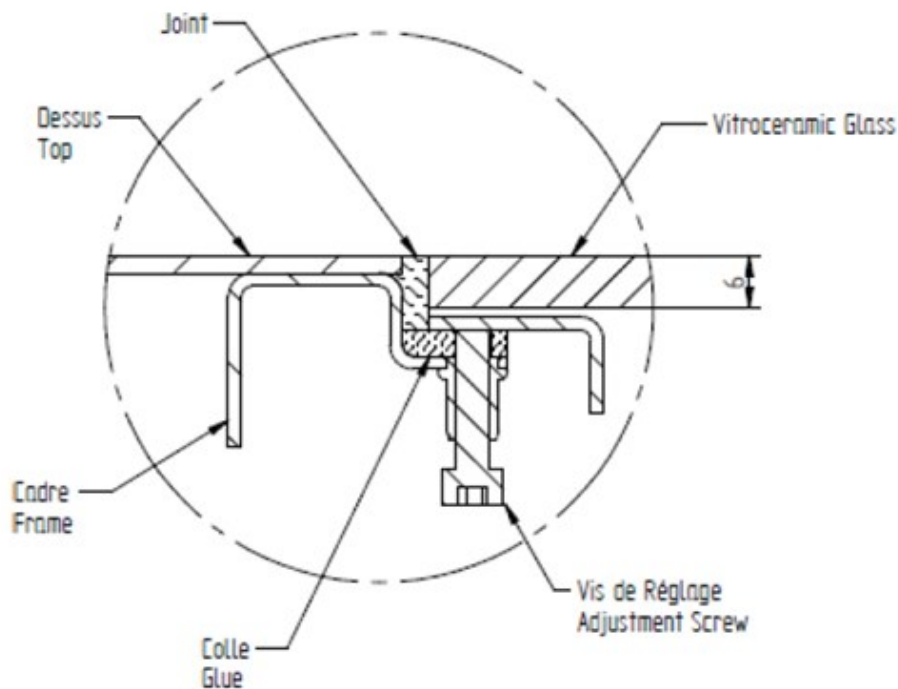
2) Mettre en place des appuis rigides sur les quatre côtés en laissant un passage de 330 x 330 mini à 340 x 340 maxi avec 4 vis de réglage.

3) Fixer le cadre : Vous pouvez fixer le cadre à votre plan de travail en inox par des goujons en utilisant les trous prévus sur le cadre à cet effet ou en soudant directement notre cadre sous votre plan de travail en inox.

Intégration du produit

4) Positionner le kit dans le cadre, puis régler les 4 vis de manière à ce que le verre soit affleurant au plan de travail.

(Nous préconisons que la position du verre soit égal ou légèrement inférieure au plan de travail pour éviter d'ébrécher le verre lorsque l'on fait glisser une casserole sur le plan de travail).



5) Retirer le kit du support.

6) Déposer un cordon de colle (CAF 99 par exemple) haute résistance thermique sur le cadre.

7) Repositionner le kit en le centrant dans la découpe.

8) Appuyer légèrement sur le kit pour venir le mettre en butée sur les 4 vis.

9) Laisser sécher conformément aux préconisations du fabricant de colle.

10) Réaliser un joint d'étanchéité alimentaire (type novasil S56) entre le plan de travail et le verre vitrocéramique.

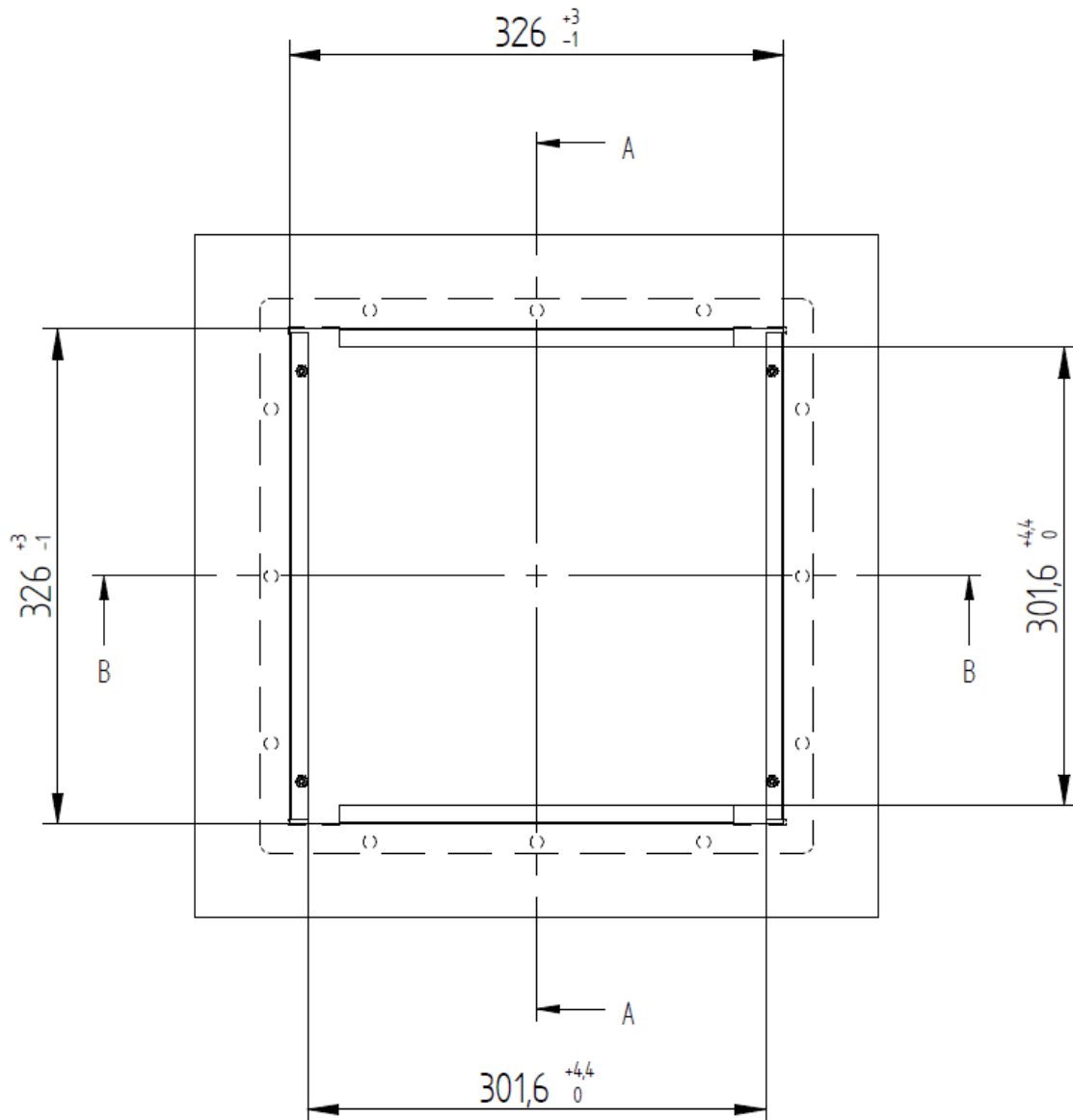
11) Laisser sécher conformément aux préconisations du fabricant de joint.

12) Retirer tous résidus de colle/joint sur le plan de travail et le verre avant toute mise en route.

Intégration du produit

L'intégration mécanique avec cadre inox pour vitrocéramique dimension 320x320 :

1) Réaliser une découpe de dimensions : 326x326mm suivant le plan :



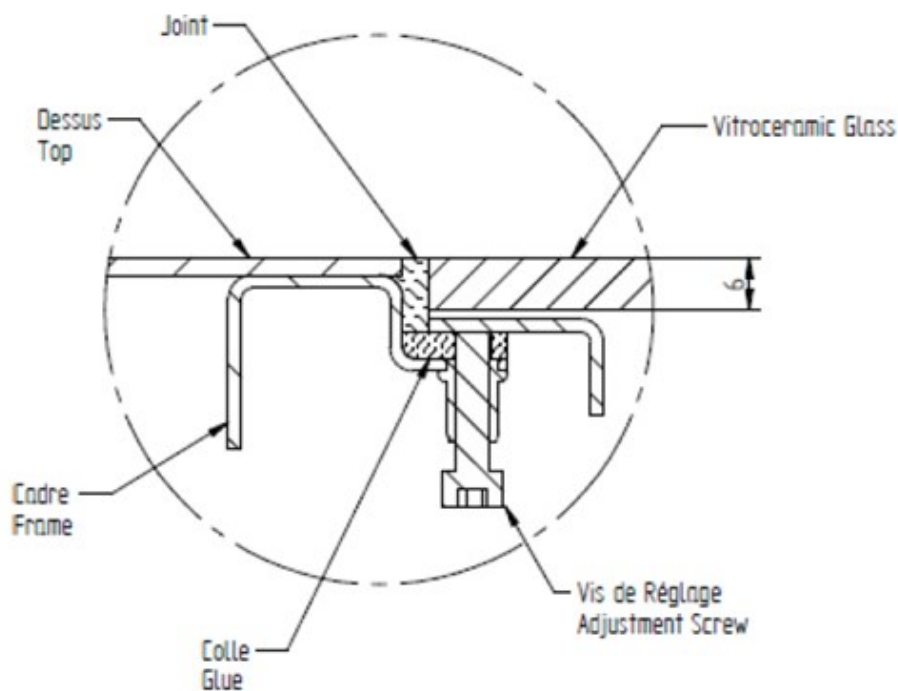
2) Mettre en place des appuis rigides sur les quatre côtés en laissant un passage de 301,6 x 301,6 mini à 306 x 306 maxi avec 4 vis de réglage.

3) Fixer le cadre : Vous pouvez fixer le cadre à votre plan de travail en inox par des goujons en utilisant les trous prévus sur le cadre à cet effet ou en soudant directement notre cadre sous votre plan de travail en inox.

Intégration du produit

4) Positionner le kit dans le cadre, puis régler les 4 vis de manière à ce que le verre soit affleurant au plan de travail.

(Nous préconisons que la position du verre soit égal ou légèrement inférieure au plan de travail pour éviter d'ébrécher le verre lorsque l'on fait glisser une casserole sur le plan de travail).



5) Retirer le kit du support.

6) Déposer un cordon de colle (CAF 99 par exemple) haute résistance thermique sur le cadre.

7) Repositionner le kit en le centrant dans la découpe.

8) Appuyer légèrement sur le kit pour venir le mettre en butée sur les 4 vis.

9) Laisser sécher conformément aux préconisations du fabricant de colle.

10) Réaliser un joint d'étanchéité alimentaire (type novasil S56) entre le plan de travail et le verre vitrocéramique.

11) Laisser sécher conformément aux préconisations du fabricant de joint.

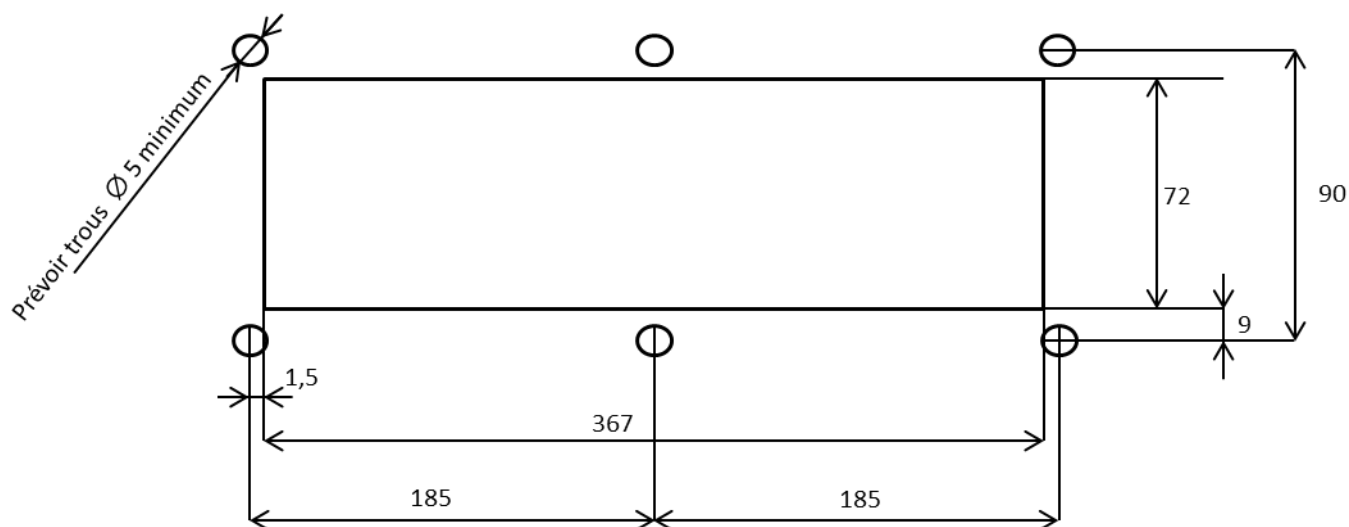
12) Retirer tous résidus de colle/joint sur le plan de travail et le verre avant toute mise en route.

Intégration du produit

Bandeaux de commande encastrable (clavier)

1) Il est nécessaire de réaliser une découpe de 367 x 72 mm minimum et de réaliser 6 trous de diamètre 5 mm minimum dans votre plan de travail.

Pour cela suivez les dimensions ci-dessous :



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

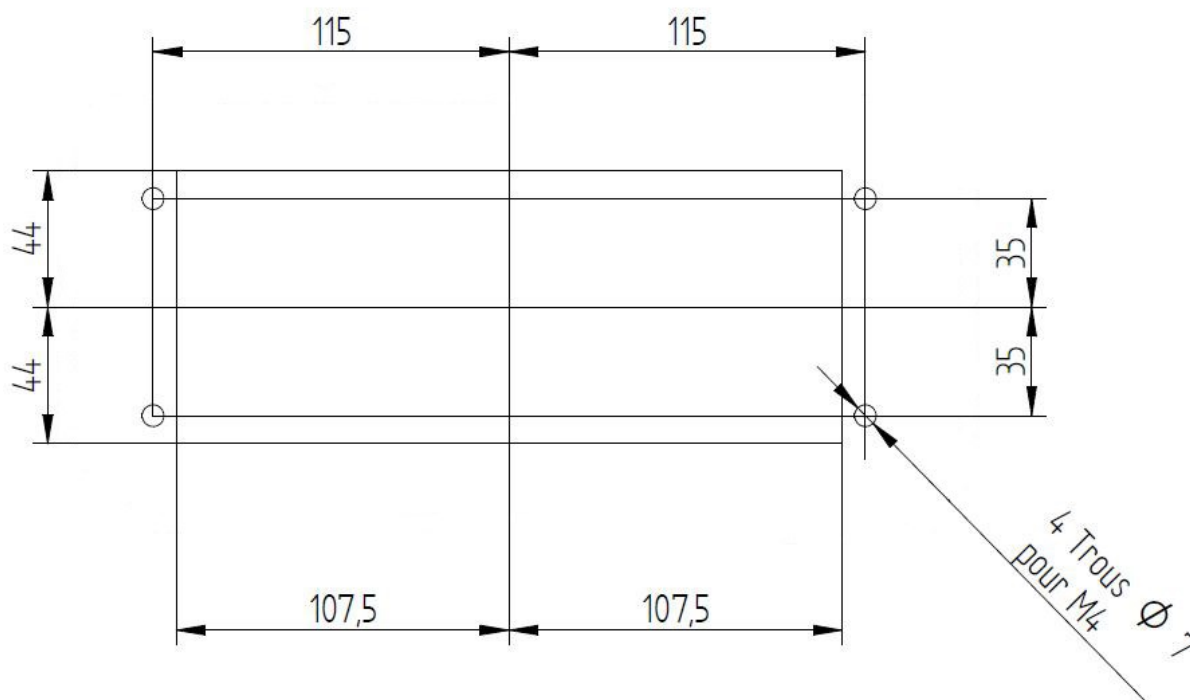
3) Insérer votre bandeau de commande dans la découpe.

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

Intégration du produit

Bandeaux de commande encastrable (manette)

1) Il est nécessaire de réaliser une découpe de 215 x 88 mm minimum et de réaliser 4 trous de diamètre 7 mm. Pour cela suivez les dimensions ci-dessous :



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

3) Insérer votre bandeau de commande dans la découpe.

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

Connexion de la commande "manette" ou "clavier"

Produit KTIM-xx00 à commande manette (version compact)

Connexion commande manette et / ou afficheur sur KTIM-xx00



Câble 12 conducteurs blindés ou non blindé sous gaine



Carte afficheur

Câble 5 conducteurs blindés ou non blindé sous gaine



Commande manette seule ou dans bloc commande déportée

Câble 2 conducteurs blindés ou non blindés sous gaine



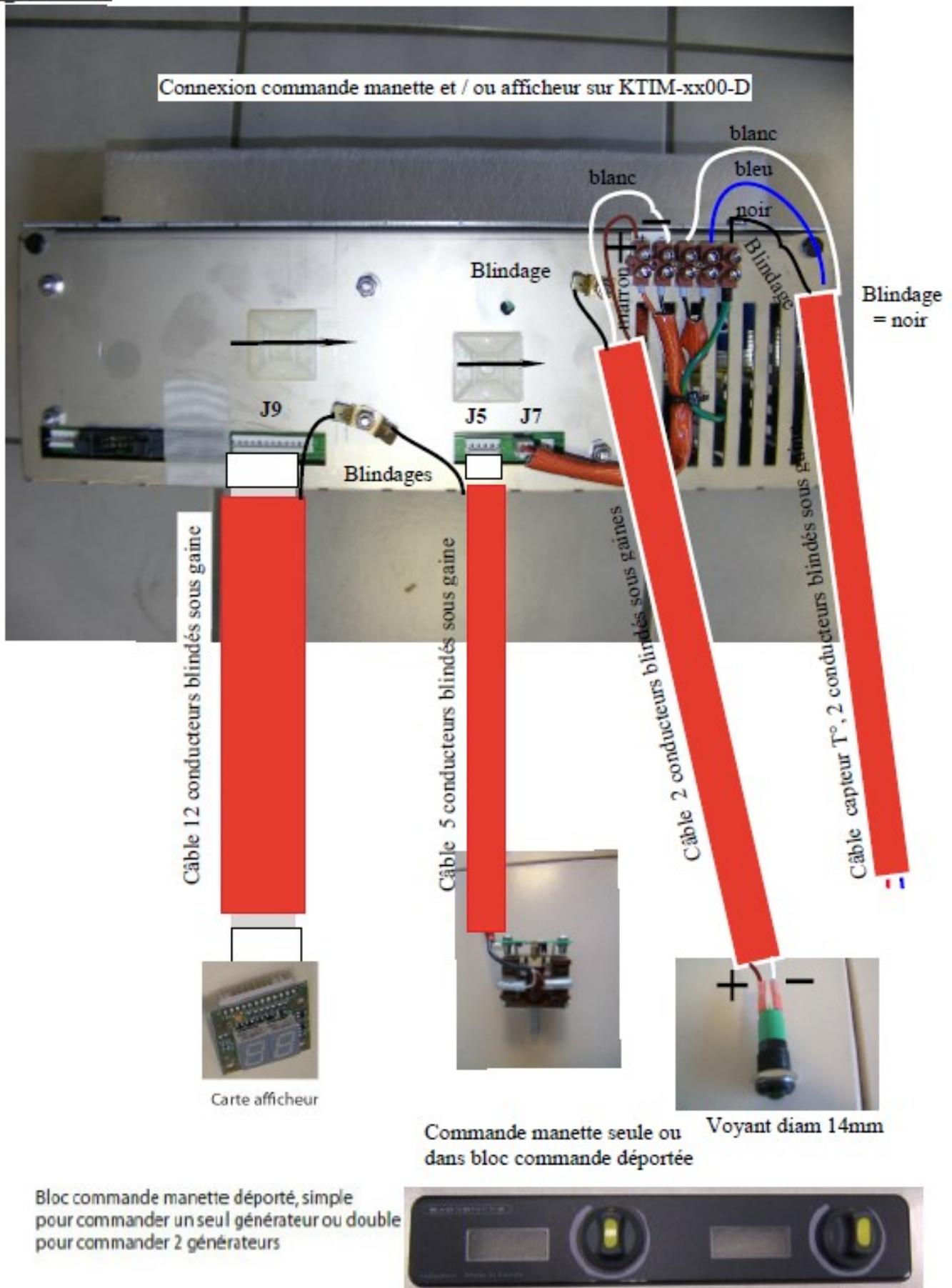
Voyant diam 14mm

Bloc commande manette déporté, simple pour commander un seul générateur ou double pour commander 2 générateurs



Connexion de la commande "manette" ou "clavier"

Produit KTIM-xx00-D à commande manette (version déportée)



Connexion de la commande "manette" ou "clavier"

Produit KTIC-xx00 (version compact) ou KTIC-xx00-D (version déportée) à commande clavier



Câble en nappe 10 points sous gaine



Clavier à touches capacitives dans sa commande déportée

Préconisations d'installation du produit (!)

Aéraulique des Boitiers de générateur en version déporté :

- .doit être au sec et hors poussière dans un local technique
- .flux d'entrée d'air filtré avec à minima la capacité d'alimenter chaque ventilateur avec 80m³/h soit dans la plupart des cas 160 m³/h
- .respecter les sens d'arrivée de l'air et d'extraction de l'air et simplifier les flux entrée et sortie
- .possibilité en option de rajouter une tangentielle d'extraction
- .assurer un non recyclage de l'air entre air chaud de sortie et air froid d'entrée
- .s'assurer que le dessous de la plancha ne rayonne pas sur les boitiers de générateurs (au besoin mettre un isolant céramique)
- .s'assurer que les entrées d'air soient correctement ouvertes

Alimentation électrique du générateur :

- .un disjoncteur par générateur (fourniture non comprise par Adventys)
- .s'assurer du calibrage du disjoncteur
- .s'assurer du respect des sections de câble d'alimentation en fonction de la puissance demandée

Passage des câbles électriques dans le fourneau :

- .utilisation de goulottes permettant de séparer bas niveau et haut niveau
- .séparé câbles de commande (bas niveau en tension) des câbles de puissance (haut niveau de tension)
- .idem pour les câbles des capteurs de température

Respect des connexions électriques :

- .couple de serrage des vis : 1,8 N.m par vis
- .ne pas serrer les câbles sur les gaines électriques
- .respecter le sens de connexion des borniers et des connecteurs
- .ne pas mettre en tension mécanique les câbles et nappes électriques (plusieurs longueurs de câbles existent dans la gamme Adventys)

Connexions électriques :

- .s'assurer du bon respect Numéro câble capteur avec Numéro câble bobine (pour info, Adventys ne prend pas en charge sur plancha les conséquences d'un mauvais branchement)

Position des générateurs déportées (duo et no-limit) : nb

- .vertical ou horizontal

Penser au démontage et remontage SAV : laisser suffisamment de longueurs de câbles électriques d'alimentation des casing pour pouvoir les glisser dans le local technique

Perturbations électriques :

- .les câbles « bas niveau » peuvent être perturbés par des champs électriques émis par d'autres dispositifs électriques ; pensez à éloigner les sources de pollution de ces câbles.

Comment fonctionne votre appareil

Principe de l'induction

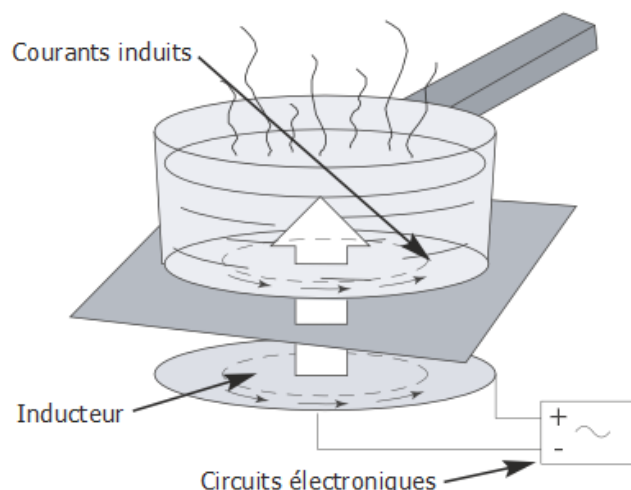
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

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

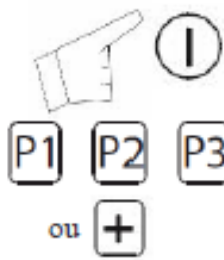
Utilisez votre appareil en toute simplicité

KTIC-xx00



Mise en marche de l'appareil

Connecter votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau triphasé 400V (tolérance +/-10%), 50Hz ou 60Hz. ==> Procédure à suivre identique au produit KTIM-xx00.



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

Appuyer ensuite sur une des touches "+" PUISSANCE" ou "P1" ou P2" ou "P3", afin d'envoyer la puissance dans la casserole. L'afficheur du niveau de puissance indique alors le niveau de puissance correspondant à la touche.

Réglage de la puissance

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer,

L'afficheur de la puissance, indique de manière permanente le niveau de réglage qui est positionné entre 1 et 20 à savoir, 50W < Puissance < 6000W ou 50W < Puissance < 4000W (selon la version de l'appareil)

Il est à tout moment possible d'appuyer à nouveau sur les touches "-" PUISSANCE" ou "+" PUISSANCE" pour incrémenter ou décrémenter le niveau de la puissance entre les niveaux 1 et 20.

Il en est de même avec les 3 touches PROGRAMME P1, P2 et P3. Ces 3 touches sont des touches qui sont préprogrammées par l'utilisateur.

Dès que la casserole est retirée du foyer, (absence casserole), l'afficheur du niveau de puissance indique l'absence de la casserole par un clignotement lumineux de durée 1 seconde ON puis 1 seconde OFF.

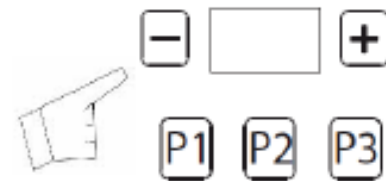
Si l'afficheur du niveau de puissance clignote (1 seconde ON puis 1 seconde OFF) lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire que

SOIT

Le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction,

SOIT

Le diamètre de la casserole est trop petit pour être détectée (diamètre inférieur à 110 mm).



Arrêt de l'appareil

Appuyer une nouvelle fois sur la touche MARCHÉ / ARRÊT pour arrêter le produit. La puissance est coupée et les afficheurs s'éteignent.

Comment fonctionne votre appareil

	Générateur 4000 W	Générateur 6000 W
Position	Puissance (W)	Puissance (W)
1	50	50
2	100	100
3	200	200
4	290	300
5	480	500
6	680	700
7	870	900
8	1120	1100
9	1200	1350
10	1290	1600
11	1460	1900
12	1660	2400
13	1860	2900
14	2100	3500
15	2320	4000
16	2550	4500
17	2825	4900
18	3100	5300
19	3300	5800
20	4000	6000

Casserolerie

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

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

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

Les récipients compatibles induction sont :

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

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

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

- **NOTE**

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial), en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction.

L'indicateur de niveau de puissance sélectionné clignotera pour vous le signaler.



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

Comment préserver et entretenir votre appareil

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

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

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

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

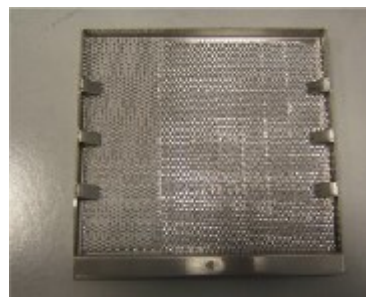
Tous ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.



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.

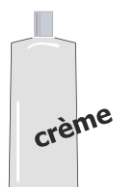
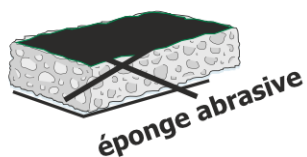
Comment préserver et entretenir votre appareil

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.	Faites appel au Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement la zone de chauffe, le niveau de puissance sélectionné sur l'afficheur clignote en permanence.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 16 cm.	Voir rubrique 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

Professional induction hob

KTi1

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.

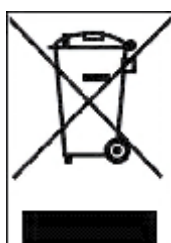
Technical specifications

Model	KTi1 4000 / KTi1 6000
Name	Integrated Induction Cooktop
Materials	Stainless steel / Vitro-ceramic
Power	4000 watts (4K version) / 6000 watts (6k version)
Electric network	Three phases 400V +/- 10%, (Work between 320 and 450V / 40 and 70Hz)
Amp load	6A by phase for 4K version 10A by phase for 6K version
Controls	Knob, glass touches or knob + led. Knob functions: on/off, manual power setting with knobs. Display in option Glass touches functions: on/off, manual power setting with 2 digits display. Timer control with display on option.
Dimensions	360 x 360 mm ou 320 x 320 mm.
Size of the coil	Diameter: 230mm
Maximum weight allowed on the device	20 kg

Declaration of Compliance and disposal of appliance



This product complies with the current EC directives. We certify this in the EC declaration of compliance. We can send you the declaration of compliance upon request. The packaging materials used for this appliance are recyclable. Please recycle them and help protect the environment by depositing them in the municipal waste containers provided for this purpose.



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 specializes in waste disposal.

WARNING:

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

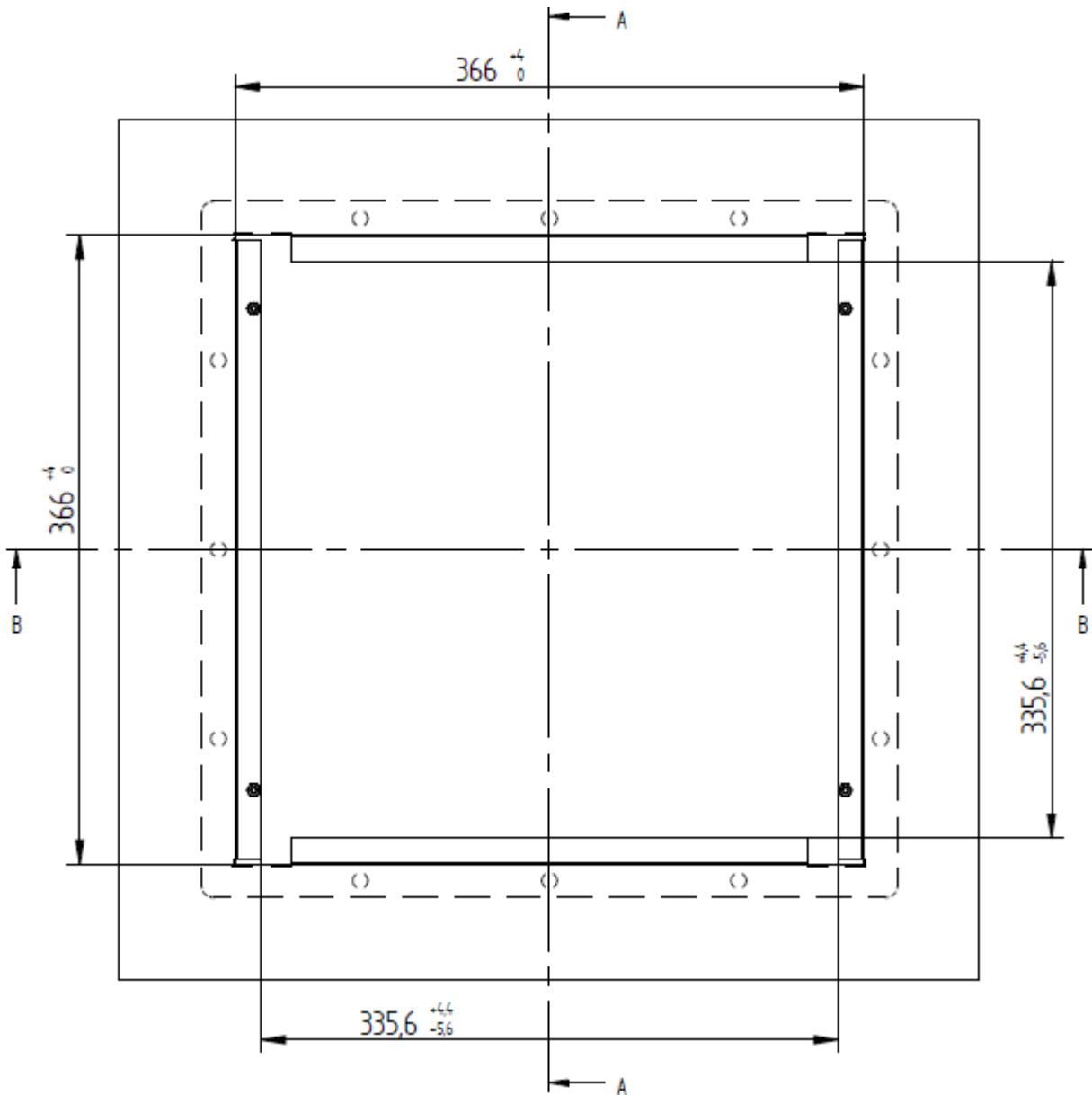
PLEASE NOTE !

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

Product integration

Mechanical integration with stainless steel frame for vitro-ceramic of 360x360 dimensions:

1) Realize a cut out of : 366x366mm:

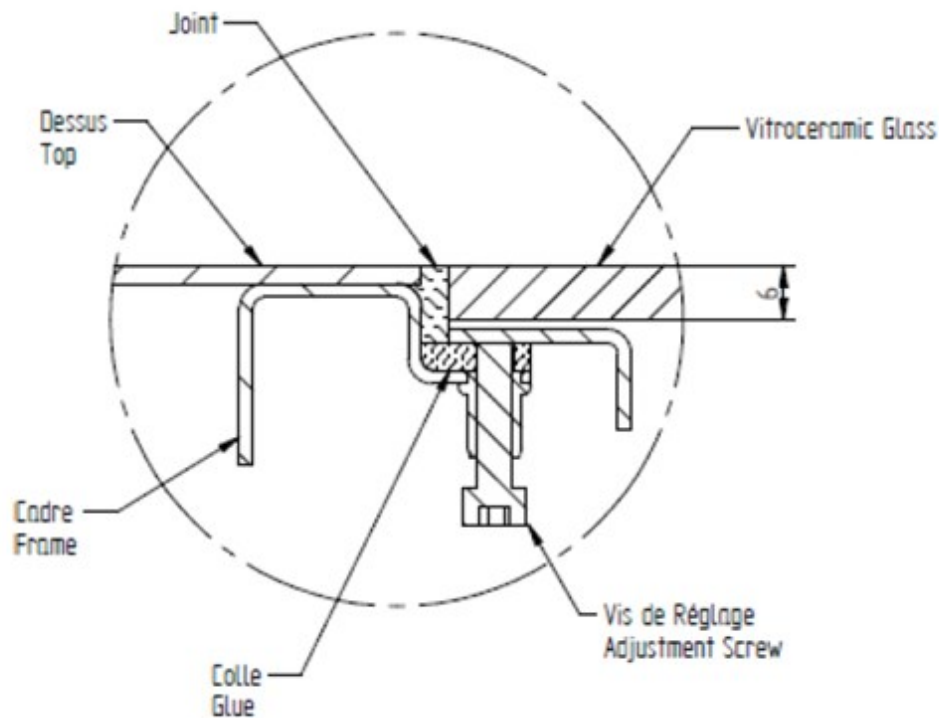


2) Set up rigid supports on all four sides, leaving a free passageway from 330 x 330 minimum to 340 x 340 maximum with 4 adjusting screws.

3) Fix the frame : you can fix the frame to your stainless steel worktop with studs using the holes provided on the frame for this purpose or by directly welding our frame under your stainless steel worktop.

Product integration

4) Position the kit in the frame, then adjust the 4 screws so that the glass is flush with the worktop.
(We recommend that the position of the glass be equal or slightly lower than the worktop to avoid chipping the glass when sliding a pan on the worktop.)

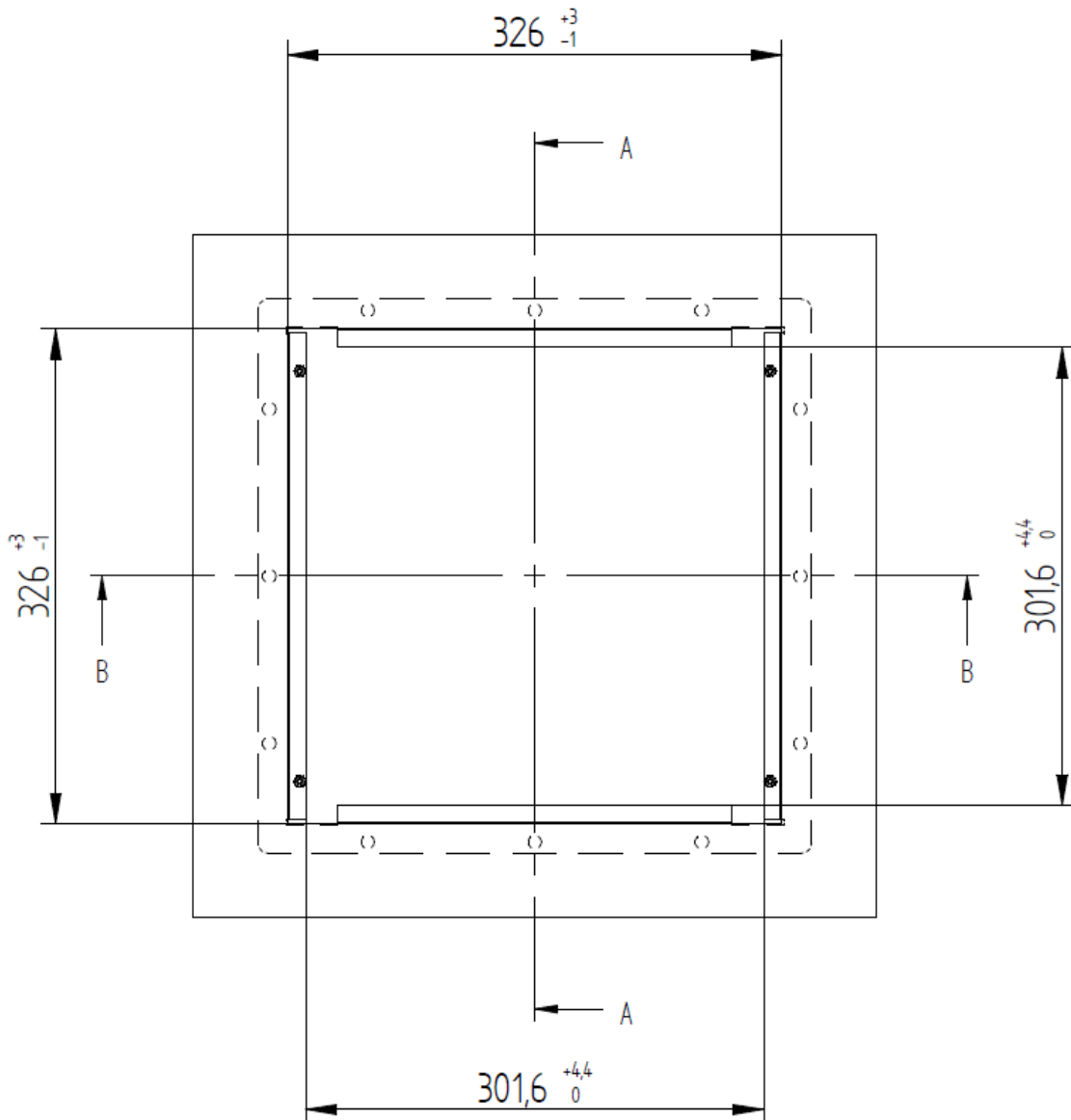


- 5) Remove the kit from the support.
- 6) Deposit thermal high-strength glue on the 4 supports.
- 7) Insert second time the kit inside the cut with better centering.
- 8) Press the kit until to touch the 4 screws.
- 9) Let the glue to get dry according to the recommendations of the glue manufacturer.
- 10) Make the seal (food quality) between the worktop and the ceramic glass.
- 11) Let dry according the recommendations of the seal manufacturer.
- 12) Remove glue/seal remnants on the worktop and the glass before starting up.

Product integration

Mechanical integration with stainless steel frame for vitro-ceramic of 320x320 dimensions:

1) Realize a cut out of : 366x366mm:

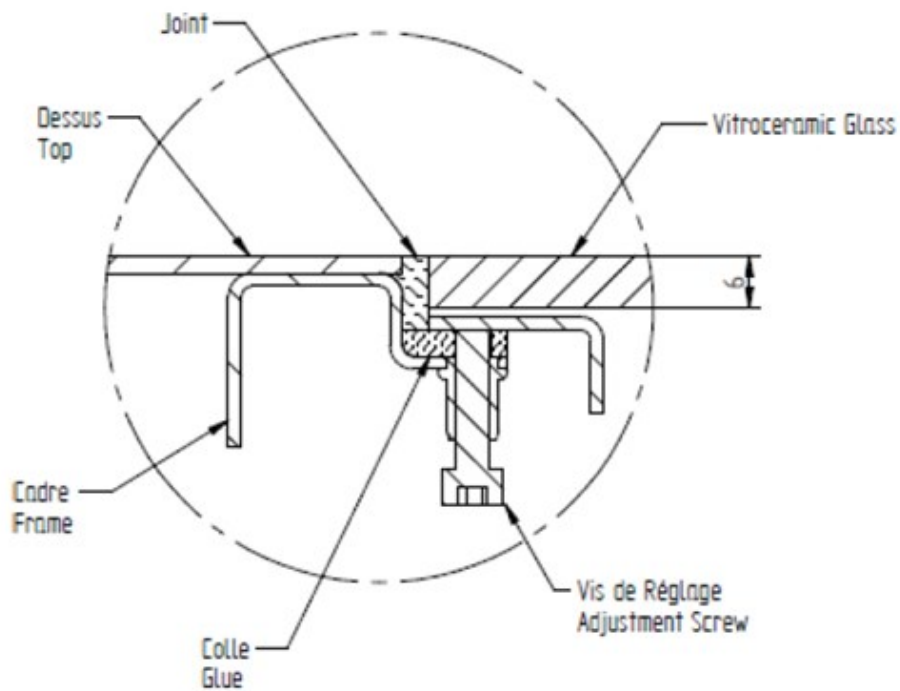


2) Set up rigid supports on all four sides, leaving a free passageway from 301,6 x 301,6 minimum to 306 x 306 maximum with 4 adjusting screws.

3) 3) Fix the frame : you can fix the frame to your stainless steel worktop with studs using the holes provided on the frame for this purpose or by directly welding our frame under your stainless steel worktop.

Product integration

4) Position the kit in the frame, then adjust the 4 screws so that the glass is flush with the worktop.
(We recommend that the position of the glass be equal or slightly lower than the worktop to avoid chipping the glass when sliding a pan on the worktop.)

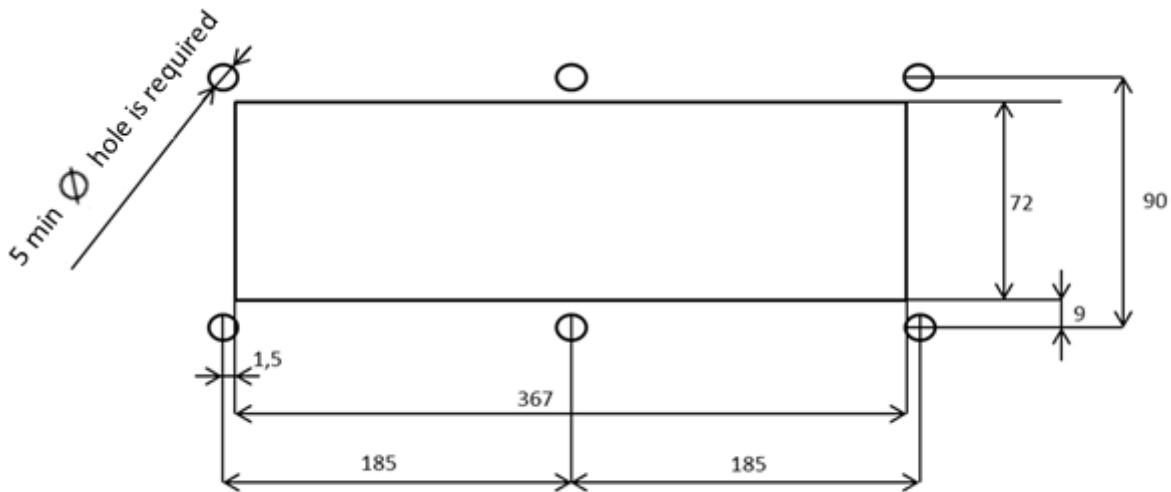


- 5) Remove the kit from the support.
- 6) Deposit thermal high-strength glue on the 4 supports.
- 7) Insert second time the kit inside the cut with better centering.
- 8) Press the kit until to touch the 4 screws.
- 9) Let the glue to get dry according to the recommendations of the glue manufacturer.
- 10) Make the seal (food quality) between the worktop and the ceramic glass.
- 11) Let dry according the recommendations of the seal manufacturer.
- 12) Remove glue/seal remnants on the worktop and the glass before starting up.

Product integration

Drop-in control panel (capacitive touches)

1) Realize a cut out of 367 x 72 mm minimum and 6 holes of diameter 5 mm minimum in your worktop. To this end, follow the dimensions below :



2) Make a seal by creating a glue bead under your control panel (Novasil cartridge available as accessories).

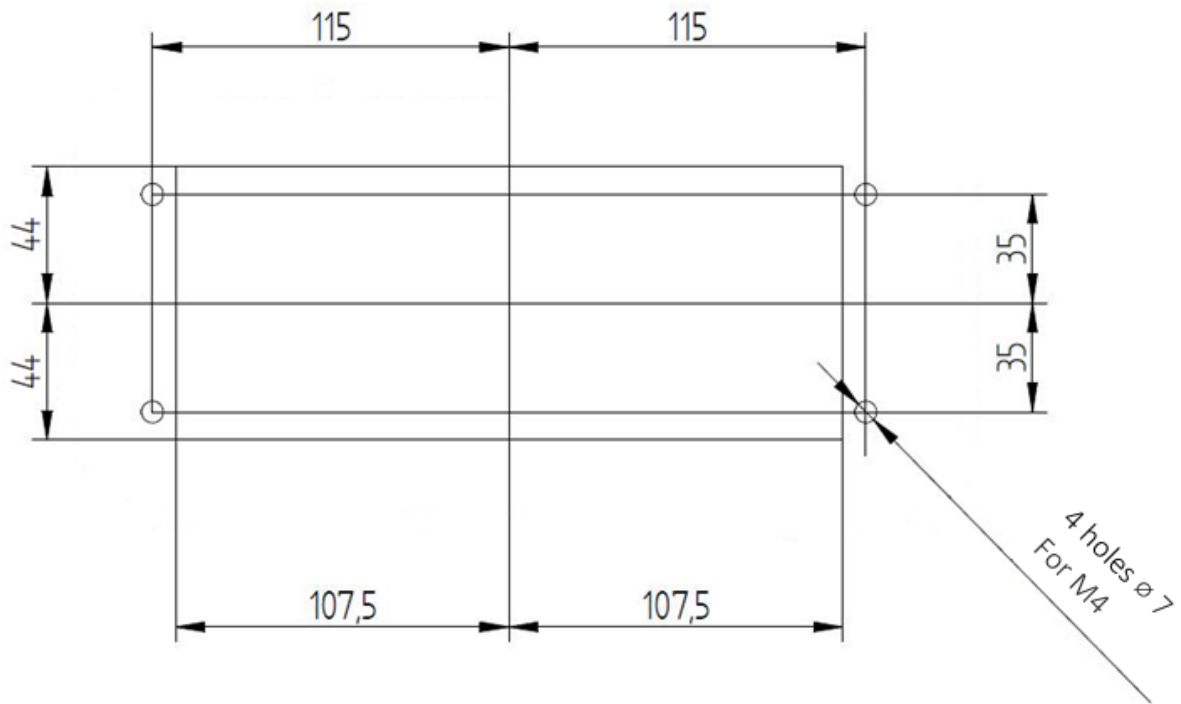
3) Insert the control panel into the cut out.

4) Fix the control panel by tightening the bolts

Product integration

Drop-in control panel (knob)

1) Realize a cut out of 215 x 88 mm minimum and 4 holes of diameter 7 mm minimum in your worktop. To this end, follow the dimensions below :



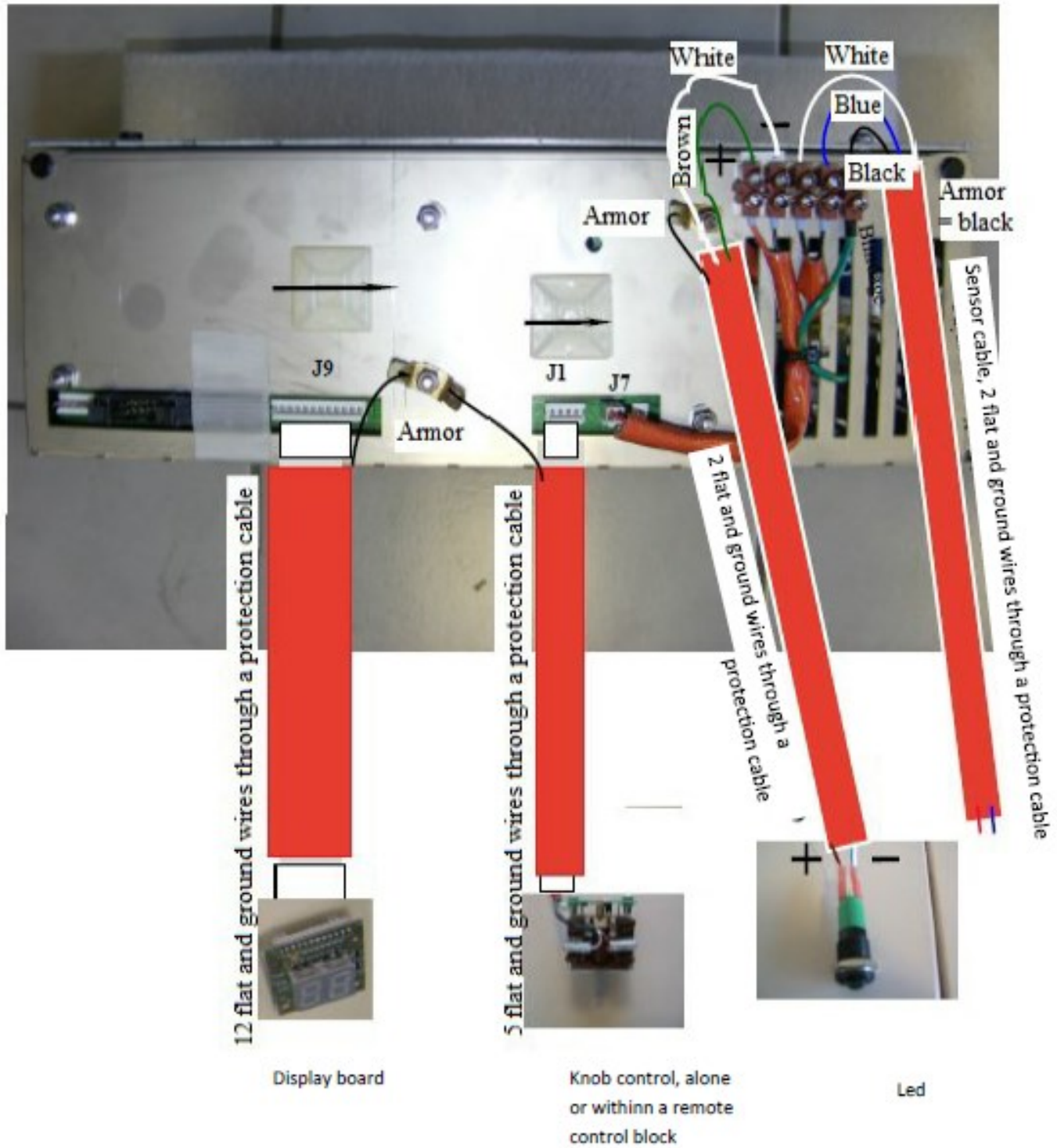
2) Make a seal by creating a glue bead under your control panel (Novasil cartridge available as accessories).

3) Insert the control panel into the cut out.

4) Fix the control panel by tightening the bolts

Keyboard Connection

KTIM and KTIM-D unit:



Deported control panel: 2 knobs to control one or two generators



Keyboard Connection

KTIC and KTIC -D unit:



Flat cable 10 points



Capacitive touches control under the glass of the front panel

Product installation recommendations (!)

Aeraulics of the generator boxes for remote version:

- .Must remain dry and dust free in a technical room
- .Filtered air inlet flow with the minimum capacity to feed each fan with 80m³ / h or in most cases 160 m³ / h
- .Respect the directions of air intake and extraction and simplify the flow in and out
- .Possibility to add a tangential extraction
- .Ensure non-recirculation of air between hot outlet air and cold intake air
- .Make sure that the bottom of the plancha does not radiate on the generators' box (if necessary put a ceramic insulator)
- .Make sure that the air intakes are properly opened

Power supply of the generator

- .One circuit breaker per generator (supply not included by Adventys)
- .Make sure of the calibration of the circuit breaker
- .Make sure that the power cable sections comply with the power required

Passage of electric cables in the furnace :

- .Use chutes to separate low level and high level
- .Separate control cables (low level voltage) from the power cables (high level voltage)
- .Same for temperatures sensors cables

Respect of electric connections :

- .Screw tightening torque : 1,8 N.m per screw
- .Do not tight cables on electric sheath
- .Respect the connection direction of terminals and connectors
- .Do not put in mechanical tension cables and electric layers (various cable length are available in Adventys' range)

Electrical connections :

- .Make sure to respect the sensor cable Number and the coil cable Number (for your information, Adventys does not support on plancha consequences of a bad connection)

Position of the remote generators (duo & no-limit) : nb

- .vertical or horizontal

Think about the disassembly and reassembly by the customer service: make sure to let sufficient cable length of electrical power cables casing in order to drag them into the technical room.

Electric interferences :

- . Low level cables can be disrupted by electrical field issued from other electrical devices, make sure to remove sources of pollution from these cables.

How does your device work?

The principle of induction

After the appliance is switched on and a power level is selected, electronic circuits produce induced currents in the bottom of the containers which instantly transmits the heat produced to the foodstuffs.

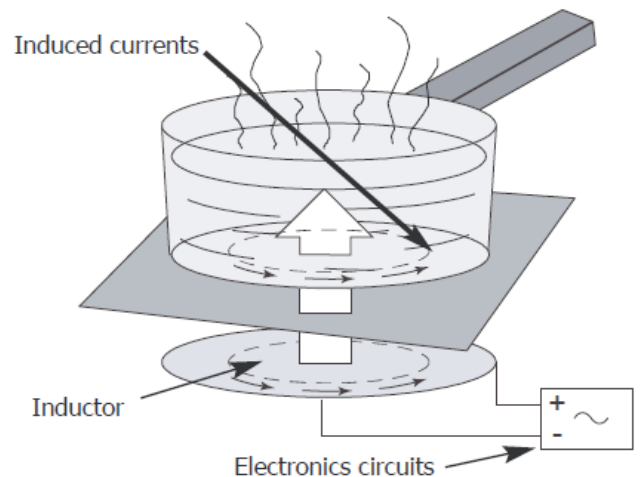
Cooking is carried out with practically no energy loss with a very high energy output.

For the attention of people with pacemakers and active implants

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 they also meet the requirements of the same regulations.

Your induction hob emits magnetic fields in its immediate surrounding. To avoid the possibility of interference between your cooking hob and a heart pacemaker, the latter must be designed to comply with the regulations concerning it.

In this respect, we can therefore only guarantee the compliance of our own appliance. With regards to 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.

The device must not be used to store anything.

Ensure that the power cable of any electric appliance plugged into a socket near the unit is not in contact with the cooking zones.

For cooking, never use sheets of aluminum foil or do not place products packed with aluminum or frozen products in an aluminum tray directly on the device.

Aluminum will melt and permanently damage your device.

Do not clean your device with large amount of water.

Do not use a steam cleaner.

If the power cable is damaged, it had to be replaced by the manufacturer, the customer service or a person with similar qualifications in order to avoid danger.

This device is not intended to be used by persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities are impaired, or persons without experience or knowledge, unless they have been able to benefit though a person responsible for their safety, surveillance or prior instructions about the use of the device.

Be careful to objects worn by the user when using the device such as: rings, watches or similar objects which can heat up if they are placed very close to the hob.

Only use containers of the type and size recommended.

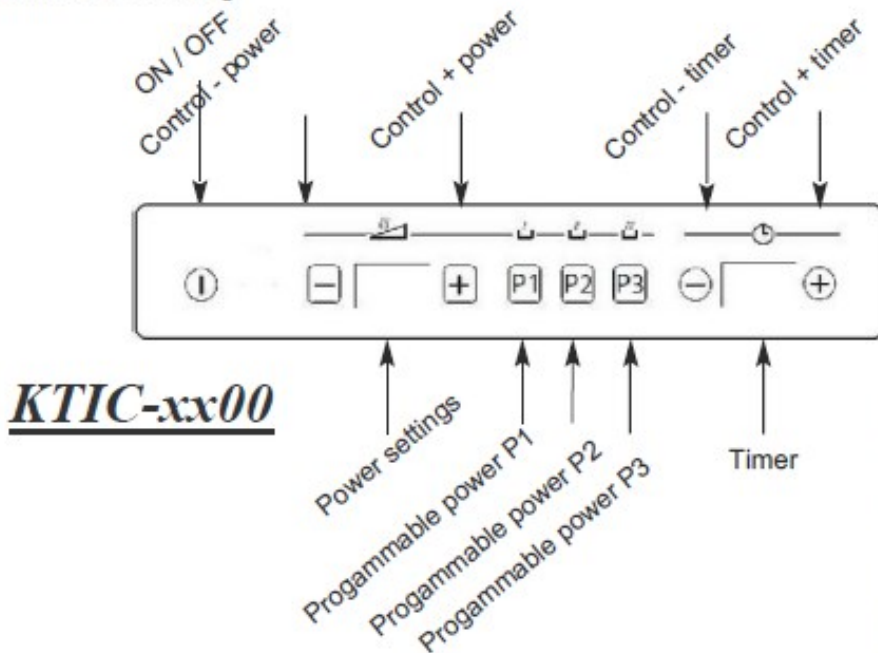
All repairs should be performed by a qualified technician.

Make sure that the cladding and surrounding areas do not have metal surfaces.

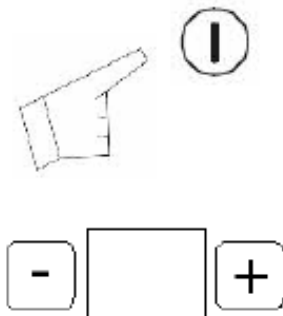
Your induction hob is not intended to work with an external timer or with a separate remote control system.

Operating instructions

Finding simplicity in a multi-function induction cooktop



Switching On/Off the device



Connect your device on the adapted electric socket of a three phase network 400V, 50 or 60Hz. Procedure identical to the KT2IM device's procedure.

Press the "On/Off" touch to switch on the device. The value "0" displays on the indicator of temperature or power. Still no power is send at that point.

Press the power touch (+) to send power to the pan. The power display indicates the power level set into the pan.

Press the "On/Off" touch to switch off the product. The power is cut and the display turns off.

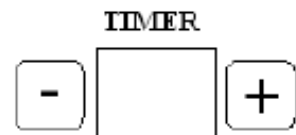
Power setting

When a pan, compatible with induction technology is placed on the working zone, it is possible to adjust the power level by pressing power touches (+) or (-).

As soon as the pan is removed from the cooking zone, the power display indicates the absence of the pan by a blinking. There is close to no consumption of power.

If the power display flashes when the pan recovers the working zone, it means that the material of the pan is not compatible with the induction technology.

To check if a pan in induction-friendly, place a magnet underneath, if it sticks, the pan should work with induction (!! There may be exceptions)



Operating instructions

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

Timer is an option, and does not need to be on during the cooking process.

We can raise or lower position by a short press on the timer touches (+) or (-). By letting your finger on one of the touches, the selection raises quickly. A sound notifies the user when the timer is done.

The end of the timer forces the stop of the power, the product is automatically switched off to avoid overcooking.

To stop the sound emitted at the end of the timer, a brief press on any touches is enough.

Once the timer is set, the display indicates the remaining time. To switch and go back to the power display, a brief press on the timer touch is enough.



How to use the programmable

The user can allocate power selection from 1 to 20 to the 3 touches P1, P2 and P3, once memorized, it can be used right the way by the user, instead of selecting the power with (+) and (-) control touches.

To assign and memorize a power level on one of those three touches P1, P2 and P3, the user has to first adjust the level of power to be memorized with (+) and (-) touches.

Then, in order to memorize it, the user should hold for at least 3 seconds his finger on either P1, P2 or P3 touches. A “BIP” sound signal means that the power is saved and memorized. You can change and memorize as many different power levels as you like.

During the use, a simple touch on P1, P2 or P3 is enough to affect the level of power desired (just like (+) and (-) control touches).



How does your device work

	Generator 4000 W	Generator 6000 W
Position	Power (W)	Power (W)
1	50	50
2	100	100
3	200	200
4	290	300
5	480	500
6	680	700
7	870	900
8	1120	1100
9	1200	1350
10	1290	1600
11	1460	1900
12	1660	2400
13	1860	2900
14	2100	3500
15	2320	4000
16	2550	4500
17	2825	4900
18	3100	5300
19	3300	5800
20	4000	6000

Pans

Your induction cooking appliance is able to recognize most containers.

Container test :

Place your container on the cooking hob with the power level set

If the indicator remains fixed, your container is compatible, if it flashes, your container is **not recognized and cannot be used**.

You can also use a magnet: if it sticks to the bottom of the container, it is compatible with induction technology. (Caution, there may be exceptions).

The induction-compatible containers are:

- **Containers in enameled steel** with or without non-stick coating.
- **Containers in cast iron** with or without enameled bottom. An enameled bottom prevents the glass top of your appliance from being scratched.

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

- **Aluminum containers with special bottom.**

• NOTE

Glass, ceramic or clay, aluminum (without special bottom), copper and some non-magnetic stainless steel containers are incompatible with induction cooking.

The level indicator of the selected power will flash to inform you.



Plastic containers should not be placed on hot surfaces.

How to preserve and maintain your appliance

Avoid rubbing containers on the top of the appliance.

Do not leave an empty container on the cooking hob.

Do not heat a closed tin can. It may explode.

Do not preheat food on the maximum set power level when you use a container with a non-stick inside coating (Teflon) without liquid or with very little fat.

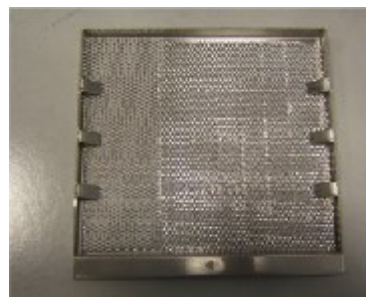
All these faults which do not lead to non-functioning or inability to be used, do not fall within the framework of the warranty.



Metal plastics such as cutlery, cooking utensils, etc. on the cooking hob because they could heat up.

How to preserve and maintain your appliance

Remove the filter and then clean **the filter** under the appliance with soapy water (or in the dishwasher) approximately every week. Put it back when it is dry before use your device again. This filter protects your device from dust and grease.



Your device is easy to clean, here is some advice:

TYPES 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 thz 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
Haloes and tracks of limes-tones	Apply some hot spirit vinegar to the spot, leave few minutes, wipe with a soft cloth. Use a domestic product.	Special vitroc ceramic glass dough
Inlays following the over-flowing of sugar, aluminum 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



Powder



Abrasive sponge



Cream



Sanitary sponge

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. In any case, please check the following points:

You notice that	Possible causes	What you can do
When switching it on, a bright display appears	Regular functioning	Nothing: everything is normal
When switching it on, your installation short-circuits	The connection of your device is defective	Verify your connection or the conformity of the connection
The ventilation continue a few minutes after stopping the device	Cooling of the devise	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
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 "Pans" 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>If the vitroceramic hob suffers a breakage, split or crack, no matter how small, disconnect the appliance immediately and contact After-Sales Service.</p>		

Guarantee

Keep the proof of purchase to use the guarantee service of your product.

Any modification such as drilling, welding, crimping, clinching, etc., is not permitted and is not covered by the manufacturer's warranty.

Any 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 warranty is subject to the non-modification of the product and its mechanical and electrical characteristics.

Problems of appearance caused by the use of abrasive products or the friction of the containers on the vitroc ceramic glass hob which does not cause failure or inability to be used do not fall within the framework of the warranty.

All repairs should be performed by a qualified technician.

Only the distributors of our brand :

- **KNOW YOUR APPLIANCE AND ITS OPERATION PERFECTLY.**
- **FULLY APPLY OUR METHODS OF ADJUSTMENT, MAINTENANCE AND REPAIRS.**
- **USE ONLY ORIGINAL 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.



Made In France