

WOK à induction professionnel DWIC

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	1	
Déclaration de conformité et déchets et précautions d'installation	2	Tout au long de la notice, Ce symbole:
Installation du produits	3	
Raccordement électrique	3	
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction	5	
Comment fonctionne votre appareil	5	
Casserolier recommandée	9	
Comment préserver et entretenir votre appareil	9	vous signale les consignes de sécurité.
Petites pannes et remèdes	11	
Garantie	12	

Informations techniques

Modèle:	DWIC 3000	DWIC 3600
Nom:	Appareil de cuisson WOK à induction posable	
Matériaux:	INOX / ACIER GALVA / VITROCERAMIQUE	
Puissance:	De 50 à 3000 W	De 50 à 3600 W
Réseau électrique:	Monophasé 208/240V +/-10% 60Hz	
Courant :	13 A	16 A
Commande :	Clavier à touches capacitives 25 niveaux de puissance et minuterie de 1 à 99 min.	
Dimensions Produit	L 440 X P 580 X H 242 mm	
Dimension du bol Vitrocéramique	300 mm	
Diamètre Inducteur WOK:	280 mm	
Poids maxi réparti autorisé sur le produit:	20 kg	
Poids net du produit:	12kg	

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.

Installation

1) Réaliser une découpe pour encastrer le produits: 41 X 55 cm

Respectez une distance de 5cm par rapport à toute paroi verticale, et une profondeur disponible d'au moins 13 cm

2) Mise en place d'un joint silicone:

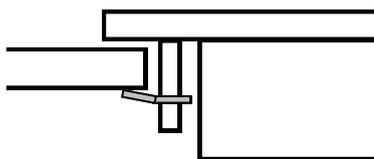
Il est nécessaire de déposer un joint en silicone entre le plan de travail et le cadre de l'appareil de manière à garantir l'étanchéité.

3) Mise en place des pattes de bridage:

L'appareil est livré avec 4 petites pattes de bridage qui doivent être utilisées pour maintenir l'appareil en position dans le meuble. Il est conseillé de disposer 2 pattes à l'avant et 2 pattes à l'arrière, lesquelles sont à visser avec les écrous existants sur les goujons présents sous le cadre le long du boîtier de l'appareil.

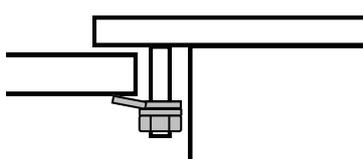
Etape 1:

Placez la bride de fixation fournie



Etape 2:

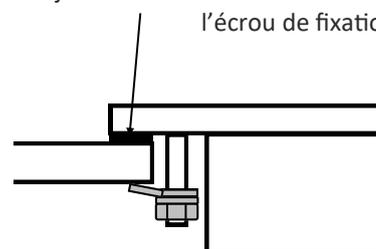
Placez la rondelle et l'écrou



Etape 3:

Réalisez un joint silicone et serrez

l'écrou de fixation



4) Raccordement de l'arrivée d'air frais:

Afin d'obtenir les meilleurs performances de l'appareil, il convient d'amener de l'air frais à travers un tuyau qu'il faut raccorder sur l'entonnoir présent sous l'appareil. L'air frais doit être prise dans le bas du meuble, à l'endroit le plus propice.

Raccordement électrique

Il est nécessaire de raccorder votre appareil sur un réseau électrique monophasé 230V, 50Hz ou 60Hz. Le puissance maximale consommée par l'appareil est égale à 3000W ou 3600W selon la version.

Raccorder le conducteur BLEU sur la borne NEUTRE du réseau secteur.

Raccorder le conducteur MARRON ou NOIR sur la borne PHASE du réseau secteur.

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

Utiliser votre appareil en toute sécurité

Principe de l'induction

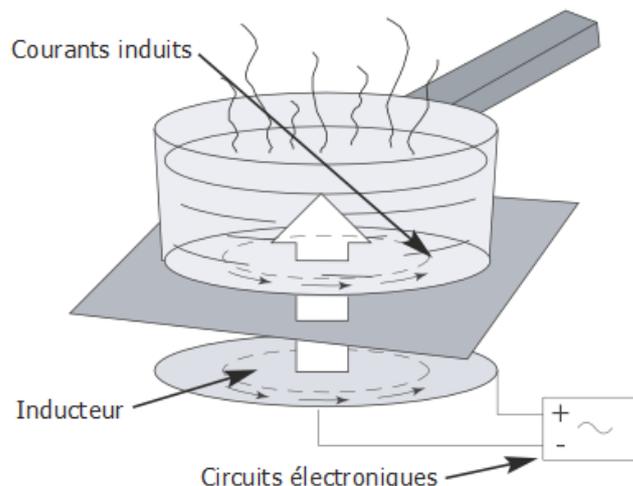
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

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

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants

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

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



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

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

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

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

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

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

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

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

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

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

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

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

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

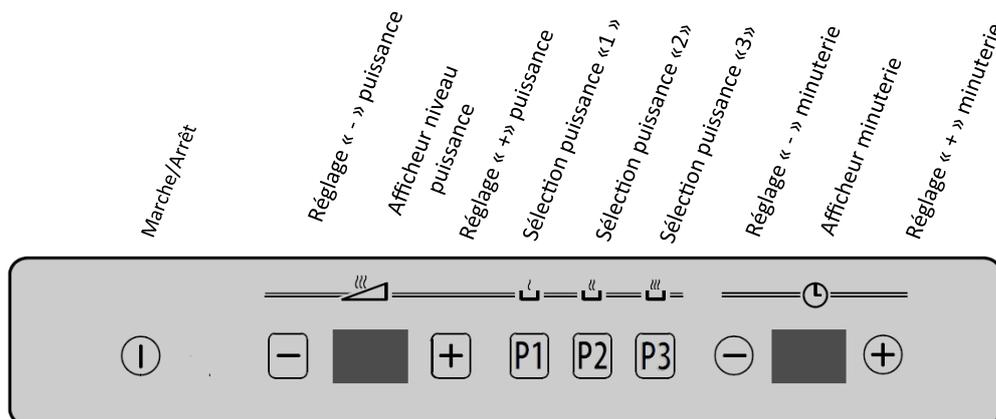
N'utiliser que des récipients du type et de la taille recommandés.

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

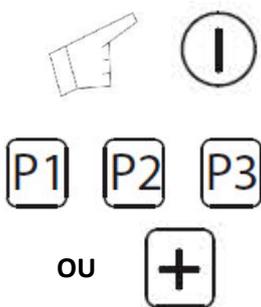
Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité



Mise en marche de l'appareil



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

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

Arrêt de l'appareil

Appuyer une nouvelle fois sur la touche MARCHE / ARRÊT 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 du bol dépasse 60°.

Réglage de minuterie

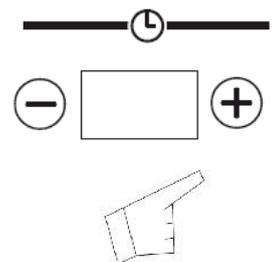
La sélection du temps de cuisson souhaité s'effectue par des appuis sur les touches "+" et "-" MINUTERIE. La durée de la minuterie est comprise entre 1 et 99 minutes. On peut mettre en route ou arrêter la minuterie en début ou en milieu de cuisson.

On peut incrémenter ou décrétement une position par un appui court sur les touches "+" ou "-". En laissant appuyer le doigt sur une des touches, la sélection s'incrémente automatiquement. Un signal sonore informe l'utilisateur lorsque la minuterie est terminée.

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

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

En appuyant en même temps sur les 2 touches "+" et "-" MINUTERIE, on désactive la minuterie



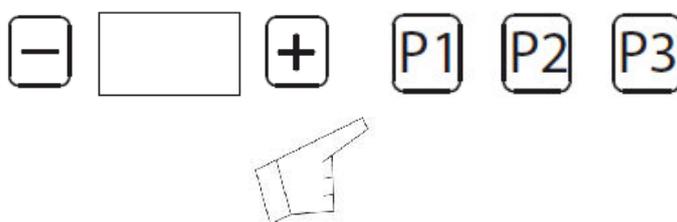
Comment fonctionne votre appareil

Réglage de puissance

Lorsque la casserole Wok compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur de la puissance indique de manière permanente le niveau de réglage qui est positionné entre **1 et 25** à savoir, **50W<Puissance<3000W ou 50W<Puissance<3600W** (selon version de l'appareil).

Il est à tout moment possible d'appuyer à nouveau sur les touches " - " Puissance ou " + " Puissance pour incrémenter ou décrémenter le niveau de la puissance entre les niveaux **1 et 25**.

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



DWIC3000				DWIC3600			
Position	Watts	Position	Watts	Position	Watts	Position	Watts
1	50	14	1000	1	50	14	1000
2	100	15	1100	2	100	15	1200
3	150	16	1200	3	150	16	1400
4	200	17	1300	4	200	17	1600
5	250	18	1400	5	250	18	1800
6	300	19	1600	6	300	19	2000
7	350	20	1800	7	350	20	2200
8	400	21	2000	8	400	21	2400
9	500	22	2200	9	500	22	2600
10	600	23	2400	10	600	23	2900
11	700	24	2700	11	700	24	3200
12	800	25	3000	12	800	25	3600
13	900	Courant	13A	13	900	Courant	16A

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

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

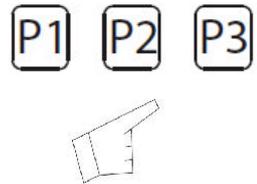
Comment fonctionne votre appareil

Utilisation des touches PROGRAMMES P1, P2 et P3

L'utilisateur peut choisir d'attribuer aux 3 touches "P1", "P2" et "P3", des niveaux de puissance entre 50 et 3600W, en fonction de ses besoins propres.

Les 3 niveaux P1, P2 et P3, une fois mémorisés, peuvent être appelés par l'utilisateur instantanément, plutôt que de les atteindre moins rapidement, avec les touches "+" et "-" PUISSANCE.

Pour affecter et mémoriser un niveau de puissance à une de ces 3 touches P1, P2 ou P3, il faut tout d'abord ajuster le niveau de puissance à mémoriser (entre 50 et 3600W) ou (entre 50 et 3600W) avec les touches "+" et "-" PUISSANCE. Le niveau correspondant est affiché sur l'afficheur PUISSANCE et la puissance est envoyée dans la casserole si la casserole recouvre le foyer.



Ensuite, pour lancer la mémorisation, **il suffit de maintenir durant au moins 3 secondes consécutives, le doigt appuyé sur une des 3 touches "P1" ou "P2" ou "P3"**. Un BIP sonore signal que la mémorisation est terminée et prise en compte.

Plusieurs mémorisations peuvent être enchaînées les unes à la suite des autres.

Lors de l'utilisation, un appui bref sur une des 3 touches "P1", "P2" et "P3", suffit (au même titre que les touches "+" et "-"), pour appeler et affecter le niveau de puissance mémorisé.

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 / ARRET.

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

Casserolerie

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

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

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

Les récipients compatibles induction sont :

- **Récipients en acier émaillé** avec ou sans revêtement anti-adhérent.
- **Récipients en fonte** avec ou sans fond émaillé. Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre appareil.
- **Récipients en inox** adaptés à l'induction. La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient.
- **Récipients en aluminium à fond spécial.**

• NOTE

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

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

Respecter un diamètre maximum d'utilisation de 380 mm.

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



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

Comment préserver et entretenir votre appareil

Eviter les chocs avec les récipients.

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

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

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

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

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

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

Le niveau de puissance maximum (20 à 25) est réservé pour l'ébullition et les fritures.

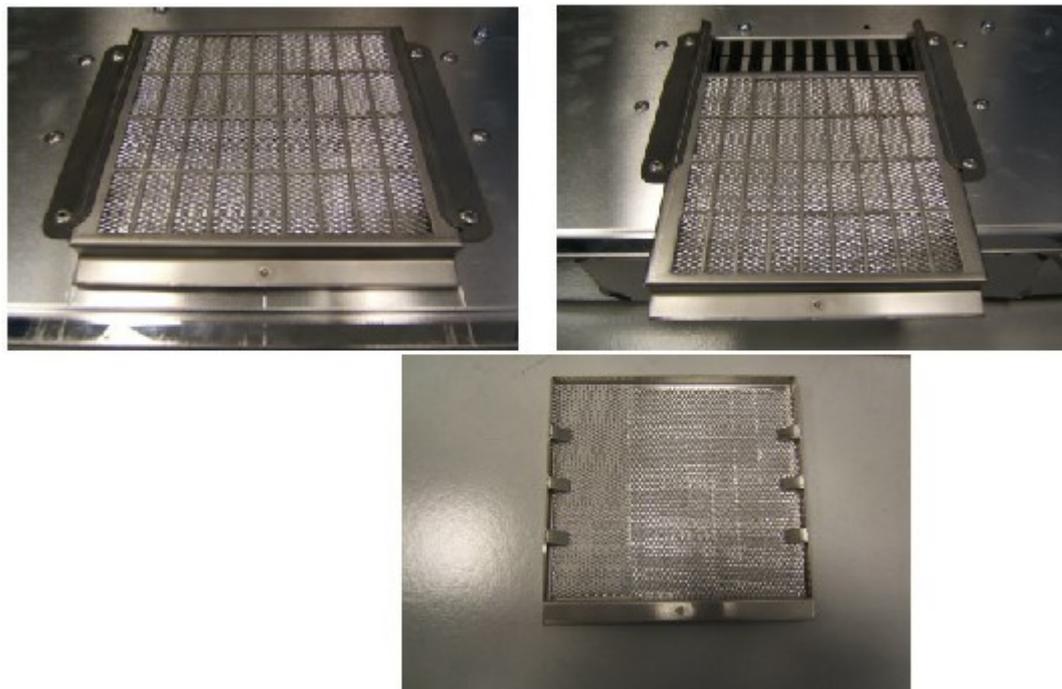


Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine, etc., ne doivent pas être déposés sur les zones de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

Comment préserver et entretenir votre appareil

FR

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.



EN

Votre appareil se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite aux débordements de sucre, aluminium, ou plastique fondu	Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique



Petites pannes et remèdes

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal.	RIEN: C'est normal.
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre appareil est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre appareil.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal.
L'appareil ne fonctionne pas. Les indicateurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique.
Une indication « F- » est présente sur l'afficheur du produit.	Il y a une touche activée en permanence sur le clavier de commande	Si le défaut ne disparaît pas, faites appel au Service Après-Vente.
Une indication « F7 » est présente sur l'afficheur du produit.	Les circuits électroniques sont en surchauffe.	Inspecter la ventilation de l'appareil et voir si elle est opérationnelle.
L'appareil ne fonctionne pas , un message d'erreur « Fx » est présent sur l'afficheur et la puissance est stoppée.	Les circuits électroniques fonctionnent mal.	Debrancher puis rebrancher le produit si le problème persiste. 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.	Voir rubrique casserolerie.
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.		

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

DWIC

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	14	Throughout this guide:  Indicates important Safety information
Declaration of Compliance and disposal of appliance	14	
Installing your hob	15	
Electrical connection	15	
Using your induction hob	16	
How the hob works	17	
Cookware recommended	20	
How to maintain and care for your hob	20	
Small problems and their remedies	22	
Garantie	23	

Technical specifications

Model:	DWIC 3000	DWIC 3600
Name:	WOK induction hob	
Matérials:	Stainless steel and EZ / Vitroceramic plate	
Power:	from 50W to 3000W	from 50W to 3600W
Electricity supply:	single phase 208/240v +/-10% 60Hz	
Current:	13 A	16 A
Controls	Capacitive touch control. 25 Power setting and timer up to 99min	
Dimensions of appliance:	W 440 X D 580 X H 242 mm	
Dimensions of the vitroceramic plate	300 mm	
Dimensions of the inductor:	280 mm	
Maximun weight allowed on the appliance:	20 kg	
Net weight of the appliance:	12 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 themains and that the mains cable is removed.

PLEASE NOTE !

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

Installing your hob

1) Realize a cut to embed products: 41 X 55 cm

Respect a distance of 5cm with regard to any vertical wall, and an available depth of at least 13 cms

2) Applying a joint in silicone:

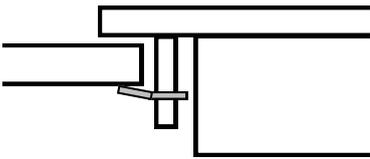
A food joint in silicone (type Novasil S56) must be realized to assure the perfect waterproofness between the product and the counter.

3) Installing the fixing bracket:

The device is delivered with 4 fixing bracket which must be used to maintain the device. It is recommend to arrange 2 bracket in front and 2 bracket in the back, which are to be screwed with the existing nuts along the case of the device.

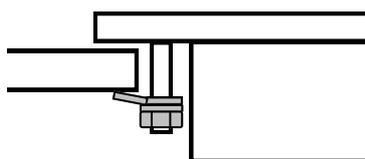
Step 1:

Placed the supplied clamp



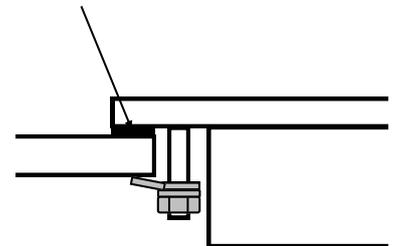
Step 2:

Placed the washer and nut



Step 3:

Make a silicone seal and tighten the nut



4) Connecting fresh air entrie:

To obtain the best performances of the device, it is advisable to bring of the fresh air through a pipe that it is necessary to link on the present funnel under the device. The fresh air must be taken in the bottom of the piece of furniture, in the most convenient place.

Electrical connection

It is necessary to connect your device on a single-phase electricity network 230V, 50Hz or 60Hz. Maximal power consumed by the device is equal to 3000W or 3600W (depend of the version).

Connect the BLUE wire on NEUTRAL of the electric socket.

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

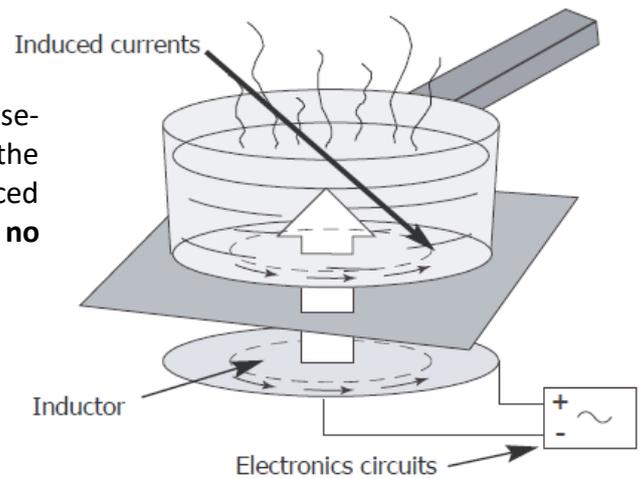
Connect the GREEN and YELLOW wire on GROUND of the electric socket.

Using your hob safety

The induction principle

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

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



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

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

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



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

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

Only appropriate cookware should be placed on the hob. Do not put any other object on it, no matter what it is. Ensure that the mains cable of any electric appliance that is plugged into a socket located in the immediate vicinity of the hob does not come into contact with the cooking zones.

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

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

Do not use a steam cleaner.

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

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

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

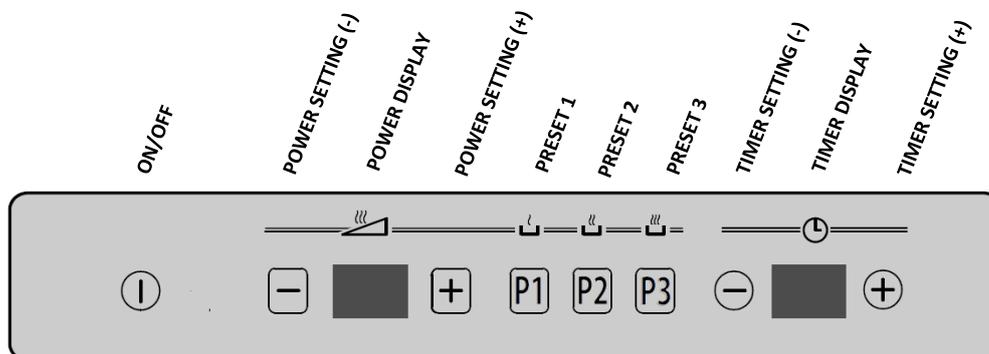
Users should exercise caution if wearing items such as rings, watches or similar objects when using the appliance since these may heat up when positioned very close to the cooking surface.

Only use pans of the type and size recommended.

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

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

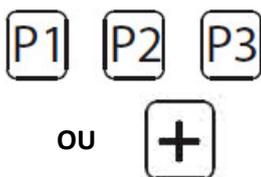
Your induction cooking appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control.



Switch On the device



Connect your device on the adapted electric socket of a single-phase network 208/240 V, 60 Hz.



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

Press either the power touches (**+**), « **P1** », « **P2** » or « **P3** » (if you already memorized a power for them), to send power to the pan. The power display indicates the power level set into the pan.

Switching Off the device

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

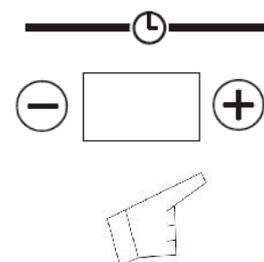
After removing the pan from the cooktop, an « H » (stands for « Hot ») might be flashing on the display as long as the temperature on the vitroceramic glass exceeds 60°C (140°F).

Timer setting

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

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

By pressing simultaneously on both (+) and (-) touches MINUTES/TIMER, the timer is deactivated.



Operating instructions

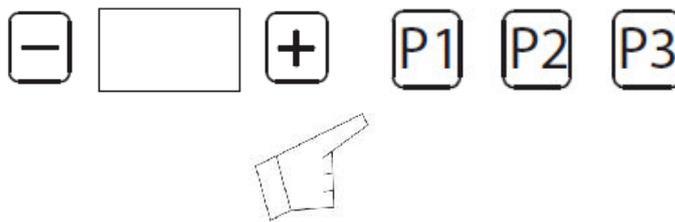
Power setting

Place an induction-friendly pan on the cooktop to start using the product. The power display indicates the level of regulation from level **1 to 25**. Make sure the pan is not empty.

At any time you can adjust the power value by touching (+) or (-) controls from 50 to 3000W or 50 to 3600W depend of the version of the product.

It's the same with the 3 programmable touch P1, P2, P3.

These touch are programming by the user.



DWIC3000				DWIC3600			
Level	Watts	Level	Watts	Level	Watts	Level	Watts
1	50	14	1000	1	50	14	1000
2	100	15	1100	2	100	15	1200
3	150	16	1200	3	150	16	1400
4	200	17	1300	4	200	17	1600
5	250	18	1400	5	250	18	1800
6	300	19	1600	6	300	19	2000
7	350	20	1800	7	350	20	2200
8	400	21	2000	8	400	21	2400
9	500	22	2200	9	500	22	2600
10	600	23	2400	10	600	23	2900
11	700	24	2700	11	700	24	3200
12	800	25	3000	12	800	25	3600
13	900	Curent	13A	13	900	Curent	16A

When the pan is pick-up of the cooking zone, the selected power on the screen displayed will start to blink with a frequency of 1Hz, which means that the pan is missing.

If the power selected on the screen keeps blinking when a pan is on top of the cooking zone, it means that:

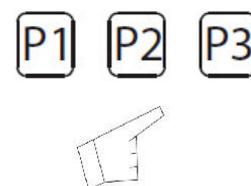
The pan is NOT induction friendly

Use of the preset P1, P2 et P3

The user can allocate power selection from 50 to 3000W or 50 to 3600W (depend of the version of the product) to the 3 programmable touches P1, P2, and P3, regarding its most often used power usages. The three selected power P1, P2, and P3, once memorized, can be use right the way by the user, instead of selecting the powers with the (+) and(-) controls.

To assign and memorize a level of power on one of those three touches P1, P2, and P3, the user has to first adjust the level of power to be memorized (between 1 and 25), with the touches (+) and (-).

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



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

Display of specific message

The device is extremely safe. It makes a permanent control of the values of temperature and other electric parameters to guarantee to the user the best level of performance and safety at every moment. A flashing error code « Fx » can appear on the display to warn about a malfunctioning.

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

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

Cookware Recommended

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

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

• **NOTE**

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

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



Containers made of plastic must not be placed on hot surfaces

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

How to maintain and care for your hob

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

Avoid rubbing the pans over the surface of the appliance.

Centre your pan on the induction cooking zone.

Do not leave an empty pan on the induction zone.

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

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

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

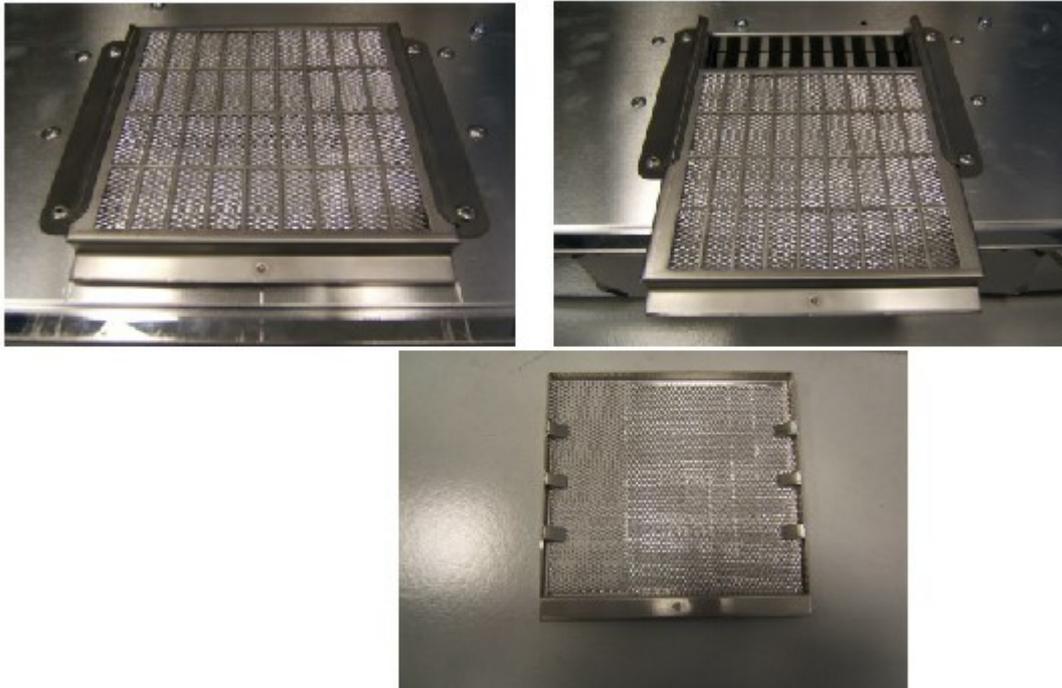


Do not leave metal cooking utensils, lids, knives or any other metal objects on the induction cooking zone. These objects are liable to heat up if they remain too close to the magnetic field generated by the induction cooking zone.

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

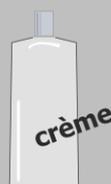
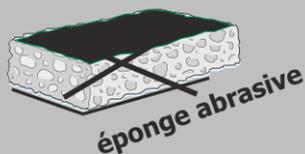
How to maintain and care for your hob

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



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

Type of spots	How to proceed	Use
Slight	Dilute well the zone to clean with hot water then wipe.	Sanitary sponges
Accumulation of recooked spots	Dilute well the zone to clean with hot water, use a special scraper for glass to rough-hew, finish with the scraper side of a sanitary sponge, then wipe.	Sanitary sponges special scraper for glass
Haloos and tracks of limestone	Apply some hot spirit vinegar to the spot, let act, wipe with a soft cloth. Use a domestic product.	Special 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 solicone (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 you device is defective	Verify your connection or the conformity of the connection
The ventilation continues a few minutes after stopping the device	Cooling of the device	It's normal
The device doesn't work. The display on the casing stays off	The device is not supplied. The supply or the connection is defective	Inspect fuses and the circuit breaker of your electric installation
« F- » appears on the 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
<p>If the vitroceramic hob suffers a breakage, split or crack, no matter how small, disconnect the appliance immediately and contact After-Sales Service.</p>		

Garantee

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

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

Any 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