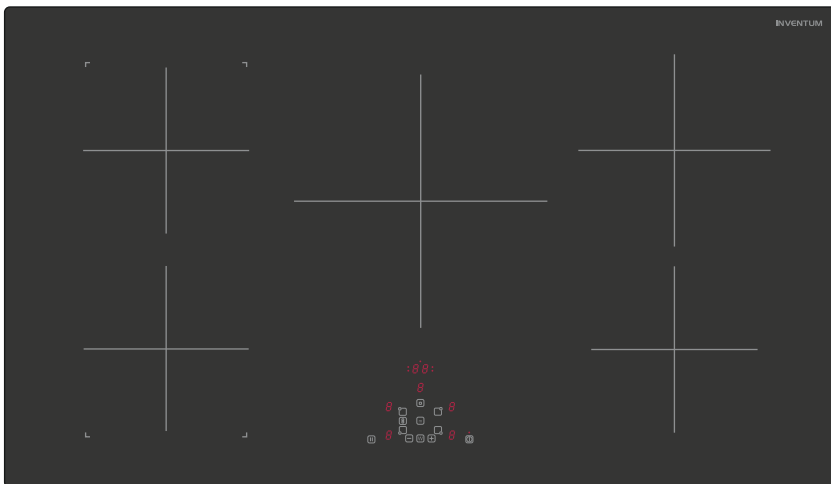


# INVENTUM

*maakt 't moment*

## IKI9040

Inductiekookplaat  
Induction hob  
Induktionskochfeld  
Table de cuisson à induction



- Gebruikershandleiding 6-23
- User manual 24-40
- Benutzerhandbuch 41-59
- Manuel d'utilisation 60-78

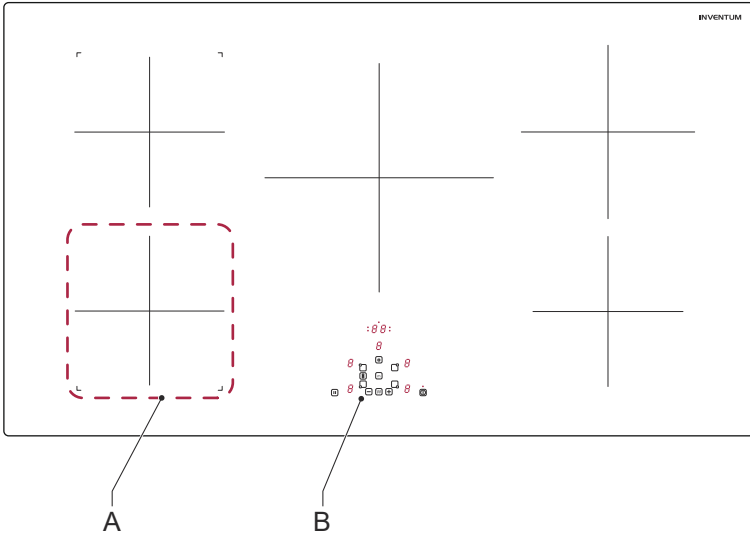
**5 JAAR**  
INVENTUM  
GARANTIE

**OMRUIL**  
SERVICE

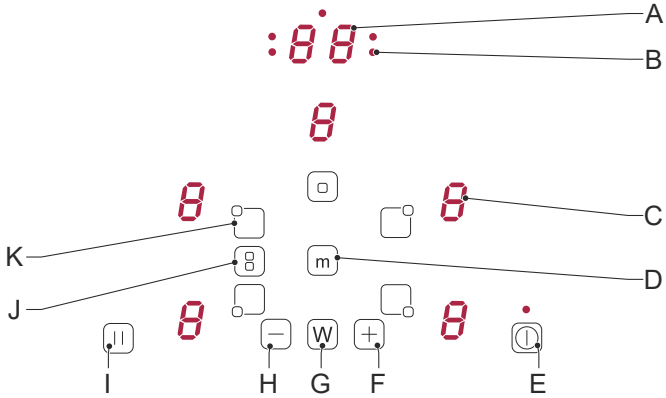
**OER**  
HOLLANDS  
SINDS 1908



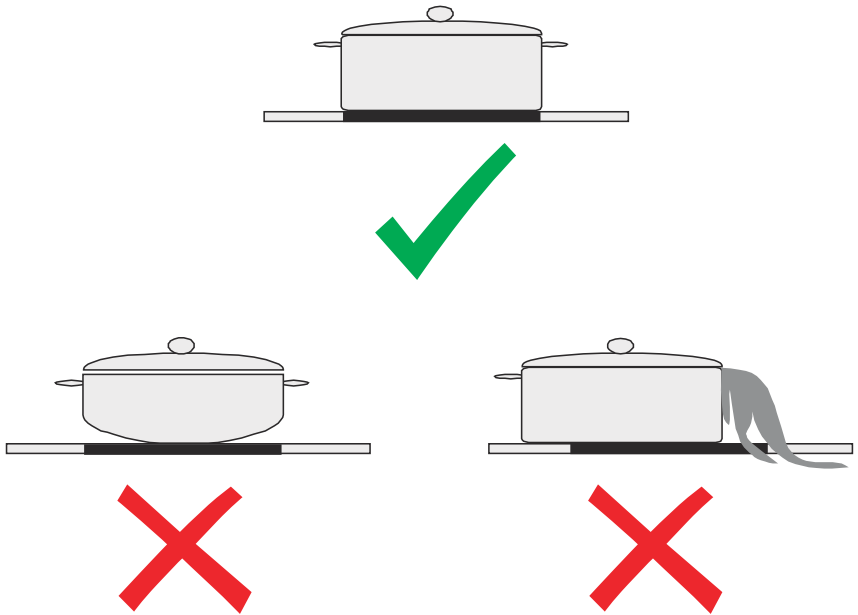
1



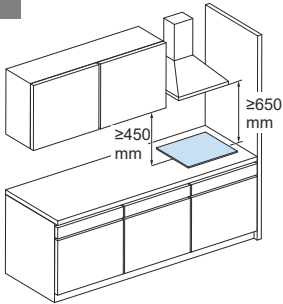
2



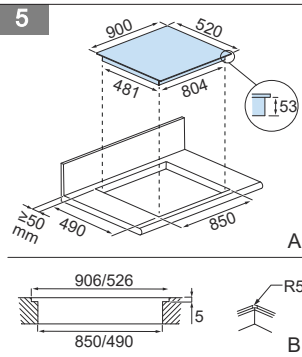
3



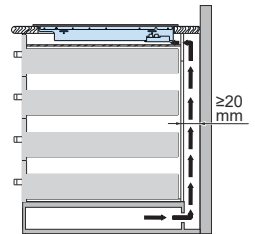
4



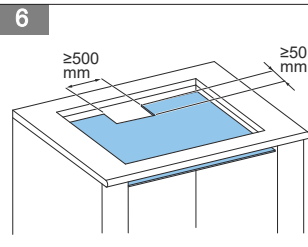
5

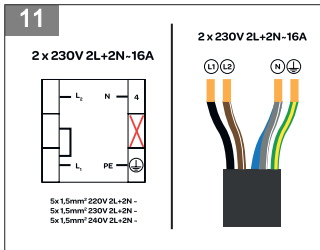
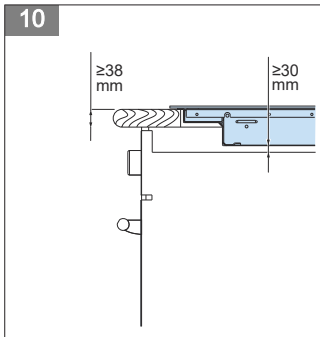
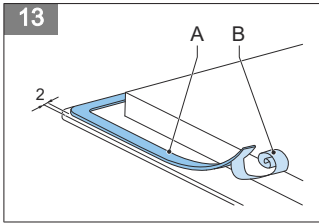
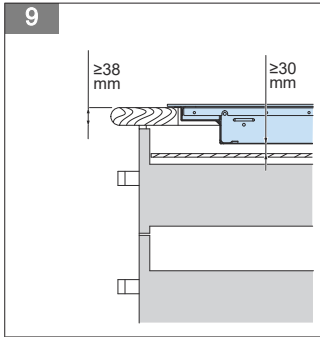
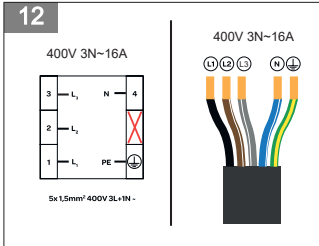
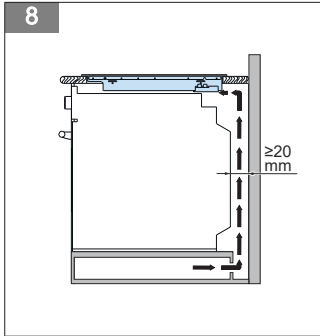


7



6





# Inhoudsopgave




|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | Inleiding.....                                | 6  |
| 2  | Veiligheid.....                               | 6  |
| 3  | Beschrijving.....                             | 10 |
| 4  | Installatie.....                              | 11 |
| 5  | Bediening.....                                | 14 |
| 6  | Reiniging en onderhoud.....                   | 17 |
| 7  | Aanvullende informatie.....                   | 18 |
| 8  | Probleemoplossing.....                        | 18 |
| 9  | Technische gegevens.....                      | 20 |
| 10 | Algemene service- en garantievoorwaarden..... | 21 |

## 1 Inleiding

### HOE DIT DOCUMENT TE GEBRUIKEN

1. Lees dit gehele document. Zorg dat u alle instructies kent en begrijpt.
2. Neem de veiligheidsinstructies in acht om letsel en/of schade aan het apparaat en de omgeving hiervan te voorkomen.
3. Voer de procedures volledig en in de gegeven volgorde uit.
4. Bewaar dit document op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Dit document vormt een onderdeel van het apparaat.

### IN DIT DOCUMENT GEBRUIKTE SYMBOLEN

| Veiligheidssymbool   | Functie      | Beschrijving   |
|--|--------------|--|
|   | Waarschuwing | "Waarschuwing" betekent dat het niet in acht nemen van de instructies kan leiden tot letsel of de dood.      |
|   | Voorzichtig  | "Voorzichtig" betekent dat het niet in acht nemen van de instructies kan leiden tot schade aan het apparaat. |
|  | Opmerking    | "Opmerking" wordt gebruikt voor het geven van aanvullende informatie.  |

## 2 Veiligheid

### ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken de volledige handleiding.
- Berg de handleiding zorgvuldig op voor toekomstig gebruik.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de handleiding beschreven doeleinden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Berg zaken die voor kinderen interessant zouden kunnen zijn niet in kasten boven of achter het apparaat op.

- Bij het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies en waarschuwingen stelt de fabrikant zich niet aansprakelijk voor eventuele hieruit voortkomende schade.
- Schade als gevolg van verkeerde aansluiting, verkeerde bevestiging of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

## **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE**

- Berg geen brandbare materialen of stoffen in de lade onder het apparaat op. Zorg dat tussen de onderzijde van het apparaat en de inhoud van een lade voldoende ruimte aanwezig is.
- Installeer het apparaat niet boven een vaatwasmachine of een wasmachine. Stoom kan het apparaat beschadigen.
- Uitsluitend een gecertificeerde installateur mag het apparaat plaatsen.
- De elektrische aansluiting moet aan de nationale en lokale voorschriften voldoen.
- Het stopcontact en de netstekker moeten altijd bereikbaar zijn.
- Sluit het apparaat niet via een stekkerdoos of een verlengkabel aan. Als dit niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet worden gegarandeerd.
- Het apparaat moet altijd zijn geaard.
- Het netsnoer moet vrij hangen en mag niet in contact komen met een lade.
- Het werkblad waarin het apparaat wordt geplaatst moet waterpas staan.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten hittebestendig zijn tot minimaal 100°C. Zelfs als het apparaat zelf niet heet wordt, kan door de warmte van een hete pan de wand verkleuren of vervormen.

## **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR BEDIENING**

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van voedsel.
- Het apparaat is niet geschikt voor het verwarmen van ruimtes.

- Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij zij te allen tijde onder toezicht staan.
- Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis worden gebruikt onder voorwaarde dat zij het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies over veilig gebruik van het apparaat hebben gekregen en de betreffende gevaren begrijpen.
- De kookzones worden bij gebruik heet en blijven na gebruik nog enige tijd heet. Houd kleine kinderen tijdens en direct na het koken uit de buurt.
- Open de basisunit van het apparaat niet.
- Verwarm geen gesloten blikken op het apparaat. Hierdoor ontstaat overdruk, waardoor de blikken kunnen exploderen. U kunt hierbij letsel oplopen.
- Laat niets onbeheerd op het apparaat staan. Hierdoor ontstaat kans op brand.
- Koken met vet of olie op een onbeheerd apparaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Pas op dat u zich tijdens of na gebruik van het apparaat niet brandt.
- Voorkom dat een kabel of een eventueel vast of bewegend apparaat in contact komt met het glas of een hete steelpan.
- Blus een brand ontstaan door olie of vet niet met water. Schakel het apparaat uit en dek de vlammen met een deksel of een blusdeken af.
- Zet geen objecten op de kookzones.
- Plaats geen hete pot op het bedieningspaneel.
- Zorg als onder een ingebouwd apparaat een lade is geplaatst dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en het binnenste deel van het apparaat groot genoeg is (30 mm). Dit is van essentieel belang om goede ventilatie te garanderen.



- Plaats geen brandbaar object (bijvoorbeeld een spuitbus) in de onder het apparaat geplaatste lade. Een besteklade moet hittebestendig zijn.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor objecten kunnen smelten, heet kunnen worden of vlam kunnen vatten.
- Dek het apparaat niet met een doek of iets dergelijks af. Als het apparaat nog heet is of is ingeschakeld, bestaat de kans op brand.
- Gebruik het apparaat niet in een ruimte met een omgevingstemperatuur lager dan 5°C.
- Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, zal het nieuw ruiken. Dit is normaal. De geur zal door ventilatie verdwijnen.
- Gebruik het apparaat niet als de glasplaat stuk is.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats geen metalen objecten, zoals messen, vorken, lepels en deksels, op het oppervlak van de kookplaat. De objecten kunnen heet worden.
- Schakel als u een pan verwijdert het apparaat uit.
- Laat geen objecten op de glasplaat vallen. De glasplaat kan hierdoor breken.
- Ruwe bodems van pannen of beschadigde steelpannen (niet geëmailleerde kookpotten van gietijzer) kunnen het keramische glas beschadigen.
- Zand of andere schurende materialen kunnen het keramische glas beschadigen.
- Stoot niet met een steelpan tegen de rand van het glas.
- Plaats geen legen steelpannen op de vitrokeramische kookplaat.

- Schakel als het oppervlak is gebarsten het apparaat uit om een elektrische schok te voorkomen.
- Houd rekening met een korte opwarmtijd bij gebruik van het apparaat op een hoog vermogensniveau. Blijf na het instellen van een kookzone op een hoger vermogensniveau altijd in de buurt.
- Houd bij gebruik van de inductiekookplaat magnetische objecten (creditcards, diskettes, horloges, enz.) uit de buurt van het apparaat. Wij raden dragers van pacemakers aan eerst hun arts te raadplegen.
- Laat om gevaarlijke situaties te voorkomen een beschadigd netsnoer uitsluitend door de fabrikant, zijn servicecentrum of vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat het apparaat niet door kinderen reinigen of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Gebruik geen hogedrukreiniger of een stoomreiniger om het apparaat te reinigen.
- Vervang defecte onderdelen uitsluitend door originele onderdelen. Alleen voor die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.



### Opmerking:

Bij gebruik van een kookpot van inferieure kwaliteit of een inductie-adapterplaat voor niet-magnetische pannen komt de garantie te vervallen. In dit geval stelt de fabrikant zich niet aansprakelijk voor enige aan de kookplaat en/of de omgeving toegebrachte schade.

## 3

## Beschrijving

### BEOOGD GEBRUIK

Het apparaat is bedoeld voor het bereiden van voedsel.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het in dit document beschreven doel.

## INDUCTIEKOOKPLAAT

(Figuur 1)

A Kookzone

B Bedieningspaneel

## BEDIENINGSPANEEL

(Figuur 2)

A Timerdisplay

G Warmhoudfunctietoets

B Timerindicatie

H Toets omlaag

C Bedrijfsindicatie

I Pauzetoets

D Geheugentoets

J Brugfunctietoets

E Aan/uittoets

K Keuze/timertoets

F Toets omhoog

| Onderdeel            | Functie   |
|----------------------|---|
| Timerdisplay         | Geeft de ingestelde tijd weer.  |
| Timerindicatie       | Geeft aan dat een timer is ingesteld.                                 |
| Bedrijfsindicatie    | Geeft het ingestelde vermogensniveau of de geactiveerde functie weer. |
| Geheugentoets        | Voor het opslaan van de instellingen.                                 |
| Aan/uittoets         | Voor het starten of stoppen van het apparaat.                         |
| Toets omhoog         | Voor het verhogen van het vermogensniveau of de ingestelde tijd.      |
| Warmhoudfunctietoets | Voor het starten of stoppen van de warmhoudfunctie.                   |
| Toets omlaag         | Voor het verhogen van het vermogensniveau of de ingestelde tijd.      |
| Pauzetoets           | Voor het tijdelijk stopzetten van het apparaat.                       |
| Brugfunctietoets     | Voor het starten of stoppen van de brugfunctie.                       |
| Keuze/timertoets     | Voor het kiezen van een functie of gebruik van de timer.              |

## VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

### Pandetectiefunctie

Met de pandetectiefunctie werkt het apparaat niet bij gebruik van een ongeschikte pan of als het apparaat geen pan op een kookzone detecteert. De bedrijfsindicatie toont **U** en het vermogensniveau kan niet worden verhoogd.

### Restwarmte-indicatie

De kookzones blijven na het uitschakelen van het apparaat heet. Het aanraken van een hete kookzone kan letsel veroorzaken. De bedrijfsindicatie toont **H** om aan te geven dat de kookzone heet is. Als de kookzone is afgekoeld, geeft de bedrijfsindicatie niet langer **H** weer.

### Automatische uitschakeling

Als u gedurende een bepaalde periode het vermogensniveau niet wijzigt, schakelt de kookzone automatisch uit. De maximumkooktijd is afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau. Zie voor een overzicht van de tijd voor ieder vermogensniveau paragraaf '*Automatische uitschakeltijden*'.

## 4 Installatie

### VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

- Controleer of het apparaat goed is gemonteerd. Verkeerde montage kan gevaarlijke situaties opleveren. De installateur is aansprakelijk voor door verkeerde montage veroorzaakte schade.
- Laat de elektrische aansluiting van het apparaat uitsluitend aan een gekwalificeerde elektricien over.
- Het apparaat moet volgens nationale en regionale veiligheidsinstructies worden geïnstalleerd.
- Het apparaat valt onder beschermingsklasse I en mag uitsluitend in combinatie met een geaarde aansluiting worden gebruikt. De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor verkeerde bediening en mogelijke door verkeerde elektrische installatie veroorzaakte schade.

- Sluit het apparaat volgens de installatie-instructies aan op een vaste installatie met ingebouwde voorzieningen voor uitschakelen.
- Installeer het apparaat uitsluitend boven een lade of een oven met gedwongen ventilatie. Zorg voor een minimumafstand voor ventilatie.
- Plaats het apparaat niet boven een koelkast, een oven zonder ventilatie, een wasmachine of een vaatwasmachine.
- Zorg dat het netsnoer tijdens de installatie niet bekneld raakt of langs scherpe randen loopt. Zorg dat bij plaatsing van een oven onder het apparaat het netsnoer via de hoeken achter de oven naar de aansluitkast lopen. Plaats het netsnoer zodanig, dat het niet in contact komt met hete onderdelen van het apparaat of de oven.
- Het aansluitpunt, het stopcontact en/of de netstekker moeten altijd bereikbaar zijn.
- Het werkblad waarop het apparaat wordt geplaatst moet vlak, horizontaal en stabiel zijn. Neem de instructies van de fabrikant van het werkblad in acht.
- In geval van incorrecte installatie of aansluiting komt de garantie te vervallen.
- Iedere wijziging aan het apparaat, inclusief vervanging van het netsnoer, moet door een gecertificeerde installateur worden uitgevoerd.

### UITPAKKEN

1. Verwijder de verpakking.
2. Controleer het apparaat op schade.
3. Controleer of het voltage gelijk is aan die op de typeplaat.

### VOORBEREIDING VOOR INSTALLATIE

1. Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat. *(Figuur 4)*
2. Zorg dat het werkblad op de afmetingen van het apparaat (A) is voorbereid. *(Figuur 5)*



#### Opmerking:

Gebruik afmetingen B als het apparaat op gelijke hoogte met het werkblad moet komen.

### VENTILATIE-OPENINGEN MAKEN

De elektronische onderdelen in het apparaat moeten worden gekoeld. Het apparaat schakelt bij onvoldoende ventilatie automatisch uit.



#### Voorzichtig:

Blokkeer niet de ventilatie-openingen van het apparaat.

### Gebruik van een tussensteun



#### Waarschuwing:

Bij installatie van het apparaat boven een lade, kunnen metalen objecten in de lade heet worden. Gebruik een tussensteun om dit te voorkomen.

1. Plaats een tussensteun boven de lade. Gebruik hiervoor afmetingen A van figuur 6. *(Figuur 6)*

### De openingen maken

1. Maak een opening van 100 cm<sup>2</sup> aan de onderzijde van het keukenblok. *(Figuur 7)*
2. Maak een opening aan de achterzijde van het keukenblok. Gebruik hiervoor de breedte van het apparaat en een hoogte van 20 mm. *(Figuur 8)*
3. Zorg voor een ruimte van 30 mm tussen het apparaat en de oven, lade of tussensteun. Zie figuren 9 en 10. *(Figuur 9)*
4. Zorg dat het werkblad minimaal 38 mm dik is. Zie figuren 9 en 10. *(Figuur 10)*

## HET APPARAAT AANSLUITEN

Het apparaat is uitgerust met een netsnoer en maakt gebruik van een Perilex-stekker met 5 pinnen (niet inbegrepen).

1. Controleer of het elektrische systeem geschikt is voor de belasting van het apparaat. *(Figuur 11)*
2. Controleer of het stopcontact is geaard. *(Figuur 12)*
3. Sluit het apparaat volgens het bedradingsschema in figuur 11 of 12 aan.



### Waarschuwing:

Laat het aansluiten volgens de bedradingsschema's uitsluitend door een gecertificeerde installateur uitvoeren.

## HET APPARAAT INSTALLEREN

Vereisten vooraf



1. Zorg dat het installatie-oppervlak volgens de juiste afmetingen is voorbereid.
2. Controleer of de ventilatie-openingen aanwezig zijn.

### Procedure

1. Verwijder eventueel vuil van het werkblad.
2. Breng een afdichtingsmiddel op de randen van een houten of kunststof werkblad aan om schade als gevolg van vocht te voorkomen.
3. Leg het apparaat ondersteboven op het werkblad.
4. Bevestig de bevestigingsbeugels met de schroeven aan het apparaat.
5. Plaats het apparaat in de opening van het werkblad.
6. Sluit het apparaat op de netvoeding aan.

Na het aansluiten licht de display even op. Het apparaat is gereed voor gebruik.

## DE AFWERKING INSTALLEREN

1. Verwijder de beschermfolie (B) van de afwerking (A). *(Figuur 13)*
2. Plaats de afwerking rondom het apparaat. Zorg voor een afstand van 2 mm tussen het apparaat en de afdichting.

## DE DECORATIESTRIPPEN PLAATSSEN

De verpakking bevat twee roestvrijstalen decoratiestrippen.



### Opmerking:

De decoratiestrippen kunnen na bevestiging aan de inductiekookplaat niet meer worden verwijderd.

1. Bevestig de decoratiestrippen aan de zijkanten van de inductiekookplaat.

## HET POWER MANAGEMENT INSTELLEN

Gebruik de power managementfunctie voor het instellen van het totale maximumvermogen van het apparaat.



### Opmerking:

Het apparaat wordt standaard op 7,4 kW ingesteld. U kunt de waarde van het power management wijzigen in 7,4 kW (C00) of 10,1 kW (C01).



### Opmerking:

Het power management moet binnen 2 minuten na aansluiting van het apparaat worden ingesteld.

**Waarschuwing:**

Gebruik als u de configuratie in deze instelling wijzigt een netvoedingskabel die geschikt is voor 10,1 kW.

1. Sluit het apparaat aan.
2. Controleer of alle kookzones zijn uitgeschakeld.
3. Druk op de pauzetoets en houd deze ingedrukt.
4. Houd de geheugentoets 2 seconden ingedrukt.  
U hoort een enkel geluidssignaal. Als u een dubbel geluidssignaal hoort, is een fout ontstaan. Herhaal stap 3.
5. Druk op de toets omhoog.  
U hoort een enkel geluidssignaal. Laat alle toetsen los. Als u een dubbel geluidssignaal hoort, is een fout ontstaan. Herhaal stap 3.
6. De display links toont C00/C01. Druk de bovenste keuze/timertoets links in om de configuratie in C01/C00 te wijzigen.
7. Druk op de geheugentoets om de instelling te bevestigen.  
Alle displays geven - weer.
8. Druk op de aan/uittoets om de configuratie te voltooien.

**HET APPARAAT VERWIJDEREN**

1. Koppel het apparaat van de netvoeding af.
2. Duw het apparaat omhoog om het te verwijderen.

**5****Bediening**

Het apparaat is voorzien van elektronische sensoren die worden geactiveerd als u de toetsen op het bedieningspaneel indrukt. Het apparaat geeft een geluid als een bedieningstoets wordt aangeraakt.

**Voorzichtig:**

Gebruik uitsluitend pannen die geschikt zijn voor een inductie-apparaat. Zie paragraaf '*Eisen voor pannen*'.

**VOORBEREIDING VOOR BEDIENING**

1. Reinig het apparaat voordat u het gaat gebruiken met een vochtige doek.

**HET APPARAAT STARTEN**

1. Druk op de aan/uittoets om het apparaat te starten. De bedrijfsindicatie toont 0.

**Opmerking:**

Als u niet binnen 20 seconden een kookzone selecteert, schakelt het apparaat automatisch uit.

**EEN KOOKZONE GEBRUIKEN****Een kookzone selecteren**

1. Zet een pan op de kookzone.
2. Druk op de keuze/timertoets van de kookzone.
3. Verhoog het vermogensniveau met de toets omhoog. De bedrijfsindicatie toont het ingestelde vermogensniveau.
4. Verlaag het vermogensniveau met de toets omlaag. De bedrijfsindicatie toont het ingestelde vermogensniveau.

### Een kookzone stoppen

1. De kookzone kan volgens één van de onderstaande procedures worden gestopt:
  - a. Verlaag met de toets omlaag het vermogensniveau tot 0.
  - b. Druk tegelijkertijd op de keuze/timertoets en de toets omlaag.



**Opmerking:**

De bedrijfsindicatie toont **H** om aan te geven dat de kookzone nog heet is.

### DE BOOSTFUNCTIE GEBRUIKEN

De boostfunctie levert extra vermogen aan een kookzone.



**Opmerking:**

De boostfunctie werkt niet als u al van de brugfunctie gebruikmaakt.



**Opmerking:**

Als u vanuit de boostfunctie een andere kookzone selecteert, is het vermogen meer dan het maximaal beschikbare vermogen van het apparaat. De boostfunctie stopt automatisch.

### De boostfunctie starten

1. Selecteer een kookzone.
2. Verhoog het vermogensniveau met de toets omhoog tot de bedrijfsindicatie **P** weergeeft.  
De boostfunctie werkt nu gedurende 5 minuten. Na 5 minuten keert het vermogensniveau terug naar 9.

### De boostfunctie stoppen

1. Verlaag het vermogensniveau met de toets omlaag. De bedrijfsindicatie toont het ingestelde vermogensniveau.

### DE PAUZEFUNCTIE GEBRUIKEN

1. Druk op de pauzetoets om de pauzefunctie te starten. De bedrijfsindicatie toont **II**.  
Het vermogensniveau van de kookzone wordt nu verlaagd.
2. Druk nogmaals op de pauzetoets om de pauzefunctie te stoppen.  
Het vermogensniveau van de kookzone wordt nu op het eerder geselecteerde vermogensniveau ingesteld.

### DE BRUGFUNCTIE GEBRUIKEN

In de brugfunctie kunt u twee kookzones aan elkaar koppelen en zo een grotere kookzone creëren.



**Opmerking:**

Vanuit de brugfunctie kunt u de boostfunctie niet gebruiken.



**Opmerking:**

Uitsluitend de twee linker kookzones kunnen aan elkaar worden gekoppeld.

### De brugfunctie starten

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op de brugfunctietoets om de kookzones aan elkaar te koppelen. De bedrijfsindicatie toont **n** voor de achterste kookzone en 0 voor de voorste kookzone.
3. Selecteer met de toetsen omhoog en omlaag het vermogensniveau voor de voorste kookzone. De bedrijfsindicatie toont het ingestelde vermogensniveau.

### De brugfunctie stoppen

1. Druk op de brugfunctietoets om de kookzones los te koppelen. De bedrijfsindicatie toont **H** of 0.

## DE WARMHOUDFUNCTIE GEBRUIKEN

De warmhoudfunctie houdt de temperatuur van de kookzone op 70 °C.



### Opmerking:

De warmhoudfunctie blijft maximaal 2 uur actief.

### De warmhoudfunctie starten

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op de warmhoudfunctietoets om de warmhoudfunctie te starten. De bedrijfsindicatie toont **-**.

### De warmhoudfunctie stoppen

1. De warmhoudfunctie kan volgens één van de onderstaande procedures worden gestopt:
  - a. Druk op de toets omhoog of de toets omlaag om het vermogensniveau te wijzigen. De bedrijfsindicatie toont het ingestelde vermogensniveau.
  - b. Druk op de warmhoudfunctietoets om de warmhoudfunctie te stoppen. De bedrijfsindicatie toont **H**.

## HET APPARAAT VERGRENDELEN

Als het apparaat is vergrendeld, kunt u de tiptoetsen niet bedienen.

1. Controleer of het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk op de pauzetoets en houd deze ingedrukt.
3. Druk driemaal op de geheugentoets. De bedrijfsindicatie toont **L** als het apparaat is vergrendeld.
4. Herhaal de procedure om het apparaat te ontgrendelen.

## DE TIMER GEBRUIKEN



### Opmerking:

U kunt de timer met verschillende instellingen tegelijk voor meerdere kookzones gebruiken.



### Opmerking:

Als de timer is afgelopen, knippert 00 in de timerdisplay en klinkt een geluidssignaal.

### De timer starten

1. Selecteer een kookzone.
2. Stel met de toetsen omhoog en omlaag het vermogensniveau in.
3. Houd de keuze/timertoets 3 seconden ingedrukt om de timerfunctie te starten. De timerdisplay toont 00.
4. Verleng de tijd met de toets omhoog. De timerdisplay toont de ingestelde tijd.
5. Verkort de tijd met de toets omlaag. De timerdisplay toont de ingestelde tijd.
6. Als de timer is ingesteld, houdt de timerindicatie op met knipperen.
7. Herhaal de procedure voor een andere kookzone.

### De timer stoppen

1. Selecteer een kookzone.
2. Houd de keuze/timertoets 3 seconden ingedrukt. De timerdisplay toont de resterende tijd.
3. Stop de timerfunctie met de toets omlaag. De timerdisplay toont kort 00 en schakelt uit.
4. Herhaal deze procedure voor een andere kookzone.

## DE AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE GEBRUIKEN

De kookzones zijn voorzien van een automatische kookfunctie. In de automatisch kookfunctie start de kookzone op vol vermogen. Na een ingestelde tijd keren de kookzones automatisch naar een ingesteld vermogensniveau terug.

### De automatische kookfunctie starten

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op de pauzetoets om de automatische kookfunctie te starten. De bedrijfsindicatie schakelt tussen 0 en A.
3. Stel met de toets omhoog het vermogensniveau in. De bedrijfsindicatie schakelt tussen het ingestelde vermogensniveau en A.



### De automatische kookfunctie stoppen

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op de pauzetoets om de automatische kookfunctie te stoppen. De bedrijfsindicatie toont het ingestelde vermogensniveau.

### DE ALS LAATSTE OPGESLAGEN INSTELLINGEN TERUGHALEN

Nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kunt u de als laatste opgeslagen instellingen terughalen. U kunt het vermogensniveau van een kookzone, de ingestelde timer en de ingestelde warmhoudfunctie terughalen.

1. Start het apparaat.
2. Druk binnen 6 seconden op de pauzetoets om de als laatste opgeslagen instellingen terug te halen.

### DE GEHEUGENFUNCTIE GEBRUIKEN

In de geheugenfunctie kunt u de instellingen voor een kookzone opslaan. U kunt het vermogensniveau van een kookzone, een ingestelde timer, een ingestelde warmhoudfunctie en een ingestelde automatische kookfunctie opslaan.

#### Geheugeninstellingen aanmaken

1. Selecteer een kookzone.
2. Selecteer het vermogensniveau, de timer of de functie die u wilt opslaan.
3. Druk op de geheugentoets. U hoort een geluidssignaal.

#### De geheugeninstellingen gebruiken

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op de geheugentoets om de opgeslagen instellingen te activeren. De bedrijfsindicatie toont het ingestelde vermogensniveau of de functie. De timerdisplay toont de ingestelde tijd.

### HET APPARAAT STOPPEN

1. Druk op de aan/uittoets om het apparaat uit te schakelen. De bedrijfsindicatie is uitgeschakeld of toont **H**.

## 6 Reiniging en onderhoud

### DAGELIJKSE REINIGING



#### Waarschuwing:

Controleer voordat u het apparaat gaat reinigen of alle kookzones zijn afgekoeld.



#### Waarschuwing:

Reinig als u suiker morst het apparaat onmiddellijk om inbranden van het oppervlak te voorkomen. Pas op, de kookzones kunnen heet zijn.



#### Voorzichtig:

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, spuitbussen of scherpe objecten.

1. Vergrendel het apparaat.
2. Verwijder gemorst voedsel. Gebruik hiervoor een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel of een glasschraper.
3. Reinig het apparaat dagelijks met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Maak het apparaat droog met papieren handdoeken of een droge theedoek.
5. Reinig in geval van ernstige vervuiling het apparaat met een speciaal voor een inductie-apparaat geschikt reinigingsmiddel.

## 7 Aanvullende informatie

### EISEN VOOR PANNEN



**Opmerking:**

Pannen die eerder op een ander apparaat zijn gebruikt (bijvoorbeeld een gastoestel), zijn niet meer geschikt voor een inductie-apparaat.

(Figuur 3)

- Gebruik pannen met een dikke en vlakke bodem. De diameter van de pan moet gelijk zijn aan de diameter van de kookzone.
- Gebruik pannen van metaal, geëmailleerd metaal, gietijzer of roestvrij staal. Deze pannen leveren het beste resultaat op.
- Volg de instructies van de fabrikant van de pan om te bepalen of de pan geschikt is voor een inductie-apparaat.
- Pannen van metaal of aluminium pannen met een koperen bodem kunnen vlekken op de glasplaat veroorzaken. Verwijder eventuele vlekken onmiddellijk na gebruik van het apparaat.
- Gebruik een magneet om te controleren of een pan geschikt is voor een inductie-apparaat. De pan is geschikt als de magneet aan de bodem van de pan blijft zitten.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone.
- Sommige pannen kunnen tijdens gebruik geluid produceren. De geluiden worden veroorzaakt door de vorm van de pan. Dit heeft geen invloed op de werking of veiligheid van het apparaat.

### VERMOGENSNIVEAUS VOOR KOKEN



**Opmerking:**

De waarden zijn indicatief.

| Vermogens niveau | Gebruik                                     |
|------------------|---|
| 0                | De kookzone is uitgeschakeld.               |
| 1-2              | Zachtjes sudderen en langzaam verwarmen.    |
| 3-4              | Verwarmen en snel aan het sudderen brengen. |
| 5-6              | Gemiddeld koken.                            |
| 7-8              | Koken en bakken.                            |
| 9/p              | Dichtschroneien en roerbakken.              |

## 8 Probleemoplossing

### ALGEMENE PROCEDURE VOOR PROBLEEMOPLOSSING

1. Probeer aan de hand van de tabel voor het oplossen van problemen en de storingscodes een oplossing voor het probleem te vinden.
2. Neem als u geen oplossing voor het probleem kunt vinden of de storingscode blijft terugkeren contact op met Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

## PROBLEEMOPLOSSINGSTABEL

| Probleem  | Mogelijke oorzaak                                   | Mogelijke oplossing  |
|---|---|--|
| Het apparaat start niet.  | Er is geen netvoeding aanwezig.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of de netstekker correct op het stopcontact is aangesloten.</li> <li>Controleer of de netvoeding is ingeschakeld.</li> </ul>                     |
|   | Het apparaat is vergrendeld.                        | Ontgrendel het apparaat. Zie paragraaf ' <i>Het apparaat vergrendelen</i> '.   |
|   | De tiptoetsen zijn bedekt met vuil.                 | Reinig het apparaat. Zie paragraaf ' <i>Dagelijkse reiniging</i> '.  |
| De bedrijfsindicatie op het bedieningspaneel toont <b>U</b> .                       | Er is geen pan op de kookzone aanwezig.             | Zet een pan op de kookzone.  |
|   | De pan is niet geschikt voor een inductie-apparaat. | Gebruik een pan die wel geschikt is voor een inductie-apparaat. Zie paragraaf ' <i>Eisen voor pannen</i> '.  |
| Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. De bedrijfsindicatie toont <b>H</b> . | De maximumkooktijd is bereikt.                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>Start het apparaat. Zie paragraaf '<i>Het apparaat starten</i>'.</li> <li>Selecteer een kookzone. Zie paragraaf '<i>Een kookzone gebruiken</i>'.</li> </ol> |
| De bedrijfsindicatie op het bedieningspaneel toont <b>L</b> .                       | Het apparaat is vergrendeld.                        | Ontgrendel het apparaat. Zie paragraaf ' <i>Het apparaat vergrendelen</i> '.   |

## STORINGSCODES

De storingscodes worden op de bedrijfsindicatie op het bedieningspaneel weergegeven.

| Storingscode | Mogelijke oorzaak                                       | Mogelijke oplossing   |
|--------------|---|---|
| Er03         | De tiptoetsen zijn bedekt.                              | Verwijder de blokkering.  |
| E2 / EH      | Het apparaat is oververhit.                             | Laat het apparaat afkoelen.   |
| E3           | De pan is niet geschikt voor een inductie-apparaat.     | Gebruik een pan die wel geschikt is voor een inductie-apparaat. Zie paragraaf ' <i>Eisen voor pannen</i> '. |
| E5           | Een defect is opgetreden in de netvoeding.              | Controleer het voltage van de netvoeding.   |
| E6           | Een defect is opgetreden in de netvoeding.              | Controleer de frequentie van de netvoeding.   |
| E8           | De ventilatie-opening van de ventilator is geblokkeerd. | Verwijder de blokkering.  |

## FUNCTIES

| Onderdeel                               | Specificatie                 |
|---|------------------------------|
| Onafhankelijke kooktimer                | Afzonderlijk voor alle zones |
| Onafhankelijke kookwekker               | Ja                           |
| Pansensor                               | Ja                           |
| Automatische uitschakeling              | Ja                           |
| Restwarmte-indicatie                    | Ja                           |
| Kinderslot                              | Ja                           |
| Overstromingsdetectie                   | Ja                           |
| Bescherming tegen verkeerde aansluiting | Ja                           |
| Boostfunctie                            | 5 kookzones                  |
| Brugfunctie                             | 1                            |
| Pauzefunctie                            | Ja                           |
| Warmhoudfunctie                         | Ja                           |
| Automatische kookfunctie                | Ja                           |
| Geheugenfunctie                         | Ja                           |

## AFMETINGEN

| Onderdeel              | Specificatie [mm] |
|------------------------|-------------------|
| Productafmetingen      | 900x520           |
| Inbouwmaten            | 850x490           |
| Dikte van de behuizing | 53                |
| Dikte van het glas     | 4                 |

## KOOKZONES

| Kookzone     | Afmetingen [mm] | Vermogen [W]  |
|--------------|-----------------|---------------|
| Linksvoor    | 175             | 1.400 / 2.000 |
| Linksachter  | 175             | 1.400 / 2.000 |
| Midden       | 215             | 2.300 / 3.000 |
| Rechtsvoor   | 175             | 1.100 / 1.400 |
| Rechtsachter | 215             | 2.300 / 3.000 |

## ENERGIEVERBRUIK

| Onderdeel              | Energieverbruik [Wh/kg] (*) |
|------------------------|-----------------------------|
| Inductiekookplaat      | 174,4                       |
| Kookzone (linksvoor)   | 177,3                       |
| Kookzone (linksachter) | 177,3                       |
| Kookzone (midden)      | 171,6                       |

| Onderdeel               | Energieverbruik [Wh/kg] (*) |
|-------------------------|-----------------------------|
| Kookzone (rechtsvoor)   | 177,3                       |
| Kookzone (rechtsachter) | 168,4                       |

(\*) berekend volgens de methode voor het meten van de prestatie (EN 60350-2)

## ELEKTRISCHE SPECIFICATIES

| Onderdeel                                    | Specificatie    |
|--|-----------------|
| Power management                             | 2-fase & 3-fase |
| Vermogensbeperkingsniveau [W]                | 7.400 / 10.100  |
| Aansluiting vanuit de productie              | 2-fase          |
| Voedingskabel (inbegrepen en bevestigd) [mm] | 5*1,5           |
| Vermogensinstelling                          | 9 + boost       |

## AUTOMATISCHE UITSCHAKELTIJDEN

| Vermogensniveau | Automatische uitschakeltijd |
|-----------------|-----------------------------|
| 1-3             | 8 uur                       |
| 4-6             | 4 uur                       |
| 7-9             | 2 uur                       |

# 10 Algemene service- en garantievoorwaarden

**Hoe belangrijk service is, hoeven we je niet te vertellen. We ontwikkelen onze producten zodat je er jarenlang onbezorgd plezier van kan hebben. Ontstaat er toch een probleem, dan vinden we dat je direct een oplossing mag verwachten. Daarom bieden we je op onze producten een omruilservice, bovenop de rechten en vorderingen die je op grond van de wet toekomen. Door een product of onderdeel om te ruilen, besparen we je tijd, moeite en kosten.**

### 2 jaar volledige fabrieksgarantie

- Op alle producten van Inventum krijg je als consument standaard 2 jaar volledige fabrieksgarantie. Binnen deze periode wordt een defect product of onderdeel altijd gratis omgeruild voor een nieuw exemplaar. Om aanspraak te maken op de 2 jaar volledige fabrieksgarantie, kun je teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de consumentenservice van Inventum via het contactformulier op <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>.
- De garantieperiode van 2 jaar begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
- Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs te kunnen overleggen.
- De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

### 5 jaar Inventum garantie

- Op de meeste groot huishoudelijke apparatuur en een selectie klein huishoudelijke producten biedt Inventum de 5 jaar Inventum garantie. Deze 5 jaar Inventum garantie bestaat uit de 2 jaar volledige fabrieksgarantie en daarna 3 jaar aanvullende garantie. Het enige dat je hoeft te doen voor het recht op 3 jaar aanvullende garantie is het product te registreren binnen 45 dagen na aankoop. In de volgende paragraaf lees je meer over het registreren van het product.
- Voor de 5 jaar Inventum garantie geldt dat een defect product of onderdeel gedurende de eerste 2 jaar altijd gratis wordt omgeruild voor een nieuw exemplaar. Gedurende het 3e tot en met het 5e jaar betaal je alleen de omruilkosten. De actuele omruilkosten kun je terugvinden op <https://www.inventum.eu/omruilkosten>.
- Om aanspraak te maken op de 5 jaar Inventum garantie kun je teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de consumentenservice van Inventum via het contactformulier op <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>.
- De garantieperiode van 5 jaar begint te lopen op de datum van aankoop van het product.

5. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs te kunnen overleggen.
6. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

### **Productregistratie**

1. De 3 jaar aanvullende garantie is eenvoudig en kosteloos te regelen door het product binnen 45 dagen na aankoop te registreren via de website <https://www.inventum.eu/garantie-registratie>. Wanneer je het product niet binnen 45 dagen na aankoop hebt geregistreerd, heb je nog tot 2 jaar na aankoop de tijd om dit te regelen. Er zijn dan wel kosten aan deze registratie verbonden. De eenmalige registratiekosten bedragen € 89,- voor elk afzonderlijk product. Registreren is alleen mogelijk voor producten waar de 5 jaar Inventum garantie op van toepassing is. Of het product in aanmerking komt voor de 5 jaar Inventum garantie vind je in de gebruiksaanwijzing van het product en bij de informatie over het product op de website van Inventum.
2. De garantieperiode begint steeds te lopen vanaf de datum van aankoop van het product. Ook wanneer het product pas later voor aanvullende garantie wordt geregistreerd, wordt de garantieperiode vanaf de originele aankoopdatum berekend.
3. De 3 jaar aanvullende garantie kun je alleen aanvragen als je beschikt over een kopie van het originele aankoopbewijs en het Inventum 5 jaar garantiecertificaat.

### **Groot huishoudelijke apparatuur**

1. Storingen of defecten aan groot huishoudelijke apparatuur (vrijstaand- en inbouw witgoed) kunnen worden gemeld via het contactformulier op <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>, telefonisch bij de consumentenservice van Inventum of via de winkel waar je de apparatuur hebt gekocht. Het telefoonnummer van de consumentenservice vind je op <https://www.inventum.eu>.
2. Bij gemelde storingen of defecten aan groot huishoudelijke apparatuur heeft Inventum de mogelijkheid om ter plaatse bij de consument in Nederland een witgoedmonteur het defecte apparaat te laten onderzoeken en vervolgens een reparatie uit te laten voeren. De consumentenservice van Inventum kan ook besluiten dat het apparaat wordt omgeruild.
3. Als je een storing of defect aan groot huishoudelijke apparatuur meldt in de eerste 2 jaar vanaf de datum van aankoop, brengt Inventum geen kosten in rekening voor omruilen, voorrijden, onderdelen, materiaalgebruik en arbeidsloon.
4. Als je het product op de hiervoor beschreven wijze hebt geregistreerd op <https://www.inventum.eu/garantie-registratie> en je vervolgens een storing aan groot huishoudelijke apparatuur meldt in het 3e t/m 5e jaar vanaf de datum van aankoop, dan is de 5 jaar Inventum garantie van toepassing en wordt het apparaat kosteloos gerepareerd of omgeruild. Je bent dan bij reparatie of omruiling van het apparaat alleen omruilkosten verschuldigd. De actuele omruilkosten kun je terugvinden op <https://www.inventum.eu/omruilkosten>. Indien je het product niet hebt geregistreerd, dan is de 3 jaar aanvullende garantie niet van toepassing.
5. Bij een melding van een storing of defect zal een monteur binnen 1 werkdag contact opnemen voor het maken van een bezoeksafpraak. Bij melding in het weekend of op feestdagen is dit de eerstvolgende werkdag.
6. Indien je een storing of defect meldt via het contactformulier op <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>, word je via mobiele berichten en e-mail op de hoogte gehouden van de voortgang.
7. De garantieperiode begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
8. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs en het Inventum 5 jaar garantiecertificaat te kunnen overleggen.
9. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

### **Storingen of defecten buiten de garantieperiode**

1. In geval van storingen of defecten aan klein huishoudelijke apparatuur of groot huishoudelijke apparatuur buiten de garantieperiode, kan hiervan melding worden gemaakt bij de consumentenservice via het contactformulier op <https://www.inventum.eu/service-aanvraag> of door te bellen met de consumentenservice.
2. De consumentenservice kan je vragen het product voor onderzoek of reparatie op te sturen. De kosten van verzending zijn voor jouw rekening.
3. Aan het onderzoek naar de mogelijkheid tot repareren zijn kosten verbonden. Je moet hier vooraf toestemming voor geven.
4. Bij groot huishoudelijke apparatuur kan Inventum op jouw verzoek een witgoedmonteur sturen. De voorrijkosten, onderdeel- en materiaalkosten en arbeidsloon worden dan aan je in rekening gebracht.
5. In geval van opdracht tot reparatie moeten de reparatiekosten vooraf worden voldaan. Bij reparatie door een witgoedmonteur, dienen de kosten van de reparatie ter plaatse bij de monteur, bij voorkeur via pinbetaling, te worden afgerekend.

## **Uitgesloten van garantie**

1. De hiervoor genoemde garanties gelden niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van de bedienings- en onderhoudsinstructies;
  - ondeskundige montage of reparatie door derden of door de consument zelf;
  - door de consument toegepaste niet originele onderdelen;
  - zakelijk of bedrijfsmatig gebruik;
  - het serienummer en/of rating-label is verwijderd.
2. Tevens geldt de garantie niet voor normale verbruiksartikelen, zoals:
  - kneedhaken, bakblikken, (koolstof)filters, etc.;
  - batterijen, lampjes, koolstoffilters, vetfilters, etc.;
  - externe verbindingkabels;
  - glazen accessoires en glazen onderdelen zoals ovendeuren;
  - en soortgelijke zaken.
3. Buiten de garantie vallen transportschades, voor zover deze niet door Inventum zijn veroorzaakt. Controleer daarom je nieuwe apparatuur voordat je deze in gebruik neemt. Als je beschadigingen aantreft, dien je deze binnen 5 werkdagen na aankoop te melden bij de winkel waar je het product hebt gekocht, of bij de consumentenservice van Inventum via het contactformulier op <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>. Indien transportschades niet binnen deze termijn worden gemeld, aanvaardt Inventum geen enkele aansprakelijkheid ter zake.
4. Van garantie en/of vervanging zijn uitgesloten: defecten aan, verlies en beschadiging aan het apparaat als gevolg van een gebeurtenis die gewoonlijk verzekerd is onder de inboedelverzekering.

## **Van belang om te weten**

1. Vervanging of herstel van een defect product of een onderdeel daarvan leidt niet tot verlenging van de oorspronkelijke garantietermijn.
2. Vervangen onderdelen, verpakkingsmateriaal en omgewisselde apparaten worden meegenomen door de witgoedmonteur en worden eigendom van Inventum.
3. Indien een klacht ongegrond is, komen alle kosten die daardoor zijn ontstaan voor rekening van de consument.
4. Na verloop van de garantietermijn worden alle kosten voor herstel of vervanging, inclusief administratie-, verzend- en voorrijkosten aan de consument in rekening gebracht.
5. Inventum is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste inbouwsituaties.
6. Inventum is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door van buiten het apparaat ontstane oorzaken, tenzij deze aansprakelijkheid voortvloeit uit dwingendrechtelijke bepalingen.
7. Op deze garantie- en servicevoorwaarden is Nederlands recht van toepassing. Geschillen zullen uitsluitend worden berecht door de bevoegde Nederlandse rechter.

# Contents




|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | Introduction.....   | 24 |
| 2  | Safety.....   | 24 |
| 3  | Description.....  | 28 |
| 4  | Installation.....   | 29 |
| 5  | Operation.....  | 32 |
| 6  | Cleaning and maintenance.....                             | 35 |
| 7  | Extra information.....                                    | 35 |
| 8  | Troubleshooting.....                                      | 36 |
| 9  | Technical data.....                                       | 37 |
| 10 | General terms and conditions of service and warranty..... | 38 |

## 1 Introduction

### HOW TO USE THIS DOCUMENT

1. Read this document completely. Make sure that you know and understand all the instructions.
2. Obey the safety instructions to prevent injury and/or damage to the appliance and its surroundings.
3. Do the procedures completely and in the given sequence.
4. Keep this document in a safe area for future use. This document is a part of the appliance.

### SYMBOLS USED IN THIS DOCUMENT

| Safety symbol   | Function | Description   |
|---|----------|---|
|  | Warning  | "Warning" means that injury or death is possible if you do not obey the instructions.         |
|  | Caution  | "Caution" means that damage to the appliance is possible if you do not obey the instructions. |
|  | Note     | "Note" is used to give additional information.  |

## 2 Safety

### GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Fully read the instruction manual prior to using the appliance.
- Carefully store the instruction manual for future reference.
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- Do not store objects that might be of interest to children in cabinets above or behind the appliance.



- If the safety instructions and warnings are not observed, the manufacturer cannot be held liable for any resulting damage.
- Damage as a result of incorrect connection, incorrect fitting or incorrect use does not fall under the warranty.

## **SAFETY INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION**

- Do not store flammable objects or substances in a drawer below the appliance. Make sure that there is enough clearance between the underside of the appliance and the contents of any drawer.
- Do not install the appliance above a dish washer or washing machine. Steam may cause damage to the appliance.
- The appliance may only be fitted by a certified installer.
- The electrical connection must meet national and local regulations.
- The mains socket and mains plug must always be within reach.
- The appliance may not be connected to the mains supply via a power strip or extension cable. If this is not observed, the safety of the appliance cannot be guaranteed.
- The appliance must always be earthed.
- The mains cable should be freely suspended and may not come into contact with a drawer.
- The worktop in which the appliance is installed must be level.
- The walls and the worktop around the appliance must be heat resistant to at least 100°C. Even if the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.

## **SAFETY INSTRUCTIONS FOR OPERATION**

- Only use the appliance for preparing food.
- The appliance is not suitable for heating rooms.
- The appliance and accessible parts get hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 years of age out of the vicinity, unless they are supervised at all times.

- The appliance can be used by children of 8 years and older and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards involved.
- The cooking zones get hot when used and remain hot for a period after use. Do not allow small children in the vicinity during and immediately after cooking.
- Do not open the base unit of the appliance.
- Do not heat up closed cans on the appliance. This creates overpressure, as a result of which the cans may explode. You could injure yourself as a result.
- Do not leave anything standing on the appliance unattended. There is a risk of fire.
- Cooking with fat or oil on an unattended appliance can be dangerous and could result in fire.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure that no cable of any fixed or moving appliance contacts the glass or a hot saucepan.
- Do not extinguish a fat or oil fire with water. Switch off the appliance and cover the flames with a lid or fire blanket.
- Do not store items on the cooking zones.
- Do not place a hot container on the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure that the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (30 mm). This is essential to guarantee correct ventilation.
- Do not put any inflammable object (for example sprays) into the drawer situated under the appliance. A cutlery drawer must be heat resistant.
- Do not use the appliance outdoors.

- Do not use the appliance as a worktop. The appliance can be switched on by accident or still be hot, which means that objects could melt, get hot or catch fire.
- Do not cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a fire hazard.
- Do not use the appliance in a room with an ambient temperature below 5°C.
- If the appliance is used for the first time, it will smell new. This is normal. The smell will disappear through ventilation.
- Do not use the appliance when the glass plate is broken.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the surface of the hob. The items may become hot.
- Make sure that you switch off the appliance when removing a pan.
- Be careful not to drop items on the glass plate. The glass plate may break as a result.
- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroc ceramic hob.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the risk of an electric shock.
- Be aware of a fast heating time when you use the appliance at a high power level. Always remain nearby after adjusting a cooking zone to a higher power level.

- When using the induction hob, always keep magnetic objects (credit cards, disks, watches, etc.) away from the appliance. We recommend wearers of pacemakers to consult their doctor first.
- If the mains cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, its service organisation or similarly qualified persons, in order to prevent hazardous situations.

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND MAINTENANCE

- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- Do not use a high pressure cleaner or steam cleaner to clean the appliance.
- Defective parts may only be replaced by original parts. Only for those parts will the manufacturer be able to guarantee that they meet the safety requirements.



### Note:

The use of poor quality pot or any induction adapter plate for non-magnetic cookware results in a warranty breach. In this case, the manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to the hob and/or its environment.

## 3 Description

### INTENDED USE

The appliance is intended to be used for preparing food.

Do not use the appliance for any other purpose than described in this document.

### INDUCTION HOB

(Figure 1)

|   |              |   |               |
|---|--------------|---|---------------|
| A | Cooking zone | B | Control panel |
|---|--------------|---|---------------|

### CONTROL PANEL

(Figure 2)

|   |                     |   |                        |
|---|---------------------|---|------------------------|
| A | Timer display       | G | Keep-warm mode button  |
| B | Timer indicator     | H | Down button            |
| C | Operation indicator | I | Pause button           |
| D | Memory button       | J | Bridge mode button     |
| E | On/off button       | K | Selection/timer button |
| F | Up button           |   |                        |

| Item                   | Function   |
|------------------------|--|
| Timer display          | To show the set time.                              |
| Timer indicator        | To show that a timer is set.                       |
| Operation indicator    | To show the set power level or the activated mode. |
| Memory button          | To save the settings.                              |
| On/off button          | To start or stop the appliance.                    |
| Up button              | To increase the power level or set time.           |
| Keep-warm mode button  | To start or stop the keep-warm mode.               |
| Down button            | To decrease the power level or set time.           |
| Pause button           | To pause the appliance.                            |
| Bridge mode button     | To start or stop the bridge mode.                  |
| Selection/timer button | To select a mode or use the timer.                 |

## SAFETY PROVISIONS

### Pan detection mode

With the pan detection mode, the appliance does not work if you use an unsuitable pan or if the appliance does not detect a pan on a cooking zone. The operation indicator shows **U** and it is not possible to increase the power level.

### Residual heat indicator

After stopping the appliance, the cooking zones stay hot. If you touch a hot cooking zone this may result in injury. The operation indicator shows **H** to indicate the cooking zone is hot. When the cooking zone is cool, the operation indicator no longer shows **H**.

### Automatic switch-off

If you do not change the power level for a defined period of time, the cooking zone automatically switches off. The maximum cooking time depends on the set power level. For an overview of the amount of time for each power level, refer to section '*Automatic switch-off times*'.

## 4 Installation

### SAFETY INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

- Make sure that the appliance is assembled correctly. Incorrect assembly may lead to dangerous situations. The installer is liable for damage caused during incorrect assembly.
- Only a qualified electrician is allowed to electrically connect the appliance.
- The appliance must be installed according to national and regional safety instructions.
- The appliance has protection class I and may only be used in combination with an earthed connection. The manufacturer is not liable for unsuitable operation and possible damage caused by unsuitable electric installations.
- The appliance must be connected to a permanent installation in which provisions for switching off are integrated, in accordance with the installation instructions.
- The appliance may only be installed above a drawer or an oven with forced ventilation. There must be a minimum distance for ventilation.
- Do not install the appliance above a refrigerator, oven without ventilation, washing machine or dishwasher.
- Make sure that the mains cable does not get jammed during installation or is running along sharp edges. If an oven is installed below it, make sure that the mains cable goes via the rear corners of the oven to the connection box. The mains cable must be placed in such a way that no contact is made with hot parts of the appliance or the oven.
- The connection point, mains socket and/or mains plug must always be accessible.
- The worktop on which the appliance is placed must be flat, horizontal and stable. Observe the instructions from the manufacturer of the worktop.

- In case of incorrect installation or connection, the warranty becomes invalid.
- Any change to the appliance, including replacement of the mains cable, must be performed by a certified installer.

### UNPACKING

1. Remove the packaging.
2. Examine the appliance for damage.
3. Make sure that the voltage is the same as on the type plate.

### PREPARING FOR INSTALLATION

1. Make sure that there is sufficient space available around the appliance. *(Figure 4)*
2. Make sure that the worktop is prepared according to the dimensions of the appliance (A). *(Figure 5)*



**Note:**

Use dimensions B, if the appliance must be flush with the worktop.

### MAKING VENTILATION OPENINGS

The electronics in the appliance require cooling. The appliance will automatically switch off when there is insufficient ventilation.



**Caution:**

Do not block the ventilation openings of the appliance.

#### Using an intermediate support



**Warning:**

When the appliance is installed above a drawer, metal objects in the drawer may become hot. Use an intermediate support to prevent this.

1. Install the intermediate support above the drawer. Use dimensions A of Figure 6. *(Figure 6)*

#### Making the openings

1. Make an opening of 100 cm<sup>2</sup> at the bottom of the kitchen unit. *(Figure 7)*
2. Make an opening at the rear of the kitchen unit. Use the appliance width and a height of 20 mm. *(Figure 8)*
3. Make sure that there is a space of 30 mm between the appliance and the oven, drawer or intermediate support. Refer to Figure 9 and 10. *(Figure 9)*
4. Make sure that the worktop has a minimum thickness of 38 mm. Refer to Figure 9 and 10. *(Figure 10)*

### CONNECTING THE APPLIANCE

The appliance is supplied with a mains cable and uses a 5-pin Perilex plug (not included).

1. Make sure that the electrical system is suitable for the load of the appliance. *(Figure 11)*
2. Make sure that the mains socket is grounded. *(Figure 12)*
3. Connect the appliance according to the wiring diagram in Figure 11 or 12.




**Warning:**

Connecting according to the wiring diagrams may only be performed by a certified installer.

## INSTALLING THE APPLIANCE

### Preliminary requirements

|   |  |
|---|--|
|  | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Make sure that the installation surface is prepared according to the correct dimensions.</li><li>2. Make sure that the ventilation openings are made.</li></ol> |
|---|--|

### Procedure

1. Remove any dirt from the worktop.
2. Apply a sealant to the edges of a wooden or plastic worktop to prevent damage as a result of moisture.
3. Put the appliance head down on the worktop.
4. Install the fastening brackets to the appliance. Use the screws.
5. Put the appliance in the opening of the worktop.
6. Connect the appliance to the mains supply.

After connecting the display lights up for a short time. The appliance is ready for use.

## INSTALLING THE FINISHING

1. Remove the protective film (B) from the finishing (A). *(Figure 13)*
2. Put the finishing around the appliance. Make sure that there is a distance of 2 mm between the appliance and the seal.

## INSTALLING THE DECORATION STRIPS

The packaging includes two stainless steel decoration strips.



### Note:

The decoration strips cannot be removed once attached to the induction hob.

1. Attach the decoration strips to the sides of the induction hob.

## SETTING THE POWER MANAGEMENT

Use the power management mode to set the total maximum power of the appliance.



### Note:

As a default, the appliance is set to 7.4 kW. You can change the power management value to 7.4 kW (C00) or 10.1 kW (C01).



### Note:

Setting the power management must be done within 2 minutes after connecting the appliance.



### Warning:

Use a mains supply cable suitable for 10.1 kW when you change the configuration to this setting.

1. Connect the appliance.
2. Make sure that all cooking zones are off.
3. Touch and hold the pause button.
4. Touch and hold the memory button for 2 seconds.  
You will hear a single sound signal. When you hear a double sound signal, there is an error. Repeat step 3.
5. Touch the up button.  
You will hear a single sound signal. Release all the buttons. When you hear a double sound signal, there is an error. Repeat step 3.
6. The left display shows C00/C01. Touch the upper left selection/timer button to change the configuration to C01/C00.

7. Touch the memory button to confirm the setting.  
All displays show -.
8. Touch the on/off button to finish the configuration.

#### REMOVING THE APPLIANCE

1. Disconnect the appliance from the mains supply.
2. Push the appliance up to remove it.

## 5 Operation

The appliance has electronic sensors that activate when you touch the buttons on the control panel. The appliance makes a sound when a control is touched.



#### Caution:

Only use pans that are suitable for an induction appliance. Refer to section '*Requirements for pans*'.

#### PREPARING FOR OPERATION

1. Clean the appliance before operation. Use a damp cloth.

#### STARTING THE APPLIANCE

1. Touch the on/off button to start the appliance. The operation indicator shows **0**.



#### Note:

If you do not select a cooking zone within 20 seconds, the appliance automatically switches off.

#### USING A COOKING ZONE

##### Selecting a cooking zone

1. Put a pan on the cooking zone.
2. Touch the selection/timer button of the cooking zone.
3. Use the up button to increase the power level. The operation indicator shows the set power level.
4. Use the down button to decrease the power level. The operation indicator shows the set power level.

##### Stopping a cooking zone

1. Stopping the cooking zone can be done with one of these procedures:
  - a. Use the down button to decrease the power level to 0.
  - b. Touch the selection/timer button and the down button simultaneously.



#### Note:

The operation indicator shows **H** to indicate the cooking zone is still hot.

#### USING THE BOOSTER MODE

The booster mode provides extra power to a cooking zone.



#### Note:

The booster mode does not work when you are already using the bridge mode.



#### Note:

If you select another cooking zone during the booster mode, the power is more than the maximum available power of the appliance. The booster mode stops automatically.



### Starting the booster mode

1. Select a cooking zone.
2. Use the up button to increase the power level until the operation indicator shows **P**.  
The booster mode now works for 5 minutes. After 5 minutes, the power level returns to 9.

### Stopping the booster mode

1. Use the down button to decrease the power level. The operation indicator shows the set power level.

### USING THE PAUSE MODE

1. Touch the pause button to start the pause mode. The operation indicator shows **II**.  
The power level of the cooking zone is now reduced.
2. Touch the pause button again to stop the pause mode.  
The power level of the cooking zone is now set to the previously selected power level.

### USING THE BRIDGE MODE

In the bridge mode you can connect two cooking zones to create a larger cooking zone.



**Note:**

You cannot use the booster mode during bridge mode.



**Note:**

Only the two left cooking zones can be connected.

### Starting the bridge mode

1. Select a cooking zone.
2. Touch the bridge mode button to connect the cooking zones. The operation indicator shows **n** for the rear cooking zone and **0** for the front cooking zone.
3. Use the up button and the down button of the front cooking zone to select the power level. The operation indicator shows the set power level.

### Stopping the bridge mode

1. Touch the bridge mode button to disconnect the cooking zones. The operation indicator shows **H** or **0**.

### USING THE KEEP-WARM MODE

In the keep-warm mode, the temperature of the cooking zone will be kept at 70 °C.



**Note:**

The keep-warm mode will be active for a maximum of 2 hours.

### Starting the keep-warm mode

1. Select a cooking zone.
2. Touch the keep-warm mode button to start the keep-warm mode. The operation indicator shows **-**.

### Stopping the keep-warm mode

1. Stop the keep-warm mode with one of these procedures:
  - a. Use the up button or the down button to change the power level. The operation indicator shows the set power level.
  - b. Touch the keep-warm mode button to stop the keep-warm mode. The operation indicator shows **H**.

### LOCKING THE APPLIANCE

When the appliance is locked, you cannot operate the touch buttons.

1. Make sure that the appliance is on.
2. Touch and hold the pause button.

3. Touch the memory button three times. The operation indicator shows **L** when the appliance is locked.
4. Repeat the procedure to unlock the appliance.

## USING THE TIMER



### Note:

You can use the timer with different settings simultaneously for more than one cooking zone.



### Note:

When the timer finishes, the timer display blinks 00 and you hear a sound signal.

### Starting the timer

1. Select a cooking zone.
2. Use the up button or the down button to set the power level.
3. Touch and hold the selection/timer button for 3 seconds to start the timer mode. The timer display shows 00.
4. Use the up button to increase the time. The timer display shows the set time
5. Use the down button to decrease the time. The timer display shows the set time.
6. When the timer is set, the timer indicator stops blinking.
7. Repeat the procedure for another cooking zone.

### Stopping the timer

1. Select a cooking zone.
2. Touch and hold the selection/timer button for 3 seconds. The timer display shows the re-maining time.
3. Use the down button to stop the timer mode. The timer display briefly shows 00 before it goes off.
4. Repeat this procedure for another cooking zone.

## USING THE AUTOMATIC COOKING MODE

The cooking zones have an automatic cooking mode. In automatic cooking mode, the cooking zone starts operating at full power. After a set amount of time, the cooking zones will automatically reduce to a set power level.

### Starting the automatic cooking mode

1. Select a cooking zone.
2. Touch the pause button to start the automatic cooking mode. The operation indicator switches between 0 and A.
3. Use the up button to set the power level. The operation indicator switches between the set power level and A.

### Stopping the automatic cooking mode

1. Select a cooking zone.
2. Touch the pause button to stop the automatic cooking mode. The operation indicator shows the set power level.

## RECALLING THE LAST SAVED SETTINGS

After you switch off the appliance, it is possible to recall the last saved settings. You can recall the power level of a cooking zone, the set timer and the set keep-warm mode.

1. Start the appliance.
2. Touch the pause button within 6 seconds to recall the last saved settings.

## USING THE MEMORY MODE

In the memory mode you can save settings for a cooking zone. You can save the power level of a cooking zone, a set timer, a set keep-warm mode and a set automatic cooking mode.

### Creating memory settings

1. Select a cooking zone.
2. Select the power level, timer or mode you wish to save.
3. Touch the memory button. You hear a sound signal.

### Using the memory settings

1. Select a cooking zone.
2. Touch the memory button to activate the saved settings. The operation indicator shows the set power level or mode. The timer display shows the set time.

### STOPPING THE APPLIANCE

1. Touch the on/off button to switch off the appliance. The operation indicator is off or shows **H**.

## 6 Cleaning and maintenance

### DAILY CLEANING



**Warning:**

Make sure that all cooking zones are cool before cleaning the appliance.



**Warning:**

When you spill sugar, clean the appliance immediately to prevent burns on the surface. Be careful, the cooking zones may be hot.



**Caution:**

Do not use abrasive cleaning agents, spray cans or sharp objects.

1. Lock the appliance.
2. Remove food stains. Use a damp cloth and a mild cleaning agent or a glass scraper.
3. Clean the appliance daily. Use a damp cloth and a mild cleaning agent.
4. Dry the appliance. Use paper towels or a dry tea towel.
5. In case of heavy dirt, clean the appliance with a special cleaning agent suitable for an induction appliance.

## 7 Extra information

### REQUIREMENTS FOR PANS



**Note:**

Pans that were previously used on a different appliance (for example a gas appliance) are no longer suitable for an induction appliance.

(Figure 3)

- Use pans with a thick and flat bottom. The diameter of the pan must be the same as the diameter of the cooking zone.
- Use pans made from metal, enamelled metal, cast iron or stainless steel. These pans give the best result.
- Obey the instructions from the manufacturer of the pan to see if the pan is suitable for an induction appliance.
- Pans made from metal or aluminium pans with a copper bottom may stain the glass plate. Remove the possible stains immediately after using the appliance.
- Use a magnet to check if a pan is suitable for an induction appliance. The pan is suitable if the magnet sticks to the bottom of the pan.
- Make sure that you put the pan in the center of the cooking zone.
- Some pans may produce sounds during use. The sounds are caused by the shape of the pan. This does not affect the operation or safety of the appliance.

### POWER LEVELS FOR COOKING



**Note:**

The values are indicative.

| Power level | Usage                                     |
|-------------|---|
| 0           | Cooking zone is switched off.             |
| 1-2         | Low simmer and slow heating.              |
| 3-4         | Heating and quickly bringing to a simmer. |
| 5-6         | Medium cooking.                           |
| 7-8         | Cooking and roasting.                     |
| 9/p         | Searing and stir-frying.                  |

## 8 Troubleshooting

### GENERAL TROUBLESHOOTING PROCEDURE

1. Try to find a solution for the problem with the help of the troubleshooting table and the breakdown codes.
2. If you cannot find a solution for the problem or the breakdown code keeps re-occurring, contact Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

### TROUBLESHOOTING TABLE

| Problem   | Possible cause                                      | Possible solution  |
|---|---|--|
| The appliance does not start.   | There is no mains supply.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do a check if the mains plug is correctly connected to the mains socket.</li> <li>• Make sure that the mains supply is on.</li> </ul>                                 |
|   | The appliance is locked.                            | Unlock the appliance. Refer to section ' <i>Locking the appliance</i> '.   |
|   | The touch buttons are covered with dirt.            | Clean the appliance. Refer to section ' <i>Daily cleaning</i> '.   |
| The operation indicator on the control panel shows <b>U</b> .                       | There is no pan on the cooking zone.                | Put a pan on the cooking zone.   |
|   | The pan is not suitable for an induction appliance. | Use a pan that is suitable for an induction appliance. Refer to section ' <i>Requirements for pans</i> '.  |
| A cooking zone switches off automatically. The operation indicator shows <b>H</b> . | The maximum cooking time is reached.                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Start the appliance. Refer to section '<i>Starting the appliance</i>'.</li> <li>2. Select a cooking zone. Refer to section '<i>Using a cooking zone</i>'.</li> </ol> |
| The operation indicator on the control panel shows <b>L</b> .                       | The appliance is locked.                            | Unlock the appliance. Refer to section ' <i>Locking the appliance</i> '.   |

### BREAKDOWN CODES

The breakdown codes are shown on the operation indicator on the control panel.

| Breakdown code | Possible cause                                      | Possible solution   |
|----------------|---|---|
| Er03           | The touch buttons are covered.                      | Remove the blockage.  |
| E2 / EH        | The appliance is overheated.                        | Let the appliance cool down.  |
| E3             | The pan is not suitable for an induction appliance. | Use a pan that is suitable for an induction appliance. Refer to section ' <i>Requirements for pans</i> '. |

| Breakdown code | Possible cause                                 | Possible solution                                |
|----------------|--|--|
| E5             | There is a defect in the mains supply.         | Do a check on the voltage of the mains supply.   |
| E6             | There is a defect in the mains supply.         | Do a check on the frequency of the mains supply. |
| E8             | The ventilation opening of the fan is blocked. | Remove the blockage.                             |

## 9 Technical data

### FUNCTIONS

| Item                                    | Specification            |
|---|--------------------------|
| Independent cooking timer               | Individual for all zones |
| Independent cooking alarm               | Yes                      |
| Pan sensor                              | Yes                      |
| Automatic switch off                    | Yes                      |
| Residual heat indicator                 | Yes                      |
| Child lock                              | Yes                      |
| Overflow detection                      | Yes                      |
| Protection against incorrect connection | Yes                      |
| Booster mode                            | 5 cooking zones          |
| Bridge mode                             | 1                        |
| Pause mode                              | Yes                      |
| Keep-warm mode                          | Yes                      |
| Automatic cooking mode                  | Yes                      |
| Memory mode                             | Yes                      |

### DIMENSIONS

| Item                | Specification [mm] |
|---------------------|--------------------|
| Product dimensions  | 900x520            |
| Built-in dimensions | 850x490            |
| Casing thickness    | 53                 |
| Glass thickness     | 4                  |

### COOKING ZONES

| Cooking zone | Dimensions [mm] | Power [W]     |
|--------------|-----------------|---------------|
| Left front   | 175             | 1,400 / 2,000 |
| Left rear    | 175             | 1,400 / 2,000 |
| Middle       | 215             | 2,300 / 3,000 |
| Right front  | 175             | 1,100 / 1,400 |
| Right rear   | 215             | 2,300 / 3,000 |

## ENERGY CONSUMPTION

| Item                       | Energy consumption [Wh/kg] (*) |
|----------------------------|--------------------------------|
| Induction hob              | 174.4                          |
| Cooking zone (left front)  | 177.3                          |
| Cooking zone (left rear)   | 177.3                          |
| Cooking zone (middle)      | 171.6                          |
| Cooking zone (right front) | 177.3                          |
| Cooking zone (right rear)  | 168.4                          |

(\*) calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2)

## ELECTRICAL SPECIFICATIONS

| Item                                  | Specification     |
|---------------------------------------|-------------------|
| Power management                      | 2-phase & 3-phase |
| Power limitation level [W]            | 7,400 / 10,100    |
| Connection from production            | 2-phase           |
| Power cable (included and fixed) [mm] | 5*1.5             |
| Power setting                         | 9 + booster       |

## AUTOMATIC SWITCH-OFF TIMES

| Power level | Automatic switch-off time |
|-------------|---------------------------|
| 1-3         | 8 hours                   |
| 4-6         | 4 hours                   |
| 7-9         | 2 hours                   |

## 10 General terms and conditions of service and warranty

We do not need to remind you of the importance of service. After all, we develop our products to a standard so that you can enjoy them for many years, without any concerns. If, nevertheless, there is a problem, we believe you are entitled to a solution straight away. Hence our products come with an exchange service, on top of the rights and claims you are entitled to by law. By exchanging a product or part, we save you time, effort and costs.

### 2-year full manufacturer's warranty

1. Customers enjoy a 2-year full manufacturer's warranty on all Inventum products. Within this period, a faulty product or part will always be exchanged for a new model, free of charge. In order to claim under the 2-year full manufacturer's warranty, you can either return the product to the shop you bought it from or contact the Inventum customer service department via the form at <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>.
2. The 2-year warranty period starts from the date the product is bought.
3. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt.
4. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

### 5-year Inventum warranty

1. Inventum offers a 5-year warranty on most large domestic appliances and a selection of small domestic appliances. This 5-year Inventum warranty consists of a 2-year full manufacturer's warranty, extended by a further 3-year warranty. The only thing you need to do to qualify for the 3-year extended warranty is to register the product within 45 days of purchase. You can read more about registering the product in the following paragraph.

2. In accordance with the 5-year Inventum warranty provisions, a faulty product or part will always be exchanged for a new model during the first 2 years under the warranty. During the 3rd to 5th year under the warranty, you will only pay the costs of exchange. The current costs of exchange are listed at <https://www.inventum.eu/omruilkosten>.
3. In order to claim under the 5-year Inventum warranty, you can either return the product to the shop you bought it from or contact the Inventum customer service department via the form at <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>.
4. The 5-year warranty period starts from the date the product is bought.
5. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt.
6. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

### Product registration

1. The 3-year extended warranty is easy to obtain, free of charge, by registering the product within 45 days of purchase, via the website <https://www.inventum.eu/garantie-registratie>. If you did not register the product within 45 days of purchase, you can still do so up to 2 years after the purchase date. However, there will be a charge. The one-off registration charge is € 89 for each separate product. Registration is possible only for products that are subject to the 5-year Inventum warranty. Whether the product qualifies for the 5-year Inventum warranty is stated in the product user manual and in the product information sheet, on Inventum's website.
2. The warranty period always starts from the date the product is bought. If the product is registered for the extended warranty at a later date, the warranty period still starts from the original date of purchase.
3. The 3-year extended warranty can only be applied for if you are in the possession of a copy of the original receipt and the Inventum 5-year warranty certificate.

### Large domestic appliances

1. Breakdowns or faults in large domestic appliances (separate and built-in white goods) can be registered via the form at <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>, by calling the Inventum customer service department or in the store where you bought the device. The telephone number of the customer service department can be found at <https://www.inventum.eu>.
2. In the event of breakdowns or faults in large domestic appliances, Inventum will have the option to have a service engineer inspect the faulty device onsite at the customer in the Netherlands and to carry out repairs, there and then. The Inventum customer service department can also decide to have the device exchanged.
3. If you suffer a breakdown or fault in a large domestic appliance during the first 2 years from the date of purchase, Inventum will not charge any costs for the exchange, call-out or for parts and labour.
4. If you registered the product as described before at <https://www.inventum.eu/garantie-registratie> and you subsequently report a breakdown of a large domestic appliance in the 3rd to 5th year of the date of purchase, the 5-year Inventum warranty applies and the device will be repaired or exchanged, free of charge. In the event of a repair or exchange of the device, you only pay the costs of exchange. The current costs of exchange are listed at <https://www.inventum.eu/omruilkosten>. If you did not register the product, the 3-year extended warranty does not apply.
5. When reporting a breakdown or fault, a service engineer will contact the customer within 1 working day in order to make an appointment. When the report is made in a weekend or during a public holiday, this will be the next working day.
6. If you report a breakdown or fault via the form at <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>, you will be kept informed of the progress via mobile messages and e-mail.
7. The warranty period starts from the date the product is bought.
8. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt and the Inventum 5-year warranty certificate.
9. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

### Breakdowns or faults outside the warranty period

1. Breakdowns or faults in small or large domestic appliances outside the warranty period, can be reported to the customer services department via the form at <https://www.inventum.eu/service-aanvraag> or by calling the customer services department.
2. The customer services department may ask you to send the product for inspection or repair. The costs of dispatch will be at your expense.
3. The inspection to establish whether repair is possible involves a charge. You need to grant your permission for this, in advance.

4. In the event of a large domestic appliance, Inventum, at your request, can send out a service engineer. In that case, you will be charged the call-out costs, as well as parts and labour.
5. In the event of an instruction to repair, the repair costs must be paid in advance. In the event of a repair by a service engineer, the costs of the repair must be settled with the engineer onsite, preferably by means of PIN payment.

### **Warranty exclusions**

1. The following is excluded from the aforesaid warranties:
  - normal wear and tear;
  - improper use or misuse;
  - insufficient maintenance;
  - failure to comply with the operating and maintenance instructions;
  - unprofessional installation or repairs by third parties or the customer himself;
  - non-original parts used by the customer;
  - use for commercial or business purposes;
  - removal of the serial number and/or rating label.
2. In addition, the warranty does not apply to normal consumer goods, such as:
  - dough hooks, baking tins, (carbon) filters, etc.;
  - batteries, bulbs, carbon filters, fat filters, etc.;
  - external connection cables;
  - glass accessories and glass parts such as oven doors;
  - and similar items.
3. Transport damage not caused by Inventum is also excluded. Therefore, inspect your new device before starting to use it. If you detect any damage, you must report this to the store where you purchased the product within 5 working days, or to the Inventum customer service department via the form at <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>. If transport damage is not reported within this period, Inventum does not accept any liability in this respect.
4. The following are excluded from warranty and/or replacement: faults, loss of and damage to the device as a result of an event that is normally insured under the home contents insurance.

### **Important to know**

1. The replacement or repair of a faulty product, or a part thereof, does not lead to an extension of the original warranty period.
2. Parts that have been replaced, packaging material and exchanged devices are taken back by the service engineer and become the property of Inventum.
3. If a complaint is unfounded, all costs arising from it will be at the customer's expense.
4. Following expiry of the warranty period, all costs of repair or replacement, including administration costs, dispatch and call-out charges, will be charged to the customer.
5. Inventum cannot be held liable for damage as a result of devices built in incorrectly.
6. Inventum cannot be held liable for damage caused by external events, unless this liability arises from mandatory statutory provisions.
7. These warranty and service provisions are governed by Dutch law. Disputes will be settled exclusively by the competent Dutch court.



# Inhaltsverzeichnis




|    |  |    |
|----|--|----|
| 1  | Einleitung.....                                  | 41 |
| 2  | Sicherheit.....                                  | 41 |
| 3  | Beschreibung.....                                | 46 |
| 4  | Installation.....                                | 47 |
| 5  | Bedienung.....                                   | 49 |
| 6  | Reinigung und Wartung.....                       | 53 |
| 7  | Zusätzliche Informationen.....                   | 53 |
| 8  | Fehlerbehebung.....                              | 54 |
| 9  | Technische Daten.....                            | 55 |
| 10 | Allgemeine Service- und Garantiebedingungen..... | 56 |

## 1 Einleitung

### VERWENDUNG DIESES DOKUMENTS

1. Lesen Sie dieses Dokument vollständig durch. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Anweisungen verstehen und kennen.
2. Befolgen Sie die Sicherheitshinweise, um Verletzungen und/oder Schäden am Gerät und seiner Umgebung zu vermeiden.
3. Führen Sie die Verfahren vollständig und in der angegebenen Reihenfolge durch.
4. Bewahren Sie dieses Dokument für den zukünftigen Gebrauch an einem sicheren Ort auf. Dieses Dokument ist Teil des Gerätes.

### IN DIESEM DOKUMENT VERWENDETE SYMBOLE

| Sicherheitssymbol  | Funktion | Beschreibung   |
|--|----------|--|
|   | Warnung  | "Warnung" bedeutet, dass schwere bis tödliche Verletzung die Folge sein können, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen. |
|   | Vorsicht | "Vorsicht" bedeutet, dass Schäden am Gerät die Folge sein können, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.               |
|  | Hinweis  | Ein "Hinweis" enthält zusätzliche Informationen.   |

## 2 Sicherheit

### ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie das Handbuch vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie das Handbuch sorgfältig auf, um es später wiederverwenden zu können.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für die im Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.
- Bei Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise kann der Hersteller nicht für daraus resultierende Schäden haftbar gemacht werden.
- Schäden, die durch falschen Anschluss, falsche Montage oder falschen Gebrauch entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

## **SICHERHEITSHINWEISE ZUR INSTALLATION**

- Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände oder Substanzen in einer Schublade unter dem Gerät. Achten Sie auf genügend Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Inhalt einer Schublade.
- Bringen Sie das Gerät nicht über einer Geschirrspülmaschine oder Waschmaschine an. Dampf kann das Gerät beschädigen.
- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Installateur angebracht werden.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Netzsteckdose und der Netzstecker müssen immer in Reichweite sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Steckdosenleiste oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden. Wird dies nicht beachtet, kann die Sicherheit des Gerätes nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Das Netzkabel sollte freihängend sein und darf nicht mit einer Schublade in Berührung kommen.
- Die Arbeitsplatte, in die das Gerät eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte um das Gerät herum müssen gegen Temperaturen bis mindestens 100°C beständig sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht heiß wird, kann die Hitze heißen Kochgeschirrs die Wand verfärben oder verformen.

## SICHERHEITSHINWEISE ZUR BEDIENUNG

- Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.
- Das Gerät ist nicht zum Heizen von Räumen geeignet.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie keine heißen Teile. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ununterbrochen beaufsichtigt werden können.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern sie das Gerät unter Aufsicht benutzen oder über seinen sicheren Gebrauch unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Die Kochzonen werden bei Gebrauch heiß und bleiben nach Gebrauch für eine gewisse Zeit heiß. Lassen Sie keine kleinen Kinder während und unmittelbar nach dem Kochen in die Nähe des Gerätes.
- Die Basiseinheit des Gerätes darf nicht geöffnet werden.
- Erwärmen Sie mit dem Gerät keine ungeöffneten Dosen. Dadurch entsteht ein Überdruck, der die Dosen explodieren lassen und dabei zu Verletzungen führen kann.
- Lassen Sie Gegenstände auf dem Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen. Es besteht Brandgefahr.
- Das Kochen mit Fett oder Öl an einem unbeaufsichtigten Gerät kann gefährlich sein und zu Bränden führen.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich während oder nach der Benutzung des Gerätes nicht verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel eines festen oder beweglichen Gerätes mit dem Glas oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

- Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochzonen.
- Stellen Sie keinen heißen Behälter auf das Bedienfeld.
- Wenn sich eine Schublade unter dem eingebetteten Gerät befindet, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und der Unterseite des Gerätes groß genug ist (30 mm). Sonst kann die korrekte Belüftung nicht gewährleistet werden.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z. B. Sprays) in den Schublade unter dem Gerät aufbewahrt werden. Eine Besteckschublade muss hitzebeständig sein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein, wodurch Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen können.
- Decken Sie das Gerät nicht mit einem Tuch oder ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Brandgefahr.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur unter 5°C.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, riecht es neu. Das ist normal. Der Geruch verflüchtigt sich durch die Belüftung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Glasplatte beschädigt ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienanlage.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf der Kochfeld-Oberfläche ab. Die Gegenstände könnten heiß werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät ausschalten, wenn Sie das Kochgeschirr herunternehmen.

- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glasplatte fallen. Die Glasplatte kann dadurch brechen.
- Beschädigtes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit unbearbeiteten Böden (aus nicht emailliertem Gusseisen) kann das Keramikglas beschädigen.
- Sand oder andere scheuernde Materialien können das Keramikglas beschädigen.
- Schlagen Sie mit dem Kochgeschirr nicht auf die Glaskanten.
- Es dürfen keine leeren Töpfe auf dem Glaskeramikkochfeld stehen oder stehen gelassen werden.
- Schalten Sie bei beschädigter Oberfläche das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät wird sehr schnell sehr heiß, wenn Sie es auf einer hohen Leistungsstufe betreiben. Bleiben Sie immer in der Nähe, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Leistungsstufe stellen.
- Halten Sie bei der Verwendung des Induktionskochfeldes magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Uhren usw.) immer vom Gerät fern. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern, sich zuerst von einem Arzt beraten zu lassen.
- Bei Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um die Entstehung gefährlicher Situationen zu vermeiden.

## **SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG**

- Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann der Hersteller garantieren, dass sie den Sicherheitsanforderungen entsprechen.



## Hinweis:

Die Verwendung von qualitativ minderwertigen Pfannen/ Töpfen oder einer Induktionsadapterplatte für nichtmagnetisches Kochgeschirr gilt als Verletzung der Garantie. In diesem Fall kann der Hersteller nicht für Schäden am Kochfeld und/oder seiner Umgebung haftbar gemacht werden.

## 3 Beschreibung

### BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Das Gerät ist für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Dokument beschriebenen Zwecke.

### INDUKTIONSKOCHFELD

(Abbildung 1)

A Kochzone

B Bedienfeld

### BEDIENFELD

(Abbildung 2)

A Timerbildschirm

G Taste für den Warmhaltemodus

B Timeranzeige

H Abwärtstaste

C Betriebsanzeige

I Pausentaste

D Speichertaste

J Taste für den Brückenmodus

E Ein/Aus-Taste

K Auswahl/Timer-Taste

F Aufwärtstaste

| Gegenstand                   | Funktion  |
|------------------------------|---|
| Timerbildschirm              | Um die eingestellte Zeit anzuzeigen.  |
| Timeranzeige                 | Um anzuzeigen, dass ein Timer gesetzt wurde.  |
| Betriebsanzeige              | Um die eingestellte Leistungsstufe oder den aktiven Modus anzuzeigen.                   |
| Speichertaste                | Um die Einstellungen zu speichern.  |
| Ein/Aus-Taste                | Um das Gerät ein- oder auszuschalten.   |
| Aufwärtstaste                | Um eine höhere Leistungsstufe auszuwählen oder die eingestellte Zeit zu erhöhen.        |
| Taste für den Warmhaltemodus | Um den Warmhaltemodus ein- oder auszuschalten.  |
| Abwärtstaste                 | Um eine niedrigere Leistungsstufe auszuwählen oder die eingestellte Zeit zu verringern. |
| Pausentaste                  | Um das Gerät zu pausieren.  |
| Taste für den Brückenmodus   | Um den Brückenmodus ein- oder auszuschalten.  |
| Auswahl/Timer-Taste          | Um einen Modus auszuwählen oder den Timer zu verwenden.                                 |

### SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

#### Modus "Topferkennung"

Im Modus "Topferkennung" funktioniert das Gerät nicht, wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden bzw. kein Kochgeschirr auf einer der Kochzonen erkannt wird. Die Betriebsanzeige zeigt **U** an und es ist nicht möglich, die Leistung zu erhöhen.

### Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten des Gerätes bleiben die Kochzonen heiß. Wenn Sie eine heiße Kochzone berühren, kann dies zu Verletzungen führen. Die Betriebsanzeige zeigt **H** an, um mitzuteilen, dass die Kochzone noch heiß ist. Sobald die Kochzone abgekühlt ist, verschwindet der Hinweis **H** auf der Betriebsanzeige.

### Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Leistungsstufe innerhalb eines bestimmten Zeitraums nicht ändern, schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Die maximale Kochzeit hängt von der eingestellten Leistung ab. Einen Überblick über die Abschaltzeit für jede Leistungsstufe finden Sie in Abschnitt *'Automatische Abschaltzeiten'*.

## 4 Installation

### SICHERHEITSHINWEISE ZUR INSTALLATION

- Achten Sie darauf, das Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen. Fehler beim Zusammenbau können zu gefährlichen Situationen führen. Der Installateur haftet für Schäden, die durch den unsachgemäßen Zusammenbau entstehen.
- Das Gerät darf nur durch eine Elektrofachkraft elektrisch angeschlossen werden.
- Das Gerät muss gemäß den nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften eingebaut werden.
- Das Gerät hat die Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit einem geerdeten Anschluss verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für den unsachgemäßen Betrieb und mögliche Schäden durch unsachgemäße Elektroinstallationen.
- Das Gerät muss an eine Festinstallation angeschlossen werden, in die gemäß der Installationsanleitung Abschaltvorrichtungen integriert sind.
- Das Gerät darf nur über einer Schublade oder einem Ofen mit Fremdbelüftung angebracht werden. Für die Belüftung ist ein Mindestabstand nötig.
- Bringen Sie das Gerät nicht über einem Kühlschrank, einem Ofen ohne Belüftung, einer Waschmaschine oder einer Geschirrspülmaschine an.
- Achten Sie darauf, beim Einbau das Netzkabel nicht zu einzuklemmen und keine scharfen Kanten entlangzuführen. Wenn unter dem Gerät ein Ofen angebracht ist, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel über die hinteren Ofenkanten zum Anschlusskasten verläuft. Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass kein Kontakt zu heißen Geräte- oder Ofenteilen entsteht.
- Die Anschlussstelle, Netzsteckdose und/oder der Netzstecker müssen immer frei zugänglich sein.
- Die Arbeitsfläche, auf der sich das Gerät befindet, muss flach, horizontal und stabil sein. Beachten Sie die Anweisungen des Arbeitsflächenherstellers.
- Im Falle des fehlerhaften Einbaus oder Anschlusses erlischt die Garantie.
- Jede Änderung am Gerät, einschließlich des Netzkabelaustausches, muss von einem zugelassenen Installateur durchgeführt werden.

### AUSPACKEN

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
3. Achten Sie darauf, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.

### FÜR DEN EINBAU VORBEREITEN

1. Achten Sie darauf, dass um das Gerät herum genügend Platz vorhanden ist. (Abbildung 4)
2. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsfläche entsprechend den Abmessungen des Gerätes (A) vorbereitet ist. (Abbildung 5)



#### Hinweis:

Verwenden Sie die Maße B, wenn das Gerät bündig mit der Arbeitsfläche abschließen muss.

### LÜFTUNGSÖFFNUNGEN SICHERSTELLEN

Die Geräteelektronik muss gekühlt werden. Bei unzureichender Belüftung schaltet sich das Gerät automatisch aus.

**Vorsicht:**

Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Gerätes frei.

**Eine Zwischenstütze verwenden****Warnung:**

Wenn das Gerät über einer Schublade angebracht wird, können sich Metallgegenstände in der Schublade erhitzen. Verwenden Sie eine Zwischenstütze, um dies zu verhindern.

1. Bringen Sie die Zwischenstütze über der Schublade an. Verwenden Sie die Abmessungen A aus Abbildung 6. (Abbildung 6)

**Einbauöffnungen herausschneiden**

1. Schneiden Sie am Boden der Küchenzeile eine Öffnung mit 100 cm<sup>2</sup> aus. (Abbildung 7)
2. Schneiden Sie an der Rückseite der Küchenzeile eine Öffnung aus. Die Breite muss der Gerätebreite entsprechen und die Höhe 20 mm betragen. (Abbildung 8)
3. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Gerät und dem Ofen, der Schublade oder der Zwischenstütze ein Abstand von 30 mm gewahrt wird. Siehe Abbildung 9 und 10. (Abbildung 9)
4. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte mindestens 38 mm dick ist. Siehe Abbildung 9 und 10. (Abbildung 10)

**DAS GERÄT ANSCHLIEßEN**

Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert und benötigt einen 5-poligen Perilex-Stecker (nicht im Lieferumfang enthalten).


1. Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Anlage für die Gerätelast ausreicht. (Abbildung 11)
2. Vergewissern Sie sich, dass die Netzsteckdose geerdet ist. (Abbildung 12)
3. Schließen Sie das Gerät gemäß dem Schaltplan in Abbildung 11 oder 12 an.

**Warnung:**

Der schaltplangemäÙe Anschluss darf nur von einem zugelassenen Installateur durchgeführt werden.

**DAS GERÄT EINBAUEN**

Voraussetzungen

|   |  |
|---|--|
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Achten Sie darauf, dass die Einbaufläche auf die richtigen Maße vorbereitet ist.</li> <li>2. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen frei sind.</li> </ol> |
|---|--|

**Prozedur**

1. Die Arbeitsfläche muss vollständig sauber sein.
2. Tragen Sie Versiegelungsmittel auf die Kanten einer Holz- oder Kunststoffarbeitsfläche auf, um Feuchtigkeitsschäden vorzubeugen.
3. Legen Sie das Gerät kopfüber auf die Arbeitsfläche.
4. Befestigen Sie die Befestigungswinkel am Gerät. Benutzen Sie dazu die Schrauben.
5. Setzen Sie das Gerät in die Öffnung in der Arbeitsfläche.
6. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.

Nach dem Anschließen leuchtet die Anzeige kurzzeitig auf. Das Gerät ist nun betriebsbereit.



## DAS DICHTBAND ANBRINGEN

1. Entfernen Sie die Schutzfolie (B) vom Dichtband (A). (Abbildung 13)
2. Bringen Sie das Dichtband am Rand des Gerätes an. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Rand des Geräts und der Dichtung ein Abstand von 2 mm gewahrt wird.

## DIE ZIERSTREIFEN ANBRINGEN

Die Verpackung beinhaltet zwei Edelstahl-Zierstreifen.



### Hinweis:

Die Zierstreifen können nach der Anbringung am Induktionskochfeld nicht mehr entfernt werden.

1. Befestigen Sie die Zierstreifen an den Seiten des Induktionskochfeldes.

## DAS ENERGIEMANAGEMENTS EINSTELLEN

Verwenden Sie den Modus "Energiemanagement", um die maximale Gesamtleistung des Geräts einzustellen.



### Hinweis:

Standardmäßig ist das Gerät auf 7,4 kW eingestellt. Sie können den Energiemanagement-Wert auf 7,4 kW (C00) oder 10,1 kW (C01) ändern.



**Hinweis:** Das Energiemanagement muss innerhalb von 2 Minuten nach Geräteanschluss erfolgen.



### Warnung:

Verwenden Sie ein für 10,1 kW geeignetes Netzkabel, wenn Sie die Konfiguration auf diese Einstellung ändern.

1. Schließen Sie das Gerät an.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.
3. Halten Sie die Pausentaste.
4. Halten Sie die Speichertaste 2 Sekunden lang.

Es ertönt ein einzelnes Tonsignal. Wenn Sie ein doppeltes Tonsignal hören, liegt ein Fehler vor. Wiederholen Sie Schritt 3.

5. Berühren Sie die Aufwärtstaste.

Es ertönt ein einzelnes Tonsignal. Lassen Sie alle Tasten los. Wenn Sie ein doppeltes Tonsignal hören, liegt ein Fehler vor. Wiederholen Sie Schritt 3.

6. Auf der linken Anzeige erscheint C00/C01. Berühren Sie die linke obere Auswahl/Timer-Taste, um die Konfiguration auf C01/C00 zu ändern.
7. Berühren Sie die Speichertaste, um die Einstellung zu bestätigen.  
Auf allen Anzeigen steht -.
8. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um die Konfiguration abzuschließen.

## DAS GERÄT ENTFERNEN

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
2. Heben Sie das Gerät an, um es zu entfernen.

# 5 Bedienung

Das Gerät verfügt über elektronische Sensoren, die aktiviert werden, wenn Sie die Tasten auf dem Bedienfeld berühren. Das Gerät gibt einen Ton von sich, wenn ein Bedienelement berührt wird.



### Vorsicht:

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionsgeräte geeignet sind. Siehe Abschnitt *'Anforderungen für Kochgeschirr'*.

## VORBEREITUNG FÜR BEDIENUNG

1. Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch.

## DAS GERÄT ANSCHALTEN

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät anzuschalten. Auf der Betriebsanzeige steht **0**.



### Hinweis:

Wenn Sie innerhalb der nächsten 20 Sekunden keine Kochzone auswählen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

## EINE KOCHZONE VERWENDEN

### Eine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.
2. Berühren Sie die Auswahl/Timer-Taste der Kochzone.
3. Verwenden Sie die Aufwärtstaste, um die Leistungsstufe zu erhöhen. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.
4. Verwenden Sie die Abwärtstaste, um die Leistungsstufe zu verringern. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.

### Eine Kochzone ausschalten

1. Eine Kochzone kann folgendermaßen ausgeschaltet werden:
  - a. Verwenden Sie die Abwärtstaste, um die Leistungsstufe auf 0 zu verringern.
  - b. Berühren Sie gleichzeitig die Auswahl/Timer-Taste und die Abwärtstaste.



### Hinweis:

Die Betriebsanzeige zeigt **H** an, um darauf hinzuweisen, dass die Kochzone noch heiß ist.

## DEN VERSTÄRKERMODUS VERWENDEN

Der Verstärkermodus stellt einer Kochzone zusätzliche Leistung zur Verfügung.



### Hinweis:

Der Verstärkermodus funktioniert nicht, wenn Sie bereits den Brückenmodus verwenden.



### Hinweis:

Wenn Sie bei aktiviertem Verstärkermodus eine andere Kochzone wählen, übersteigt die geforderte Leistung die maximal verfügbare Leistung des Gerätes. Der Verstärkermodus wird automatisch deaktiviert.

### Den Verstärkermodus aktivieren

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Verwenden Sie die Aufwärtstaste, um die Leistungsstufe zu erhöhen, bis die Betriebsanzeige **P** zeigt.

Der Verstärkermodus ist nun für 5 Minuten aktiv. Nach 5 Minuten kehrt das Kochfeld auf Leistungsstufe 9 zurück.

### Den Verstärkermodus deaktivieren

1. Verwenden Sie die Abwärtstaste, um die Leistungsstufe zu verringern. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.

## DEN PAUSENMODUS VERWENDEN

1. Berühren Sie die Pausentaste, um den Pausenmodus zu aktivieren. Auf der Betriebsanzeige steht **II**. Die Leistungsstufe der Kochzone wird nun verringert.
2. Berühren Sie die Pausentaste erneut, um den Pausenmodus zu deaktivieren. Die Leistungsstufe der Kochzone wird wieder auf die zuvor gewählte Leistungsstufe gestellt.

## DEN BRÜCKENMODUS VERWENDEN

Im Brückenmodus können Sie zwei Kochzonen verbinden, um eine größere Kochzone zu erhalten.



**Hinweis:**

Sie können den Verstärkermodus im Brückenmodus nicht verwenden.



**Hinweis:**

Es können nur die beiden linken Kochzonen verbunden werden.

### Den Brückenmodus aktivieren

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Berühren Sie die Brückenmodus-Taste, um die Kochzonen zu verbinden. Die Betriebsanzeige zeigt **n** für die hintere Kochzone und **0** für die vordere Kochzone an.
3. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtstaste der vorderen Kochzone, um die Leistungsstufe auszuwählen. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.

### Den Brückenmodus deaktivieren

1. Berühren Sie die Brückenmodus-Taste, um die Kochzonen zu trennen. Auf der Betriebsanzeige steht **H** oder **0**.

## DEN WARMHALTEMODUS VERWENDEN

Im Warmhaltemodus wird die Temperatur der Kochzone bei 70°C gehalten.



**Hinweis:**

Der Warmhaltemodus ist maximal 2 Stunden lang aktiv.

### Den Warmhaltemodus aktivieren

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Berühren Sie die Warmhaltemodus-Taste, um den Warmhaltemodus zu aktivieren. Auf der Betriebsanzeige steht **-**.

### Den Warmhaltemodus deaktivieren

1. Stoppen Sie den Warmhaltemodus mit einem der folgenden Verfahren:
  - a. Verwenden Sie die Aufwärts- oder Abwärtstaste, um die Leistungsstufe zu ändern. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.
  - b. Berühren Sie die Warmhaltemodus-Taste, um den Warmhaltemodus zu deaktivieren. Auf der Betriebsanzeige steht **H**.

## DAS GERÄT SPERREN

Wenn das Gerät gesperrt ist, können die Berührungstasten nicht verwendet werden.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Pausentaste.
3. Berühren Sie dreimal die Speichertaste. Auf der Betriebsanzeige steht **L**, wenn das Gerät gesperrt ist.
4. Wiederholen Sie den Vorgang, um das Gerät zu entsperren.

## DEN TIMER VERWENDEN



**Hinweis:**

Sie können den Timer mit verschiedenen Einstellungen für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwenden.



**Hinweis:**

Wenn der Timer abgelaufen ist, blinkt auf dem Timerbildschirm **00** und Sie hören ein Tonsignal.

### **Dem Timers aktivieren**

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Verwenden Sie die Aufwärts- oder Abwärtstaste, um die Leistungsstufe einzustellen.
3. Halten Sie die Auswahl/Timer-Taste 3 Sekunden lang, um den Zeitschaltmodus zu starten. Auf dem Timerbildschirm steht 00.
4. Verwenden Sie die Aufwärtstaste, um mehr Zeit einzustellen. Der Timerbildschirm zeigt die eingestellte Zeit an.
5. Verwenden Sie die Abwärtstaste, um weniger Zeit einzustellen. Der Timerbildschirm zeigt die eingestellte Zeit an.
6. Sobald der Timer eingestellt ist, hört die Timeranzeige auf, zu blinken.
7. Wiederholen Sie den Vorgang für eine andere Kochzone.

### **Den Timers deaktivieren**

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Halten Sie die Auswahl/Timer-Taste 3 Sekunden lang. Der Timerbildschirm zeigt die Restzeit an.
3. Verwenden Sie die Abwärtstaste, um den Zeitschaltmodus zu deaktivieren. Auf dem Timerbildschirm erscheint kurz 00, bevor er erlischt.
4. Wiederholen Sie diesen Vorgang für eine andere Kochzone.

## **DEN AUTO-KOCHMODUS VERWENDEN**

Die Kochzonen verfügen über einen automatischen Kochmodus. Im Auto-Kochmodus beginnt die Kochzone mit voller Leistung. Nach einer bestimmten Zeit schalten die Kochzonen automatisch auf eine bestimmte Leistungsstufe herunter.

### **Den Auto-Kochmodus aktivieren**

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Berühren Sie die Pausentaste, um den Auto-Kochmodus zu aktivieren. Die Betriebsanzeige wechselt zwischen 0 und A.
3. Verwenden Sie die Aufwärtstaste, um die Leistungsstufe einzustellen. Die Betriebsanzeige wechselt zwischen der eingestellten Leistungsstufe und A.

### **Den Auto-Kochmodus deaktivieren**

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Berühren Sie die Pausentaste, um den Auto-Kochmodus zu deaktivieren. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.

## **DIE ZULETZT GESPEICHERTEN EINSTELLUNGEN ABRUFEN**

Nachdem das Gerät abgeschaltet wurde, ist es möglich, die zuletzt gespeicherten Einstellungen wieder abzurufen. Sie können die Leistungsstufe einer Kochzone, den eingestellten Timer und den eingestellten Warmhaltemodus abrufen.

1. Schalten Sie das Gerät an.
2. Tippen Sie innerhalb von 6 Sekunden auf die Pausentaste, um die zuletzt gespeicherten Einstellungen abzurufen.

## **DEN SPEICHERMODUS VERWENDEN**

Im Speichermodus können Sie Einstellungen für eine Kochzone speichern. Sie können die Einstellungen für die Kochzonen-Leistungsstufe, einen Timer, einen Warmhaltemodus und einen Auto-Kochmodus speichern.

### **Einstellungen speichern**

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Wählen Sie die Leistungsstufe, den Timer oder den Modus, den Sie speichern möchten.
3. Berühren Sie die Speichertaste. Es ertönt ein Tonsignal.

### **Gespeicherte Einstellungen verwenden**

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Berühren Sie die Speichertaste, um die gespeicherten Einstellungen zu aktivieren. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe oder den Modus an. Der Timerbildschirm zeigt die eingestellte Zeit an.

## **DAS GERÄT AUSSCHALTEN**

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten. Die Betriebsanzeige schaltet sich aus oder zeigt **H** an.

## 6

## Reinigung und Wartung

## TÄGLICHE REINIGUNG

**Warnung:**

Achten Sie darauf, dass alle Kochstellen abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät reinigen.

**Warnung:**

Beseitigen Sie verschütteten Zucker sofort, um Brandschäden auf der Oberfläche zu vermeiden. Vorsicht, die Kochzonen können heiß sein.

**Vorsicht:**

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Sprays oder scharfen Gegenstände.

1. Sperren Sie das Gerät.
2. Entfernen Sie Lebensmittelflecken. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, ein mildes Reinigungsmittel oder einen Glasschaber.
3. Reinigen Sie das Gerät täglich. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder ein mildes Reinigungsmittel.
4. Trocknen Sie das Gerät ab. Verwenden Sie Papierhandtücher oder ein trockenes Geschirrtuch.
5. Verwenden Sie bei starken Verschmutzungen speziell für Induktionsgeräte geeignete Reinigungsmittel.

## 7

## Zusätzliche Informationen

## ANFORDERUNGEN FÜR KOCHGESCHIRR

**Hinweis:**

Kochgeschirr, das zuvor für ein anderes Gerät (z. B. ein Gasgerät) verwendet wurde, ist für Induktionsgeräte nicht mehr geeignet.

(Abbildung 3)

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und flachem Boden. Der Durchmesser muss mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmen.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, emailliertem Metall, Gusseisen oder Edelstahl. Diese Materialien erzielen die besten Kochergebnisse.
- Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers, um sicherzustellen, dass das Kochgeschirr für Induktionsgeräte geeignet ist.
- Kochgeschirr aus Metall und Aluminiumtöpfe mit Kupferböden können auf die Glasplatte abreiben. Entfernen Sie die Flecken ggf. sofort nach Gebrauch des Gerätes.
- Verwenden Sie einen Magneten, um zu prüfen, ob das Kochgeschirr für Induktionsgeräte geeignet ist. Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn der Magnet am Boden haftet.
- Achten Sie darauf, das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone zu stellen.
- Einige Töpfe können bei der Verwendung Geräusche erzeugen. Die Geräusche werden durch die Form des Topfes verursacht. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion und Sicherheit des Gerätes.

## LEISTUNGSSTUFEN FÜR KOCHEN

**Hinweis:**

Diese Werte sind Richtwerte.

| Leistungsstufe | Verwendungszweck                               |
|----------------|--|
| 0              | Die Kochzone ist ausgeschaltet.                |
| 1-2            | Sanftes Köcheln und Kochen auf kleiner Flamme. |

| Leistungsstufe | Verwendungszweck                          |
|----------------|---|
| 3-4            | Erhitzen und schnell zum Köcheln bringen. |
| 5-6            | Kochen auf mittlerer Flamme.              |
| 7-8            | Kochen und Braten.                        |
| 9/p            | Anbraten und unter Rühren kurz braten.    |

## 8 Fehlerbehebung

### ALLGEMEINE VORGEHENSWEISE ZUR FEHLERBEHEBUNG

- Versuchen Sie, das Problem mithilfe der Fehlerbehebungstabelle und der Störungscode zu lösen.
- Wenn Sie keine Lösung für das Problem finden können oder der Störungscode immer wieder auftritt, wenden Sie sich an Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

### FEHLERBEHEBUNGSTABELLE

| Problem   | Mögliche Ursache                                    | Mögliche Lösung  |
|---|---|--|
| Das Gerät lässt sich nicht anschalten.  | Es liegt keine Netzspannung vor.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Netzsteckdose steckt.</li> <li>Vergewissern Sie sich, dass die Netzversorgung eingeschaltet ist.</li> </ul>        |
|   | Das Gerät ist gesperrt.                             | Entsperren Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>'Das Gerät sperren'</i> .   |
|   | Die Berührungstasten sind verschmutzt.              | Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>'Tägliche Reinigung'</i> .  |
| Die Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld zeigt <b>Uan</b> .                             | Es steht kein Kochgeschirr auf der Kochstelle.      | Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.   |
|   | Die Pfanne ist nicht für Induktionsgeräte geeignet. | Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktionsgeräte geeignet ist. Siehe Abschnitt <i>'Anforderungen für Kochgeschirr'</i> .   |
| Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus. Auf der Betriebsanzeige steht <b>H</b> . | Die maximale Kochzeit wurde erreicht.               | <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie das Gerät an. Siehe Abschnitt <i>'Das Gerät anschalten'</i>.</li> <li>Wählen Sie eine Kochzone aus. Siehe Abschnitt <i>'Eine Kochzone verwenden'</i>.</li> </ol> |
| Die Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld zeigt <b>Lan</b> .                             | Das Gerät ist gesperrt.                             | Entsperren Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>'Das Gerät sperren'</i> .   |

### STÖRUNGSCODES

Die Störungscode werden auf der Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld angezeigt.

| Störungscode | Mögliche Ursache                    | Mögliche Lösung                |
|--------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| Er03         | Die Berührungstasten sind verdeckt. | Entfernen Sie das Hindernis.   |
| E2 / EH      | Das Gerät ist überhitzt.            | Lassen Sie das Gerät abkühlen. |

| Störungscode | Mögliche Ursache                                    | Mögliche Lösung   |
|--------------|---|---|
| E3           | Die Pfanne ist nicht für Induktionsgeräte geeignet. | Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktionsgeräte geeignet ist. Siehe Abschnitt ' <i>Anforderungen für Kochgeschirr</i> '. |
| E5           | Es liegt ein Defekt der Stromversorgung vor.        | Überprüfen Sie die Spannung der Stromversorgung.  |
| E6           | Es liegt ein Defekt der Stromversorgung vor.        | Überprüfen Sie die Frequenz der Stromversorgung.  |
| E8           | Die Lüftungsöffnung des Ventilators ist blockiert.  | Entfernen Sie das Hindernis.  |

## 9 Technische Daten

### FUNKTIONEN

| Gegenstand                   | Spezifikation              |
|------------------------------|----------------------------|
| Unabhängiger Kochtimer       | Für alle Zonen individuell |
| Unabhängiger Kochalarm       | Ja                         |
| Topf-Sensor                  | Ja                         |
| Automatische Abschaltung     | Ja                         |
| Restwärmeanzeige             | Ja                         |
| Kindersicherung              | Ja                         |
| Überlauferkennung            | Ja                         |
| Schutz gegen Falschanschluss | Ja                         |
| Verstärkermodus              | 5 Kochzonen                |
| Brückenmodus                 | 1                          |
| Pausenmodus                  | Ja                         |
| Warmhaltemodus               | Ja                         |
| Auto-Kochmodus               | Ja                         |
| Speichermodus                | Ja                         |

### ABMESSUNGEN

| Gegenstand         | Spezifikation [mm] |
|--------------------|--------------------|
| Produktabmessungen | 900x520            |
| Einbaumaße         | 850x490            |
| Gehäusedicke       | 53                 |
| Glasdicke          | 4                  |

### KOCHZONEN

| Kochzone     | Abmessungen [mm] | Leistung [W]  |
|--------------|------------------|---------------|
| Links vorne  | 175              | 1.400 / 2.000 |
| Links hinten | 175              | 1.400 / 2.000 |

| Kochzone      | Abmessungen [mm] | Leistung [W]  |
|---------------|------------------|---------------|
| Mitte         | 215              | 2.300 / 3.000 |
| Rechts vorne  | 175              | 1.100 / 1.400 |
| Rechts hinten | 215              | 2.300 / 3.000 |

## ENERGIEVERBRAUCH

| Gegenstand               | Energieverbrauch [Wh/kg] (*) |
|--------------------------|------------------------------|
| Induktionskochfeld       | 174,4                        |
| Kochzone (links vorne)   | 177,3                        |
| Kochzone (links hinten)  | 177,3                        |
| Kochzone (Mitte)         | 171,6                        |
| Kochzone (rechts vorne)  | 177,3                        |
| Kochzone (rechts hinten) | 168,4                        |

(\*) berechnet nach der Methode der Leistungsmessung (EN 60350-2)

## ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

| Gegenstand                                  | Spezifikation       |
|---|---------------------|
| Energiemanagement                           | 2-phasig & 3-phasig |
| Energiebegrenzungsstufe [W]                 | 7.400 / 10.100      |
| Werkseitige Anbindung                       | 2-phasig            |
| Netzkabel (mitgeliefert und befestigt) [mm] | 5*1,5               |
| Energieeinstellung                          | 9 + Verstärker      |

## AUTOMATISCHE ABSCHALTZEITEN

| Leistungsstufe | Automatische Abschaltzeit |
|----------------|---------------------------|
| 1-3            | 8 Stunden                 |
| 4-6            | 4 Stunden                 |
| 7-9            | 2 Stunden                 |

# 10 Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Wie wichtig Kundenservice ist, brauchen wir Ihnen nicht zu sagen. Wir entwickeln unsere Produkte so, dass Sie jahrelang unbeschwert Freude daran erleben können. Sollte dennoch ein Problem auftreten, dann dürfen Sie unseres Erachtens sofort eine Lösung erwarten. Darum bieten wir Ihnen auf all unsere Produkte einen Umtauschservice an, zusätzlich zu den Rechten und Ansprüchen, die Ihnen gesetzlich zustehen. Durch den Umtausch eines Produktes oder Geräteteils ersparen wir Ihnen Zeit, Mühe und Kosten.

### Zwei Jahre volle Werksgarantie

1. Auf alle Produkte von Inventum erhalten Sie als Konsument standardmäßig zwei Jahre volle Werksgarantie. Innerhalb dieses Zeitraums wird ein defektes Produkt oder Geräteteil in jedem Fall gratis gegen ein neues Exemplar umgetauscht. Um Ihren Anspruch auf die zweijährige volle Werksgarantie geltend zu machen, wenden Sie sich an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie den Kundenservice von Inventum mittels des Formulars auf der Webseite <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>.



2. Die Garantiezeit von zwei Jahren beginnt am Datum des Ankaufs des Produktes.
3. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist eine Kopie des Originalkaufbeleges vorzulegen.
4. Die Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum-Produkte innerhalb der Niederlande.

#### **Fünf Jahre Inventum-Garantie**

1. Auf die meisten großen Haushaltsgeräte und eine Auswahl kleiner Haushaltsprodukte gewährt Inventum die fünfjährige Inventum-Garantie. Diese fünfjährige Inventum-Garantie besteht aus der zweijährigen, vollen Werksgarantie sowie einer anschließenden, dreijährigen Zusatzgarantie. Um Ihren Anspruch auf eine dreijährige Zusatzgarantie zu aktivieren, müssen Sie lediglich das Produkt innerhalb von 45 Tagen nach Ankauf registrieren. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie mehr über die Registrierung des Produktes.
2. Für die fünfjährige Inventum-Garantie gilt, dass ein defektes Produkt oder Geräteteil während der ersten zwei Jahre in jedem Fall kostenlos gegen ein neues Exemplar umgetauscht wird. Während des dritten bis einschließlich fünften Jahres bezahlen Sie nur die Kosten des Umtauschs. Die aktuellen Umtauschkosten finden Sie auf der Webseite <https://www.inventum.eu/omruilkosten>.
3. Um Ihren Anspruch auf die fünfjährige Inventum-Garantie geltend zu machen, wenden Sie sich an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie den Kundenservice von Inventum mittels des Formulars auf der Webseite <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>.
4. Die Garantiezeit von fünf Jahren beginnt am Datum des Ankaufs des Produktes.
5. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist eine Kopie des Originalkaufbeleges vorzulegen.
6. Die Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum-Produkte innerhalb der Niederlande.

#### **Produktregistrierung**

1. Die dreijährige Zusatzgarantie erhalten Sie einfach und kostenlos, indem Sie das Produkt innerhalb von 45 Tagen nach Ankauf auf der Webseite <https://www.inventum.eu/garantie-registratie> registrieren. Sollten Sie das Produkt nicht innerhalb von 45 Tagen nach Ankauf registriert haben, können Sie dies noch innerhalb von zwei Jahren nach Ankauf nachholen. Dann sind jedoch Kosten mit dieser Registrierung verbunden. Die einmaligen Registrierungskosten betragen 89,- € für jedes einzelne Produkt. Eine Registrierung ist nur für Produkte möglich, für die die fünfjährige Inventum-Garantie gilt. Bitte entnehmen Sie dem Benutzerhandbuch des Produktes oder den Produktinformationen auf der Website von Inventum, ob auf dieses Produkt die fünfjährige Inventum-Garantie gewährt wird.
2. Die Garantiezeit beginnt immer am Datum des Kaufs des Produktes. Auch wenn das Produkt erst später für die Zusatzgarantie registriert wird, wird die Garantiezeit ab dem ursprünglichen Kaufdatum gerechnet.
3. Die dreijährige Zusatzgarantie können Sie nur dann beantragen, wenn Sie über eine Kopie des Originalkaufbeleges und die Bescheinigung der fünfjährigen Inventum-Garantie verfügen.

#### **Große Haushaltsgeräte**

1. Störungen oder Defekte an großen Haushaltsgeräten (freistehende oder eingebaute Weiße Ware) können mittels des Formulars auf der Webseite <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>, telefonisch beim Kundenservice von Inventum oder über das Geschäft, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, gemeldet werden. Die Telefonnummer des Kundenservice finden Sie auf der Webseite <https://www.inventum.eu>.
2. Bei gemeldeten Störungen oder Defekten an großen Haushaltsgeräten kann Inventum vor Ort beim Konsumenten in den Niederlanden das defekte Gerät von einem Haushaltsgerätemonteur überprüfen und daraufhin eine Reparatur durchführen lassen. Der Kundenservice von Inventum kann auch beschließen, das Gerät umzutauschen.
3. Sollten Sie eine Störung oder einen Defekt an einem großen Haushaltgerät in den ersten zwei Jahren ab dem Datum des Ankaufs melden, stellt Inventum keine Kosten für Umtausch, Anfahrt, Ersatzteile, Materialverwendung und Arbeitslohn in Rechnung.
4. Wenn Sie das Produkt auf der Webseite <https://www.inventum.eu/garantie-registratie> auf die oben genannte Weise registriert haben und daraufhin eine Störung an einem großen Haushaltgerät im dritten bis einschließlich fünften Jahr ab dem Datum des Ankaufs melden, dann gilt die fünfjährige Inventum-Garantie und wird das Gerät kostenlos repariert oder umgetauscht. Bei Reparatur oder Umtausch des Gerätes werden dann nur Umtauschkosten fällig. Die aktuellen Umtauschkosten finden Sie auf der Webseite <https://www.inventum.eu/omruilkosten>. Falls Sie das Produkt nicht registriert haben, gilt die dreijährige Zusatzgarantie nicht.
5. Bei einer Meldung einer Störung oder eines Defektes nimmt der Monteur innerhalb eines Werktages mit Ihnen Kontakt auf, um einen Besuchstermin zu vereinbaren. Bei einer Meldung am Wochenende oder an Feiertagen geschieht dies am nächstfolgenden Werktag.

6. Falls Sie eine Störung oder einen Defekt mittels des Formulars auf der Webseite <https://www.inventum.eu/service-aanvraag> melden, werden Sie mittels mobiler Nachrichten und per E-Mail über den weiteren Verlauf auf dem Laufenden gehalten.
7. Die Garantiezeit beginnt am Datum des Ankaufs des Produktes.
8. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist eine Kopie des Originalkaufbeleges und die Bescheinigung der fünfjährigen Inventum-Garantie vorzulegen.
9. Die Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum-Produkte innerhalb der Niederlande.

#### **Störungen oder Defekte außerhalb der Garantiezeit**

1. Im Falle von Störungen oder Defekten an kleinen oder großen Haushaltsgeräten außerhalb der Garantiezeit kann dies beim Kundenservice mittels des Formulars auf der Webseite <https://www.inventum.eu/service-aanvraag> oder durch einen Anruf beim Kundenservice gemeldet werden.
2. Der Kundenservice bittet Sie möglicherweise, das Produkt für eine Überprüfung oder Reparatur einzusenden. Die Versandkosten gehen auf Ihre Rechnung.
3. Mit der Überprüfung, ob eine Reparatur möglich ist, sind Kosten verbunden, zu denen Sie im Voraus Ihre Zustimmung geben müssen.
4. Bei großen Haushaltsgeräten kann Inventum auf Ihr Ersuchen hin einen Haushaltsgerätemonteur beauftragen. Die Kosten für die Anfahrt, die Ersatzteile und das Material sowie der Arbeitslohn werden Ihnen dann in Rechnung gestellt.
5. Im Falle eines Reparaturauftrages müssen die Reparaturkosten vorab bezahlt werden. Bei einer Reparatur durch einen Haushaltsgerätemonteur müssen die Kosten der Reparatur vor Ort beim Monteur, vorzugsweise durch elektronische Zahlung, beglichen werden.

#### **Garantieausschluss**

1. Die oben genannten Garantien gelten nicht im Falle von:
  - Normalem Verschleiß;
  - Unsachgemäßem oder zweckwidrigem Gebrauch;
  - Unzureichender Wartung;
  - Nichtbeachtung der Bedienungs- und Wartungsvorschriften;
  - Unfachmännischer Montage oder Reparatur durch Dritte oder den Konsumenten selbst;
  - Verwendung von Nichtoriginalteilen durch den Konsumenten;
  - Geschäftlicher oder gewerblicher Nutzung;
  - Entfernung der Seriennummer und/oder des Typenschildes.
2. Gleichzeitig gilt die Garantie nicht für normale Konsumartikel wie z.B.:
  - Knethaken, Backbleche, (Kohlenstoff-)Filter usw.;
  - Batterien, Glühbirnen, Kohlenstofffilter, Fettfilter usw.;
  - Externe Verbindungskabel;
  - Glaszubehör und Glasteile wie z.B. Ofentüren;
  - sowie ähnliche Artikel.
3. Nicht von der Garantie abgedeckt sind Transportschäden, sofern diese nicht von Inventum verursacht wurden. Kontrollieren Sie darum Ihr neues Gerät, bevor Sie es in Gebrauch nehmen. Sollten Sie Beschädigungen feststellen, sind diese innerhalb von fünf Werktagen nach Ankauf beim Geschäft zu melden, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder beim Kundenservice von Inventum mittels des Formulars auf der Webseite <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>. Falls Transportschäden nicht innerhalb dieser Frist gemeldet werden, übernimmt Inventum diesbezüglich keinerlei Haftung.
4. Von der Garantie und/oder einem Ersatz ausgeschlossen sind: Defekte, Verlust oder Beschädigung des Gerätes infolge eines Vorfalles, der normalerweise von der Hausratversicherung abgedeckt ist.

#### **Wichtige Informationen**

1. Der Ersatz oder die Ausbesserung eines defekten Produktes oder eines seiner Geräteteile hat nicht eine Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist zur Folge.
2. Ersetzte Geräteteile, Verpackungsmaterial und umgetauschte Apparate werden vom Haushaltsgerätemonteur mitgenommen und gehen in Inventums Eigentum über.
3. Falls eine Reklamation unbegründet ist, gehen alle Kosten, die dadurch entstanden sind, auf Rechnung des Konsumenten.

4. Nach Ablauf der Garantiefrist werden alle Kosten für die Ausbesserung oder den Ersatz, einschließlich der Verwaltungs-, Versand- und Anfahrtskosten, dem Konsumenten in Rechnung gestellt.
5. Inventum haftet nicht für Schaden, der infolge ungeeigneter Einbausituationen entstanden ist.
6. Inventum übernimmt keine Haftung für Schaden aus außerhalb des Gerätes entstandenen Ursachen, es sei denn, dass sich diese Haftung aus zwingenden Rechtsvorschriften ergibt.
7. Auf diese Garantie- und Servicebedingungen ist niederländisches Recht anwendbar. Rechtsstreitigkeiten unterliegen ausschließlich dem Urteil des zuständigen niederländischen Richters.

# Table des matières




|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | Introduction.....   | 60 |
| 2  | Sécurité.....   | 60 |
| 3  | Description.....  | 65 |
| 4  | Installation.....   | 66 |
| 5  | Utilisation.....  | 68 |
| 6  | Nettoyage et entretien.....                                     | 72 |
| 7  | Informations additionnelles.....                                | 72 |
| 8  | Dépannage.....  | 73 |
| 9  | Données techniques.....   | 74 |
| 10 | Conditions générales de garantie et de service après-vente..... | 75 |

## 1 Introduction

### COMMENT UTILISER CE DOCUMENT

1. Lisez intégralement ce document. Assurez-vous de connaître et comprendre toutes les instructions.
2. Respectez les instructions de sécurité pour éviter les blessures et dommages pour l'appareil ou son environnement.
3. Exécutez intégralement les procédures et selon la séquence indiquée.
4. Conservez ce document dans un endroit sûr pour usage ultérieur. Ce document forme partie de l'appareil.

### SYMBOLES UTILISÉS DANS CE DOCUMENT

| Symbole de sécurité  | Fonction      | Description  |
|--|---------------|--|
|   | Avertissement | "Avertissement" implique une possibilité de blessure, parfois mortelle, si vous ne respectez pas les instructions. |
|   | Attention     | "Attention" implique une possibilité de dommages pour l'appareil si vous ne respectez pas les instructions.        |
|  | Note          | "Note" offre des informations additionnelles.  |

## 2 Sécurité

### INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Lisez intégralement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Rangez précautionneusement le manuel d'instructions pour référence ultérieure.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans le manuel d'instructions.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

- Ne stockez pas des objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires au-dessus ou derrière l'appareil.
- En cas de non-respect des instructions de sécurité, le fabricant décline toute responsabilité envers les dommages en résultant.
- Les dommages résultant d'une connexion incorrecte, d'une installation incorrecte ou d'un usage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.

## **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION**

- Ne rangez pas des objets ou substances inflammables dans un tiroir sous l'appareil. Assurez-vous de préserver un dégagement suffisant entre le soubassement de l'appareil et le contenu d'un quelconque tiroir.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge. La vapeur risque d'endommager l'appareil.
- L'appareil peut uniquement être installé par un installateur certifié.
- La connexion électrique doit respecter la réglementation nationale et locale.
- La fiche secteur et la prise secteur doivent être systématiquement à portée.
- L'appareil ne peut pas être connecté à l'alimentation secteur via une rallonge ou une prise multiple. Dans le cas contraire, la sécurité de l'appareil ne saurait être garantie.
- L'appareil doit être systématiquement mis à la terre.
- Le câble secteur devrait être librement suspendu et ne pas entrer en contact avec un tiroir.
- Le plan de travail dans lequel l'appareil est installé doit être de niveau.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent être thermorésistants au moins à 100°C. Même si l'appareil lui-même ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole chaude pourrait décolorer ou déformer les parois.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION

- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation des aliments.
- L'appareil n'est pas adapté au chauffage des pièces.
- L'appareil et les pièces accessibles deviennent chauds à l'usage. Ne touchez pas les pièces chaudes. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart sauf s'ils sont supervisés en permanence.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou dépourvues de l'expérience ou des connaissances nécessaires dans la mesure où ils utilisent l'appareil sous supervision ou après avoir reçu des instructions sur son usage en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes et le restent pendant un certain temps après l'usage. Ne laissez pas les enfants en bas-âge à proximité durant et immédiatement après la cuisson.
- N'ouvrez pas l'unité de base de l'appareil.
- Ne chauffez pas des boîtes fermées dans l'appareil. Vous engendrez ainsi une surpression susceptible de faire exploser les boîtes. Vous risquez, en résultante, de vous blesser.
- Ne laissez rien posé sur l'appareil sans surveillance. Vous créez un risque d'incendie.
- La cuisson avec de la graisse ou de l'huile sur un appareil sans surveillance peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.
- Faites attention à ne pas vous brûler pendant ou après l'usage de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble d'un quelconque appareil fixe ou mobile ne touche le verre ou une casserole chaude.

- N'éteignez pas avec de l'eau un incendie démarré par de la graisse ou de l'huile. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-incendie.
- Ne stockez pas d'articles dans les zones de cuisson.
- Ne placez pas un conteneur chaud sur le panneau de commande.
- Si un tiroir se trouve sous l'appareil intégré, assurez-vous que le dégagement entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil est suffisamment important (30 mm). C'est essentiel afin de garantir une ventilation correcte.
- Ne placez aucun objet inflammable (ex. pulvérisateur) dans le tiroir situé sous l'appareil. Un tiroir à couverts doit être thermorésistant.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut être allumé par accident ou être encore chaud. Les objets pourraient donc fondre, chauffer ou s'enflammer.
- Ne couvrez pas l'appareil avec un chiffon ou similaire. L'appareil est encore chaud ou allumé constitue un risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce présentant une température ambiante inférieure à 5°C.
- Lors de la première utilisation de l'appareil, il sent le neuf. C'est normal. L'odeur va disparaître via la ventilation.
- N'utilisez pas l'appareil si la vitre est cassée.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- Ne placez pas d'objets métalliques, comme les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, sur la surface de la table de cuisson. Les articles peuvent devenir chauds.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil en retirant une poêle.
- Faites attention à ne pas laisser tomber un article sur la vitre. La vitre peut se rompre en résultante.

- Les fonds de poêle bruts et les casseroles endommagées (les casseroles en fonte de fer non-émaillées) risquent d'endommager la vitrocéramique.
- Le sable et autres matériaux abrasifs risquent d'endommager la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Ne placez et ne laissez pas des casseroles vides sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.
- Soyez conscient de la rapidité de chauffage si vous utilisez l'appareil sur un niveau de puissance élevé. Restez systématiquement à proximité après le réglage de la zone de cuisson sur un niveau de puissance élevé.
- Pour utiliser la table de cuisson à induction, maintenez systématiquement les objets magnétiques (cartes de crédit, disques, montres, etc.) à distance de l'appareil. Nous recommandons aux porteurs de stimulateurs cardiaques de consulter d'abord leur médecin.
- Si le câble secteur est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le fabricant, son organisation d'entretien ou une personne aux qualifications similaires pour éviter les situations dangereuses.

## **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE NETTOYAGE ET LA MAINTENANCE**

- L'appareil ne peut pas être nettoyé ou entretenu par les enfants sauf sous supervision.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute-pression ou un nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les pièces défectueuses peuvent uniquement être remplacées par des pièces d'origine. C'est uniquement pour ces pièces que le fabricant est en mesure de garantir qu'elles respectent les exigences de sécurité.





## Note :

L'usage d'une casserole de mauvaise qualité ou d'une quelconque plaque adaptatrice pour induction destinée à des ustensiles de cuisine non-magnétiques entraîne une violation de la garantie. En l'occurrence, le fabricant ne saurait être tenu responsable d'un quelconque dommage causé à la table de cuisson ou à son environnement.

## 3 Description

### USAGE PRÉVU

L'appareil est prévu pour la préparation des aliments.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce document.

### TABLE DE CUISSON À INDUCTION

(Figure 1)

A Zone de cuisson

B Panneau de commande

### PANNEAU DE COMMANDE

(Figure 2)

A Affichage de minuterie

G Bouton mode maintien chaud

B Indicateur de minuterie

H Bouton bas

C Indicateur de fonctionnement

I Bouton pause

D Bouton mémoire

J Bouton mode pont

E Bouton marche/arrêt

K Bouton sélection /minuterie

F Bouton haut

| Élément                      | Fonction  |
|------------------------------|---|
| Affichage de minuterie       | Pour afficher l'heure réglée.                                 |
| Indicateur de minuterie      | Pour afficher la minuterie réglée.                            |
| Indicateur de fonctionnement | Pour afficher le niveau de puissance réglé ou le mode activé. |
| Bouton mémoire               | Pour enregistrer les réglages.                                |
| Bouton marche/arrêt          | Pour allumer ou arrêter l'appareil.                           |
| Bouton haut                  | Pour augmenter le niveau de puissance ou l'heure réglée.      |
| Bouton mode maintien chaud   | Pour démarrer ou arrêter le mode maintien chaud.              |
| Bouton bas                   | Pour réduire le niveau de puissance ou l'heure réglée.        |
| Bouton pause                 | Pour mettre l'appareil en pause.                              |
| Bouton mode pont             | Pour démarrer ou arrêter le mode pont.                        |
| Bouton sélection /minuterie  | Pour sélectionner un mode ou utiliser la minuterie.           |

### DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

#### Mode détection de casserole

Avec le mode détection de casserole, l'appareil ne marche pas si vous utilisez une casserole incompatible ou si l'appareil ne détecte aucune casserole sur la zone de cuisson. L'indicateur de fonctionnement indique **U** et il est impossible d'augmenter le niveau de puissance.

### Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt de l'appareil, les zones de cuisson restent chaudes. Si vous touchez une zone de cuisson, vous risquez de vous blesser. L'indicateur de fonctionnement indique **H** pour informer que la zone de cuisson est chaude. Lorsque la zone de cuisson est froide, l'indicateur de fonctionnement cesse d'indiquer **H**.

### Arrêt automatique

Si vous ne changez pas le niveau de puissance pendant une période définie, la zone de cuisson s'éteint automatiquement. La durée de cuisson maximum dépend du niveau de puissance réglé. Pour un aperçu de la durée de chaque niveau de puissance, voir la section '*Durées d'arrêt automatique*'.

## 4 Installation

### INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

- Assurez-vous que l'appareil est assemblé correctement. Un assemblage incorrect peut causer des situations dangereuses. L'installateur est responsable des dommages occasionnés par un assemblage incorrect.
- Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer la connexion électrique de l'appareil.
- L'appareil doit être installé selon les instructions de sécurité nationales et régionales.
- L'appareil bénéficie d'une classe de protection I et peut uniquement être utilisé en combinaison avec une connexion mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fonctionnement inadapté et de dommages possibles causés par les installations électriques inappropriées.
- L'appareil doit être connecté à une installation permanente intégrant des mesures de déconnexion selon les instructions d'installation.
- L'appareil peut uniquement être installé au-dessus d'un tiroir ou d'un four avec une ventilation pulsée. Un dégagement minimum doit être préservé pour la ventilation.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un réfrigérateur, d'un four sans ventilation, d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge.
- Assurez-vous que le câble secteur n'est pas coincé durant l'installation et ne chemine pas le long de bords saillants. Si un four est installé dessous, assurez-vous que le câble secteur passe par les coins à l'arrière du four pour atteindre le boîtier de connexion. Le câble secteur doit être placé de sorte à éviter tout contact avec les pièces chaudes de l'appareil et du four.
- Le point de connexion, la prise secteur ou la fiche secteur doit être systématiquement accessible.
- Le plan de travail sur lequel l'appareil est placé doit être plat, horizontal et stable. Observez les instructions du fabricant du plan de travail.
- En cas d'installation ou de connexion incorrecte, la garantie est invalidée.
- Toute modification de l'appareil, notamment le remplacement du câble secteur, doit être exécutée par un installateur certifié.

### DÉBALLAGE

1. Retirez l'emballage.
2. Examinez l'état de l'appareil.
3. Assurez-vous que la tension est identique à celle de la plaque signalétique.

### PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION

1. Assurez-vous du dégagement suffisant autour de l'appareil. *(Figure 4)*
2. Assurez-vous que le plan de travail est préparé selon les dimensions de l'appareil (A). *(Figure 5)*



**Note :**

Utilisez les dimensions B si l'appareil doit être monté à ras du plan de travail.

### EXÉCUTION DES OUVERTURES DE VENTILATION

L'électronique dans l'appareil nécessite un refroidissement. L'appareil s'éteint automatiquement si la ventilation est insuffisante.

**Attention :**

Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil.

**Usage d'un support intermédiaire****Avertissement :**

Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, les objets métalliques dans le tiroir peuvent chauffer. Utilisez un support intermédiaire pour l'éviter.

1. Installez le support intermédiaire au-dessus du tiroir. Utilisez les dimensions A de la Figure 6. (Figure 6)

**Exécution des ouvertures**

1. Exécutez une ouverture de 100 cm<sup>2</sup> au fond de l'unité de cuisine. (Figure 7)
2. Exécutez une ouverture à l'arrière de l'unité de cuisine. Utilisez la largeur de l'appareil et une hauteur de 20 mm. (Figure 8)
3. Assurez-vous du dégagement de 30 mm entre l'appareil et le four, tiroir ou support intermédiaire. Voir les Figures 9 et 10. (Figure 9)
4. Assurez-vous que le plan de travail présente une épaisseur minimum de 38 mm. Voir les Figures 9 et 10. (Figure 10)

**CONNEXION DE L'APPAREIL**

L'appareil est fourni avec un câble secteur et emploie une fiche Perilex 5 broches (non fournie).

1. Assurez-vous que le système électrique est compatible avec la charge de l'appareil. (Figure 11)
2. Assurez-vous que la prise secteur est mise à la terre. (Figure 12)
3. Connectez l'appareil selon le diagramme de câblage en Figure 11 ou 12.

**Avertissement :**

La connexion selon les diagrammes de câblage peut uniquement être exécutée par un installateur certifié.

**INSTALLATION DE L'APPAREIL****Prérequis**

1. Assurez-vous que la surface d'installation est préparée selon les dimensions correctes.
2. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ont été pratiquées.

**Procédure**

1. Nettoyez le plan de travail.
2. Appliquez un mastic d'étanchéité sur les bords d'un plan de travail en bois ou en plastique pour éviter tout dommage résultant de l'humidité.
3. Retournez l'appareil sur le plan de travail.
4. Installez les supports de fixation sur l'appareil. Utilisez les vis.
5. Placez l'appareil dans l'ouverture du plan de travail.
6. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur.

Après la connexion, l'affichage s'allume brièvement. L'appareil est prêt à l'emploi.

**INSTALLATION DE LA FINITION**

1. Retirez le film protecteur (B) de la finition (A). (Figure 13)
2. Placez la finition autour de l'appareil. Assurez-vous du dégagement de 2 mm entre l'appareil et le joint.

## INSTALLATION DES BANDES DÉCORATIVES

L'emballage inclut deux bandes décoratives en acier inox.



**Note :**

Les bandes décoratives ne peuvent plus être retirées une fois fixée sur la table de cuisson à induction.

1. Fixez les bandes décoratives sur les côtés de la table de cuisson à induction.

## RÉGLAGE DE GESTION D'ALIMENTATION

Utilisez le mode gestion d'alimentation pour régler la puissance maximum totale de l'appareil.



**Note :**

Par défaut, l'appareil est réglé sur 7,4 kW. Vous pouvez changer la valeur de gestion d'alimentation de 7,4 kW (C00) sur 10,1 kW (C01).



**Note :**

Le réglage de la gestion d'alimentation doit être exécuté dans les 2 minutes suivant la connexion de l'appareil.



**Avertissement :**

Utilisez un câble d'alimentation secteur adapté à 10,1 kW si vous changez la configuration sur ce réglage.

1. Connectez l'appareil.
2. Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.
3. Touchez le bouton pause sans le relâcher.
4. Touchez le bouton mémoire sans le relâcher pendant 2 secondes.  
Vous entendez un signal sonore unique. Un signal sonore double indique une erreur. Répétez l'étape 3.
5. Touchez le bouton haut.  
Vous entendez un signal sonore unique. Relâchez tous les boutons. Un signal sonore double indique une erreur. Répétez l'étape 3.
6. L'affichage de gauche indique C00/C01. Touchez le bouton sélection /minuterie en haut à gauche pour changer la configuration sur C01/C00.
7. Touchez le bouton mémoire pour confirmer le réglage.  
Tous les affichages indiquent -.
8. Touchez le bouton marche/arrêt pour finir la configuration.

## RETRAIT DE L'APPAREIL

1. Déconnectez l'appareil de l'alimentation secteur.
2. Poussez l'appareil vers le haut pour le retirer.

## 5 Utilisation

L'appareil comporte des capteurs électroniques qui s'activent si vous touchez les boutons du panneau de commande. L'appareil émet un son lorsqu'une commande est touchée.



**Attention :**

Utilisez uniquement des casseroles compatibles avec un appareil à induction. Voir la section '*Exigences pour les casseroles*'.

## PRÉPARATION POUR LE FONCTIONNEMENT

1. Nettoyez l'appareil avant son utilisation. Utilisez un chiffon humide.

## DÉMARRAGE DE L'APPAREIL

1. Touchez le bouton marche/arrêt pour démarrer l'appareil. L'indicateur de fonctionnement indique **0**.



### Note :

Si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson dans les 20 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.

## UTILISATION D'UNE ZONE DE CUISSON

### Sélection d'une zone de cuisson

1. Placez une casserole sur la zone de cuisson.
2. Touchez le bouton sélection /minuterie de la zone de cuisson.
3. Utilisez le bouton haut pour augmenter le niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.
4. Utilisez le bouton bas pour réduire le niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.

### Arrêt d'une zone de cuisson

1. Arrêtez la zone de cuisson selon l'une des trois procédures suivantes :
  - a. Utilisez le bouton bas pour réduire le niveau de puissance à 0.
  - b. Touchez le bouton sélection /minuterie et le bouton bas simultanément.



### Note :

L'indicateur de fonctionnement indique **H** pour informer que la zone de cuisson est encore chaude.

## UTILISATION DU MODE SURCHAUFFEUR

Le mode surchauffeur assure un surcroît de puissance à une zone de cuisson.



### Note :

Le mode surchauffeur est inactif si vous utilisez déjà le mode pont.



### Note :

Si vous sélectionnez une autre zone de cuisson en mode surchauffeur, la puissance dépasse la puissance maximum disponible de l'appareil. Le mode surchauffeur s'arrête automatiquement.

### Démarrage du mode surchauffeur

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Utilisez le bouton haut pour augmenter le niveau de puissance pour que l'indicateur de fonctionnement indique **P**.

Le mode surchauffeur est alors actif pendant 5 minutes. Après 5 minutes, le niveau de puissance revient à 9.

### Arrêt du mode surchauffeur

1. Utilisez le bouton bas pour réduire le niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.

## UTILISATION DU MODE PAUSE

1. Touchez le bouton pause pour régler le mode pause. L'indicateur de fonctionnement indique **II**.

Le niveau de puissance de la zone de cuisson est maintenant réduit.

2. Touchez à nouveau le bouton pause pour arrêter le mode pause.

Le niveau de puissance de la zone de cuisson est maintenant rétabli au niveau de puissance sélectionné auparavant.

## UTILISATION DU MODE PONT

En mode pont, vous connectez deux zones de cuisson pour créer une zone de cuisson plus grande.



**Note :**

Vous ne pouvez pas utiliser le mode surchauffeur durant le mode pont.



**Note :**

Seules les deux zones de cuisson de gauche peuvent être connectées.

### Démarrage du mode pont

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Touchez le bouton de mode pont pour connecter les zones de cuisson. L'indicateur de fonctionnement indique **n** pour la zone de cuisson arrière et 0 pour la zone de cuisson avant.
3. Utilisez le bouton haut ou le bouton bas de la zone de cuisson avant pour sélectionner le niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.

### Arrêt du mode pont

1. Touchez le bouton de mode pont pour déconnecter les zones de cuisson. L'indicateur de fonctionnement indique **H** ou 0.

## UTILISATION DU MODE MAINTIEN CHAUD

En mode maintien chaud, la température de la zone de cuisson est maintenue à 70 °C.



**Note :**

Le mode maintien chaud est actif pendant un maximum de 2 heures.

### Démarrage du mode maintien chaud

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Touchez le bouton mode maintien chaud pour démarrer le mode maintien chaud. L'indicateur de fonctionnement indique -.

### Arrêt du mode maintien chaud

1. Arrêtez le mode maintien chaud selon l'une de ces procédures :
  - a. Utilisez le bouton haut ou le bouton bas pour modifier le niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.
  - b. Touchez le bouton mode maintien chaud pour arrêter le mode maintien chaud. L'indicateur de fonctionnement indique **H**.

## VERROUILLAGE DE L'APPAREIL

Si l'appareil est verrouillé, vous ne pouvez plus utiliser les boutons tactiles.

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le bouton pause sans le relâcher.
3. Touchez le bouton mémoire à trois reprises. L'indicateur de fonctionnement indique **L** lorsque l'appareil est verrouillé.
4. Répétez la procédure pour déverrouiller l'appareil.

## UTILISATION DE LA MINUTERIE



**Note :**

Vous pouvez utiliser la minuterie avec différents réglages simultanément pour plusieurs zones de cuisson.

**Note :**

Une fois le temps écoulé, l'affichage de minuterie fait clignoter 00 et vous entendez un signal sonore.

**Démarrage de la minuterie**

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Utilisez le bouton haut ou le bouton bas pour régler le niveau de puissance.
3. Touchez le bouton sélection /minuterie sans le relâcher pendant 3 secondes pour démarrer le mode minuterie. L'affichage de minuterie indique 00.
4. Utilisez le bouton haut pour augmenter la durée. L'affichage de minuterie indique la durée réglée.
5. Utilisez le bouton bas pour réduire la durée. L'affichage de minuterie indique la durée réglée.
6. Une fois la minuterie réglée, l'indicateur de minuterie cesse de clignoter.
7. Répétez la procédure pour une autre zone de cuisson.

**Arrêt de la minuterie**

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Touchez le bouton sélection /minuterie sans le relâcher pendant 3 secondes. L'affichage de minuterie indique la durée restante.
3. Utilisez le bouton bas pour arrêter le mode minuterie. L'affichage de minuterie indique brièvement 00 puis s'éteint.
4. Répétez cette procédure pour une autre zone de cuisson.

**UTILISATION DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE**

Les zones de cuisson bénéficient d'un mode cuisson automatique. En mode cuisson automatique, la zone de cuisson démarre à la puissance maximum. Après une durée réglée, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance réglé.

**Démarrage du mode cuisson automatique**

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Touchez le bouton pause pour démarrer le mode cuisson automatique. L'indicateur de fonctionnement alterne entre 0 et A.
3. Utilisez le bouton haut pour régler le niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement alterne entre le niveau de puissance réglé et A.

**Arrêt du mode cuisson automatique**

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Touchez le bouton pause pour arrêter le mode cuisson automatique. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.

**RAPPEL DES DERNIERS RÉGLAGES ENREGISTRÉS**

Après avoir éteint l'appareil, vous pouvez rappeler les derniers réglages enregistrés. Vous pouvez rappeler le niveau de puissance d'une zone de cuisson, la minuterie réglée et le mode maintien chaud réglé.

1. Démarrez l'appareil.
2. Touchez le bouton pause dans les 6 secondes pour rappeler les derniers réglages enregistrés.

**UTILISATION DU MODE MÉMOIRE**

En mode mémoire, vous pouvez enregistrer les réglages d'une zone de cuisson. Vous pouvez enregistrer le niveau de puissance d'une zone de cuisson, une minuterie réglée, un mode maintien chaud réglé et un mode cuisson automatique réglé.

**Création de réglages de mémoire**

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Sélectionnez le niveau de puissance, la minuterie ou le mode à enregistrer.
3. Touchez le bouton mémoire. Vous entendez un signal sonore.

**Utilisation des réglages de mémoire**

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Touchez le bouton mémoire pour activer les réglages enregistrés. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance ou le mode réglé. L'affichage de minuterie indique la durée réglée.

## ARRÊT DE L'APPAREIL

1. Touchez le bouton marche/arrêt pour arrêter l'appareil. L'indicateur de fonctionnement s'éteint ou indique H.

## 6 Nettoyage et entretien

### NETTOYAGE QUOTIDIEN



**Avertissement :**

Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont froides avant de nettoyer l'appareil.



**Avertissement :**

Si vous renversez du sucre, nettoyez immédiatement l'appareil pour éviter toute brûlure de la surface. Attention : les zones de cuisson peuvent être chaudes.



**Attention :**

N'utilisez pas de détergent abrasif, de pulvérisateurs ou d'objets coupants.

1. Verrouillez l'appareil.
2. Retirez les taches d'aliment. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux ou une raclette à vitre.
3. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
4. Séchez l'appareil. Utilisez des serviettes en papier ou un torchon sec.
5. Pour une salissure lourde, nettoyez l'appareil avec un détergent spécial pour appareil à induction.

## 7 Informations additionnelles

### EXIGENCES POUR LES CASSEROLES



**Note :**

Les casseroles auparavant utilisées sur un appareil différent (ex. gazinière ne sont plus adaptés pour un appareil à induction.

(Figure 3)

- Utilisez des casseroles avec un fond épais et plat. Le diamètre de la casserole doit être identique à celui de la zone de cuisson.
- Utilisez des casseroles en métal, en métal émaillé, en fonte de fer ou en acier inox. Ces casseroles assurent le summum des résultats.
- Respectez les instructions du fabricant de la casserole pour vérifier si elle est adaptée à un appareil à induction.
- Les casseroles en métal ou en aluminium avec un fond en cuivre peuvent tacher la vitre. Retirez les taches possibles immédiatement après usage de l'appareil.
- Utilisez un aimant pour vérifier si une casserole est adaptée à un appareil à induction. La casserole est adaptée si l'aimant colle à son fond.
- Assurez-vous de placer la casserole au centre de la zone de cuisson.
- Certaines casseroles peuvent produire un son à l'usage. Le son est causé par la forme de la casserole. Le fonctionnement et la sécurité de l'appareil n'en sont aucunement affectés.

### NIVEAUX DE PUISSANCE DE CUISSON



**Note :**

Les valeurs sont indicatives.



| Niveau de puissance | Usage                              |
|---------------------|------------------------------------|
| 0                   | La zone de cuisson est éteinte.    |
| 1-2                 | Mijotement doux et chauffage lent. |
| 3-4                 | Chauffage et mijotement accéléré.  |
| 5-6                 | Cuisson moyenne.                   |
| 7-8                 | Cuisson et rôtissage.              |
| 9/p                 | Grill et sauté.                    |

## 8 Dépannage

### PROCÉDURE DE DÉPANNAGE GÉNÉRALE

1. Tentez de trouver une solution au problème à l'aide de la table de dépannage et des codes de panne.
2. Si vous ne trouvez aucune solution au problème ou si le code de panne est récurrent, contactez Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

### TABLEAU DE DÉPANNAGE

| Problème  | Cause possible  | Solution possible  |
|---|---|--|
| L'appareil ne démarre pas.  | Aucune alimentation secteur.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez si la fiche secteur est bien connectée à la prise secteur.</li> <li>• Assurez-vous que l'alimentation secteur est en marche.</li> </ul>  |
|   | L'appareil est verrouillé.                                  | Déverrouillez l'appareil. Voir la section <i>'Verrouillage de l'appareil'</i> .  |
|   | Les boutons tactiles sont couverts de salissure.            | Nettoyez l'appareil. Voir la section <i>'Nettoyage quotidien'</i> .  |
| L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande indique <b>U</b> .                        | Il n'y a aucune casserole sur la zone de cuisson.           | Placez une casserole sur la zone de cuisson.   |
|   | La casserole est incompatible avec un appareil à induction. | Utilisez une casserole compatible avec un appareil à induction. Voir la section <i>'Exigences pour les casseroles'</i> .   |
| Une zone de cuisson s'éteint automatiquement. L'indicateur de fonctionnement indique <b>H</b> . | La durée de cuisson maximum est atteinte.                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Démarrez l'appareil. Voir la section <i>'Démarriage de l'appareil'</i>.</li> <li>2. Sélectionnez une zone de cuisson. Voir la section <i>'Utilisation d'une zone de cuisson'</i>.</li> </ol> |
| L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande indique <b>L</b> .                        | L'appareil est verrouillé.                                  | Déverrouillez l'appareil. Voir la section <i>'Verrouillage de l'appareil'</i> .  |

### CODES DE PANNE

Les codes de panne sont indiqués sur l'indicateur de fonctionnement du panneau de commande.

| Code de panne | Cause possible  | Solution possible   |
|---------------|---|---|
| Er03          | Les boutons tactiles sont couverts.                         | Retirez le blocage.   |
| E2 / EH       | L'appareil a surchauffé.                                    | Laissez l'appareil refroidir.   |
| E3            | La casserole est incompatible avec un appareil à induction. | Utilisez une casserole compatible avec un appareil à induction. Voir la section ' <i>Exigences pour les casseroles</i> '. |
| E5            | L'alimentation secteur présente un défaut.                  | Vérifiez la tension de l'alimentation secteur.  |
| E6            | L'alimentation secteur présente un défaut.                  | Vérifiez la fréquence de l'alimentation secteur.  |
| E8            | L'ouverture de ventilation du ventilateur est bloquée.      | Retirez le blocage.   |

## 9 Données techniques

### FONCTIONS

| Élément                                | Spécification                      |
|--|------------------------------------|
| Minuterie de cuisson indépendante      | Individuelle pour toutes les zones |
| Alarme de cuisson indépendante         | Oui                                |
| Capteur de casserole                   | Oui                                |
| Arrêt automatique                      | Oui                                |
| Indicateur de chaleur résiduelle       | Oui                                |
| Verrou enfant                          | Oui                                |
| Détection de débordement               | Oui                                |
| Protection contre connexion incorrecte | Oui                                |
| Mode surchauffeur                      | 5 zones de cuisson                 |
| Mode pont                              | 1                                  |
| Mode pause                             | Oui                                |
| Mode maintien chaud                    | Oui                                |
| Mode cuisson automatique               | Oui                                |
| Mode mémoire                           | Oui                                |

### DIMENSIONS

| Élément               | Spécification [mm] |
|-----------------------|--------------------|
| Dimensions de produit | 900x520            |
| Dimensions intégrées  | 850x490            |
| Épaisseur de boîtier  | 53                 |
| Épaisseur de vitre    | 4                  |

## ZONES DE CUISSON

| Zone de cuisson | Dimensions [mm] | Puissance [W] |
|-----------------|-----------------|---------------|
| Avant gauche    | 175             | 1 400 / 2 000 |
| Arrière gauche  | 175             | 1 400 / 2 000 |
| Milieu          | 215             | 2 300 / 3 000 |
| Avant droite    | 175             | 1 100 / 1 400 |
| Arrière droite  | 215             | 2 300 / 3 000 |

## CONSUMMATION D'ÉNERGIE

| Élément                          | Consommation d'énergie [Wh/kg] (*) |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Table de cuisson à induction     | 174,4                              |
| Zone de cuisson (avant gauche)   | 177,3                              |
| Zone de cuisson (arrière gauche) | 177,3                              |
| Zone de cuisson (milieu)         | 171,6                              |
| Zone de cuisson (avant droite)   | 177,3                              |
| Zone de cuisson (arrière droite) | 168,4                              |

(\*) calculée selon la méthode de mesure de performance (EN 60350-2)

## SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

| Élément                                    | Spécification       |
|--|---------------------|
| Gestion de puissance                       | Biphasé et triphasé |
| Niveau de limitation de puissance [W]      | 7 400 / 10 100      |
| Connexion de production                    | Biphasé             |
| Câble d'alimentation (inclus et fixe) [mm] | 5*1,5               |
| Réglage de puissance                       | 9 + surchauffeur    |

## DURÉES D'ARRÊT AUTOMATIQUE

| Niveau de puissance | Durée d'arrêt automatique |
|---------------------|---------------------------|
| 1-3                 | 8 heures                  |
| 4-6                 | 4 heures                  |
| 7-9                 | 2 heures                  |

## 10 Conditions générales de garantie et de service après-vente

Plus besoin de vous dire à quel point le service après-vente est important. Nous développons nos produits pour que vous puissiez en profiter sans souci et avec plaisir pendant de longues années. Si, toutefois, un produit pose des problèmes, nous y remédions immédiatement. C'est pourquoi nous vous offrons un service d'échange pour nos produits, sans oublier les droits et réclamations qui vous reviennent en vertu de la loi. L'échange d'un produit ou d'une pièce vous fait économiser du temps, des efforts et de l'argent.

### 2 ans de garantie complète de fabrication

1. Une garantie complète de fabrication de 2 ans est accordée au consommateur pour tous les produits d'Inventum. Pendant cette période, un produit défectueux ou une pièce défectueuse peut toujours être échangé

gratuitement contre un nouvel exemplaire. Pour pouvoir revendiquer la garantie complète de fabrication de 2 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit ou contacter le service des consommateurs d'Inventum par le biais du formulaire sur <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>.

2. La période de garantie de 2 ans commence à courir à partir de la date d'achat du produit.
3. Pour avoir droit à la garantie, vous devez produire une copie du bon d'achat original.
4. La garantie s'applique seulement à un usage ménager normal des produits Inventum aux Pays-Bas.

### **5 ans de garantie Inventum**

1. Inventum offre une garantie Inventum de 5 ans sur la plupart des gros appareils ménagers et une sélection de petits appareils ménagers. Cette garantie Inventum de 5 ans se compose de la garantie de fabrication complète de 2 ans et d'une garantie supplémentaire de 3 ans. La seule chose à faire pour bénéficier du droit à la garantie supplémentaire de 3 ans est d'enregistrer le produit dans les 45 jours après l'achat. Le paragraphe suivant vous donne des informations plus détaillées sur l'enregistrement du produit.
2. En ce qui concerne la garantie Inventum de 5 ans, un produit défectueux ou une pièce défectueuse sera toujours gratuitement échangé contre un nouvel exemplaire pendant les 2 premières années. Vous payez uniquement les frais d'échange de la 3e à la 5e année. Les frais d'échange actuels figurent sur <https://www.inventum.eu/omruilkosten>.
3. Pour revendiquer la garantie Inventum de 5 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit ou contacter le service des consommateurs d'Inventum par le biais du formulaire sur <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>.
4. La période de garantie de 5 ans commence à courir à partir de la date d'achat du produit.
5. Pour avoir droit à la garantie, vous devez produire une copie du bon d'achat original.
6. La garantie s'applique seulement à un usage ménager normal des produits Inventum aux Pays-Bas.

### **Enregistrement du produit**

1. La garantie supplémentaire de 3 ans se règle facilement et gratuitement en enregistrant le produit dans les 45 jours après l'achat via le site web <https://www.inventum.eu/garantie-registratie>. Si vous n'avez pas enregistré le produit dans les 45 jours suivant l'achat, vous avez encore le temps de le faire pendant 2 ans après l'achat. Cet enregistrement s'accompagne de frais. Les frais d'enregistrement uniques sont de € 89,- pour chaque produit distinct. L'enregistrement est seulement possible pour des produits auxquels s'applique la garantie Inventum de 5 ans. Le manuel d'utilisation du produit et les informations sur le produit figurant sur le site web d'Inventum indiquent si le produit entre en ligne de compte pour la garantie Inventum de 5 ans.
2. La période de garantie commence toujours à courir à partir de la date de l'achat du produit. La période de garantie est calculée à partir de la date d'achat initiale, même si le produit est enregistré ultérieurement pour la garantie supplémentaire.
3. Vous pouvez demander la garantie supplémentaire de 3 ans uniquement si vous disposez d'une copie du bon d'achat original et du certificat de garantie Inventum de 5 ans.

### **Gros appareils ménagers**

1. Les pannes ou défauts des gros appareils ménagers (produits blancs intégrables et autonomes) peuvent être signalés avec le formulaire sur <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>, par téléphone auprès du service des consommateurs d'Inventum ou par le biais du magasin où vous avez acheté l'appareil. Le numéro de téléphone du service des consommateurs figure sur <https://www.inventum.eu>.
2. En cas de signalements de pannes ou de défauts de gros appareils ménagers, Inventum a la possibilité de faire examiner l'appareil défectueux, sur place, chez le consommateur, aux Pays-Bas, par un monteur en électroménager, qui procède ensuite à la réparation. Le service des consommateurs d'Inventum peut aussi décider d'échanger l'appareil.
3. Si vous signalez une panne ou un défaut d'un gros appareil ménager pendant les 2 premières années, à compter de la date d'achat, Inventum ne facture pas les frais dus à l'échange, aux frais de déplacement, aux pièces, à l'utilisation de matériel et au salaire du monteur.
4. Si vous avez enregistré le produit de la façon préalablement décrite sur <https://www.inventum.eu/garantie-registratie> et si vous signalez la panne d'un gros appareil ménager au cours de la 3e à la 5e année, à compter de la date d'achat, la garantie Inventum de 5 ans est applicable et l'appareil est réparé ou échangé gratuitement. Vous êtes uniquement redevable des frais d'échange en cas de réparation ou d'échange de l'appareil. Les frais d'échange actuels figurent sur <https://www.inventum.eu/omruilkosten>. Si vous n'avez pas enregistré le produit, la garantie supplémentaire de 3 ans n'est pas applicable.

5. En cas de signalement d'une panne ou d'un défaut, un monteur vous contacte dans un délai de 1 jour ouvrable pour fixer un rendez-vous. En cas de signalement pendant le week-end ou les jours fériés, il s'agit du premier jour ouvrable suivant le week-end ou le jour férié.
6. Si vous signalez une panne ou un défaut par le biais du formulaire sur <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>, vous êtes tenu au courant du suivi par des messages mobiles et un courriel.
7. La période de garantie commence à courir à la date d'achat du produit.
8. Pour avoir droit à la garantie, vous devez produire une copie du bon d'achat original et le certificat de garantie Inventum de 5 ans.
9. La garantie s'applique seulement à un usage ménager normal des produits Inventum aux Pays-Bas.

#### **Pannes ou défauts en dehors de la période de garantie**

1. Le signalement de pannes ou de défauts des petits appareils ménagers ou de gros appareils ménagers en dehors de la période de garantie est possible auprès du service des consommateurs par le biais du formulaire sur <https://www.inventum.eu/service-aanvraag> ou en appelant le service des consommateurs.
2. Le service des consommateurs peut vous demander d'envoyer le produit pour examen ou réparation. Les frais d'envoi sont à votre charge.
3. Des frais sont liés à l'examen des possibilités de réparation. Il faut en demander l'autorisation préalable.
4. À votre demande, Inventum peut envoyer un monteur en électroménager en cas de gros appareils ménagers. Les frais de déplacement, les frais de la pièce et de matériel et les frais de salaire sont à votre charge.
5. En cas de demande de réparation, les frais de réparation doivent être payés au préalable. En cas de réparation par un monteur en électroménager, les frais de la réparation sur place par le monteur doivent être payés de préférence par paiement PIN.

#### **Exclusions de garantie**

1. Les garanties précitées ne s'appliquent pas aux cas suivants :
  - l'usure normale ;
  - une utilisation inappropriée ou abusive ;
  - un entretien insuffisant ;
  - un non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien ;
  - un montage ou une réparation incompétent effectué par des tiers ou par le consommateur en personne ;
  - des pièces non originales utilisées par le consommateur ;
  - un usage commercial ou professionnel ;
  - le numéro de série ou la plaque signalétique est retiré.
2. De plus, la garantie ne s'applique pas aux articles de consommation normale, tels que :
  - des crochets pétrisseurs, des plaques à pâtisserie, des filtres (carbone), etc. ;
  - des piles, des lampes, des filtres carbone, des filtres graisse, etc. ;
  - des câbles de connexion externes ;
  - des accessoires en verre et des pièces en verre comme les portes de fours ;
  - et des articles similaires.
3. Les dommages causés par le transport ne sont pas couverts par la garantie, dans la mesure où ils n'ont pas été causés par Inventum. Contrôlez donc votre nouvel appareil avant de l'utiliser. Si le produit est endommagé, vous devez signaler ces dommages dans les 5 jours ouvrables suivant l'achat auprès du magasin où vous avez acheté le produit ou auprès du service des consommateurs par le biais du formulaire sur <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>. Inventum n'assume aucune responsabilité si les dommages causés par le transport ne sont pas signalés dans ce délai.
4. Sont exclus de la garantie ou du remplacement : les défauts, la perte et les dommages subis par l'appareil à la suite d'un événement habituellement assuré par l'assurance du mobilier.

#### **Important à savoir**

1. Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou d'une pièce défectueuse n'entraîne pas un prolongement du délai de garantie initial.
2. Les pièces de rechange, le matériel d'emballage et les appareils échangés sont emportés par le monteur en électroménager et deviennent la propriété d'Inventum.
3. Si une réclamation n'est pas fondée, tous les frais occasionnés à cet effet seront portés au compte du consommateur.

4. Une fois que le délai de garantie a expiré, tous les frais liés à la réparation ou au remplacement, y compris les frais administratifs, les frais d'envoi et de déplacement, sont facturés au consommateur.
5. Inventum n'est pas responsable du dommage causé à la suite de situations d'intégration inadéquates.
6. Inventum n'est pas responsable des dommages causés par des facteurs externes à l'appareil, à moins que cette responsabilité ne découle de dispositions à caractère impératif.
7. Le droit néerlandais s'applique à ces conditions de garantie et de service après-vente. Les litiges seront exclusivement tranchés par le juge néerlandais compétent.





**klein** huishoudelijk



**witgoed** vrijstaand



**witgoed** inbouw



**persoonlijke** verzorging

## Inventum huishoudelijke Apparaten B.V.

Meander 901  
6825 MH Arnhem  
T 0800 -4583688

[info@inventum.eu](mailto:info@inventum.eu)  
[www.inventum.eu](http://www.inventum.eu)

[twitter.com/inventum1908](https://twitter.com/inventum1908)  
[facebook.com/inventum1908](https://facebook.com/inventum1908)  
[youtube.com/inventum1908](https://youtube.com/inventum1908)



IKI9040/01.1019

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden / Änderungen und Druckfehler vorbehalten /  
Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved