

INVENTUM

maakt 't moment

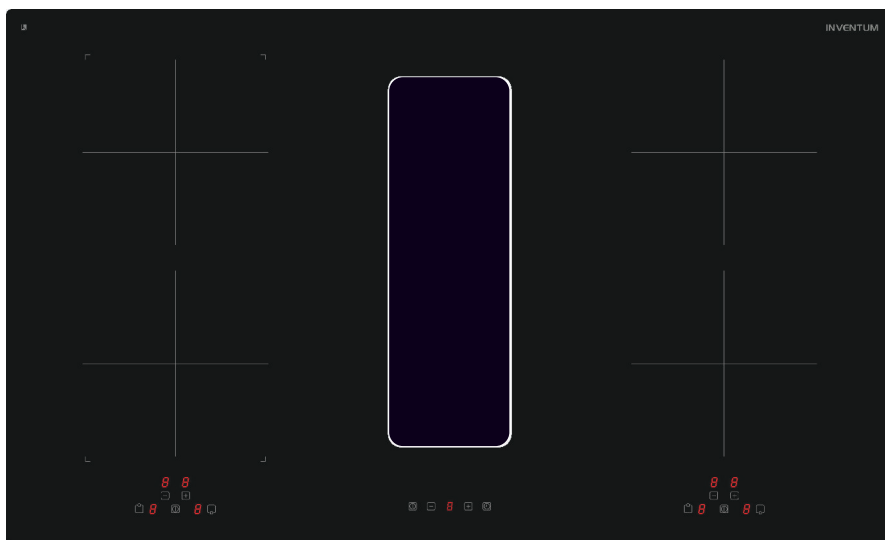
IKI9045FLOW

Inbouw-inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging

Built-in flow-in induction hob

Einbau-Induktionskochfeld mit integriertem Abzug

Table de cuisson à induction recirculation intégrée



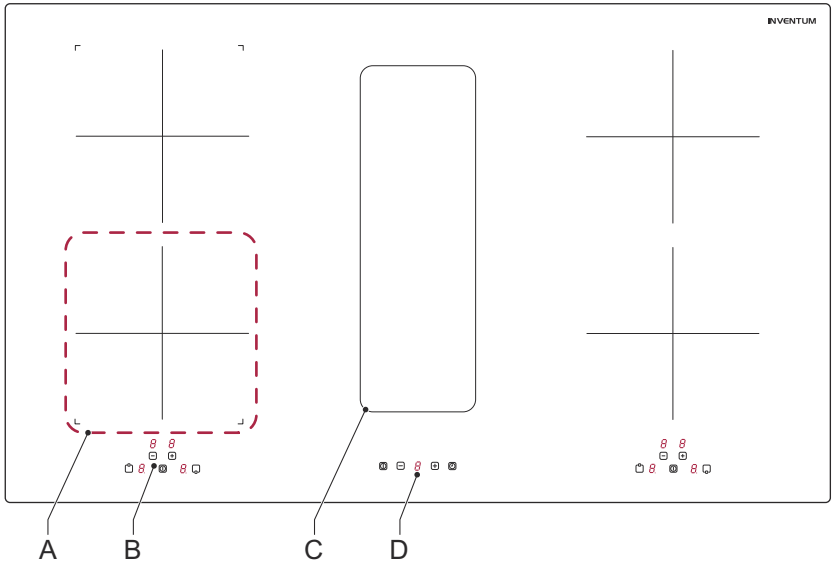
- Gebruikershandleiding 6-24
- User manual 25-42
- Benutzerhandbuch 43-62
- Manuel d'utilisation 63-81

5 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

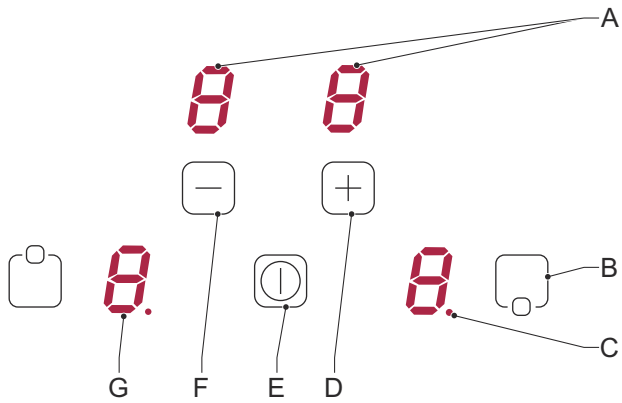
OMRUIJ
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

1



2



3



A



B



C

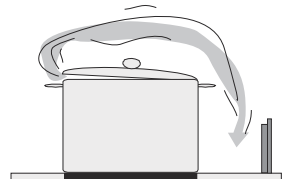
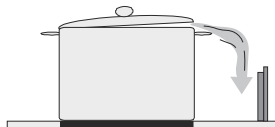
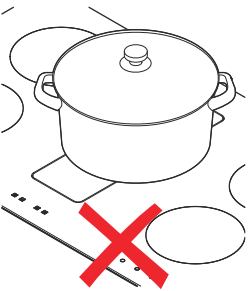
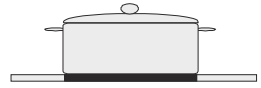
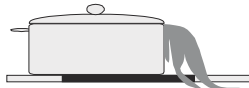
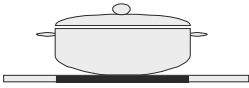


D

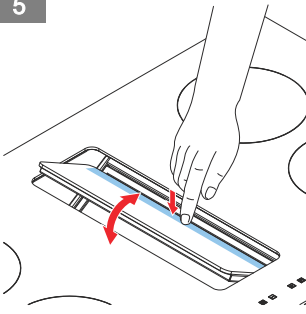


E

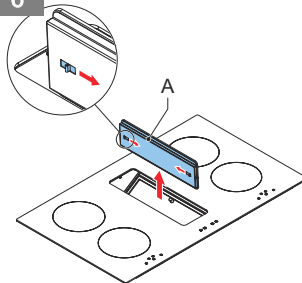
4



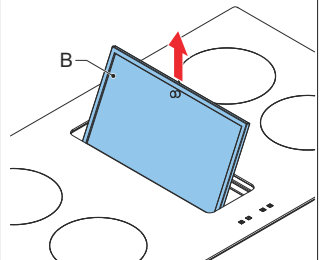
5

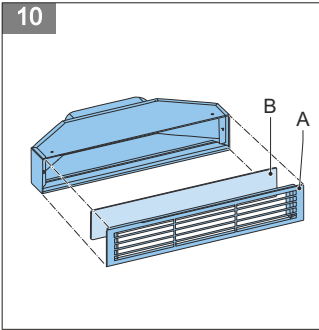
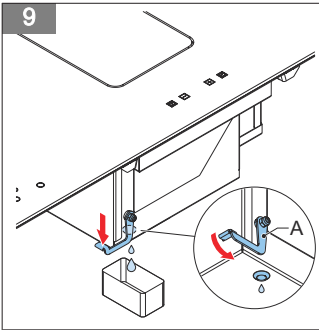
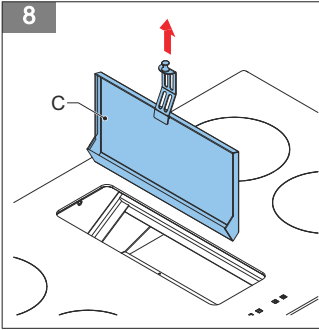


6



7





Inhoudsopgave




1	Inleiding.....	6
2	Veiligheid.....	6
3	Beschrijving.....	11
4	Bediening van de inductiekookplaat.....	12
5	Bediening van de afzuigkap.....	15
6	De inductiekookplaat reinigen en onderhouden.....	16
7	De afzuigkap reinigen en onderhouden.....	16
8	Aanvullende informatie.....	18
9	Probleemoplossing.....	18
10	Technische gegevens.....	20
11	Algemene service- en garantievoorwaarden.....	22

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 gehele handleiding door.
- Berg de handleiding zorgvuldig op voor toekomstig gebruik.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de handleiding beschreven doeleinden.
- Kinderen mogen 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.
- Het systeem bestaat uit twee apparaten:
 - Een inductiekookplaat;
 - Een afzuigkap.

De apparaten zijn elektrisch en functioneel onafhankelijk en hebben twee aparte serienummers.

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.
- Reinig of vervang het vetfilter en/of het koolstoffilter regelmatig. Hierdoor ontstaat kans op brand.
- Werk niet met open vuur (flamberen); hierbij bestaat de kans op brand door in het vetfilter verzameld vet.
- 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.

-  **Waarschuwing:** Risico van vergiftiging door verbrandingsgassen.

Gebruik bij onvoldoende ventilatie de inductiekookplaat met de geïntegreerde afzuigkap niet tegelijkertijd met een kooktoestel dat gebruik maakt van de lucht in een ruimte. Kooktoestellen die gebruik maken van de lucht in een ruimte (bijvoorbeeld apparaten die op gas, olie, hout of kolen werken of andere apparaten zoals geisers en warmwaterapparaten) trekken de verbrandingslucht uit de ruimte en voeren de gassen via een afvoer naar buiten af. In combinatie met een inductiekookplaat met geïntegreerde afzuigkap wordt de lucht uit de keuken en de naastgelegen ruimten onttrokken. Hierdoor ontstaat bij onvoldoende luchttoevoer een vacuüm en worden giftige gassen uit de afvoer naar de leefruimte teruggezogen.

- Neem de lokale normen voor het afzuigen van lucht in acht.
- Gebruik het apparaat niet zonder het vetfilter.
- Zorg voor voldoende ventilatie.
- Reinig het gehele apparaat minimaal eenmaal per maand. Gebeurt dit niet, dan kan dit leiden tot brandgevaar.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat het apparaat niet door kinderen reinigen of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Gebruik geen hogedrukreiniger of 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.

- Het apparaat heeft scherpe randen, dus pas op bij het reinigen en het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden.



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 en voor luchtbehandeling met betrekking tot kookdampen. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in dit document.

INDUCTIEKOOKPLAAT MET GEÏNTEGREERDE AFZUIGKAP

(Figuur 1)

A	Kookzone	C	Afzuigkap
B	Bedieningspaneel van de inductiekookplaat	D	Bedieningspaneel van de afzuigkap

BEDIENINGSPANEEL VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

(Figuur 2)

A	Timerdisplay	E	Aan/uit-knop
B	Keuzeknop	F	Omlaag-knop
C	Timerindicator	G	Bedrijfsindicator
D	Omhoog-knop		

Onderdeel	Functie
Timerdisplay	Geeft de ingestelde tijd weer.
Keuzeknop	Voor het kiezen van een programma.
Timerindicator	Aangeven dat een timer is ingesteld.
Omhoog-knop	Voor het verhogen van het vermogensniveau of de ingestelde tijd.
Aan/uit-knop	Starten of stoppen van het apparaat.
Omlaag-knop	Voor het verhogen van het vermogensniveau of de ingestelde tijd.
Bedrijfsindicator	Geeft het ingestelde vermogensniveau of de geactiveerde functie weer.

BEDIENINGSPANEEL VAN DE AFZUIGKAP

(Figuur 3)

A	Aan/uit-knop	D	Omhoog-knop
B	Omlaag-knop	E	Timerknop
C	Display		

Onderdeel	Functie
Aan/uit-knop	Starten of stoppen van het apparaat.
Omlaag-knop	Voor het verlagen van de snelheid of de ingestelde tijd.
Display	Geeft het ingestelde snelheidsniveau, de ingestelde tijd en de geactiveerde functie weer.
Omhoog-knop	Voor het verhogen van de snelheid of de ingestelde tijd.
Timerknop	Voor het met uitstel stopzetten van het apparaat.

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.

4 Bediening van de inductiekookplaat

Het apparaat is voorzien van elektronische sensoren die worden geactiveerd als u de knoppen 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. Verlaag met de toets omlaag het vermogensniveau tot **0**.



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 BRIDGEFUNCTIE GEBRUIKEN

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



Opmerking:

Vanuit de bridgefunctie kunt u de boostfunctie niet gebruiken.



Opmerking:

Uitsluitend de twee linker kookzones kunnen aan elkaar worden gekoppeld.

De bridgefunctie starten

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk tegelijkertijd op de twee linker keuze/timer-knoppen om de kookzones te koppelen. De bedrijfsindicator toont **n** voor de voorste kookzone en **0** voor de achterste kookzone.
3. Selecteer het vermogensniveau met de omhoog- en omlaag-knoppen. De bedrijfsindicator toont het ingestelde vermogensniveau.

De bridgefunctie stoppen

1. Druk tegelijkertijd op de twee linker keuze/timer-knoppen om de kookzones los te koppelen. De bedrijfsindicator toont **H** of **0**.

HET KINDERSLOT IN- EN UITSCHAKELEN

Als het kinderslot is ingeschakeld, kunt u de aanraakknoppen niet bedienen.



Opmerking:

Als u de stappen niet binnen 9 seconden voltooit, moet u het apparaat uitschakelen en opnieuw opstarten.

Het kinderslot inschakelen

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk tegelijkertijd op de omlaag-knop en de keuze/timer-knop rechtsvoor.
3. Druk nogmaals op de keuze/timer-knop rechtsvoor. De bedrijfsindicator toont **L** als het apparaat is vergrendeld.

Het apparaat ontgrendelen

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk tegelijkertijd op de omlaag-knop en de keuze/timer-knop rechtsvoor.
3. Druk nogmaals op de omlaag-knop. De bedrijfsindicator toont niet langer **L** als het apparaat is ontgrendeld.

DE KOOKTIMER 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. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen.



Opmerking:

De kookzone schakelt automatisch uit als de timer is afgelopen.

De kooktimer starten

1. Selecteer een kookzone.
2. Stel met de toetsen omhoog en omlaag het vermogensniveau in.
3. Druk tegelijkertijd op de toetsen omhoog en omlaag om de kooktimer 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 kooktimer is ingesteld, houdt de timerindicatie op met knipperen.
7. Herhaal de procedure voor een andere kookzone.

De kooktimer stoppen

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk tegelijkertijd op de toetsen omhoog en omlaag. De timerdisplay toont de resterende tijd.
3. Stop de kooktimer met de toets omlaag. De timerdisplay toont kort 00 en schakelt uit.
4. Herhaal deze procedure voor een andere kookzone.

DE KOOKWEKKER GEBRUIKEN



Opmerking:

De tijd van de kookwekker kan tussen 0 en 99 minuten worden ingesteld.



Opmerking:

Als de wekker is afgelopen, knippert 00 in de timerdisplay en klinkt een geluidssignaal. U kunt het geluidssignaal ook stoppen door op een willekeurige toets te drukken.

De kookwekker starten

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk tegelijkertijd op de omhoog- en omlaag-knoppen om de kookwekker te starten. De timerdisplay toont 00.
3. Verleng de tijd met de omhoog-knop. De timerdisplay toont de ingestelde tijd.
4. Verkort de tijd met de omlaag-knop. De timerdisplay toont de ingestelde tijd.
5. Als de kookwekker is ingesteld, houdt de timerindicator op met knipperen.

HET APPARAAT STOPPEN

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

5 Bediening van de afzuigkap

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

VOORBEREIDING VOOR BEDIENING

1. Start het apparaat minimaal 10 minuten voordat u gaat koken op niveau 1 of 2.
2. Open de glazen klep door op één van de zijkanten te drukken.

(Figuur 5)

HET APPARAAT STARTEN

1. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat te starten. Het apparaat start op snelheid 1 en de display toont ook 1.

DE SNELHEID AFSTELLEN

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Met de omhoog-knop kunt u de snelheid verhogen. De display toont de ingestelde snelheid.
3. Met de omlaag-knop kunt u de snelheid verlagen. De display toont de ingestelde snelheid.

DE REINIGINGSFUNCTIE GEBRUIKEN

In de reinigingsfunctie kunt u de aanraakknoppen niet bedienen.

1. Houd de omlaag-knop 5 seconden ingedrukt om de reinigingsfunctie te starten. De display toont **C** en het bedieningspaneel wordt gedurende 1 minuut vergrendeld.

DE BOOSTFUNCTIE GEBRUIKEN

De boostfunctie geeft de afzuigkap extra snelheid.

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Verhoog met de omhoog-knop de snelheid tot de display **4** weergeeft.

De boostfunctie werkt nu gedurende 5 minuten. Na 5 minuten keert de snelheid terug naar **3**. In de display knippert **4** gedurende de eerste 5 minuten en vervolgens wordt constant **3** weergegeven.

DE AUTOMATISCHE UITSCHAKELFUNCTIE GEBRUIKEN

In de automatische uitschakelfunctie schakelt het apparaat na een ingestelde tijd automatisch uit. In deze functie kunt u de snelheid aanpassen en het apparaat handmatig uitschakelen.

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. De snelheid aanpassen.
3. Druk op de timerknop om de automatische uitschakelfunctie te starten. In de display knippert **1**.
4. Met de omhoog-knop kunt u het niveau verhogen.
5. Met de omlaag-knop kunt u het niveau verlagen.



Opmerking:

Zie paragraaf '*Automatische uitschakeltijden*' voor een overzicht van de hoeveelheid tijd voor ieder niveau.

6. Druk op de timerknop om de instelling te bevestigen.

De display toont afwisselend de ingestelde snelheid gedurende 5 seconden (constant) en het ingestelde uitschakelniveau gedurende 5 seconden (knipperend).

Het niveau wijzigen

1. Druk op de timerknop.
2. Met de omhoog-knop of de omlaag-knop kunt u het niveau wijzigen. De tijd zal bij 0 minuten worden hervat.

HET APPARAAT STOPPEN



Opmerking:

Controleer of het apparaat 15 minuten in werking blijft nadat u het koken heeft afgerond.

1. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

6 De inductiekookplaat reinigen en onderhouden

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 De afzuigkap reinigen en onderhouden

DAGELIJKSE REINIGING

1. Reinig de glazen klep. Volg hierbij de voor de inductiekookplaat beschreven procedure. Zie paragraaf '*Dagelijkse reiniging*'.



Voorzichtig:

Reinig de glazen klep niet in de vaatwasser.

DE VETOPVANGBAK EN HET VETFILTER REINIGEN



Opmerking:

Het vetfilter moet worden gereinigd als de display **G** weergeeft of minimaal eenmaal per maand.

1. Duw tegen de schuif op de glazen klep (A).
2. Verwijder de glazen klep.
3. Verwijder het vetfilter (B).
4. Verwijder de vetopvangbak (C).

(Figuur 6)

(Figuur 7)

(Figuur 8)

5. Reinig de vetopvangbak en het vetfilter. Gebruik hiervoor heet water en een mild reinigingsmiddel.
6. Reinig indien nodig de vetopvangbak en het vetfilter in de vaatwasser.



Opmerking:

Het vetfilter kan na het reinigen verkleuren. Dit is normaal.

HET APPARAAT AFTAPPEN

Het apparaat bevat een sensor die condensatie of te veel vocht detecteert. Als de sensor wordt geactiveerd, schakelt de afzuigkap automatisch uit. In de display knippert **8** gedurende 1 minuut.

Tap het vocht af om het alarm te resetten en de afzuigkap weer te kunnen gebruiken.

Het vocht verwijderen

1. Plaats een bak onder de opening aan de onderzijde van het apparaat.
2. Druk op de hendel (A) en houd deze ingedrukt om het vocht af te tappen.

(Figuur 9)

De onderdelen drogen

Het is belangrijk dat na het verwijderen van het vocht de onderdelen binnen in het apparaat worden gedroogd.

1. Duw tegen de schuif op de glazen klep (A).
2. Verwijder de glazen klep.
3. Verwijder het vetfilter (B).
4. Verwijder de vetopvangbak (C).
5. Droog de onderdelen. Gebruik hiervoor een droge theedoek.

(Figuur 6)

(Figuur 7)

(Figuur 8)

HET KOOLSTOFFILTER REINIGEN (OPTIONEEL)



Opmerking:

Deze procedure geldt uitsluitend als u bij uw apparaat het koolstoffilter heeft geplaatst.



Voorzichtig:

Reinig ('herstel') het koolstoffilter maximaal 6 tot 8 maal om verminderde efficiëntie van het filter te voorkomen.

1. Verwijder het rooster (A).
2. Verwijder het koolstoffilter (B).
3. Reinig het filter in de vaatwasser. Gebruik hiervoor een programma met een temperatuur van 70°C en een willekeurig vaatwasmiddel.
4. Laat het filter 30 minuten drogen. Gebruik hiervoor een oven op een temperatuur van 70°C.

(Figuur 10)

HET KOOLSTOFFILTER VERVANGEN (OPTIONEEL)



Opmerking:

Deze procedure geldt uitsluitend als u bij uw apparaat het koolstoffilter heeft geplaatst.



Opmerking:

Het vetfilter moet worden vervangen als de display **S** weergeeft.

1. Verwijder het rooster (A).
2. Verwijder het koolstoffilter (B).
3. Vervang het koolstoffilter.

(Figuur 10)

EEN ALARM RESETTEN

Het apparaat geeft voor bepaalde intervallen voor reiniging en vervanging een alarm in de display.

1. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld.
2. Houd de omhoog-knop 5 seconden ingedrukt om een alarm te resetten.

8 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 4)

- 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.
- Zorg dat u de pan in het midden van de kookzone plaatst om optimale afzuiging te verzekeren.
- Plaats geen pannen op de glazen klep.
- 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	Dichtschrœien en roerbakken.

9 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
De inductiekookplaat start niet.	Er is geen netvoeding aanwezig.	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of de stekker juist op het stopcontact is aangesloten. Zorg dat de netvoeding is ingeschakeld.
	Het kinderslot is ingeschakeld.	Schakel het kinderslot uit. Zie paragraaf ' <i>Het kinderslot in- en uitschakelen</i> '.
	De aanraakknoppen zijn bedekt met vuil.	Reinig het apparaat. Zie paragraaf ' <i>Dagelijkse reiniging</i> '.
De bedrijfsindicator op het bedieningspaneel van de inductiekookplaat toont U .	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 bedrijfsindicator op het bedieningspaneel van de inductiekookplaat toont H .	De maximumkooktijd is bereikt.	<ol style="list-style-type: none"> Start het apparaat. Zie paragraaf '<i>Het apparaat starten</i>'. Selecteer een kookzone. Zie paragraaf '<i>Een kookzone gebruiken</i>'.
	De aanraakknoppen zijn bedekt.	Verwijder de blokkering.
	Er staat een lege pan op een kookzone en de bodem is oververhit.	Verwijder de pan van de kookzone.
De bedrijfsindicator op het bedieningspaneel van de inductiekookplaat toont L .	Het kinderslot is ingeschakeld.	Schakel het kinderslot uit. Zie paragraaf ' <i>Het kinderslot in- en uitschakelen</i> '.
De bedrijfsindicator op het bedieningspaneel van de afzuigkap toont G .	Het vetfilter is vuil.	<ol style="list-style-type: none"> Reinig het vetfilter. Zie paragraaf '<i>De vetopvangbak en het vetfilter reinigen</i>'. Reset het alarm. Zie paragraaf '<i>Een alarm resetten</i>'.
De display op het bedieningspaneel van de afzuigkap toont S .	Het koolstoffilter is versleten.	<ol style="list-style-type: none"> Vervang het koolstoffilter. Zie paragraaf '<i>Het koolstoffilter vervangen (optioneel)</i>'. Reset het alarm. Zie paragraaf '<i>Een alarm resetten</i>'.
In de display op het bedieningspaneel van de afzuigkap knippert B .	Er is te veel condensatie of vocht in het apparaat aanwezig.	<ol style="list-style-type: none"> Tap het vocht af. Zie paragraaf '<i>Het apparaat aftappen</i>'. Reset het alarm. Zie paragraaf '<i>Een alarm resetten</i>'.

STORINGS_CODES

De storingscodes worden op de bedrijfsindicator op het bedieningspaneel van de inductiekookplaat weergegeven.

Storingscode	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E	-	Contact Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Er03	De aanraakknoppen 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> '.
E6	Een defect is opgetreden in de netvoeding.	Controleer de spanning en de frequentie van de netvoeding.
E8	De ventilatie-opening van de ventilator is geblokkeerd.	Verwijder de blokkering.

10 Technische gegevens

FUNCTIES

Onderdeel	Specificatie
Onafhankelijke kooktimer	Afzonderlijk voor alle zones
Onafhankelijke kookwekker	Ja
Pansensor	Ja
Restwarmte-indicatie	Ja
Kinderslot (*)	Ja
Bescherming tegen verkeerde aansluiting	Ja
Boostfunctie (*)	2 achterste kookzones / ja
Bridgefunctie	1

(*) zowel op de inductiekookplaat als op de afzuigkap van toepassing.

TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

Onderdeel	Specificatie
Spanning [V] (nominaal)	230
Spanningsbereik [V]	220/240
Frequentie [Hz]	50/60
Vermogen [W] kookzones links (nominaal)	3400
Vermogen [W] kookzones rechts (nominaal)	3400
Energieverbruik in stand-by [W]	0,5
Aantal netsnoeren	2 (*)
Lengte van het netsnoer [cm]	140
Afstand tussen de voorste kookzones [mm] (midden)	532
Afstand tussen de achterste kookzones [mm] (midden)	532

Onderdeel	Specificatie
Afstand tussen de kookzones linksvoor en linksachter [mm] (midden)	205
Afstand tussen de kookzones rechtsvoor en rechtsachter [mm] (midden)	205

(*) de netsnoeren worden zonder stekker geleverd.

TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN DE AFZUIGKAP

Onderdeel	Specificatie
Positie van de uitlaatpijp	Links/rechts
Afmetingen van de uitlaatpijp [mm]	89x222
Aantal motoren	1
Vermogen van de motor [W]	275
Capaciteit van snelheid 1 [m3/uur]	260
Capaciteit van snelheid 2 [m3/uur]	426
Capaciteit van snelheid 3 [m3/uur]	609
Capaciteit van booster [m3/uur]	684
Geluidsniveau van snelheid 1 [dB(A)]	52
Geluidsniveau van snelheid 2 [dB(A)]	64
Geluidsniveau van snelheid 3 [dB(A)]	68
Geluidsniveau van booster [dB(A)]	69
Geschikt voor externe ventilatie	Ja
Geschikt voor recirculatie	Ja
Type filter	Metaal
Aantal vetfilters	1
Aantal lagen van het filter	5
Filter geschikt voor vaatwasser	Ja
Materiaal van bovenlaag	Roestvrij staal
Materiaal van de klem	Roestvrij staal
Energieverbruik in stand-by [W]	0,37
Aantal netsnoeren	1
Lengte van het netsnoer [cm]	200

KOOKZONES

Kookzone	Afmetingen [mm]	Vermogen [W]
Linksvoor	180	1400
Linksachter	180	1.200 / 2.000
Rechtsvoor	180	1400
Rechtsachter	180	1.200 / 2.000

AUTOMATISCHE UITSCHAKELTIJDEN

Niveau	Tijd [min.]
1	5
2	10
3	15
4	20

11 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

1. 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>.
2. De garantieperiode van 2 jaar begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
3. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs te kunnen overleggen.
4. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

5 jaar Inventum garantie

1. 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.
2. 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>.
3. 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>.
4. 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 bezoekspraak. 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 verbindingskabels;

- 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.....	25
2	Safety.....	25
3	Description.....	29
4	Operation of the induction hob.....	30
5	Operation of the cooker hood.....	33
6	Cleaning and maintenance of the induction hob.....	34
7	Cleaning and maintenance of the cooker hood.....	35
8	Extra information.....	36
9	Troubleshooting.....	37
10	Technical data.....	38
11	General terms and conditions of service and warranty.....	40

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 manual prior to using the appliance.
- Carefully store the 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.
- The system consists of two appliances:
 - An induction hob;
 - A cooker hood.

The appliances are electrically and functionally independent and have two separate serial numbers.

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.

- Clean or replace the grease filter and/or the charcoal filter regularly. There is a risk of fire.
- Do not work with open fire (flambé), there is a risk of fire due to accumulated grease in the grease filter.
- 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 vitroceramic 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.
-  **Warning:** Risk of poisoning caused by combustion gases.

Do not use the induction hob with integrated cooker hood without sufficient ventilation at the same time as a cooker that uses the air in a room. Cookers that use the air in a room (for example appliances that work on gas, oil, wood or coal or other appliances such as geysers and hot water appliances) draw the combustion air from the room and discharges the gases via a drain to the outside. Combined with a induction hob with integrated cooker hood, the air is drawn out of the kitchen and adjacent rooms. If there is insufficient air supply, this creates a

vacuum. Toxic gases from the drain are sucked backed into the living area.

- Obey the local standards for extracting air.
- Do not use the appliance without the grease filter.
- Make sure that there is sufficient ventilation.
- Make sure that the complete appliance is cleaned at least once a month. Failure to do so can result in risk of fire.

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.
- The appliance has sharp edges, be careful during cleaning and maintenance.



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 and for handling the air of cooking fumes. Do not use the appliance for any other purpose than described in this document.

INDUCTION HOB WITH INTEGRATED COOKER HOOD

(Figure 1)

A Cooking zone

B Control panel of the induction hob

C Cooker hood

D Control panel of the cooker hood

CONTROL PANEL OF THE INDUCTION HOB

(Figure 2)

A	Timer display	E	On/off button
B	Selection button	F	Down button
C	Timer indicator	G	Operation indicator
D	Up button		

Item	Function
Timer display	To show the set time.
Selection button	To select a mode.
Timer indicator	To show that a timer is set.
Up button	To increase the power level or set time.
On/off button	To start or stop the appliance.
Down button	To decrease the power level or set time.
Operation indicator	To show the set power level or the activated mode.

CONTROL PANEL OF THE COOKER HOOD

(Figure 3)

A	On/off button	D	Up button
B	Down button	E	Timer button
C	Display		

Item	Function
On/off button	To start or stop the appliance.
Down button	To decrease the speed or set time.
Display	To show the set speed level, the set time and the activated mode.
Up button	To increase the speed or set time.
Timer button	To delay stopping the appliance.

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**.

4 Operation of the induction hob

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. Use the down button to decrease the power level to 0.



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 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. Make sure that the appliance is on.
2. Touch the two left selection/timer buttons simultaneously to connect the cooking zones. The operation indicator shows **n** for the front cooking zone and **0** for the rear cooking zone.
3. Use the up button and the down button to select the power level. The operation indicator shows the set power level.

Stopping the bridge mode

1. Touch the two left selection/timer buttons simultaneously to disconnect the cooking zones. The operation indicator shows **H** or **0**.

ACTIVATING AND DEACTIVATING THE CHILD LOCK

When the child lock is activated, you cannot operate the touch buttons.



Note:

If you do not finish the steps within 9 seconds, you have to switch off the appliance and start again.

Activating the child lock

1. Make sure that the appliance is on.
2. Touch the down button and the front right selection/timer button simultaneously.
3. Touch the front right selection/timer button again. The operation indicator shows **L** when the appliance is locked.

Unlocking the appliance

1. Make sure that the appliance is on.
2. Touch the down button and the front right selection/timer button simultaneously.
3. Touch the down button again. The operation indicator stops showing **L** when the appliance is unlocked.

USING THE COOKING 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. Touch any key to stop the sound signal.



Note:

The cooking zone will automatically switch off when the timer is finished.

Starting the cooking timer

1. Select a cooking zone.
2. Use the up button or the down button to set the power level.
3. Touch the up button and the down button simultaneously to start the cooking timer. 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 cooking timer is set, the timer indicator stops blinking.
7. Repeat the procedure for another cooking zone.

Stopping the cooking timer

1. Select a cooking zone.
2. Touch the up button and the down button simultaneously. The timer display shows the remaining time.
3. Use the down button to stop the cooking timer. The timer display briefly shows **00** before it goes off.
4. Repeat this procedure for another cooking zone.

USING THE COOKING ALARM



Note:

The time of the cooking alarm can be set from 0 to 99 minutes.



Note:

When the alarm finishes, the timer display blinks 00 and you hear a sound signal. You can also touch any key to stop the sound signal.

Starting the cooking alarm

1. Make sure that the appliance is on.
2. Touch the up button and the down button simultaneously to start the cooking alarm. The timer display shows 00.
3. Use the up button to increase the time. The timer display shows the set time.
4. Use the down button to decrease the time. The timer display shows the set time.
5. When the cooking alarm is set, the timer indicator stops blinking.

STOPPING THE APPLIANCE

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

5 Operation of the cooker hood

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.

PREPARING FOR OPERATION

1. Make sure that you start the appliance at speed 1 or 2 at least 10 minutes before you start cooking.
2. Open the glass valve by pushing either side.

(Figure 5)

STARTING THE APPLIANCE

1. Touch the on/off button to start the appliance. The appliance starts at speed 1 and the display also shows **1**.

ADJUSTING THE SPEED

1. Make sure that the appliance is on.
2. Use the up button to increase the speed. The display shows the set speed.
3. Use the down button to decrease the speed. The display shows the set speed.

USING THE CLEANING MODE

In cleaning mode, you cannot operate the touch buttons.

1. Touch the down button for 5 seconds to start the cleaning mode. The display shows **C** and the control panel is locked for 1 minute.

USING THE BOOSTER MODE

The booster mode provides extra speed to the cooker hood.

1. Make sure that the appliance is on.
2. Use the up button to increase the speed until the display shows **4**.

The booster mode now works for 5 minutes. After 5 minutes, the speed returns to **3**. The display flashes **4** for the first 5 minutes and then shows **3** constantly.

USING THE AUTOMATIC SWITCH-OFF MODE

In automatic switch-off mode, the appliance automatically switches off after a set time. During this mode, you can adjust the speed and manually switch off the appliance.

1. Make sure that the appliance is on.
2. Adjust the speed.
3. Touch the timer button to start the switch-off mode. The display flashes 1.
4. Use the up button to increase the level.
5. Use the down button to decrease the level.



Note:

For an overview of the amount of time for each level, refer to section '*Automatic switch-off times*'.

6. Touch the timer button to confirm the setting.

The display alternately shows the set speed for 5 seconds (constantly) and the set switch-off level for 5 seconds (flashing).

Changing the level

1. Touch the timer button.
2. Use the up button or the down button to change the level. The time will resume at 0 minutes.

STOPPING THE APPLIANCE



Note:

Make sure that the appliance operates for 15 minutes after you finish cooking.

1. Touch the on/off button to switch off the appliance.

6

Cleaning and maintenance of the induction hob

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.

DAILY CLEANING

1. Clean the glass valve. Follow the procedure as described for the induction hob. Refer to section *'Daily cleaning'*.

**Caution:**

Do not clean the glass valve in a dishwasher.

CLEANING THE GREASE COLLECTOR AND THE GREASE FILTER**Note:**

The grease filter must be cleaned when the display shows **G** or at least once a month.

1. Push the slider on the glass valve (A). *(Figure 6)*
2. Remove the glass valve. *(Figure 7)*
3. Remove the grease filter (B). *(Figure 8)*
4. Remove the grease collector (C). *(Figure 8)*
5. Clean the grease collector and the grease filter. Use hot water and a mild cleaning agent.
6. If necessary, clean the grease collector and the grease filter in a dishwasher.

**Note:**

The grease filter can change color after cleaning. This is normal.

DRAINING THE APPLIANCE

The appliance has a sensor that detects condensation or too much liquid. When the sensor is activated, the cooker hood automatically switches off. The display flashes **8** for 1 minute.

Drain the liquid to reset the alarm and to use the cooker hood again.

Removing the liquid

1. Put a container below the opening at the bottom of the appliance.
2. Push and hold the lever (A) to drain the liquid. *(Figure 9)*

Drying the components

After removing the liquid it is important to dry the components inside the appliance.

1. Push the slider on the glass valve (A). *(Figure 6)*
2. Remove the glass valve. *(Figure 7)*
3. Remove the grease filter (B). *(Figure 7)*
4. Remove the grease collector (C). *(Figure 8)*
5. Dry the components. Use a dry tea towel.

CLEANING THE CHARCOAL FILTER (OPTIONAL)**Note:**

This procedure is only valid if you installed the charcoal filter with your appliance.

**Caution:**

Only clean ('regenerate') the charcoal filter a maximum of 6 to 8 times to make sure that efficiency of the filter will not be reduced.

1. Remove the grid (A).
2. Remove the charcoal filter (B).
3. Clean the filter in the dishwasher. Use a program with a temperature of 70°C and any type of detergent.
4. Dry the filter for 30 minutes. Use an oven with a temperature of 70°C.

(Figure 10)

REPLACING THE CHARCOAL FILTER (OPTIONAL)**Note:**

This procedure is only valid if you installed the charcoal filter with your appliance.

**Note:**

The charcoal filter must be replaced when the display shows **S**.

1. Remove the grid (A).
2. Remove the charcoal filter (B).
3. Replace the charcoal filter.

(Figure 10)

RESETTING AN ALARM

The appliance gives an alarm on the display for certain cleaning and replacing intervals.

1. Make sure that the appliance is switched off.
2. Touch the up button for 5 seconds to reset an alarm.

8 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 4)

- 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 to ensure optimal extraction.
- Do not put pans on the glass valve.
- 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.

9 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 induction hob does not start.	There is no mains supply.	<ul style="list-style-type: none"> • Do a check if the mains plug is correctly connected to the mains socket. • Make sure that the mains supply is on.
	The child lock is activated.	Deactivate the child lock. Refer to section ' <i>Activating and deactivating the child lock</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 of the induction hob shows U .	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 on the control panel of the induction hob shows H .	The maximum cooking time is reached.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Start the appliance. Refer to section '<i>Starting the appliance</i>'. 2. Select a cooking zone. Refer to section '<i>Using a cooking zone</i>'.
	The touch buttons are covered.	Remove the blockage.
	There is an empty pan on a cooking zone and the bottom is overheated.	Remove the pan from the cooking zone.
The operation indicator on the control panel of the induction hob shows L .	The child lock is activated.	Deactivate the child lock. Refer to section ' <i>Activating and deactivating the child lock</i> '.
The display on the control panel of the cooker hood shows G .	The grease filter is dirty.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the grease filter. Refer to section '<i>Cleaning the grease collector and the grease filter</i>'. 2. Reset the alarm. Refer to section '<i>Resetting an alarm</i>'.

Problem	Possible cause	Possible solution
The display on the control panel of the cooker hood shows S .	The charcoal filter is worn.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace the charcoal filter. Refer to section '<i>Replacing the charcoal filter (optional)</i>'. 2. Reset the alarm. Refer to section '<i>Resetting an alarm</i>'.
The display on the control panel of the cooker hood flashes 8 .	There is too much condensation or liquid present in the appliance.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drain the liquid. Refer to section '<i>Draining the appliance</i>'. 2. Reset the alarm. Refer to section '<i>Resetting an alarm</i>'.

BREAKDOWN CODES

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

Breakdown code	Possible cause	Possible solution
E	-	Contact Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
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> '.
E6	There is a defect in the mains supply.	Do a check on the voltage and the frequency of the mains supply.
E8	The ventilation opening of the fan is blocked.	Remove the blockage.

10 Technical data

FUNCTIONS

Item	Specification
Independent cooking timer	Individual for all zones
Independent cooking alarm	Yes
Pan sensor	Yes
Residual heat indicator	Yes
Child lock (*)	Yes
Protection against incorrect connection	Yes
Booster mode (*)	2 rear cooking zones / yes
Bridge mode	1

(*) applicable for both the induction hob and the cooker hood.

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE INDUCTION HOB

Item	Specification
Voltage [V] (nominal)	230
Voltage range [V]	220/240
Frequency [Hz]	50/60
Power [W] left cooking zones (nominal)	3400
Power [W] right cooking zones (nominal)	3400
Power consumption in standby [W]	0,5
Number of mains cables	2 (*)
Length of mains cable [cm]	140
Distance between the front cooking zones [mm] (center)	532
Distance between the rear cooking zones [mm] (center)	532
Distance between the left front and left rear cooking zones [mm] (center)	205
Distance between the right front and right rear cooking zones [mm] (center)	205

(*) the mains cables are supplied without a mains plug.

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE COOKER HOOD

Item	Specification
Position of the exhaust	Left/right
Dimensions of the exhaust [mm]	89x222
Number of motors	1
Power of the motor [W]	275
Capacity of speed 1 [m3/h]	260
Capacity of speed 2 [m3/h]	426
Capacity of speed 3 [m3/h]	609
Capacity of booster [m3/h]	684
Noise level of speed 1 [db(A)]	52
Noise level of speed 2 [db(A)]	64
Noise level of speed 3 [db(A)]	68
Noise level of booster [db(A)]	69
Suitable for external ventilation	Yes
Suitable for recirculation	Yes
Type of filter	Metallic
Number of grease filters	1
Number of layers of the filter	5
Filter washable in a dishwasher	Yes
Material of top layer	Stainless steel

Item	Specification
Material of clip	Stainless steel
Power consumption in standby [W]	0,37
Number of mains cables	1
Length of mains cable [cm]	200

COOKING ZONES

Cooking zone	Dimensions [mm]	Power [W]
Left front	180	1400
Left rear	180	1200 / 2000
Right front	180	1400
Right rear	180	1200 / 2000

AUTOMATIC SWITCH-OFF TIMES

Level	Time [min.]
1	5
2	10
3	15
4	20

11 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.....	43
2	Sicherheit.....	43
3	Beschreibung.....	48
4	Betrieb des Induktionskochfeldes.....	49
5	Betrieb der Abzugshaube.....	52
6	Reinigung und Wartung des Induktionskochfelds.....	53
7	Reinigung und Wartung der Abzugshaube.....	54
8	Zusätzliche Informationen.....	55
9	Fehlerbehebung.....	56
10	Technische Daten.....	58
11	Allgemeine Service- und Garantiebedingungen.....	59

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.
- Das System besteht aus zwei Geräten:
 - Ein Induktionskochfeld;
 - Eine Abzugshaube.

Die Geräte sind elektrisch und funktionell unabhängig voneinander und haben zwei separate Seriennummern.


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.
- Reinigen oder ersetzen Sie regelmäßig den Fettfilter und/oder den Kohlefilter. Es besteht Brandgefahr.
- Arbeiten Sie nicht mit offenem Feuer (flambieren), aufgrund von Fettansammlungen im Fettfilter besteht Brandgefahr.
- 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 Arbeitsplatte. 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.
-  **Warnung:** Vergiftungsgefahr durch Verbrennungsgase.

Verwenden Sie das Induktionskochfeld mit integrierter Abzugshaube nicht ohne ausreichende Belüftung, wenn Sie gleichzeitig einen Herd oder Kocher verwenden, der die Raumlucht nutzt. Herde oder Kocher, die mit Raumlucht arbeiten (zum Beispiel Geräte, die mit Gas, Öl, Holz oder Kohle arbeiten, oder andere Geräte wie Durchlauferhitzer und Warmwassergeräte), saugen die Verbrennungsluft aus dem Raum und leiten die Gase über einen Abzug nach außen ab. In Kombination mit einem Induktionskochfeld mit integrierter Abzugshaube wird die Luft aus der Küche und den angrenzenden Räumen abgesaugt. Wenn die Luftzufuhr unzureichend ist, entsteht ein Vakuum. Giftige Gase aus dem Abzug werden in den Wohnbereich zurückgesaugt.

- Befolgen Sie die lokalen Standards zur Luftabsaugung.
- Verwenden Sie das Gerät nie ohne den Fettfilter.
- Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung.
- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Gerät mindestens einmal im Monat gereinigt wird. Bei Nichtbeachtung besteht Brandgefahr.

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.
- Das Gerät hat scharfe Kanten, seien Sie bei der Reinigung und Wartung vorsichtig.



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 und für die Lüftung von Kochdämpfen vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Dokument beschriebenen Zwecke.

INDUKTIONSKOCHFELD MIT INTEGRIERTER ABZUGSHAUBE

(Abbildung 1)

- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|----------------------------|
| A | Kochzone | C | Abzugshaube |
| B | Bedienfeld des Induktionskochfeldes | D | Bedienfeld der Abzugshaube |

BEDIENFELD DES INDUKTIONSKOCHFELDES

(Abbildung 2)

- | | | | |
|---|---------------|---|-----------------|
| A | Timeranzeige | E | Ein/Aus-Taste |
| B | Auswahltaste | F | Abwärtstaste |
| C | Timeranzeige | G | Betriebsanzeige |
| D | Aufwärtstaste | | |

Gegenstand	Funktion
Timeranzeige	Um die eingestellte Zeit anzuzeigen.
Auswahltaste	Um eine Funktion auszuwählen.
Timeranzeige	Um anzuzeigen, dass ein Timer gesetzt wurde.

Gegenstand	Funktion
Aufwärtstaste	Um eine höhere Leistungsstufe auszuwählen oder die eingestellte Zeit zu erhöhen.
Ein/Aus-Taste	Um das Gerät ein- oder auszuschalten.
Abwärtstaste	Um eine niedrigere Leistungsstufe auszuwählen oder die eingestellte Zeit zu verringern.
Betriebsanzeige	Um die eingestellte Leistungsstufe oder den aktiven Modus anzuzeigen.

BEDIENFELD DER ABZUGSHAUBE

(Abbildung 3)

A Ein/Aus-Taste
B Abwärtstaste
C Anzeige

D Aufwärtstaste
E Timertaste

Gegenstand	Funktion
Ein/Aus-Taste	Um das Gerät ein- oder auszuschalten.
Abwärtstaste	Um eine niedrigere Geschwindigkeit auszuwählen oder die eingestellte Zeit zu verringern.
Anzeige	Zur Anzeige der eingestellten Geschwindigkeitsstufe, der eingestellten Zeit und die aktivierten Funktion.
Aufwärtstaste	Um eine höhere Geschwindigkeit auszuwählen oder die eingestellte Zeit zu erhöhen.
Timertaste	Um das Ausschalten des Geräts zu verzögern.

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.

4 Betrieb des Induktionskochfeldes

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. Verwenden Sie die Abwärtstaste, um die Leistungsstufe auf 0 zu verringern.



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**anzeigt.
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.

DIE BRIDGE-FUNKTION VERWENDEN

Mit der Bridge-Funktion können Sie zwei Kochzonen verbinden, um eine größere Kochzone zu erhalten.



Hinweis:

Sie können die Booster-Funktion nicht zusammen mit der Bridge-Funktion verwenden.

**Hinweis:**

Es können nur die beiden linken Kochzonen verbunden werden.

Die Bridge-Funktion aktivieren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die beiden linken Auswahl/Timer-Tasten, um die Kochzonen gleichzeitig zu verbinden. Die Betriebsanzeige zeigt **n** für die vordere Kochzone und **0** für die hintere Kochzone an.
3. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtstaste, um die Leistungsstufe auszuwählen. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.

Die Bridge-Funktion deaktivieren

1. Berühren Sie die beiden linken Auswahl/Timer-Tasten, um die Kochzonen gleichzeitig zu trennen. Auf der Betriebsanzeige steht **H** oder **0**.

AKTIVIEREN UND DEAKTIVIEREN DER KINDERSICHERUNG

Wenn die Kindersicherung aktiviert wurde, können die Berührungstasten nicht verwendet werden.

**Hinweis:**

Wenn Sie die Schritte nicht innerhalb von 9 Sekunden abschließen, müssen Sie das Gerät ausschalten und neu starten.

Aktivieren der Kindersicherung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie gleichzeitig die Abwärtstaste und die vordere rechte Auswahl/Timer-Taste.
3. Tippen Sie erneut auf die Auswahl/Timer-Taste vorne rechts. Auf der Betriebsanzeige steht **L**, wenn das Gerät gesperrt ist.

Das Gerät entsperren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie gleichzeitig die Abwärtstaste und die vordere rechte Auswahl/Timer-Taste.
3. Berühren Sie die Abwärtstaste noch einmal. Sobald das Gerät entsperrt wurde, wird **L** nicht mehr auf der Betriebsanzeige angezeigt.

DEN KOCHTIMER 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. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal auszuschalten.

**Hinweis:**

Die Kochzone schaltet sich automatisch aus, sobald der Timer abgelaufen ist.

Den Kochtimer aktivieren

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Verwenden Sie die Aufwärts- oder Abwärtstaste, um die Leistungsstufe einzustellen.
3. Berühren Sie gleichzeitig die Aufwärts- und Abwärtstaste, um den Kochtimer zu aktivieren. 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 Kochtimer eingestellt ist, hört die Timeranzeige auf, zu blinken.
7. Wiederholen Sie den Vorgang für eine andere Kochzone.

Den Kochtimer deaktivieren

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Berühren Sie gleichzeitig die Aufwärts- und die Abwärtstaste. Der Timerbildschirm zeigt die Restzeit an.
3. Verwenden Sie die Abwärtstaste, um den Kochtimer zu deaktivieren. Auf dem Timerbildschirm erscheint kurz 00, bevor er erlischt.
4. Wiederholen Sie diesen Vorgang für eine andere Kochzone.

DEN KOCHALARM VERWENDEN



Hinweis:

Der Kochalarms kann auf eine Zeit zwischen 0 und 99 Minuten eingestellt werden.



Hinweis:

Wenn der Alarm abgelaufen ist, blinkt auf der Timeranzeige 00 und Sie hören ein Tonsignal. Sie können auch eine beliebige Taste berühren, um das Tonsignal auszuschalten.

Den Kochalarm aktivieren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie gleichzeitig die Aufwärts- und Abwärtstaste, um den Kochalarm zu aktivieren. Auf der Timeranzeige steht 00.
3. Verwenden Sie die Aufwärtstaste, um mehr Zeit einzustellen. Die Timeranzeige zeigt die eingestellte Zeit an.
4. Verwenden Sie die Abwärtstaste, um weniger Zeit einzustellen. Die Timeranzeige zeigt die eingestellte Zeit an.
5. Sobald der Kochalarm eingestellt ist, hört die Timeranzeige auf, zu blinken.

DAS GERÄT AUSSCHALTEN

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

5 Betrieb der Abzugshaube

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.

VORBEREITUNG FÜR BEDIENUNG

1. Achten Sie darauf, Ihr Gerät mindestens 10 Minuten vor dem Kochen auf Geschwindigkeit 1 oder 2 einzuschalten.
2. Öffnen Sie das Glasventil, indem Sie auf beide Seiten drücken. *(Abbildung 5)*

EINSCHALTEN DES GERÄTS

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät anzuschalten. Das Gerät startet mit Geschwindigkeit 1 und die Anzeige zeigt ebenfalls **1** an.

EINSTELLEN DER GESCHWINDIGKEIT

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Verwenden Sie die Aufwärtstaste, um eine höhere Geschwindigkeit einzustellen. Die Anzeige zeigt die eingestellte Geschwindigkeit an.
3. Verwenden Sie die Abwärtstaste, um eine geringere Geschwindigkeit einzustellen. Die Anzeige zeigt die eingestellte Geschwindigkeit an.

DIE REINIGUNGSFUNKTION VERWENDEN

Bei der Reinigungsfunktion können Sie die Berührungstasten nicht bedienen.

1. Berühren Sie die Abwärtstaste 5 Sekunden lang, um die Reinigungsfunktion zu starten. Auf der Anzeige wird **C** angezeigt und das Bedienfeld ist für 1 Minute gesperrt.

DIE BOOSTER-FUNKTION VERWENDEN

Die Booster-Funktion stellt der Abzugshaube zusätzliche Leistung zur Verfügung.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Verwenden Sie die Aufwärtstaste, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, bis auf der Anzeige **4** angezeigt wird.

Die Booster-Funktion ist nun für 5 Minuten aktiv. Nach 5 Minuten kehrt das Kochfeld auf die Geschwindigkeit **3** zurück. Auf der Anzeige blinkt in den ersten 5 Minuten **4**, dann zeigt sie konstant **3** an.

DIE AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG VERWENDEN

Bei der automatischen Abschaltung schaltet sich das Gerät nach einer eingestellten Zeit automatisch ab. In diesem Modus können Sie die Geschwindigkeit anpassen und das Gerät manuell ausschalten.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Stellen Sie die Geschwindigkeit ein.
3. Berühren Sie die Timertaste, um die automatische Abschaltung zu aktivieren. Auf der Anzeige blinkt **1**.
4. Verwenden Sie die Aufwärtstaste, um die Stufe zu erhöhen.
5. Verwenden Sie die Abwärtstaste, um die Stufe zu verringern.



Hinweis:

Einen Überblick über die Abschaltzeit für jede Stufe finden Sie in Abschnitt *Automatische Abschaltzeiten*.

6. Berühren Sie die Timertaste, um die Einstellung zu bestätigen.

Die Anzeige zeigt abwechselnd für 5 Sekunden (konstant) die eingestellte Geschwindigkeit und für 5 Sekunden (blinkend) die eingestellte Abschaltstufe an.

Ändern der Stufe

1. Berühren Sie die Timertaste.
2. Verwenden Sie die Aufwärts- oder Abwärtstaste, um die Stufe zu ändern. Die Zeit setzt sich bei 0 Minuten fort.

AUSSCHALTEN DES GERÄTS



Hinweis:

Stellen Sie sicher, dass das Gerät für mindestens 15 Minuten nach dem Kochen läuft.

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.

6 Reinigung und Wartung des Induktionskochfelds

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 Reinigung und Wartung der Abzugshaube

TÄGLICHE REINIGUNG

1. Reinigen Sie das Glasventil. Befolgen Sie das Verfahren wie für das Induktionskochfeld beschrieben. Siehe Abschnitt '*Tägliche Reinigung*'.



Vorsicht:

Reinigen Sie das Glasventil nicht in der Spülmaschine.

REINIGUNG DES FETTSAMMLERS UND DES FETTFILTERS



Hinweis:

Die Reinigung des Fettfilter muss entweder erfolgen, wenn die Anzeige **G** anzeigt, oder mindestens einmal im Monat.

1. Schieben Sie den Schieber auf das Glasventil (A). *(Abbildung 6)*
2. Entfernen Sie das Glasventil.
3. Entfernen Sie den Fettfilter (B). *(Abbildung 7)*
4. Entfernen Sie den Fettsammler (B). *(Abbildung 8)*
5. Reinigen Sie den Fettsammler und den Fettfilter. Verwenden Sie heißes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel.
6. Reinigung Sie den Fettsammler und den Fettfilter ggf. in der Spülmaschine.



Hinweis:

Der Fettfilter kann nach der Reinigung seine Farbe ändern. Das ist normal.

ENTLEEREN DES GERÄTS

Das Gerät verfügt über einen Sensor, der Kondensation oder überschüssige Flüssigkeit erkennt. Wenn der Sensor aktiviert wird, schaltet sich die Abzugshaube automatisch ab. Auf der Anzeige blinkt 1 Minute lang **8**. Lassen Sie die Flüssigkeit ab, um den Alarm zurückzusetzen und die Abzugshaube wieder zu verwenden.

Entfernen der Flüssigkeit

1. Stellen Sie einen Behälter unter die Öffnung an der Unterseite des Geräts.
2. Drücken und halten Sie den Hebel (A), um die Flüssigkeit abzulassen. *(Abbildung 9)*

Trocknen der Komponenten

Nach dem Entfernen der Flüssigkeit ist es wichtig, die Komponenten im Inneren des Geräts zu trocknen.

1. Schieben Sie den Schieber auf das Glasventil (A). *(Abbildung 6)*
2. Entfernen Sie das Glasventil.
3. Entfernen Sie den Fettfilter (B). *(Abbildung 7)*
4. Entfernen Sie den Fettsammler (B). *(Abbildung 8)*
5. Trocknen Sie die Komponenten. Verwenden Sie ein trockenes Geschirrtuch.

REINIGUNG DES KOHLEFILTERS (OPTIONAL)



Hinweis:

Dieses Verfahren trifft nur zu, wenn Sie den Kohlefilter in Ihrem Gerät eingesetzt haben.



Vorsicht:

Reinigen ("regenerieren") Sie den Kohlefilter maximal 6 bis 8 Mal, um sicherzustellen, dass die Effizienz des Filters nicht beeinträchtigt wird.

1. Entfernen Sie das Gitter (A). *(Abbildung 10)*
2. Entfernen Sie den Kohlefilter (B).
3. Reinigen Sie den Filter in der Spülmaschine. Verwenden Sie ein Programm mit einer Temperatur von 70°C und irgendein Spülmittel.
4. Lassen Sie den Filter 30 Minuten lang trocknen. Verwenden Sie dazu einen Ofen bei einer Temperatur von 70°C.

AUSTAUSCH DES KOHLEFILTERS (OPTIONAL)



Hinweis:

Dieses Verfahren trifft nur zu, wenn Sie den Kohlefilter in Ihrem Gerät eingesetzt haben.



Hinweis:

Der Kohlefilter muss gewechselt werden, wenn auf der Anzeige **S** angezeigt wird.

1. Entfernen Sie das Gitter (A). *(Abbildung 10)*
2. Entfernen Sie den Kohlefilter (B).
3. Tauschen Sie den Kohlefilter aus.

ZURÜCKSETZEN EINES ALARMS

Das Gerät zeigt bei bestimmten Reinigungs- und Austauschintervallen einen Alarm auf der Anzeige an.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Aufwärtstaste 5 Sekunden lang, um den Alarm zurückzusetzen.

8

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 4)

- 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, um einen optimalen Abzug sicherzustellen.
- Setzen Sie keine Pfannen auf das Glasventil.
- 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 FÜRS KOCHEN



Hinweis:

Diese Werte sind Richtwerte.

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

9 Fehlerbehebung

ALLGEMEINE VORGEHENSWEISE ZUR FEHLERBEHEBUNG

1. Versuchen Sie, das Problem mithilfe der Fehlerbehebungstabelle und der Störungscode zu lösen.
2. 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 Induktionskochfeld startet nicht.	Es liegt keine Netzspannung vor.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Netzsteckdose steckt. • Vergewissern Sie sich, dass die Netzversorgung eingeschaltet ist.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung. Siehe Abschnitt <i>'Aktivieren und Deaktivieren der Kindersicherung'</i> .
	Die Berührungstasten sind verschmutzt.	Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>'Tägliche Reinigung'</i> .
Die Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld des Induktionskochfeldes zeigt U an.	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> .

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus. Auf der Betriebsanzeige am Bedienfeld des Induktionskochfeldes wird H angezeigt.	Die maximale Kochzeit wurde erreicht.	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Gerät an. Siehe Abschnitt <i>'Das Gerät anschalten'</i>. Wählen Sie eine Kochzone aus. Siehe Abschnitt <i>'Eine Kochzone verwenden'</i>.
	Die Berührungstasten sind verdeckt.	Entfernen Sie das Hindernis.
	Auf einer Kochzone steht ein leerer Topf und der Boden ist überhitzt.	Entfernen Sie das Kochgeschirr von der Kochzone.
Auf der Betriebsanzeige am Bedienfeld des Induktionskochfeldes wird L angezeigt.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung. Siehe Abschnitt <i>'Aktivieren und Deaktivieren der Kindersicherung'</i> .
Auf der Anzeige am Bedienfeld der Abzugshaube wird G angezeigt.	Der Fettfilter ist verschmutzt.	<ol style="list-style-type: none"> Reinigen Sie den Fettfilter. Siehe Abschnitt <i>'Reinigung des Fettsammlers und des Fettfilters'</i>. Setzen Sie den Alarm zurück. Siehe Abschnitt <i>'Zurücksetzen eines Alarms'</i>.
Auf der Anzeige am Bedienfeld der Abzugshaube wird S angezeigt.	Der Kohlefilter ist abgenutzt.	<ol style="list-style-type: none"> Tauschen Sie den Kohlefilter aus. Siehe Abschnitt <i>'Austausch des Kohlefilters (optional)'</i>. Setzen Sie den Alarm zurück. Siehe Abschnitt <i>'Zurücksetzen eines Alarms'</i>.
Auf der Anzeige am Bedienfeld der Abzugshaube blinkt B .	Im Gerät befindet sich zu viel Kondenswasser oder Flüssigkeit.	<ol style="list-style-type: none"> Lassen Sie die Flüssigkeit ablaufen. Siehe Abschnitt <i>'Entleeren des Geräts'</i>. Setzen Sie den Alarm zurück. Siehe Abschnitt <i>'Zurücksetzen eines Alarms'</i>.

STÖRUNGSCODES

Die Störungscode werden auf der Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld des Induktionskochfeldes angezeigt.

Störungscode	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E	-	Wenden Sie sich an Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Er03	Die Berührungstasten sind verdeckt.	Entfernen Sie das Hindernis.
E2 / EH	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
E3	Die Pfanne ist nicht für Induktionsgeräte geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktionsgeräte geeignet ist. Siehe Abschnitt <i>'Anforderungen für Kochgeschirr'</i> .
E6	Es liegt ein Defekt der Stromversorgung vor.	Überprüfen Sie die Spannung und Frequenz der Stromversorgung.
E8	Die Lüftungsöffnung des Ventilators ist blockiert.	Entfernen Sie das Hindernis.

10 Technische Daten

FUNKTIONEN

Gegenstand	Spezifikation
Unabhängiger Kochtimer	Für alle Zonen individuell
Unabhängiger Kochalarm	Ja
Topf-Sensor	Ja
Restwärmanzeige	Ja
Kindersicherung (*)	Ja
Schutz gegen Falschanschluss	Ja
Booster-Funktion (*)	2 Kochzonen hinten / ja
Bridge-Funktion	1

(*) gilt sowohl für das Induktionskochfeld als auch für die Abzugshaube.

TECHNISCHE DATEN DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Gegenstand	Spezifikation
(Nenn-)Spannung [V]	230
Spannungsbereich [V]	220/240
Frequenz [Hz]	50/60
(Nenn-)Leistung [W] Kochzonen links	3400
(Nenn-)Leistung [W] Kochzonen rechts	3400
Energieverbrauch im Ruhezustand [W]	0,5
Anzahl der Netzkabel	2 (*)
Netzkabellänge [cm]	140
Abstand zwischen vorderen Kochzonen [mm] (Mitte)	532
Abstand zwischen hinteren Kochzonen [mm] (Mitte)	532
Abstand zwischen vorderer linker und hinterer linker Kochzone [mm] (Mitte)	205
Abstand zwischen vorderer rechter und hinterer rechter Kochzone [mm] (Mitte)	205

(*) Die Netzkabel werden ohne Netzstecker geliefert.

TECHNISCHE DATEN DER ABZUGSHAUBE

Gegenstand	Spezifikation
Position des Abzugs	Links/rechts
Abmessungen des Abzugs [mm]	89x222
Anzahl der Motoren	1
Motorleistung [W]	275
Geschwindigkeitskapazität 1 [m³/h]	260

Gegenstand	Spezifikation
Geschwindigkeitskapazität 2 [m³/h]	426
Geschwindigkeitskapazität 3 [m³/h]	609
Booster-Kapazität [m³/h]	684
Geräuschpegel bei Geschwindigkeit 1 [db(A)]	52
Geräuschpegel bei Geschwindigkeit 2 [db(A)]	64
Geräuschpegel bei Geschwindigkeit 3 [db(A)]	68
Geräuschpegel des Boosters [db(A)]	69
Für externe Belüftung geeignet	Ja
Für Umluft geeignet	Ja
Filtertyp	Metallisch
Anzahl der Fettfilter	1
Anzahl der Filterschichten	5
In der Spülmaschine waschbarer Filter	Ja
Material der Deckschicht	Edelstahl
Material der Spange	Edelstahl
Energieverbrauch im Ruhezustand [W]	0,37
Anzahl der Netzkabel	1
Netzkabellänge [cm]	200

KOCHZONEN

Kochzone	Abmessungen [mm]	Leistung [W]
Links vorne	180	1400
Links hinten	180	1.200 / 2.000
Rechts vorne	180	1400
Rechts hinten	180	1.200 / 2.000

AUTOMATISCHE ABSCHALTZEITEN

Stufe	Zeit [min.]
1	5
2	10
3	15
4	20

11 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 Haushaltsgerät 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.

- 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.
- 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.
- Die Garantiezeit beginnt am Datum des Ankaufs des Produktes.
- Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist eine Kopie des Originalkaufbeleges und die Bescheinigung der fünfjährigen Inventum-Garantie vorzulegen.
- Die Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum-Produkte innerhalb der Niederlande.

Störungen oder Defekte außerhalb der Garantiezeit

- 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.
- Der Kundenservice bittet Sie möglicherweise, das Produkt für eine Überprüfung oder Reparatur einzusenden. Die Versandkosten gehen auf Ihre Rechnung.
- Mit der Überprüfung, ob eine Reparatur möglich ist, sind Kosten verbunden, zu denen Sie im Voraus Ihre Zustimmung geben müssen.
- 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.
- 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

- 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.
- Gleichzeitig gilt die Garantie nicht für normale Konsumartikel wie z.B.:
 - Knetheken, Backbleche, (Kohle-)Filter usw.;
 - Batterien, Glühbirnen, Kohlefilter, Fettfilter usw.;
 - Externe Verbindungskabel;
 - Glaszubehör und Glasteile wie z.B. Ofentüren;
 - sowie ähnliche Artikel.
- 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.
- Von der Garantie und/oder einem Ersatz ausgeschlossen sind: Defekte, Verlust oder Beschädigung des Gerätes infolge eines Vorfalls, der normalerweise von der Hausratversicherung abgedeckt ist.

Wichtige Informationen

- 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 Anfahrtkosten, 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.....	63
2	Sécurité.....	63
3	Description.....	68
4	Fonctionnement de la table de cuisson à induction.....	69
5	Fonctionnement de la hotte d'extraction.....	72
6	Nettoyage et maintenance de la table de cuisson à induction.....	73
7	Nettoyage et maintenance de la hotte d'extraction.....	73
8	Informations additionnelles.....	75
9	Dépannage.....	76
10	Données techniques.....	77
11	Conditions générales de garantie et de service après-vente.....	79

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 avant d'utiliser l'appareil.
- Rangez précautionneusement le manuel 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.
- Le système se compose de deux appareils :
 - Une table de cuisson à induction
 - Une hotte d'extraction.

Les appareils sont électriquement et fonctionnellement indépendants et comportent chacun leur propre numéro de série.

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.
- Nettoyez ou remplacez le filtre à graisse ou le filtre au charbon régulièrement. Vous créez un risque d'incendie.
- Ne travaillez pas avec un feu ouvert (flambée). Vous vous exposez à un risque d'incendie du fait de la graisse accumulée dans le filtre.
- 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-émailées) 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.

- **Avertissement :**



Risque d'empoisonnement causé par les gaz de combustion.

N'utilisez pas la table de cuisson à induction avec la hotte d'extraction intégrée sans ventilation suffisante en même temps qu'une cuisinière utilisant l'air de la pièce. Les cuisinières utilisant l'air d'une pièce (par exemple les appareils fonctionnant au gaz, à l'huile, au bois ou au charbon et d'autres appareils comme les chaudières et ballons d'eau chaude) soutirent l'air de combustion de la pièce et déchargent les gaz via une purge à l'extérieur. En combinaison avec une table de cuisson à induction à hotte d'extraction intégrée, l'air est soutiré hors de la cuisine et des pièces adjacentes. Si l'alimentation en air est insuffisante, un vide se crée. Les gaz toxiques de la purge sont à nouveau aspirés dans la zone de séjour.

- Respectez les normes locales d'extraction de l'air.
- N'utilisez pas l'appareil sans le filtre à graisse.
- Assurez-vous de la ventilation suffisante.
- Assurez-vous que l'appareil complet est nettoyé au moins une fois par mois. À défaut, vous vous exposez à un risque d'incendie.

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.
- L'appareil présente des arêtes saillantes. Faites attention durant le nettoyage et la maintenance.



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 conçu pour préparer des aliments et gérer l'air des fumées de cuisson. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce document.

TABLE DE CUISSON À INDUCTION AVEC HOTTE D'EXTRACTION INTÉGRÉE

(Figure 1)

A	Zone de cuisson	C	Hotte d'extraction
B	Panneau de commande de table de cuisson à induction	D	Panneau de commande de hotte d'extraction

PANNEAU DE COMMANDE DE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

(Figure 2)

A	Affichage de minuterie	E	Bouton marche/arrêt
B	Bouton de sélection	F	Bouton bas
C	Indicateur de minuterie	G	Indicateur de fonctionnement
D	Bouton haut		

Élément	Fonction
Affichage de minuterie	Pour afficher l'heure réglée.
Bouton de sélection	Pour sélectionner un mode.
Indicateur de minuterie	Pour afficher la minuterie réglée.
Bouton haut	Pour augmenter le niveau de puissance ou l'heure réglée.
Bouton marche/arrêt	Pour allumer ou arrêter l'appareil.

Élément	Fonction
Bouton bas	Pour réduire le niveau de puissance ou l'heure réglée.
Indicateur de fonctionnement	Pour afficher le niveau de puissance réglé ou le mode activé.

PANNEAU DE COMMANDE DE HOTTE D'EXTRACTION

(Figure 3)

A	Bouton marche/arrêt	D	Bouton haut
B	Bouton bas	E	Bouton minuteur
C	Affichage		

Élément	Fonction
Bouton marche/arrêt	Pour allumer ou arrêter l'appareil.
Bouton bas	Pour réduire la vitesse ou l'heure réglée.
Affichage	Pour afficher le niveau de vitesse réglé, l'heure réglée et le mode activé.
Bouton haut	Pour augmenter la vitesse ou l'heure réglée.
Bouton minuteur	Pour retarder l'arrêt de l'appareil.

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**.

4 Fonctionnement de la table de cuisson à induction

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.



Précaution :

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. Utilisez le bouton bas pour réduire le niveau de puissance à 0.



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 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. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez les deux boutons sélection /minuterie de gauche simultanément pour connecter les zones de cuisson. L'indicateur de fonctionnement indique **n** pour la zone de cuisson avant et 0 pour la zone de cuisson arrière.
3. Utilisez le bouton haut ou le bouton bas pour sélectionner le niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.

Arrêt du mode pont

1. Touchez les deux boutons sélection /minuterie de gauche simultanément pour déconnecter les zones de cuisson. L'indicateur de fonctionnement indique **H** ou 0.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU VERROU ENFANT

Si le verrou enfant est activé, vous ne pouvez pas utiliser les boutons tactiles.



Note :

Si vous ne terminez pas les étapes dans les 9 secondes, vous devez éteindre l'appareil et recommencer.

Activation du verrou enfant

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le bouton bas et le bouton sélection /minuterie avant droit simultanément.
3. Touchez à nouveau le bouton sélection /minuterie avant droit. L'indicateur de fonctionnement indique **L** lorsque l'appareil est verrouillé.

Déverrouillage de l'appareil

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le bouton bas et le bouton sélection /minuterie avant droit simultanément.
3. Touchez à nouveau le bouton bas. L'indicateur de fonctionnement cesse d'indiquer **L** lorsque l'appareil est déverrouillé.

UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISSON



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. Touchez un bouton quelconque pour arrêter le signal sonore.



Note :

La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois la minuterie écoulee.

Démarrage de la minuterie de cuisson

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Utilisez le bouton haut ou le bouton bas pour régler le niveau de puissance.
3. Utilisez le bouton haut et le bouton bas simultanément pour démarrer la minuterie de cuisson. 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 de cuisson réglée, l'indicateur de minuterie cesse de clignoter.
7. Répétez la procédure pour une autre zone de cuisson.

Arrêt de la minuterie de cuisson

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Touchez le bouton haut et le bouton bas simultanément. L'affichage de minuterie indique la durée restante.
3. Utilisez le bouton bas pour arrêter la minuterie de cuisson. L'affichage de minuterie indique brièvement 00 puis s'éteint.
4. Répétez cette procédure pour une autre zone de cuisson.

UTILISATION DE L'ALARME DE CUISSON



Note :

La durée de l'alarme de cuisson est réglable de 0 à 99 minutes.

**Note :**

Une fois la durée d'alarme écoulée, l'affichage de minuterie fait clignoter 00 et vous entendez un signal sonore. Vous pouvez aussi toucher un bouton quelconque pour arrêter le signal sonore.

Démarrage de l'alarme de cuisson

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Utilisez le bouton haut et le bouton bas simultanément pour démarrer l'alarme de cuisson. L'affichage de minuterie indique 00.
3. Utilisez le bouton haut pour augmenter la durée. L'affichage de minuterie indique la durée réglée.
4. Utilisez le bouton bas pour réduire la durée. L'affichage de minuterie indique la durée réglée.
5. Une fois l'alarme de cuisson réglée, l'indicateur de minuterie cesse de clignoter.

ARRÊT DE L'APPAREIL

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

5 Fonctionnement de la hotte d'extraction

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.

PRÉPARATION POUR LE FONCTIONNEMENT

1. Assurez-vous de démarrer l'appareil sur la vitesse 1 ou 2 au moins 10 minutes avant de commencer la cuisson.
2. Ouvrez le clapet en verre en poussant d'un côté ou de l'autre. *(Figure 5)*

DÉMARRAGE DE L'APPAREIL

1. Touchez le bouton marche/arrêt pour démarrer l'appareil. L'appareil démarre à la vitesse 1 et l'affichage indique aussi 1.

RÉGLAGE DE VITESSE

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Utilisez le bouton haut pour augmenter la vitesse. L'affichage indique la vitesse réglée.
3. Utilisez le bouton bas pour réduire la vitesse. L'affichage indique la vitesse réglée.

UTILISATION DU MODE NETTOYAGE

En mode nettoyage, vous ne pouvez pas utiliser les boutons tactiles.

1. Appuyez sur le bouton bas pendant 5 secondes pour démarrer le mode nettoyage. L'affichage indique C et le panneau de commande est verrouillé pendant 1 minute.

UTILISATION DU MODE SURCHAUFFEUR

Le mode surchauffeur assure un surcroît de vitesse pour la hotte d'extraction.

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Utilisez le bouton haut pour augmenter la vitesse afin que l'affichage indique 4.

Le mode surchauffeur est alors actif pendant 5 minutes. Après 5 minutes, la vitesse revient à 3. L'affichage fait clignoter 4 pendant les 5 premières minutes puis affiche 3 en continu.

UTILISATION DU MODE ARRÊT AUTOMATIQUE

En mode arrêt automatique, l'appareil s'arrête automatiquement après une durée réglée. Dans ce mode, vous pouvez ajuster la vitesse et arrêter l'appareil manuellement.

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Réglez la vitesse.
3. Touchez le bouton minuteur pour démarrer le mode arrêt. L'affichage fait clignoter 1.

- Utilisez le bouton haut pour augmenter le niveau.
- Utilisez le bouton bas pour réduire le niveau.



Note :

Pour un aperçu de la durée de chaque niveau, voir la section '*Durées d'arrêt automatique*'.

- Touchez le bouton minuteur pour confirmer le réglage.

L'affichage indique alternativement la vitesse réglée pendant 5 secondes (en continu) et le niveau d'arrêt réglé pendant 5 secondes (clignotement).

Modification du niveau

- Touchez le bouton minuteur.
- Utilisez le bouton haut ou le bouton bas pour modifier le niveau. Le temps reprend à 0 minutes.

ARRÊT DE L'APPAREIL



Note :

Assurez-vous que l'appareil fonctionne encore 15 minutes après la fin de la cuisson.

- Touchez le bouton marche/arrêt pour arrêter l'appareil.

6

Nettoyage et maintenance de la table de cuisson à induction

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.



Précaution :

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

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

7

Nettoyage et maintenance de la hotte d'extraction

NETTOYAGE QUOTIDIEN

- Nettoyez le clapet en verre. Exécutez la procédure décrite pour la table de cuisson à induction. Voir la section '*Nettoyage quotidien*'.



Précaution :

Ne nettoyez pas le clapet en verre au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU COLLECTEUR DE GRAISSE ET DU FILTRE À GRAISSE



Note :

Le filtre à graisse doit être nettoyé lorsque l'affichage indique **G** ou au moins une fois par mois.

1. Poussez la coulisse sur le clapet en verre (A).
2. Retirez le clapet en verre.
3. Retirez le filtre à graisse (B).
4. Retirez le collecteur de graisse (C).
5. Nettoyez le collecteur de graisse et le filtre à graisse. Utilisez de l'eau chaude et un détergent doux.
6. Si nécessaire, nettoyez le collecteur de graisse et le filtre à graisse au lave-vaisselle.

(Figure 6)

(Figure 7)

(Figure 8)



Note :

Le filtre à graisse peut changer de couleur après le nettoyage. C'est normal.

VIDANGE DE L'APPAREIL

L'appareil comporte un capteur qui détecte la condensation ou l'excès de liquide. Si le capteur est activé, la hotte d'extraction s'éteint automatiquement. L'affichage fait clignoter **8** pendant 1 minute.

Vidangez le liquide pour réinitialiser l'alarme et recommencer à utiliser la hotte d'extraction.

Vidange du liquide

1. Placez un conteneur sous l'ouverture au fond de l'appareil.
2. Poussez le levier (A) sans le relâcher pour vidanger le liquide.

(Figure 9)

Séchage des composants

Une fois le liquide vidangé, il est important de sécher les composants à l'intérieur de l'appareil.

1. Poussez la coulisse sur le clapet en verre (A).
2. Retirez le clapet en verre.
3. Retirez le filtre à graisse (B).
4. Retirez le collecteur de graisse (C).
5. Séchez les composants. Utilisez une serviette en papier sèche.

(Figure 6)

(Figure 7)

(Figure 8)

NETTOYAGE DU FILTRE AU CHARBON (OPTION)



Note :

Cette procédure est uniquement valide si vous avez installé le filtre au charbon avec votre appareil.



Précaution :

Nettoyez ('régénérez') le filtre au charbon uniquement 6 à 8 fois au maximum pour vous assurer de préserver son efficacité.

1. Retirez la grille (A).
2. Retirez le filtre au charbon (B).
3. Nettoyez le filtre au lave-vaisselle. Utilisez un programme avec une température de 70°C et un type quelconque de détergent.
4. Séchez le filtre pendant 30 minutes. Utilisez un four à une température de 70°C.

(Figure 10)

REPLACEMENT DE FILTRE AU CHARBON (OPTION)



Note :

Cette procédure est uniquement valide si vous avez installé le filtre au charbon avec votre appareil.



Note :

Le filtre au charbon doit être remplacé lorsque l'affichage indique **S**.

1. Retirez la grille (A).
2. Retirez le filtre au charbon (B).
3. Remplacez le filtre au charbon.

(Figure 10)

RÉINITIALISATION D'UNE ALARME

L'appareil déclenche une alarme sur l'affichage à des intervalles de nettoyage et de remplacement spécifiques.

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint.
2. Appuyez sur le bouton haut pendant 5 secondes pour réinitialiser une alarme.

8 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 4)

- 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 pour assurer une extraction optimale.
- Ne placez pas de casserole sur le clapet en verre.
- 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.

Niveau de puissance	Usage
5-6	Cuisson moyenne.
7-8	Cuisson et rôtissage.
9/p	Grill et sauté.

9 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
La table de cuisson à induction ne démarre pas.	Aucune alimentation secteur.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la fiche secteur est bien connectée à la prise secteur. • Assurez-vous que l'alimentation secteur est en marche.
	Le verrou enfant est activé.	Désactivez le verrou enfant. Voir la section ' <i>Activation et désactivation du verrou enfant</i> '.
	Les touches sont couverts de salissure.	Nettoyez l'appareil. Voir la section ' <i>Nettoyage quotidien</i> '.
L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande de la table de cuisson à induction indique U .	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 du panneau de commande de la table de cuisson à induction indique H .	La durée de cuisson maximum est atteinte.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Démarrez l'appareil. Voir la section '<i>Démarrage de l'appareil</i>'. 2. Sélectionnez une zone de cuisson. Voir la section '<i>Utilisation d'une zone de cuisson</i>'.
	Les touches sont couverts.	Retirez le blocage.
	Le fond d'une casserole vide se trouvant dans la zone de cuisson a surchauffé.	Retirez la casserole de la zone de cuisson.
L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande de la table de cuisson à induction indique L .	Le verrou enfant est activé.	Désactivez le verrou enfant. Voir la section ' <i>Activation et désactivation du verrou enfant</i> '.

Problème	Cause possible	Solution possible
L'affichage du panneau de commande de la hotte d'extraction indique G .	Le filtre à graisse est sale.	<ol style="list-style-type: none"> Nettoyez le filtre à graisse. Voir la section 'Nettoyage du collecteur de graisse et du filtre à graisse'. Réinitialisez l'alarme. Voir la section 'Réinitialisation d'une alarme'.
L'affichage du panneau de commande de la hotte d'extraction indique S .	Le filtre au charbon est usagé.	<ol style="list-style-type: none"> Remplacez le filtre au charbon. Voir la section 'Remplacement de filtre au charbon (option)'. Réinitialisez l'alarme. Voir la section 'Réinitialisation d'une alarme'.
L'affichage du panneau de commande de la hotte d'extraction fait clignoter B .	L'appareil renferme trop de condensation ou de liquide.	<ol style="list-style-type: none"> Vidangez le liquide. Voir la section 'Vidange de l'appareil'. Réinitialisez l'alarme. Voir la section 'Réinitialisation d'une alarme'.

CODES DE PANNE

Les codes de panne sont indiqués sur l'indicateur de fonctionnement du panneau de commande de la table de cuisson à induction.

Code de panne	Cause possible	Solution possible
E	-	Contact Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Er03	Les touches 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 ' Exigences pour les casseroles '.
E6	L'alimentation secteur présente un défaut.	Vérifiez la fréquence et la tension de l'alimentation secteur.
E8	L'ouverture de ventilation du ventilateur est bloquée.	Retirez le blocage.

10 Données techniques

FONCTIONS

Élément	Spécification
Minuterie de cuisson indépendante	Individuelle pour toutes les zones
Alarme de cuisson indépendante	Oui
Capteur de casserole	Oui
Indicateur de chaleur résiduelle	Oui

Élément	Spécification
Verrou enfant (*)	Oui
Protection contre connexion incorrecte	Oui
Mode surchauffeur (*)	2 zones de cuisson arrière / oui
Mode pont	1

(*) applicable pour la table de cuisson à induction comme pour la hotte d'extraction.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Élément	Spécification
Tension [V] (nominale)	230
Plage de tension [V]	220/240
Fréquence [Hz]	50/60
Puissance [W] zones de cuisson de gauche (nominale)	3400
Puissance [W] zones de cuisson de droite (nominale)	3400
Consommation électrique en veille [W]	0,5
Nombre de cordons d'alimentation	2 (*)
Longueur de cordon d'alimentation [cm]	140
Distance entre les zones de cuisson avant [mm] (centre)	532
Distance entre les zones de cuisson arrière [mm] (centre)	532
Distance entre les zones de cuisson avant gauche et arrière gauche [mm] (centre)	205
Distance entre les zones de cuisson avant droite et arrière droite [mm] (centre)	205

(*) les cordons d'alimentation sont fournis sans fiche secteur.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DE HOTTE D'EXTRACTION

Élément	Spécification
Position d'évacuation	Gauche / droite
Dimensions d'évacuation [mm]	89x222
Nombre de moteurs	1
Puissance de moteur [W]	275
Capacité de vitesse 1 [m3/h]	260
Capacité de vitesse 2 [m3/h]	426
Capacité de vitesse 3 [m3/h]	609
Capacité de surchauffeur [m3/h]	684
Niveau acoustique de vitesse 1 [db(A)]	52
Niveau acoustique de vitesse 2 [db(A)]	64
Niveau acoustique de vitesse 3 [db(A)]	68
Niveau acoustique de surchauffeur [db(A)]	69

Élément	Spécification
Compatible avec ventilation externe	Oui
Compatible avec recirculation	Oui
Type de filtre	Métallique
Nombre de filtres à graisse	1
Nombre de couches du filtre	5
Filtre lavable au lave-vaisselle	Oui
Matériau de couche supérieure	Acier inoxydable
Matériau de clip	Acier inoxydable
Consommation électrique en veille [W]	0,37
Nombre de cordons d'alimentation	1
Longueur de cordon d'alimentation [cm]	200

ZONES DE CUISSON

Zone de cuisson	Dimensions [mm]	Puissance [W]
Avant gauche	180	1400
Arrière gauche	180	1 200 / 2 000
Avant droite	180	1400
Arrière droite	180	1 200 / 2 000

DURÉES D'ARRÊT AUTOMATIQUE

Niveau	Temps [min.]
1	5
2	10
3	15
4	20

11 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 normaux, tels que :
 - des crochets pétrisseurs, des plaques à pâtisserie, des filtres (à charbon), etc. ;
 - des piles, des lampes, des filtres à charbon, 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
www.inventum.eu

facebook.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908



IKI9045FLOW/01.0620

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