

WOK à induction professionnel BWIC

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.

Sommaire

Informations techniques
Déclaration de conformité et déchets
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction
Comment fonctionne votre appareil
Casserolierie recommandée
Comment préserver et entretenir votre appareil
Petites pannes et remèdes
Garantie

2
2
3
4
7
7
9
10

Tout au long de la notice,
Ce symbole:



vous signale les consignes de
sécurité.

Informations techniques

Modèle:	BWIC 3000 / BWIC 3600
Nom:	Appareil de cuisson WOK à induction posable
Matériaux:	INOX / VITROCERAMIQUE
Puissance:	De 25 à 3000 W ou De 25 à 3600 W en fonction de la version
Réseau électrique:	220/240V Monophasé 50/60Hz
Courant :	13 A ou 16 A en fonction de la version
Commande :	Clavier 8 touches capacitatives - Afficheurs 6 Digits - Minuterie
Dimensions Produit	L 392mm X P 526mm X H 206 mm
Dimension du bol Vitrocéramique	310 mm
Diamètre Inducteur WOK:	280 mm
Poids maxi réparti autorisé sur le produit:	20 kg
Poids net du produit:	10 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

Principe de l'induction

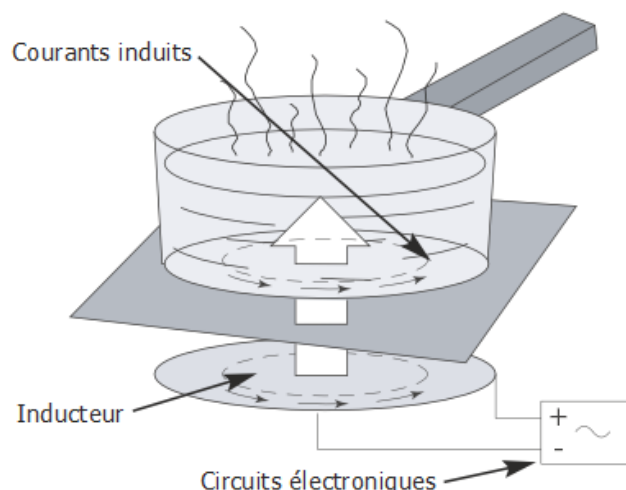
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

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.



EN

DE



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.

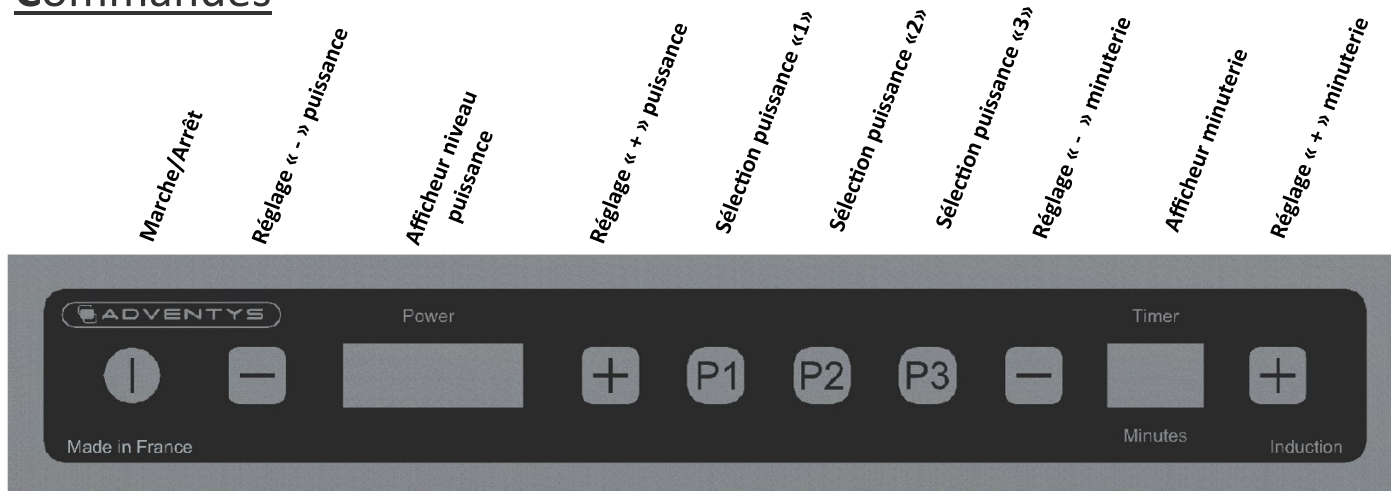
Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.

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 puissance.
Aucune puissance n'est encore envoyée à ce stade.



Dès que la casserole est retirée du foyer, l'afficheur du niveau de puissance indique l'absence de la casserole par un clignotement lumineux.

Si l'afficheur du niveau de puissance clignote lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela signifie que le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction.

Arrêt de l'appareil

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

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

Verrouillage du clavier

Pour procéder au verrouillage du clavier, appuyer simultanément sur les touche (+) et (-) de la minuterie pendant 3 secondes.

Utiliser la même combinaison de touches pour déverrouiller le clavier.

Comment fonctionne votre appareil

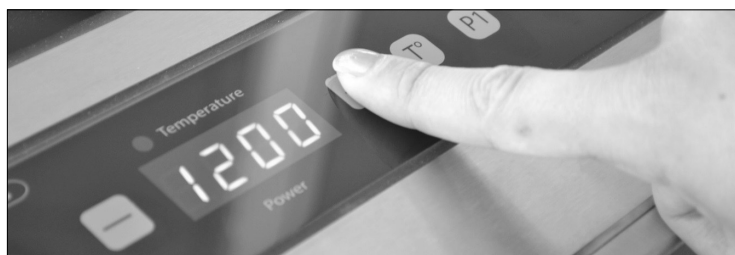
Utilisez votre appareil en toute simplicité

Réglage de la puissance

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur puissance indique de manière permanente le niveau de réglage.

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

Selon la version de l'appareil le niveau de puissance affiché est compris entre **25 et 3000W** ou **25 et 3600W** :



BWIC 3000			
Position	Watts	Position	Watts
1	25	20	1400
2	50	21	1500
3	75	22	1600
4	100	23	1700
5	125	24	1800
6	150	25	1900
7	175	26	2000
8	200	27	2100
9	300	28	2200
10	400	29	2300
11	500	30	2400
12	600	31	2500
13	700	32	2600
14	800	33	2700
15	900	34	2800
16	1000	35	2900
17	1100	36	3000
18	1200	Courant	13A
19	1300		

BWIC 3600			
Position	Watts	Position	Watts
1	25	23	1700
2	50	24	1800
3	75	25	1900
4	100	26	2000
5	125	27	2100
6	150	28	2200
7	175	29	2300
8	200	30	2400
9	300	31	2500
10	400	32	2600
11	500	33	2700
12	600	34	2800
13	700	35	2900
14	800	36	3000
15	900	37	3100
16	1000	38	3200
17	1100	39	3300
18	1200	40	3400
19	1300	41	3500
20	1400	42	3600
21	1500	Courant	16A
22	1600		

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

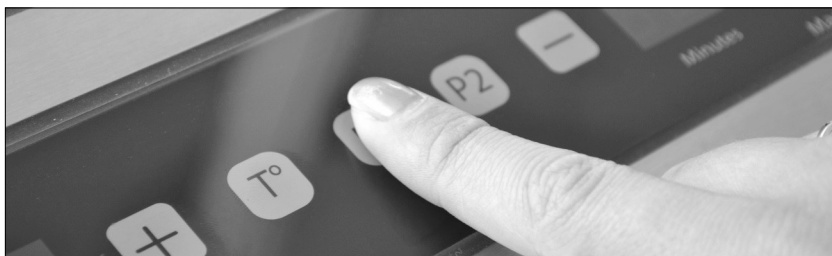
Utilisation des touches PROGRAMMES P1, P2 et P3

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

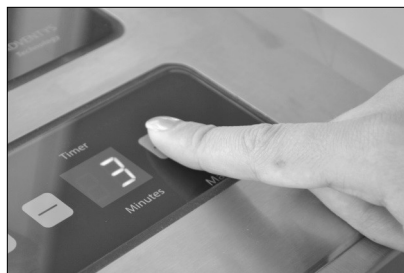
Une fois mémorisés ces programmes peuvent être appelés par l'utilisateur instantanément.

Pour mémoriser un programme sur l'une des touches « **P1** », « **P2** » ou « **P3** », il faut sélectionner le niveau de puissance 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 restent en mémoire même après une coupure d'alimentation ou un débranchement de l'appareil.



Réglage de la minuterie



La sélection du temps de cuisson souhaité s'effectue par des appuis sur les touches (+) et (-) MINUTERIE. En laissant appuyé le doigt sur une des touches de réglage, la sélection s'incrémente plus rapidement.

La durée de minuterie disponible est comprise entre 1 et 99 minutes.

Un signal sonore informe l'utilisateur lorsque la minuterie est terminée et la fin de la minuterie force l'arrêt de la puissance.

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

Affichage de message spécifiques

L'appareil est parfaitement sécurisé. Il effectue un contrôle permanent des valeurs de température et de plusieurs autres paramètres électriques afin de garantir à l'utilisateur le meilleur niveau de performance et de sécurité à tout instant.

Si en cours d'utilisation, un état de fonctionnement non conforme est décelé, il peut y avoir arrêt forcé de l'appareil avec l'indication sur l'afficheur du niveau de puissance, 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 / ARRÊT.

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.

Respecter un diamètre maximum d'utilisation de 380 mm.

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



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

Comment préserver et entretenir votre appareil

Eviter les chocs avec les récipients.

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

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

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

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

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

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

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



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

Comment préserver et entretenir votre appareil

Nettoyer environ toutes les semaines 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.

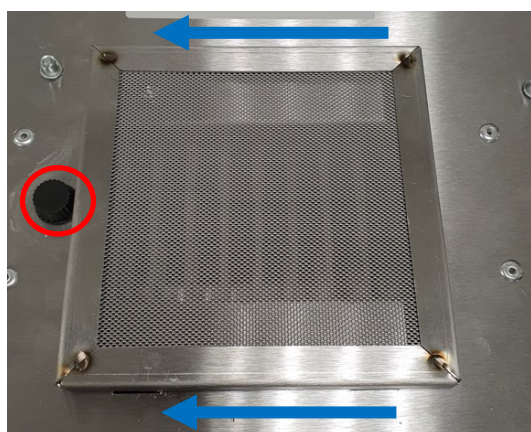


Avant toute intervention pour démonter le filtre il est IMPERATIF de débrancher l'alimentation du produit.

Démontage du filtre :

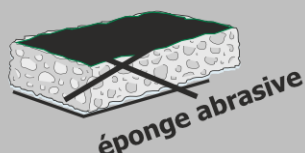
1 - Dévisser la **vis de blocage** du filtre.

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 bol vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.

Garantie

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

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

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

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

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

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

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

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

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



Made In France

Professionnal induction WOK

BWIC

User's guide

For your WOK induction hob



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

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

Please take the time to read this user's guide before using this appliance.
Thank you for your confidence in our products.

Contents

Technical information	12	
Declaration of Compliance and disposal of appliance	12	Throughout this guide:
Using your induction hob	13	
How the hob works	14	
Cookware recommended	17	
How to maintain and care for your hob	17	
Small problems and their remedies	19	
Garantie	20	



Indicates important
Safety information

Technical specifications

Model:	BWIC 3000 / BWIC 3600
Name:	WOK induction hob
Matériaux:	Stainless steel and EZ / Vitroceramic plate
Power:	from 25W to 3000W from 25W to 3600W depend of the version
Electricity supply:	220-240V Single-phase 50-60Hz
Current:	13 A or 16 A depend of the version
Controls	8 Capacitive touch control - Display 6 Digits - Timer
Dimensions of appliance:	W 392mm X D 526mm X H 206mm
Dimensions of the vitroceramic plate	310 mm
Dimensions of the inductor:	280 mm
Maximum weight allowed on the appliance:	20 kg
Net weight of the appliance:	10 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 !

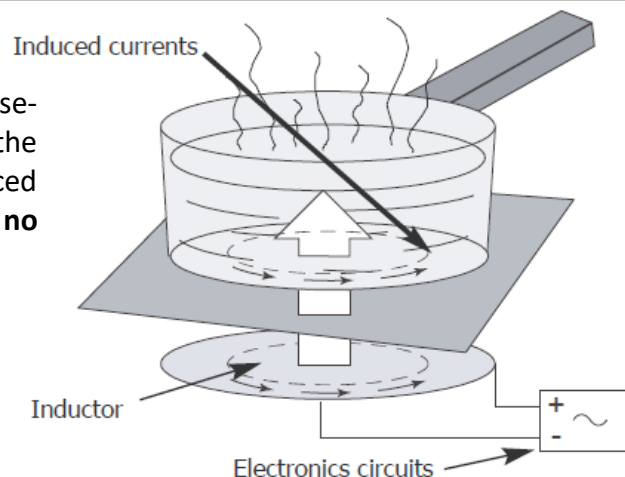
When destroying the appliance, local rules and the applicable regulations in your country or geographical zone must be adhered to.

Using your hob safety

FR

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.



EN

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

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

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

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

DE



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 instructions as to the use of the appliance or supervision by a person who is responsible for their safety.

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

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

Only use pans of the type and size recommended.

Repairs must only be carried out by a technician who has been trained or recommended by the manufacturer.

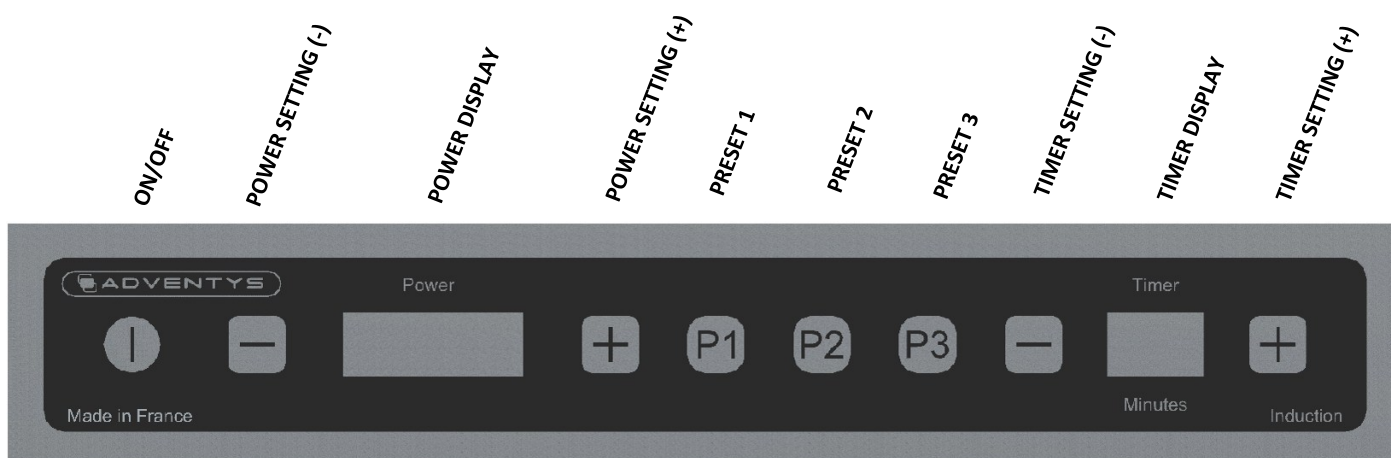
Take care that the coating and the surrounding areas do not contain metal surfaces.

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

Operating instructions

FR

Commands



EN

DE

Switch 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.
The value "0" is displayed on the power level indicator display.
No power is being sent yet at this point.



As soon as the pan is removed from the fireplace, the power level display indicates the absence of the pan by flashing light.

If the power level display flashes when a pan covers the fireplace, it means that the material of the pan is incompatible with induction technology.

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.

Keypad Lock

To lock the keypad, press (+) and (-) on the timer at the same time for 3 seconds.
Use the same key combination to unlock the keyboard.

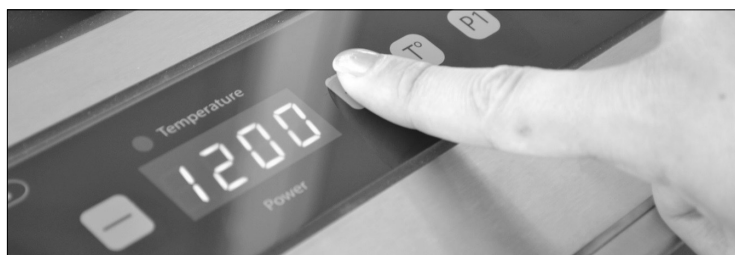
Operating instructions

Power setting

When a pan compatible with induction technology is placed on the fireplace, the power display permanently indicates the setting level.

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

Depending on the version of the device, the power level displayed is between 25 and 3000W or 25 and 3600W :



BWIC 3000			
Position	Watts	Position	Watts
1	25	20	1400
2	50	21	1500
3	75	22	1600
4	100	23	1700
5	125	24	1800
6	150	25	1900
7	175	26	2000
8	200	27	2100
9	300	28	2200
10	400	29	2300
11	500	30	2400
12	600	31	2500
13	700	32	2600
14	800	33	2700
15	900	34	2800
16	1000	35	2900
17	1100	36	3000
18	1200	Current	13A
19	1300		

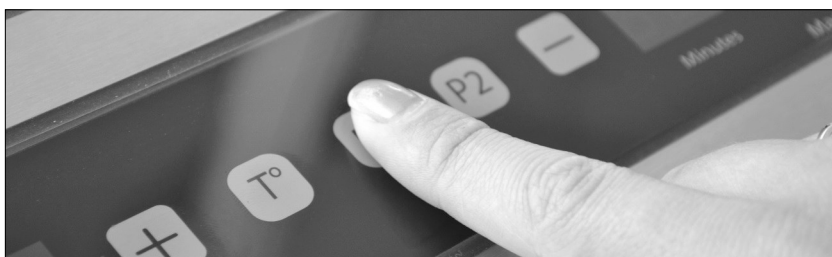
BWIC 3600			
Position	Watts	Position	Watts
1	25	23	1700
2	50	24	1800
3	75	25	1900
4	100	26	2000
5	125	27	2100
6	150	28	2200
7	175	29	2300
8	200	30	2400
9	300	31	2500
10	400	32	2600
11	500	33	2700
12	600	34	2800
13	700	35	2900
14	800	36	3000
15	900	37	3100
16	1000	38	3200
17	1100	39	3300
18	1200	40	3400
19	1300	41	3500
20	1400	42	3600
21	1500	Current	16A
22	1600		

Use of the preset P1, P2 and P3 touches

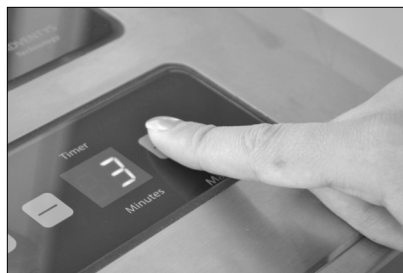
With the "P1", "P2" and "P3" buttons, the user can memorize power levels according to their needs. Once memorized, these programs can be called by the user instantly.

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

Stored programs remain in memory even after the power goes out or the device is unplugged.



Timer setting



The desired cooking time can be selected by pressing the (+) and (-) TIMER buttons. Holding down one of the adjustment keys will increase the selection more quickly. The available timer time is between 1 and 99 minutes.

An audible signal informs the user when the timer is over and the end of the timer forces the power to stop.

To stop the beeping sound emitted at the end of the timer, a short press of one of the buttons is sufficient.

Displaying specific messages

The device is perfectly secure. It makes a permanent control of the values of temperature and other electric parameters to guarantee to the user the best level of performance and safety at every moment.

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

The flashing error code is effective as long as the user has not stopped the device himself and then restarted a new power-up, using the ON/OFF button.

Cookware Recommended

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

Testing a pan: place the pan on the cooking zone with a power level set : **if indicator 4 stays on**, your pan is **compatible**, if it **flashes**, your pan **has not been recognised and cannot be used**. You can also test with the aid of a magnet: if it "sticks" to the base of the pan, then the pan is compatible with induction technology.

Induction-compatible pans are:

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

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

• NOTE

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

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



Containers made of plastic must not be placed on hot surfaces

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

How to maintain and care for your hob

Avoid shocks when handling the pans.

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

Avoid rubbing the pans over the surface of the appliance.

Centre your pan on the induction cooking zone.

Do not leave an empty pan on the induction zone.

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

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

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



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

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

How to maintain and care for your hob

Clean 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.

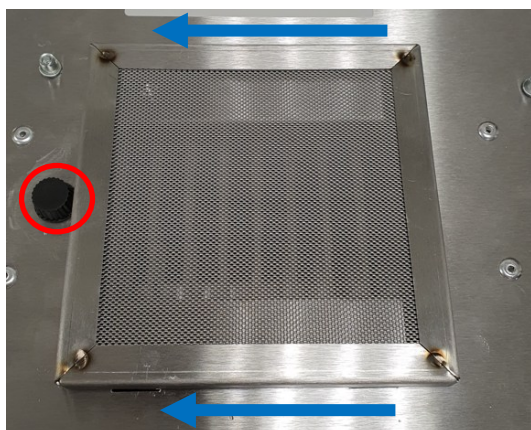


/Before any intervention to disassemble the filter, it is ESSENTIAL to unplug the power supply of the product.

Disassembling the filter :

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

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

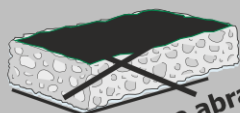


Your device is cleaned easily, to help you, here is some advice:

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
Haloes 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 overflowing 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



poudre



éponge abrasive



crème



**éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate**

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 power or temperature 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 power or temperature display	Electric circuits are over heating	Inspect the ventilation of the device and check if it is operational
The device doesn't work, another code appears on the display	Electric circuits doesn't work well	Call the after-sales service
After switching on the device and starting the cooking zone, the selected indicator continues to flash	The pan you are using is not compatible with the induction technology or is of a diameter smaller than 12 cm	See « Cookware Recommended section »
Pan makes noise while cooking	It's a vibration generated by the circulation of the current in the pan	This phenomenon is normal with some type of pans. There is no danger
The device releases a smell during the first cookings	New device	Run the cooking during half an hour with a pan full of water

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

Garantee

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

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

Any wrong modification or installation, which does not respect ADVENTYS' standards, is not covered by the manufacturer's warranty and will be permanently suspended.

The guarantee is subject to the non-modification of the product and its mechanical and electrical specifications. Opening the product cancels any form of warranty.

Any defects in appearance caused by the use of abrasive products or friction of cookware on the ceramic glass hob that does not result in a non-functioning or inability to use the appliance is not covered in the guarantee. The vitroceramic glass and the casing are not subject to warranty.

ANY REPAIRS MUST BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED TECHNICIAN APPROVED BY ADVENTYS.

Only the distributors of our brand:

- **KNOW YOUR APPLIANCE PERFECTLY AND HOW IT WORKS.**
- **FULLY APPLY OUR METHODS OF ADJUSTEMENT, MAINTENANCE AND REPAIRS.**
- **USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS.**

In case of a claim or if you wish to order spare parts from your distributor, please specify the full reference numbers of your appliance (appliance type and serial number). This information appears on the plate fixed under the metal casing of the appliance.

The descriptions and characteristics given in this booklet are for information purposes only and do not imply commitment from the manufacturer. Concerned about the quality of our products, we reserve the right to carry out necessary changes or improvements without prior notice.

Original spare parts: ask your retailer for certified original spare parts during a maintenance operation.



Made In France

Professioneller Induktions-Wok

BWIC

Bedienungsanleitung für Ihr Induktionskochgerät



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.

Inhaltsverzeichnis

- Technische Daten	22	
- Konformitätserklärung und Entsorgung	22	Throughout this guide:
- Verwendung Ihres Induktionskochfelds	23	
- Funktionsweise des Kochfelds	24	
- Empfohlenes Kochgeschirr	27	
- Pflege und Wartung Ihres Kochfelds	27	
- Kleine Störungen und Abhilfe	29	
- Garantie	30	



Indicates important
Safety information

Technische Daten

Modell :	BWIC 3000 / BWIC 3600
Name:	Induktions-Tisch-Wok
Materialien :	EDELSTAHL / GLASKERAMIK
Leistung :	Von 25 bis 3000 W oder von 25 bis 3600 W, je nach Ausführung
Stromversorgung:	220-240V Einphasig 50-60Hz
Stromstärke :	13 A oder 16 A, je nach Ausführung
Bedienelemente :	Bedienfeld mit 8 Tasten – 6-stellige Anzeige – Timer
Produktabmessungen	W 392mm X D 526mm X H 206mm
Abmessungen der Glaskeramikplatte	310 mm
Abmessungen des Induktors:	280 mm
Maximal zulässige Belastung des Geräts:	20 kg
Nettogewicht des Geräts:	10 kg

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.

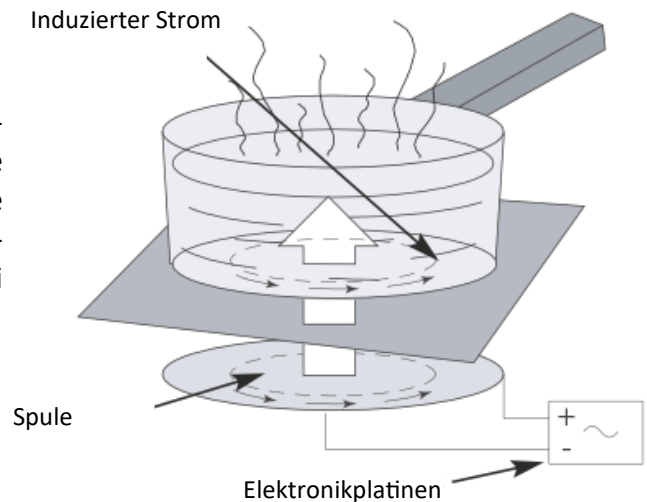
Sichere Nutzung Ihres Kochfelds

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.

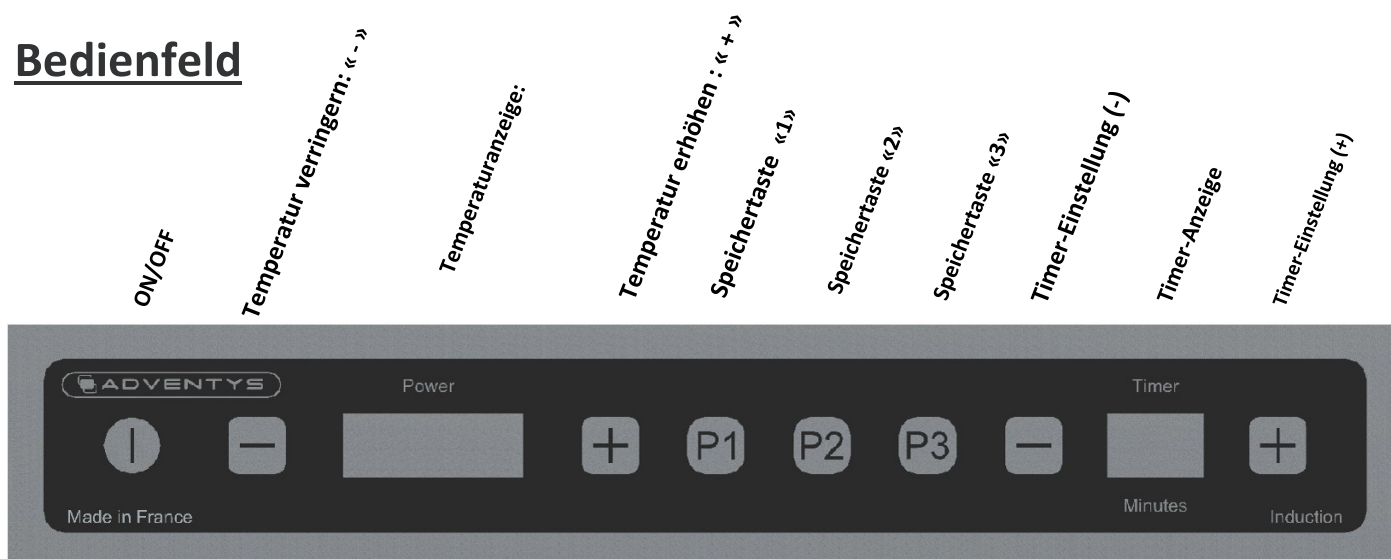
Bedienungsanleitung

FR

EN

DE

Bedienfeld



Gerät einschalten

Schließen Sie Ihr Gerät an eine geeignete Steckdose eines einphasigen 230 V, 50 oder 60 Hz Netzes an.

Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um das Produkt zu starten. In der Leistungsstufenanzeige wird der Wert „0“ angezeigt. Zu diesem Zeitpunkt wird noch keine Leistung abgegeben.



Sobald das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt wird, zeigt die Leistungsstufenanzeige durch Blinken an, dass kein Kochgeschirr vorhanden ist.

Sollte die Leistungsstufenanzeige blinken, obwohl ein Kochgeschirr auf der Kochzone steht, bedeutet dies, dass das Material des Kochgeschirrs nicht mit der Induktionstechnologie kompatibel ist.

Gerät ausschalten

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

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

Tastensperre

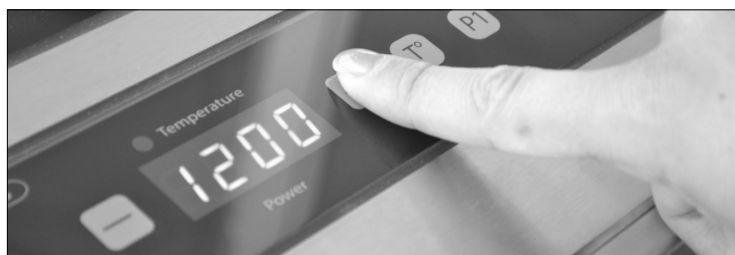
Um das Bedienfeld zu sperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten (+) und (-) des Timers für 3 Sekunden. Verwenden Sie die gleiche Tastenkombination, um das Bedienfeld wieder zu entsperren.

Leistungseinstellung

Sobald ein induktionsgeeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt wird, zeigt die Leistungsanzeige die eingestellte Stufe dauerhaft an.

Es ist jederzeit möglich, die Leistungseinstellung durch Drücken der Tasten POWER (+) oder (-) zu erhöhen oder zu verringern.

Je nach Geräteausführung liegt die angezeigte Leistungsstufe zwischen 25-3000 W oder zwischen 25-3600 W:



BWIC 3000			
Leistungsstufe	Watt	Leistungsstufe	Watt
1	25	20	1400
2	50	21	1500
3	75	22	1600
4	100	23	1700
5	125	24	1800
6	150	25	1900
7	175	26	2000
8	200	27	2100
9	300	28	2200
10	400	29	2300
11	500	30	2400
12	600	31	2500
13	700	32	2600
14	800	33	2700
15	900	34	2800
16	1000	35	2900
17	1100	36	3000
18	1200	Current	13A
19	1300		

BWIC 3600			
Leistungsstufe	Watt	Leistungsstufe	Watt
1	25	23	1700
2	50	24	1800
3	75	25	1900
4	100	26	2000
5	125	27	2100
6	150	28	2200
7	175	29	2300
8	200	30	2400
9	300	31	2500
10	400	32	2600
11	500	33	2700
12	600	34	2800
13	700	35	2900
14	800	36	3000
15	900	37	3100
16	1000	38	3200
17	1100	39	3300
18	1200	40	3400
19	1300	41	3500
20	1400	42	3600
21	1500	Current	16A
22	1600		

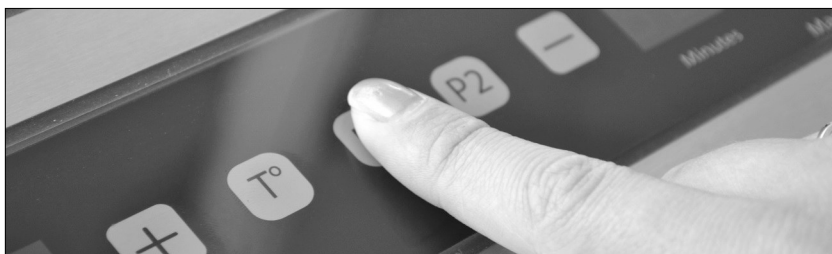
Verwendung der Preset-Tasten P1, P2 und P3

Mit den Tasten „P1“, „P2“ und „P3“ kann der Benutzer Leistungsstufen entsprechend seinen Bedürfnissen speichern. Einmal gespeichert, können diese Programme vom Benutzer sofort abgerufen werden.

Hier ist die fachgerechte Übersetzung für den Speichervorgang der Programm-Tasten:

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

Gespeicherte Programme bleiben auch nach einem Stromausfall oder nach dem Trennen des Geräts vom Stromnetz erhalten.



Timer-Einstellung



Die gewünschte Garzeit kann durch Drücken der Tasten TIMER (+) und (-) ausgewählt werden. Wenn Sie eine der Einstelltasten gedrückt halten, wird der Wert schneller erhöht bzw. verringert. Die verfügbare Timer-Zeit liegt zwischen 1 und 99 Minuten.

Ein akustisches Signal informiert den Benutzer, wenn die Timer-Zeit abgelaufen ist. Das Ende der Timer-Laufzeit erzwingt das automatische Abschalten der Leistung.

Um das akustische Signal am Ende der Timer-Laufzeit zu beenden, genügt ein kurzer Druck auf eine der Tasten.

Anzeige spezifischer Meldungen

Das Gerät ist absolut sicher. Es führt eine kontinuierliche Kontrolle der Temperaturwerte und anderer elektrischer Parameter durch, um dem Benutzer jederzeit ein Höchstmaß an Leistung und Sicherheit zu garantieren.

Falls während des Betriebs ein nicht ordnungsgemäßer Betriebszustand erkannt wird, kann das Gerät eine Sicherheitsabschaltung erzwingen. In diesem Fall wird anstelle der Leistungsstufe ein blinkender Fehlercode „Fx“ im Display angezeigt.

Der blinkende Fehlercode bleibt so lange aktiv, bis der Benutzer das Gerät selbst ausschaltet und anschließend über die ON/OFF-Taste einen Neustart durchführt.

Pflege und Reinigung Ihres Kochfelds

Ihr Induktionskochfeld kann die Mehrheit der Töpfe und Behälter erkennen.

Test eines Topfes: Stellen Sie den Topf auf die Kochzone und wählen Sie eine Leistungsstufe. Bleibt die Anzeige dauerhaft an, ist Ihr Topf kompatibel. Blinkt sie, wurde der Topf nicht erkannt und kann nicht verwendet werden.

Sie können den Topf auch mit einem Magneten testen: Wenn der Magnet am Boden des Topfes „haften“ bleibt, ist der Topf für Induktion geeignet.

Induktionsgeeignete Töpfe sind:

- Emaille-Stahl-Töpfe mit oder ohne Antihaftbeschichtung
- Edelstahl-Töpfe, die für Induktion geeignet sind. Die meisten Edelstahl-Töpfe sind geeignet, wenn sie den Topftest bestehen.

- Gusseisen-Töpfe mit oder ohne emailliertem Boden
- Aluminium-Töpfe mit speziellem Boden

Pfannen müssen auf dem Edelstahlrand aufliegen, der das WOK-Glas umgibt, um jegliche Stöße zwischen Pfanne und Glas zu vermeiden.

• HINWEIS

Töpfe aus Glas, Keramik, Ton, Aluminium (ohne speziellen Topfboden) und Kupfer sowie bestimmte nichtmagnetische Edelstähle sind nicht mit Induktion kompatibel.

Die Anzeige der gewählten Leistungsstufe blinkt, um Sie darauf hinzuweisen.



Behälter aus Kunststoff dürfen nicht auf heißen Oberflächen abgestellt werden.

Ein maximaler Arbeitsdurchmesser von 380 mm ist einzuhalten. Es sind nur WOK-Behälter geeignet: Diese müssen eine Krümmung aufweisen, die an die Wölbung der Glaskeramikmulde angepasst ist.

Pflege und Reinigung Ihres Kochfelds

Stöße beim Umgang mit den Töpfen vermeiden. Die Glasoberfläche ist sehr robust, jedoch nicht unzerbrechlich.

Vermeiden Sie es, die Töpfe über die Oberfläche des Geräts zu reiben.

Positionieren Sie Ihren Topf mittig auf der Induktionskochzone.

Lassen Sie keinen leeren Topf auf der Induktionskochzone stehen.

Erhitzen Sie keine Lebensmittel auf der höchsten Leistungsstufe, wenn Sie einen Topf mit Antihaftbeschichtung (z. B. Teflon) verwenden, ohne oder nur mit sehr wenig Fett oder Öl.

Erhitzen Sie keine ungeöffnete Konservendose, da sie platzen könnte.

Alle Mängel, die die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigen oder die Benutzung nicht verhindern, 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 zu nahe am von der Induktionskochzone erzeugten Magnetfeld bleiben.

Sämtliche Mängel, die weder die Funktion beeinträchtigen noch die Nutzung unmöglich machen, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Pflege und Reinigung Ihres Kochfelds

FR

Reinigen Sie den Filter unter Ihrem Gerät (oder in der Spülmaschine) etwa einmal pro Woche mit Seifenwasser. Setzen Sie ihn vollständig trocken wieder ein, bevor Sie das Gerät erneut verwenden. Dieser Filter schützt Ihr Gerät vor Staub und Fett.

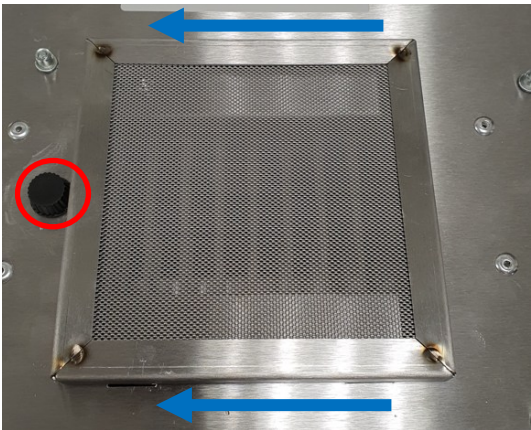
EN



Vor jeglichen Arbeiten zum Entfernen des Filters ist es UNBEDINGT erforderlich, die Stromversorgung des Geräts zu trennen.

Disassembling the filter :

- 1 - Lösen Sie die **Filter-sicherungsschraube**.
- 2 - Entnehmen Sie den Filter, **indem Sie ihn nach links schieben**.



DE

Ihr Gerät lässt sich leicht reinigen. Zur Unterstützung finden Sie hier einige Hinweise:

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.		

FR

EN

DE

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.

EN

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

DE

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.



Made In France