

Plancha induction professionnelle BGIC

Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction



Chère cliente, cher client,

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

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

Nous vous remercions de votre confiance.



Informations techniques	3
Déclaration de conformité et déchets	3
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction	4
Comment fonctionne votre appareil	
- Commandes	5
- Mise en marche et arrêt de l'appareil	5
- Réglage de la température	6
- Utilisation des touches P1, P2 et P3	6
- Affichage de messages spécifiques	6
Comment préserver et entretenir votre appareil	7-8
Petites pannes et remèdes	9
Garantie	10

Tout au long de la notice, ce symbole:



vous signale les consignes de sécurité.

Informations techniques

Modèle:	BGIC 3000 / BGIC 3600
Nom:	Plancha Induction
Matériaux:	INOX
Puissance:	3000W ou 3600W selon le modèle
Réseau électrique:	220 - 240V Monophasé 50/60Hz
Courant :	13A ou 16A selon le modèle
Commande :	Claviers à 6 touches capacitives - afficheur 4 Digits
Dimensions :	L 526X P 392X H 206mm
Dimension surface de cuisson :	370mm x 300mm
Diamètre Inducteur:	265mm
Poids net du produit:	14,8 Kg

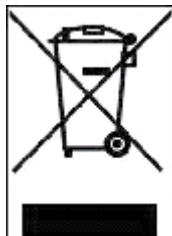
Déclaration de conformité et déchets

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



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

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



AVERTISSEMENT:

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

NOTE!

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

Utiliser votre appareil en toute sécurité

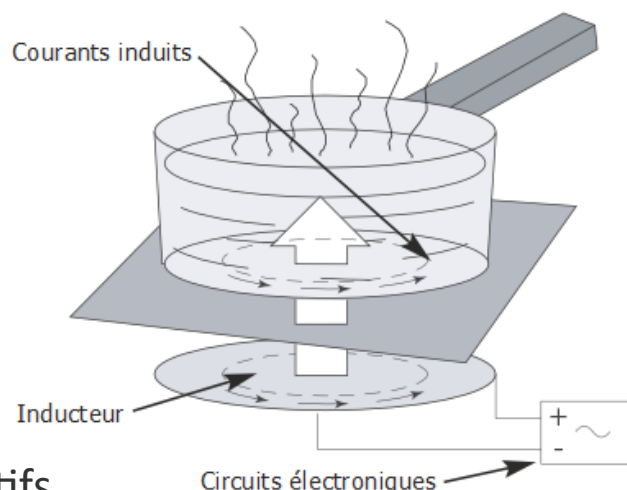
FR

EN

DE

Principe de l'induction

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



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

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

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



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

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

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

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

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

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

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

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

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

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

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

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

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

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

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

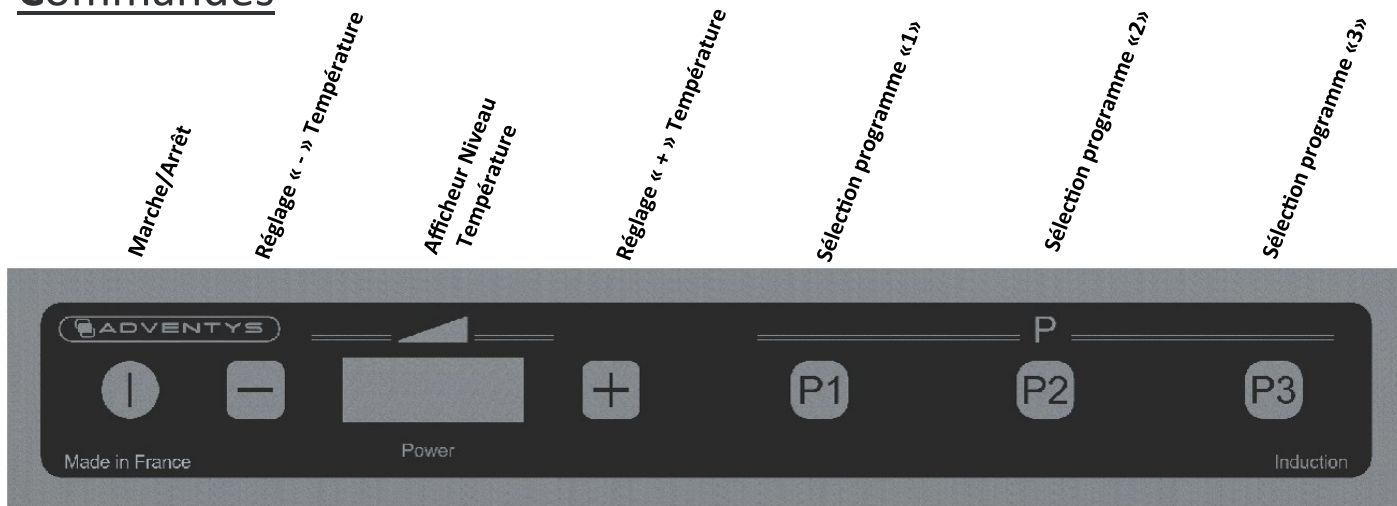
Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.

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

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Commandes



Mise en marche de l'appareil

Branchez votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau monophasé 230V, 50 ou 60 Hz.

Appuyer sur la touche « **MARCHE/ARRET** » pour démarrer le produit.
La valeur « 0 » s'affiche sur l'afficheur indicateur du niveau de température.
Aucune puissance n'est encore envoyée à ce stade.



Arrêt de l'appareil

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

Après un arrêt de la zone de cuisson, un « H » clignote sur l'afficheur tant que la température de la plaque dépasse 60°C.

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Réglage de la température

Il est à tout moment possible d'augmenter ou de diminuer le niveau de réglage de température en appuyant sur les touches **(+)** ou **(-)** de réglage de la TEMPERATURE.

Les températures disponibles sont comprises entre 50°C et 250°C (ou de 122°F à 482°F) avec des pas de réglage 10°C.

Dès qu'un niveau de température est sélectionné, le voyant indicateur de température clignote.

Une fois la température de consigne atteinte, un bref signal sonore se fait entendre et le voyant indicateur de température passe de clignotant à fixe.

Il est possible d'afficher la valeur de consigne en Celsius ou en Fahrenheit.

Pour basculer d'une unité à l'autre (°C vers °F ou °F vers °C), il faut appuyer **simultanément** 3 secondes sur les touches **(+)** et **(-)** de TEMPERATURE.

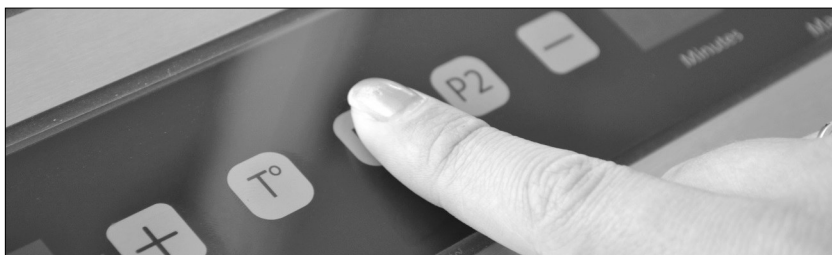
Utilisation des touches PROGRAMMES P1, P2 et P3

Avec les touches «**P1**», «**P2**» et «**P3**», l'utilisateur peut mémoriser des niveaux température, en fonction de ses besoins.

Une fois mémorisés ces programmes peuvent être appelés par l'utilisateur instantanément.

Pour mémoriser un programme sur l'une des touches «**P1**», «**P2**» ou «**P3**», il faut sélectionner le niveau de température voulu, puis il suffit de maintenir pendant 3 secondes consécutives le doigt appuyé sur la touche «**P1**», «**P2**» ou «**P3**». Un BIP sonore signale que la mémorisation est terminée et qu'elle est prise en compte.

Les programmes mémorisés «**P1**», «**P2**» et «**P3**» restent en mémoire même après une coupure d'alimentation ou un débranchement de l'appareil.



Affichage de messages 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 performances 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.

Comment préserver et entretenir votre appareil

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

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

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

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

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

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



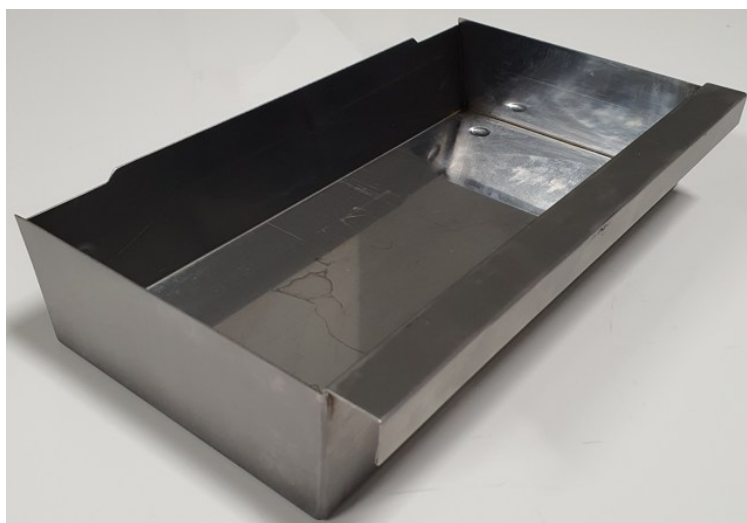
Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine, etc., ne doivent pas être déposés sur les zones de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

Système d'évacuation des graisses

Votre produit est équipé d'un système d'évacuation des graisses avec un tiroir de récupération.

Ce tiroir a une contenance maximum d'environ 1,96L.

Il est nécessaire de vider et de nettoyer régulièrement ce tiroir afin d'éviter tout débordement qui pourrait nuire au fonctionnement de votre produit.



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.

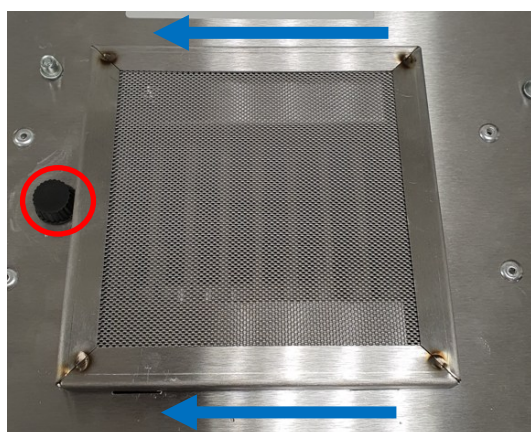


Avant toute intervention pour démonter le filtre il est IMPERATIF de débrancher l'alimentation du produit.

Démontage du filtre :

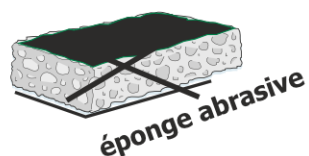
1 - Dévisser la **vis de blocage** du filtre.

2 - Retirer le filtre en effectuant un **mouvement de glissement sur la gauche**.



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

FR

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 :

EN

DE

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 DE RÉPARATION.**
- **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.**

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

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

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



Made In France

Professionnal induction Plancha BGIC

Guide to installing and using 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	13
Declaration of Compliance	13
Using your hob safety	14
Operating instruction	
- Commands	15
- Switch ON and Switch OFF the device	15
- Temperature setting	16
- Use of preset P1, P2 and P3 touches	16
- Display specific message	17
How to maintain and care for your hob	17-18
Small problems and their remedies	19
Garantee	20

Throughout this guide: this simbol



Indicates important Safety information

Technical specifications

Model :	BGIC 3000 / BGIC 3600
Name :	Induction plancha
Materials :	INOX
Power :	3000W or 3600W depend of version
Electrical supply :	220 - 240V Single-phase 50-60hZ
Current :	13A or 16A depend of version
Control :	Keyboards with capacitive keys - display 4 digit
Product dimensions :	L 526X P 392X H 206mm
Cooking surface size :	370mm x 300mm
Diameter inductor :	265mm
Product weight :	14,8 Kg

Compliance and waste statement



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

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

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

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



WARNING :

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

Using your hob safety

FR

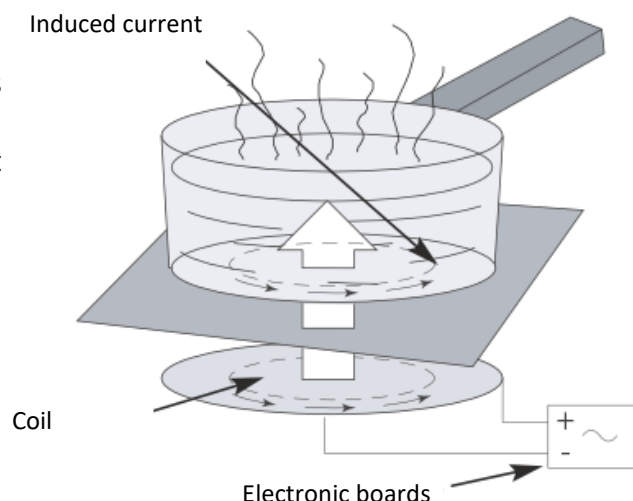
EN

DE

The induction principle

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

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



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

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

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



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

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

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

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

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

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

Do not use a steam cleaner.

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

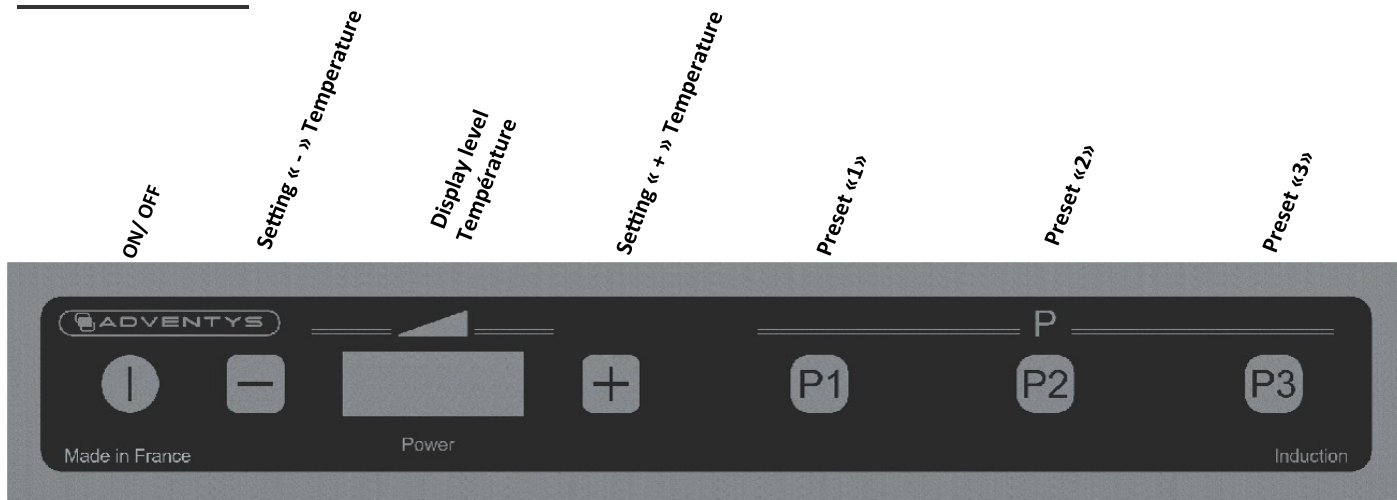
This appliance is not intended for use by anyone (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or lacking experience or knowledge, unless they have been able to benefit from prior inductions as to the use of the appliance or supervision by a person who is responsible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

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

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

Only use pans of the type and size recommended.

Commands



Switching On the device

Plug your device into the appropriate socket on a 230V, 50 or 60 Hz single-phase network.

Press the "ON/OFF" button to start the product.

A value of "0" is displayed on the temperature level display. No power is being sent yet at this point.



Switching Off the device

Press the "ON/OFF" button again to stop the product. The power is turned off and the displays turn off.

After the cooking zone is stopped, an "H" flashes on the display as long as the temperature on the vitro exceeds 60°C.

Temperature setting

It is possible to increase or decrease the temperature setting level at any time by pressing the (+) or (-) buttons for setting the TEMPERATURE.

Available temperatures range from 50°C to 250°C (or 122°F to 482°F) with 10°C setting steps.

As soon as a temperature level is selected, the temperature indicator light will flash.

Once the set temperature is reached, a short beep will be heard and the temperature indicator light will change from flashing to solid.

It is possible to display the set value in Celsius or Fahrenheit.

To switch from one unit to another (°C to °F or °F to °C), press the (+) and (-) buttons of TEMPERATURE simultaneously for 3 seconds.

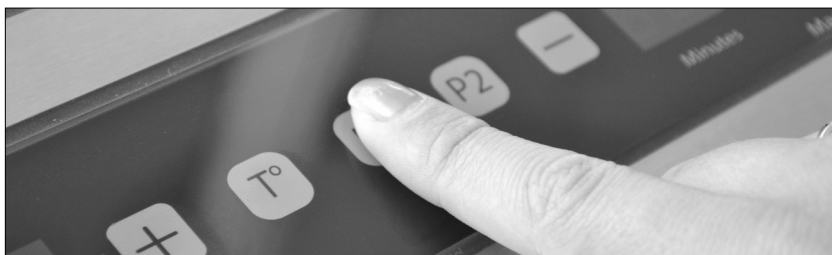
Use of the preset P1, P2 and P3 touches

With the "P1", "P2" and "P3" buttons, the user can store temperature levels, according to their needs.

Once memorized, these programs can be called by the user instantly.

To store a program on one of the "P1", "P2" or "P3" buttons, select the desired temperature level, then hold the finger for 3 consecutive seconds on the "P1", "P2" or "P3" button. An audible beep signals that memorization is complete and has been taken into account.

The stored programs "P1", "P2" and "P3" remain in memory even after the power has been cut off or the device has been unplugged.



Display specific message

The device is perfectly secure. It continuously monitors temperature values and several other electrical parameters to ensure the highest level of performance and safety for the user at all times.

If, during use, a non-compliant operating status is detected, the device may be forced to shut down with a flashing error code "Fx" on the display.

The flashing error code is effective as long as the user has not stopped the device himself and then restarted the device using the "ON/OFF" button.

If an error code becomes permanent without the possibility of cancelling it when trying to restart the device, it is advisable to contact the service service specified by the product reseller.

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.



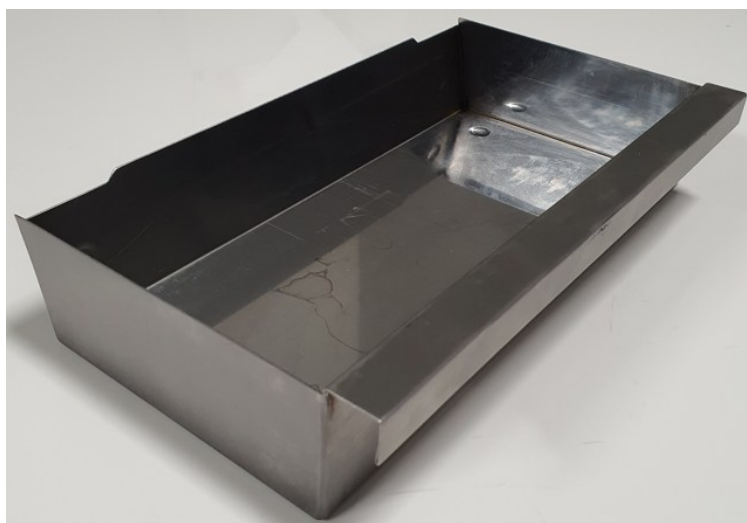
Do not leave metal cooking utensils, lids, knives or any other metal objects on the inductioncooking zone. These objects are liable to heat up if they remain too close to the magnetic field generated by the induction cooking zone.

Grease evacuation system

Your product is equipped with a grease evacuation system with a drip drawer.

This drawer has a maximum capacity of approximately 1.96L.

It is necessary to empty and clean this grease drawer regularly in order to avoid any overflow that could affect the operation of your product.



How to maintain and care for your hob

Clean the filter under your appliance (or in the dishwasher) about weekly with soapy water. Return it thoroughly dry before using it again. This filter protects your device from dust and grease.

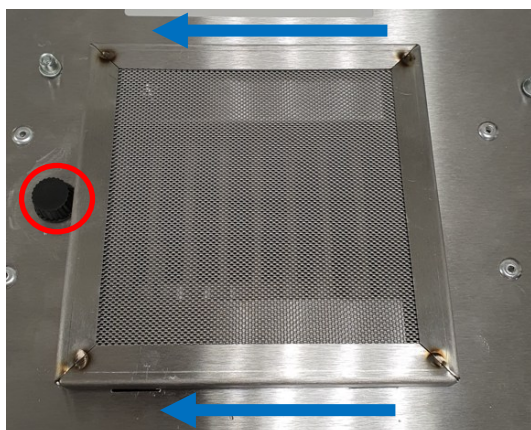


/Before any intervention to disassemble the filter, it is ESSENTIAL to unplug the power supply of the product.

Disassembling the filter :

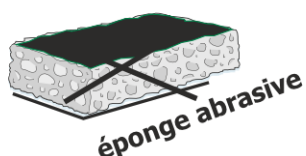
1 - Unscrew the filter **locking screw**.

2 - Remove the filter by **sliding to the left**.



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 vitroceramic glass dough
Inlays following the over-flowing of sugar, aluminium or molten plastic	Apply to the surface a special product for vitroceramic glass, rather containing some silicone (protective effect).	Special vitroceramic 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 your 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

FR

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.

EN

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.

DE

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

Profi-Induktions-Plancha BGIC

Installations- und Bedienungsanleitung für Ihr Induktionskochfeld



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir gratulieren Ihnen herzlich zum Kauf Ihres **ADVENTYS**-Produkts.
Dieses Gerät wurde nach den neusten technischen Entwicklungen unter Verwendung moderner und sicherer elektrischer sowie elektronischer Komponenten hergestellt.
Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen.
Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Produkte.

Technische Daten	23
Konformitätserklärung	23
Sicherheitshinweise zur Nutzung	24
Bedienungsanleitung	
- Bedienelemente	25
- Gerät ein- und ausschalten	25
- Temperatureinstellung	26
- Verwendung der Preset-Tasten P1, P2 und P3	26
- Spezifische Display-Meldungen	27
Reinigung und Pflege	27-28
Kleine Störungen und deren Behebung	29
Garantie	30

In dieser Anleitung: Dieses Symbol



weist auf wichtige Sicherheitshinweise hin.

Technische Daten

FR

EN

DE

Modell :	BGIC 3000 / BGIC 3600
Name:	Induction plancha
Materialien :	INOX
Leistung :	3000W or 3600W, je nach Version
Stromversorgung:	220 - 240V Einphasig 50-60Hz
Stromstärke :	13A or 16A depend of version
Bedienelemente :	Tasten – 4-stellige Anzeige
Produktabmessungen	L 526X P 392X H 206mm
Größe der Kochfläche:	370mm x 300mm
Induktor-Durchmesser	265mm
Produktgewicht	14,8 Kg



Abgabe von elektromagnetischer Strahlung, die für den menschlichen Körper nicht ionisierend ist. Die abgegebene Energie ist nicht ausreichend, um Ionisation zu verursachen.



ACHTUNG : Vorhandensein gefährlicher Spannung im Inneren des Produkts.

Konformitäts- und Entsorgungshinweise



Dieses Produkt erfüllt die aktuellen EU-Richtlinien. Wir bestätigen dies in der EU-Konformitätserklärung. Auf Wunsch können wir Ihnen eine Kopie der entsprechenden Konformitätserklärung zusenden. Die Verpackungsmaterialien, in denen dieses Gerät geliefert wird, sind recycelbar. Bitte entsorgen Sie diese in den entsprechenden Sammelbehältern Ihrer örtlichen Entsorgungseinrichtungen. Damit leisten Sie einen Beitrag zum Schutz der Umwelt.

Am Ende seiner Lebensdauer muss das zu entsorgende Gerät gemäß den geltenden nationalen Vorschriften für die Beseitigung und das Recycling von Abfällen zerstört werden.

Wir empfehlen, ein auf Abfallentsorgung spezialisiertes Unternehmen zu kontaktieren.



WARNUNG :

Um alle Risiken im Zusammenhang mit der Zerstörung des Geräts zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass es vom Netz getrennt ist und das Netzkabel entfernt wurde.

BITTE BEACHTEN SIE!

Beim Entsorgen des Geräts müssen die örtlichen Vorschriften und die in Ihrem Land bzw. Ihrer geografischen Region geltenden Regelungen eingehalten werden.

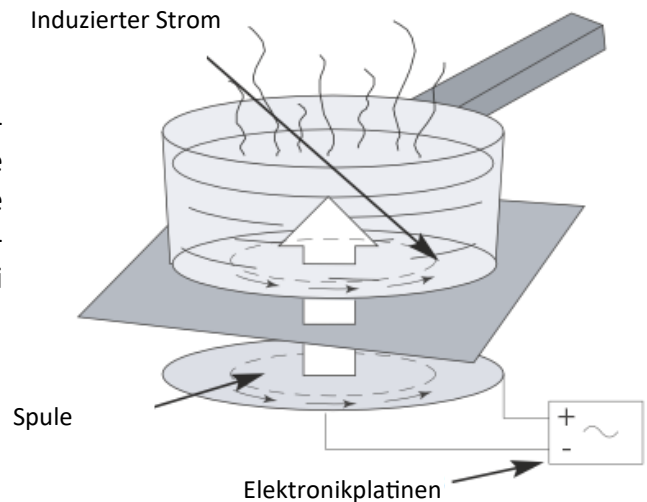
Sichere Nutzung Ihres Kochfelds

FR

Das Induktionsprinzip

Nachdem das Gerät eingeschaltet und eine Leistungsstufe gewählt wurde, erzeugen elektronische Schaltungen Wirbelströme im Boden des Topfes, die die erzeugte Wärme sofort an die Lebensmittel weiterleiten. Das Kochen erfolgt nahezu ohne Energieverlust bei sehr hoher Energieeffizienz.

Wenn Sie einen Herzschrittmacher oder ein anderes aktives Implantat tragen:



EN

Der Betrieb des Kochfelds entspricht den aktuell geltenden Normen hinsichtlich elektromagnetischer Störungen. Ihr Induktionskochfeld erfüllt somit vollständig die gesetzlichen Anforderungen (Richtlinie 89/336/EWG). Es wurde so konzipiert, dass es keine Störungen anderer Elektrogeräte verursacht, soweit diese ebenfalls den Anforderungen derselben Vorschriften entsprechen. Ihr Induktionskochfeld erzeugt Magnetfelder in seiner unmittelbaren Umgebung.

Um mögliche Störungen zwischen Ihrem Kochfeld und einem Herzschrittmacher zu vermeiden, muss der Herzschrittmacher den für ihn geltenden Vorschriften entsprechen.

In diesem Zusammenhang können wir daher nur die Konformität unseres eigenen Geräts garantieren. Hinsichtlich der Konformität eines Herzschrittmachers oder einer möglichen Inkompatibilität empfehlen wir, den Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihren Arzt zu konsultieren.

DE



Wenn ein Riss in der Glasoberfläche auftritt, trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden. Entfernen Sie dazu die Sicherungen oder betätigen Sie den Trennschalter.

Verwenden Sie Ihr Gerät erst wieder, nachdem das Glaskeramikfeld ersetzt wurde.

Nur geeignetes Kochgeschirr darf auf das Kochfeld gestellt werden. Legen Sie keine anderen Gegenstände darauf, egal welcher Art. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel eines Elektrogeräts, das in eine Steckdose in unmittelbarer Nähe des Kochfelds eingesteckt ist, nicht mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Beim Kochen niemals Aluminiumfolie verwenden und keine Produkte, die in Aluminium verpackt sind, oder gefrorene Produkte in Aluminiumbehältern auf das Kochfeld legen. Das Aluminium schmilzt und beschädigt das Gerät dauerhaft.

Reinigen Sie Ihr Kochfeld nicht mit großen Mengen Wasser. Verwenden Sie nur etwas Haushaltsalkohol. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.

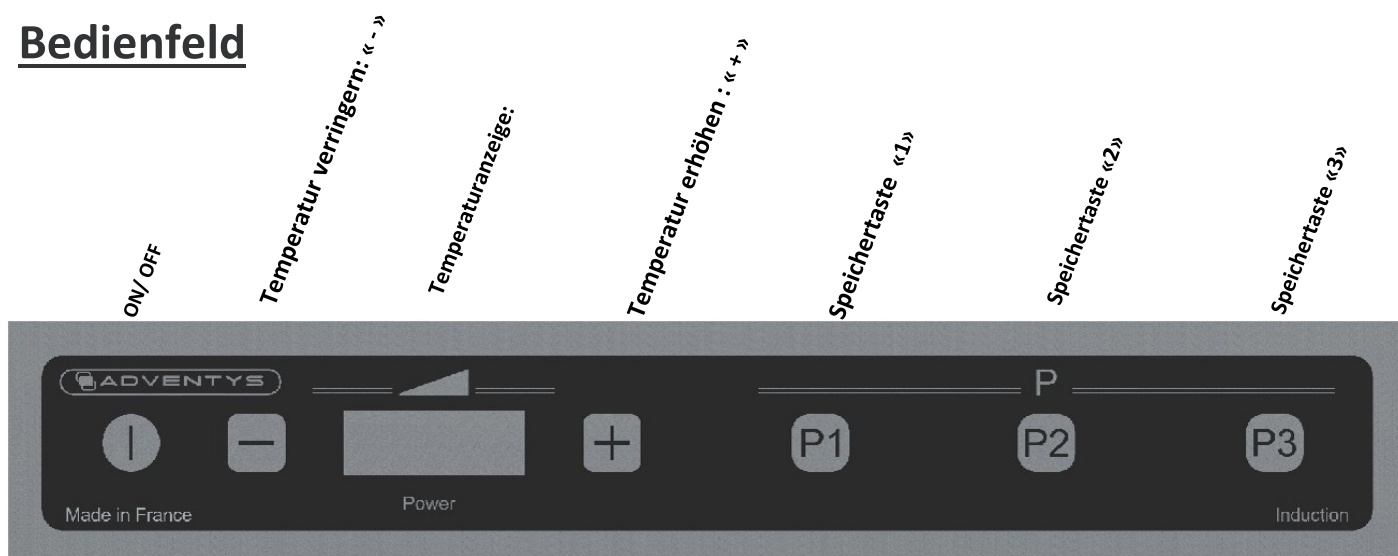
Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die über keine Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, es sei denn, sie wurden zuvor in die Nutzung des Geräts eingewiesen oder stehen unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person.

Überwachen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Benutzer sollten vorsichtig sein, wenn sie beim Gebrauch des Geräts Ringe, Uhren oder ähnliche Gegenstände tragen, da diese in unmittelbarer Nähe der Kochfläche heiß werden können.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen des empfohlenen Typs und der empfohlenen Größe.

Bedienfeld



Einschalten des Geräts

Netzanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose eines einphasigen Wechselstromnetzes mit 230 V, 50 oder 60 Hz an.

Drücken Sie die „ON/OFF“-Taste, um das Gerät zu starten.
In der Temperaturstufen-Anzeige erscheint der Wert „0“. Zu diesem Zeitpunkt wird noch keine Heizleistung abgegeben.



Ausschalten des Geräts

Drücken Sie die „ON/OFF“-Taste erneut, um das Gerät zu stoppen. Die Stromzufuhr wird unterbrochen und die Anzeigen erlöschen.

Nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, blinkt ein „H“ im Display, solange die Temperatur der Glaskeramikoberfläche 60 °C überschreitet.

Temperatureinstellung

Es ist jederzeit möglich, die eingestellte Temperaturstufe durch Drücken der Tasten (+) oder (-) zur TEMPERATUREINSTELLUNG zu erhöhen oder zu verringern. Die verfügbaren Temperaturen liegen im Bereich von 50 °C bis 250 °C (oder 122 °F bis 482 °F) in Einstellschritten von jeweils 10 °C.

Sobald eine Temperaturstufe ausgewählt wurde, beginnt die Temperatur-Kontrollleuchte zu blinken. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein kurzer Signalton, und die Temperatur-Kontrollleuchte wechselt von Blinken auf Dauerlicht.

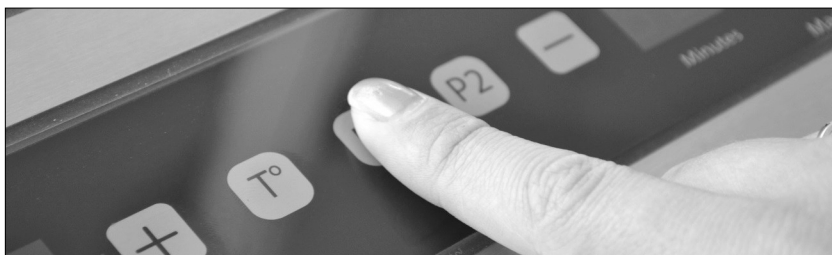
Es ist möglich, den eingestellten Wert in Celsius oder Fahrenheit anzuzeigen. Um von einer Einheit zur anderen zu wechseln (°C zu °F oder °F zu °C), drücken Sie gleichzeitig die Tasten (+) und (-) der TEMPERATUREINSTELLUNG für 3 Sekunden.

Verwendung der Preset-Tasten P1, P2 und P3

Mit den Tasten „P1“, „P2“ und „P3“ kann der Benutzer Temperaturstufen nach eigenem Bedarf speichern. Einmal gespeichert, können diese Programme vom Benutzer jederzeit sofort wieder abgerufen werden.

Um ein Programm auf einer der Tasten „P1“, „P2“ oder „P3“ zu speichern, wählen Sie zunächst die gewünschte Temperaturstufe aus und halten Sie dann die entsprechende Taste („P1“, „P2“ oder „P3“) für 3 aufeinanderfolgende Sekunden gedrückt. Ein akustisches Signal (Beep) bestätigt, dass der Speichervorgang abgeschlossen ist und erfolgreich übernommen wurde.

Die gespeicherten Programme „P1“, „P2“ und „P3“ bleiben auch nach dem Ausschalten der Stromzufuhr oder nach dem Trennen des Geräts vom Stromnetz im Speicher erhalten.



Sicherheit und Fehlermeldungen

Das Gerät ist absolut sicher. Es überwacht kontinuierlich die Temperaturwerte sowie verschiedene andere elektrische Parameter, um jederzeit ein Höchstmaß an Leistung und Sicherheit für den Benutzer zu gewährleisten.

Sollte während des Betriebs ein nicht ordnungsgemäßer Zustand erkannt werden, kann das Gerät eine Sicherheitsabschaltung erzwingen. In diesem Fall erscheint ein blinkender Fehlercode „Fx“ im Display.

Der blinkende Fehlercode bleibt so lange aktiv, bis der Benutzer das Gerät manuell ausschaltet und anschließend über die „ON/OFF“-Taste neu startet.

Sollte ein Fehlercode dauerhaft bestehen bleiben und sich auch durch einen Neustart des Geräts nicht zurücksetzen lassen, empfiehlt es sich, den vom Fachhändler angegebenen Kundendienst zu kontaktieren.

Pflege und Reinigung

Vermeiden Sie Erschütterungen oder Stöße beim Umgang mit dem Kochgeschirr. Die Glaskeramikoberfläche ist sehr robust, jedoch nicht unzerbrechlich.

Vermeiden Sie es, das Kochgeschirr über die Oberfläche des Geräts zu **schieben**.

Zentrieren Sie Ihr Kochgeschirr auf der Induktionskochzone.

Lassen Sie kein leeres Kochgeschirr auf der Induktionszone **stehen**.

Erhitzen Sie keine Lebensmittel **auf der höchsten Leistungsstufe vor**, wenn Sie eine antihaftbeschichtete Pfanne (z. B. Teflon) ohne oder mit nur einer sehr geringen Menge an Speisefett oder Öl verwenden.

Erhitzen Sie keine ungeöffneten Konservendosen, da diese platzen könnten.

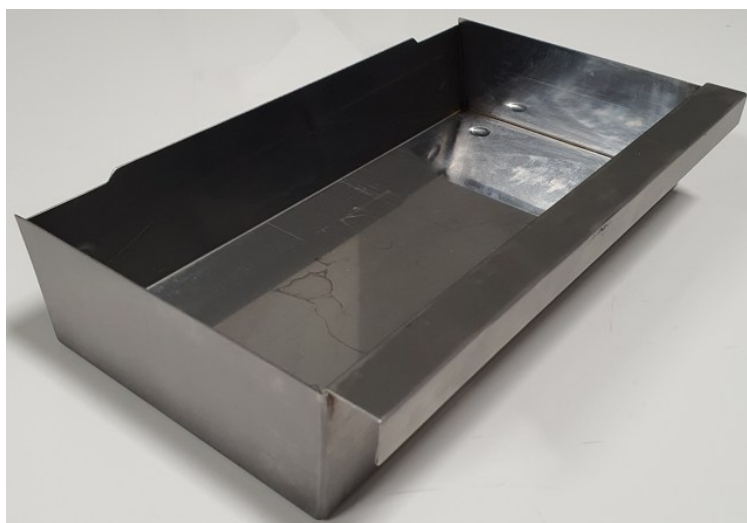
Sämtliche Mängel, die keine Beeinträchtigung des Betriebs oder eine Unbrauchbarkeit des Geräts verursachen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.



Lassen Sie keine metallischen Kochutensilien, Deckel, Messer oder andere Metallgegenstände auf der Induktionskochzone liegen. Diese Gegenstände können sich erhitzen, wenn sie sich zu nah am Magnetfeld der Induktionskochzone befinden.

Fettablaufsystem

Ihr Produkt ist mit einem Fettablaufsystem mit einer Auffangschale ausgestattet. Diese Schale hat ein maximales Fassungsvermögen von ca. 1,96 Litern. Es ist notwendig, diese Fettschale regelmäßig zu entleeren und zu reinigen, um ein Überlaufen zu vermeiden, das den Betrieb Ihres Produkts beeinträchtigen könnte.



Pflege und Reinigung

Reinigen Sie den Filter unter Ihrem Gerät etwa einmal pro Woche mit Seifenlauge (oder in der Spülmaschine). Setzen Sie ihn erst wieder ein, wenn er vollständig trocken ist. Dieser Filter schützt Ihr Gerät vor Staub und Fett.

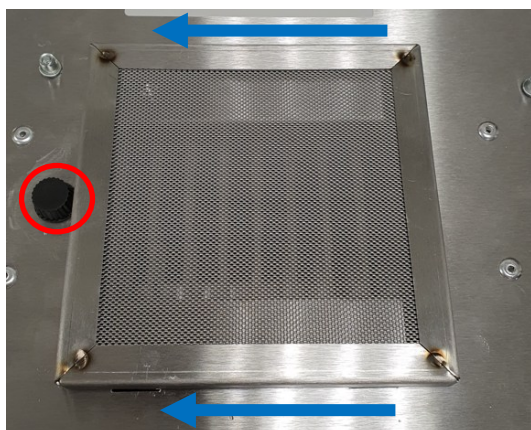


Bevor Sie den Filter zur Demontage entnehmen, ist es ZWINGEND ERFORDERLICH, den Netzstecker des Geräts zu ziehen.

Demontage des Filters:

1 - Lösen Sie die **Sicherungsschraube** des Filters.

2 - Entfernen Sie den Filter, indem Sie ihn **nach links schieben**.



Ihr Gerät lässt sich leicht reinigen; hier sind einige hilfreiche Tipps:

Art der Flecken	Vorgehensweise	Verwendung
Leicht	Befeuchten Sie die zu reinigende Stelle großzügig mit warmem Wasser und wischen Sie diese anschließend ab.	Haushaltsschwämme
Ansammlung von eingebrannten Flecken	Die zu reinigende Fläche gut mit heißem Wasser befeuchten, einen speziellen Glasschaber zum Grobreinigen verwenden, anschließend die Schabeseite eines Haushaltsschwamms benutzen und zum Schluss abwischen.	Haushaltsschwamm / spezieller Glasschaber
Kalkränder und -spuren	Tragen Sie etwas heißen Spiritusessig auf die Stelle auf, lassen Sie ihn einwirken und wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie ein handelsübliches Produkt.	Spiritusessig
Einlagerungen nach Überlaufen von Zucker, Aluminium oder geschmolzenem Kunststoff	Tragen Sie ein spezielles Produkt für Glaskeramik auf die Oberfläche auf, das idealerweise etwas Silikon enthält (schützende Wirkung).	Spezielles Glaskeramik-Produkt

Kleinere Probleme und ihre Behebung

Wenn Sie der Meinung sind, dass Ihr Kochfeld nicht korrekt funktioniert ... bedeutet dies nicht unbedingt, dass ein Fehler vorliegt. Bitte überprüfen Sie in jedem Fall folgendes:

SIE BEMERKEN, DASS ...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS SIE TUN KÖNNEN
Beim Einschalten erscheint eine helle Anzeige.	Normale Funktion	NICHTS: Alles ist normal
Beim Einschalten verursacht Ihre Installation einen Kurzschluss.	Die Anschlussleitung Ihres Geräts ist defekt.	Überprüfen Sie Ihre Anschlussleitung oder die Konformität der Verbindung.
Die Lüftung läuft einige Minuten nach dem Ausschalten des Geräts weiter.	Abkühlung des Geräts	Das ist normal.
Das Gerät funktioniert nicht. Die Anzeige am Gehäuse bleibt aus.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Stromversorgung oder die Verbindung ist defekt	Überprüfen Sie die Sicherungen und den Leistungsschalter Ihrer Elektroinstallation.
„F-“ erscheint auf der Anzeige	Eine Taste auf der Steuerungstastatur ist dauerhaft aktiviert.	Wenn der Fehler nicht verschwindet, wenden Sie sich an den Kundendienst.
„F7“ erscheint auf der Anzeige	Die elektrischen Schaltkreise überhitzen.	Überprüfen Sie die Lüftung des Geräts und kontrollieren Sie, ob sie funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht, ein anderer Code erscheint auf der Anzeige.	Die elektrischen Schaltkreise funktionieren nicht richtig.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Nach dem Einschalten des Geräts und dem Starten der Kochzone blinkt die gewählte Anzeige weiterhin.	Der von Ihnen verwendete Topf ist nicht mit der Induktionstechnologie kompatibel oder hat einen Durchmesser von weniger als 12 cm.	Siehe Abschnitt „Empfohlenes Kochgeschirr“.
Der Topf macht während des Kochens Geräusche.	Es handelt sich um eine Vibration, die durch den Stromfluss im Topf erzeugt wird.	Dieses Phänomen ist bei einigen Topfarten normal. Es besteht keine Gefahr.
Das Gerät entwickelt während der ersten Kochvorgänge einen Geruch.	Neues Gerät	Lassen Sie das Kochfeld eine halbe Stunde lang mit einem mit Wasser gefüllten Topf laufen.
Wenn das Glaskeramik-Kochfeld beschädigt, gespalten oder gerissen ist, egal wie klein, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst.		

Garantie

FR

Bewahren Sie den Kaufbeleg auf, um den Garantieservice für Ihr Produkt in Anspruch nehmen zu können. Jegliche Änderungen wie Bohren, Schweißen, Crimpen, Klammern usw. sind nicht erlaubt und werden von der Herstellergarantie nicht abgedeckt.

Jede unsachgemäße Änderung oder Installation, die nicht den **ADVENTYS**-Normen entspricht, ist nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt; diese erlischt dauerhaft.

Die Garantie gilt nur bei unverändertem Zustand des Produkts sowie unter Einhaltung seiner mechanischen und elektrischen Spezifikationen.

Das Öffnen des Geräts führt zum Erlöschen jeglicher Garantie.

Jegliche optischen Mängel, die durch die Verwendung scheuernder Produkte oder durch Reibung von Kochgeschirr auf dem Glaskeramik-Kochfeld entstehen und die weder zu einer Funktionsstörung noch zu einer Nutzungseinschränkung des Geräts führen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Das Glaskeramikglas sowie das Gehäuse unterliegen keiner Garantie.

ALLE REPARATUREN MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN, VON **ADVENTYS** ZUGELASSENEN TECHNIKER DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Nur die Vertriebspartner unserer Marke:

- **KENNEN IHR GERÄT PERFEKT UND WISSEN GENAU, WIE ES FUNKTIONIERT.**
- **WENDEN UNSERE METHODEN ZUR EINSTELLUNG, WARTUNG UND REPARATUR VOLLSTÄNDIG AN.**
- **VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH ORIGINAL-ERSATZTEILE.**

Im Falle einer Reklamation oder wenn Sie bei Ihrem Händler Ersatzteile bestellen möchten, geben Sie bitte die vollständigen Referenzdaten Ihres Geräts an (Gerätetyp und Seriennummer). Diese Angaben befinden sich auf dem Typenschild, das unter dem Metallgehäuse des Geräts angebracht ist.

Die in dieser Anleitung enthaltenen Beschreibungen und Eigenschaften dienen ausschließlich zu Informationszwecken und stellen keine Verpflichtung seitens des Herstellers dar. Im Interesse der Qualität unserer Produkte behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung notwendige Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen.

Original-Ersatzteile: Fordern Sie bei einer Wartungsmaßnahme bei Ihrem Händler zertifizierte Original-Ersatzteile an.

ADVENTYS SAS
Route de Pagny
21250 SEURRE
FRANCE




Made in France

EN

DE