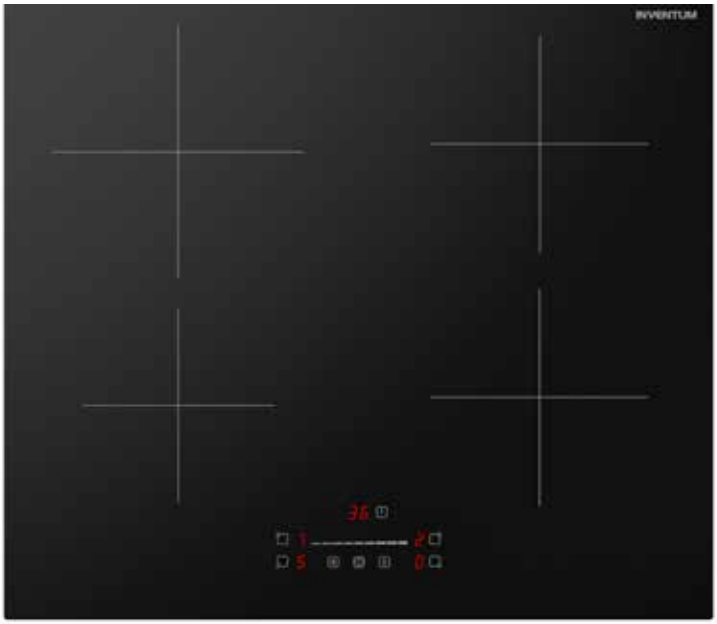
INVENTUM

Handleiding

VKI6010ZWA

Inductiekookplaat

Induction hob • Induktionskochfeld • Table de cuisson à induction



NL • Handleiding	**4**	**-**	**12**
EN • User manual	**13**	**-**	**21**
DE • Benutzerhandbuch	**22**	**-**	**32**
FR • Manuel d'utilisation	**33**	**-**	**42**

www.inventum.eu

5 JAAR GARANTIE

SINCE 1908 BETROUWBARE KWALITEIT

UITSTEKEND BEOORDEELD

Nederlands

1. Veiligheidsvoorschriften pagina 4
2. Productomschrijving pagina 7
3. Voor het eerste gebruik pagina 8
4. Bediening van de kookplaat pagina 8
5. Pannen pagina 10
6. Reiniging & onderhoud pagina 10
7. Installatievoorschrift pagina 11
8. Storingen en oplossingen pagina 12

Algemene service- en garantievoorwaarden pagina 44

English

1. Safety instructions page 13
2. Appliance description page 16
3. Before first use page 17
4. Operation of the appliance page 17
5. Cookware page 19
6. Cleaning & maintenance page 19
7. Installation instructions page 20
8. Problems & solutions page 21

General terms and conditions of service and warranty page 45

Deutsch

1. Sicherheitsvorschriften Seite 22
2. Produktbeschreibung Seite 26
3. Vor dem ersten Gebrauch Seite 27
4. Bedienung des Kochfelds Seite 27
5. Für Induktionskochfelder geeignete Töpfe und Pfannen Seite 29
6. Reinigung & Wartung Seite 30
7. Installationsvorschrift Seite 30
8. Störungen & Lösungen Seite 32

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen Seite 46

Français

1. Consignes de sécurité page 33
2. Description du produit page 36
3. Avant la toute première utilisation page 37
4. Commande de la table de cuisson page 37
5. Ustensiles de cuisson pour l'induction page 39
6. Nettoyage & entretien page 40
7. Instructions d'installation page 40
8. Pannes et solutions page 42

Conditions générales de garantie et de après-vente page 47

1 Veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten. Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het apparaat die voor kinderen interessant zijn.
- De kookzones worden warm tijdens het gebruik en blijven na gebruik ook nog een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- Wanneer de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.
- Open nooit de behuizing van het apparaat.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken kunnen exploderen. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** brandgevaar: laat niets onbeheerd op de kookplaat staan.

- **WAARSCHUWING:**koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Het apparaat mag niet buiten gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Gebruik het apparaat niet in een ruimte met een omgevingstemperatuur beneden 5°C.
- Als het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zal het 'nieuw' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- **WAARSCHUWING:** indien de glasplaat van de kookplaat is gebroken:
  - schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
  - raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
  - gebruik het apparaat niet.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat. Deze kunnen heet worden.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er iets op valt, bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp, kan er een breuk ontstaan.
- **WAARSCHUWING:** als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hogere stand heeft ingesteld.

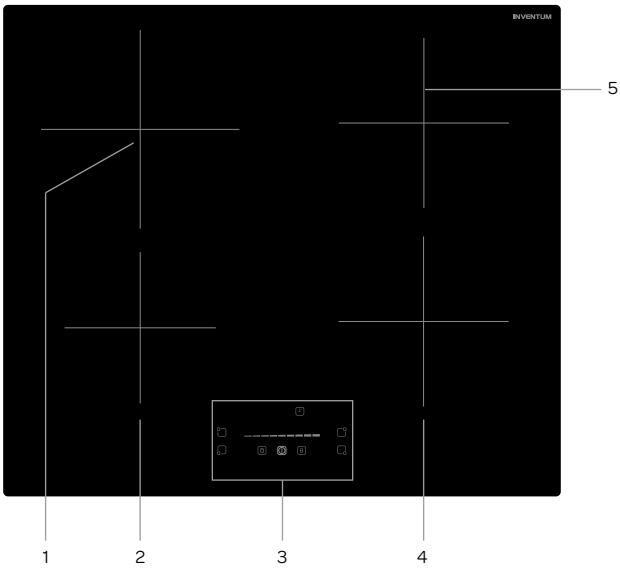
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- De wandcontactdoos en de stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Het werkblad waarop de kookplaat wordt geplaatst, moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 100°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- **WAARSCHUWING:** het koken op de kookplaat moet altijd in de gaten gehouden worden. Een kortdurend kook- of bakproces moet continue gevolgd worden.

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

2 productomschrijving

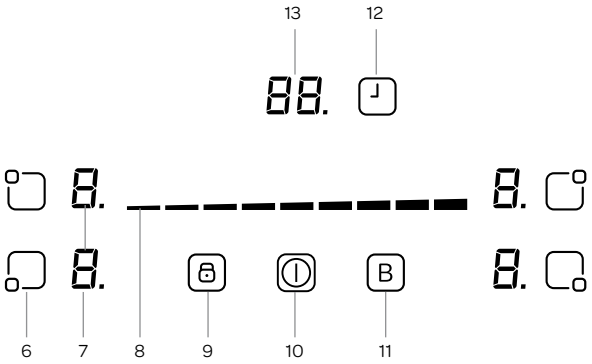
Kookplaat

1. Zone linksachter - Ø 210 mm / 2,6 kW
2. Zone linksvoor - Ø 160 mm / 1,5 kW
3. Bedieningspaneel
4. Zone rechtsvoor - Ø 180 mm / 2,0 kW
5. Zone rechtsachter - Ø 180 mm / 2,0 kW



Bedieningspaneel

6. Kookzonetoets
7. Vermogen/restwarmte indicatie
8. Schuifknop
9. Toets voor toetsenblokkering
10. Aan-/uittoets
11. Boost-toets
12. Timertoets
13. Display timer



3 voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de kookplaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade dat mogelijk ontstaan is tijdens het transport. Reinig de glasplaat met een licht vochtige doek. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Voor de installatie van de kookplaat volgt u de instructies in hoofdstuk 7.

VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

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 bedrijfsindicator 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 kookplaat

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

Voorzichtig:
Gebruik uitsluitend pannen die geschikt zijn voor een inductie-apparaat. Zie paragraaf *Pannen*.

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

MAXIMUMVERMOGEN
Het apparaat heeft een maximumvermogen van 3500 watt. Het vermogen wordt tussen alle vier kookzones verdeeld. Het kan voorkomen dat het maximaal beschikbare vermogen voor de kookzones tezamen wordt overschreden. Dit kan pendelen van het vermogen tussen de kookzones veroorzaken. In dat geval wordt het vermogen van de tweede kookzone automatisch verlaagd. Bij gebruik van drie of vier kookzones tegelijkertijd zal het vermogensniveau nog verder afnemen.

De bijbehorende bedrijfsindicator gaat knipperen om de nodige verlaging van het vermogen aan te geven. Deze knippert 3 seconden en gedurende deze tijd zijn verdere aanpassingen van de instelling toegestaan voordat het vermogen automatisch wordt verlaagd.

OPMERKING: als één kookzone op vermogensniveau 9 staat, kunt u een tweede kookzone op maximumvermogensniveau 8 toevoegen. Als nog een kookzone wordt toegevoegd, zullen de vermogensniveaus van de andere twee kookzones verder afnemen.

HET APPARAAT STARTEN
1. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat te starten. De indicatoren tonen "-"/ "--".

Opmerking:
Als u niet binnen 1 minuut 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 keuzeknop van de kookzone.
3. Beweeg de schuifknop om het vermogensniveau te verhogen en te verlagen. De bedrijfsindicator toont het ingestelde vermogensniveau.

Opmerking:
Als u niet binnen 1 minuut een vermogensniveau selecteert, schakelt het apparaat automatisch uit.

Een kookzone stoppen
De kookzone kan volgens de onderstaande procedure worden gestopt:
- Beweeg de schuifknop om het vermogensniveau tot 0 te verlagen.

Opmerking:
- De bedrijfsindicatie toont **H** om aan te geven dat de kookzone nog heet is.
- Til altijd de pan van het apparaat en schuif deze niet, anders kunnen krassen in het glas ontstaan.

DE BOOSTFUNCTIE GEBRUIKEN
De boostfunctie levert extra vermogen aan een kookzone en kan voor één kookzone tegelijk worden ingeschakeld.

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. Druk op de boostknop B om het vermogensniveau op maximum in te stellen. De bedrijfsindicator toont P. De boostfunctie werkt nu gedurende 5 minuten. Na 5 minuten keert het vermogensniveau terug naar de eerder ingestelde stand.

De boostfunctie stoppen
1. Selecteer de kookzone met de actieve boostfunctie.
2. Druk op de boostknop B of beweeg de schuifknop om de boostfunctie uit te schakelen. De bedrijfsindicator toont het ingestelde vermogensniveau.

HET APPARAAT VERGRENDELEN EN ONTGRENDELEN
Als het apparaat is vergrendeld, kunt u de aanraakknoppen niet bedienen.

Het apparaat vergrendelen
1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk op de kinderslotknop. De bedrijfsindicator toont **Lo** als het apparaat is vergrendeld.

Het apparaat ontgrendelen
1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk nogmaals een paar seconden op de kinderslotknop. De bedrijfsindicator toont niet langer **Lo** als het apparaat is ontgrendeld.

DE KOOKTIMER GEBRUIKEN

Opmerkingen:
- U kunt de timer met verschillende instellingen tegelijk voor meerdere kookzones gebruiken.
- Als de timer afloopt, toont de timerdisplay "--" en klinkt een geluidssignaal.
- De kookzone schakelt automatisch uit als de timer is afgelopen.

De kooktimer starten
1. Selecteer een kookzone.
2. Beweeg de schuifknop om het vermogensniveau in te stellen.
3. Druk op de timerknop om de kooktimer te starten. De timerdisplay toont 10 en **"0"** knippert.
4. Beweeg de schuifknop om de tijd voor het rechtergetal in te stellen.
5. Druk nogmaals op de timerknop. Het linkergetal **"1"** knippert.
6. Beweeg de schuifknop om de tijd voor het linkergetal in te stellen. De timerdisplay toont de ingestelde tijd.
7. Als de kooktimer is ingesteld, houdt de timerindicator op met knipperen. De punt naast het vermogensniveau geeft aan dat voor die kookzone een timer is ingesteld.
8. Herhaal de procedure voor een andere kookzone.

De kooktimer stoppen
1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op de timerknop. De timerdisplay toont de resterende tijd.
3. Beweeg de schuifknop om de timer in te stellen op **"00"**. De timer wordt uitgeschakeld.
4. Herhaal deze procedure voor een andere kookzone.

DE KOOKWEKKER GEBRUIKEN

Opmerkingen:
- De tijd van de kookwekker kan tussen 0 en 99 minuten worden ingesteld.
- Als de wekker afloopt, toont de timerdisplay"--" en klinkt een geluidssignaal. Het geluidssignaal stopt automatisch na 30 seconden. U kunt het geluidssignaal ook stoppen door op een willekeurige toets te drukken.
- De kookwekker is niet aan een kookzone gekoppeld en kan worden bediend zolang de kookplaat actief in gebruik is.

De kookwekker starten
1. Controleer of het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk op de timerknop om de kooktimer te starten. De timerdisplay toont 10 en **"0"** knippert.
3. Beweeg de schuifknop om de tijd voor het rechtergetal in te stellen.
4. Druk nogmaals op de timerknop. Het linkergetal **"1"** knippert.
5. Beweeg de schuifknop om de tijd voor het linkergetal in te stellen. De timerdisplay toont de ingestelde tijd.
6. 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**.

VEILIGE AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Elke kookzone zal automatisch uitgeschakeld worden na een gedefinieerde maximum kookduur als het vermogen niet is gewijzigd. De maximale kookduur is afhankelijk van het geselecteerde vermogen.

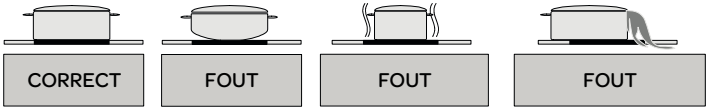
Vermogen	Veilige automatische uitschakeling na:
1 - 3	8 uur
4 - 6	4 uur
7 - 9	2 uur

VERMOGENSNIVEAUS VOOR KOKEN

Vermogensniveau	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	Dichtschroeien, roerbakken en aan de kook brengen.

5 pannen

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem die dezelfde diameter hebben als de betreffende kookzone. Dit vermindert de kooktijd.



- Een pan moet in het midden van de kookzone geplaatst worden.
- Wanneer u op de kookplaat in een pan met een sterk weerkaatsende (licht metalen oppervlak) of dikke bodem kookt, kan het aan de kook brengen van het gerecht langer duren (tot 10 minuten extra). Als u een grote hoeveelheid vocht aan de kook wilt brengen, is het gebruik van een pan met een vlakke donkere bodem aan te bevelen.
- De kookzone kan beschadigd raken:
  - wanneer u deze leeg inschakelt of er een lege pan op zet;
  - wanneer u een ongeschikte pan gebruikt, bijvoorbeeld met een niet vlakke of bolle bodem of een pan met een te kleine doorsnede;
  - gebruik geen aardewerken schalen, deze maken krassen op de glasplaat;
- Droog de bodem van de pan goed af voordat u deze op de kookplaat plaatst, zodat de warmte goed geleidt en de kookzone niet beschadigt.

ENERGIEBESPARING

- Het gebruik van pannen waarvan de bodem enigszins hol is, wordt geadviseerd, omdat hierbij de warmte van de kookzone goed wordt overgedragen.
- De doorsnede van de bodem van de braad- en kookpannen moeten met de doorsnede van de kookzone overeenkomen. Wanneer de pan te klein is, ontstaat er warmteverlies en kan de kookzone beschadigt raken.
- Gebruik altijd een deksel op de pan om de kooktijd te reduceren.
- Kies een pan die de juiste grootte heeft ten opzichte van de hoeveelheid voedsel die u wilt koken. Kleine hoeveelheden in grote pannen betekent energieverlies.
- Schakel het vermogen terug wanneer vloeistof kookt.
- Gebruik niet te veel vocht of vet. Het koken of bakken duurt langer als u teveel gebruikt.
- Selecteer het juiste vermogen voor de verschillende kookmogelijkheden.

6 reiniging & onderhoud

Laat alle kookzones afkoelen voordat u de kookplaat schoonmaakt en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u begint.

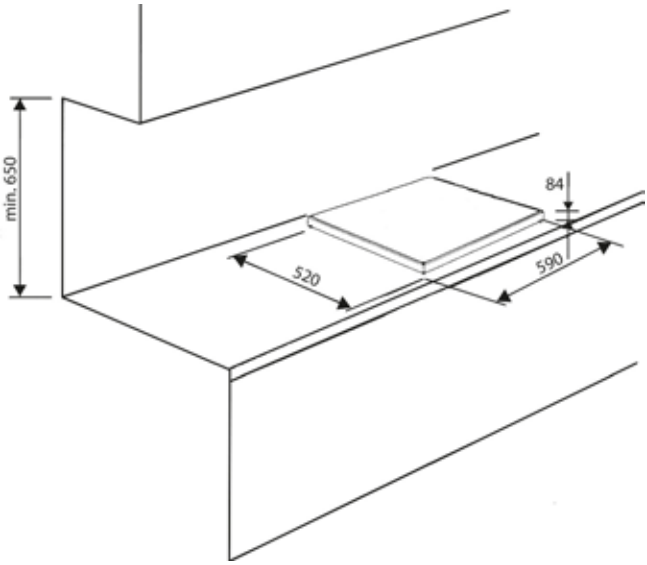
- **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, spuitbussen of scherpe voorwerpen om het oppervlak van de kookplaat te reinigen die niet voor dit doel ontwikkeld zijn.**
- Reinig het oppervlak van de kookplaat dagelijks met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel. Goed droog maken met keukenpapier of een droge theedoek.
- Overgekookt voedsel kunt u verwijderen door de plek in te laten weken met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel of gebruik een glasschraper. **Let op:** de glasschraper is scherp. Houd deze uit de buurt van de kinderen.
- Gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor keramische/inductie kookplaten voor hardnekkige vlekken. **Let op:** volg de aanwijzingen op de verpakking.

7 installatievoorschrift

- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve montage.
- De kookplaat behoort tot beschermingsklasse I en mag alleen worden gebruikt in combinatie met een geaarde aansluiting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte elektrische installaties.
- De kookplaat moet worden aangesloten op een vaste installatie waarin middelen voor uitschakeling zijn ingebouwd, in overeenstemming met de voorschriften van de installatie.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet bekneld raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt. Indien er een oven onder gemonteerd is, laat de kabel dan via de achterste hoeken van de oven tot de aansluitkast lopen. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van de kookplaat of de oven geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- Het werkblad waarop de kookplaat wordt geplaatst moet vlak, horizontaal en stabiel zijn. Volg de instructies van de fabrikant van het werkblad op.
- Door verkeerde installatie of aansluiting vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door een erkende installateur.

BUITENMATEN

In onderstaande afbeelding zijn de afmetingen van de kookplaat aangegeven. Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is. De afstand van de kookplaat tot een afzuigkap moet minimaal 650 mm zijn.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

Let op: bij deze kookplaat wordt standaard een snoer met een stekker meegeleverd. De aansluiting is een 1 fase-aansluiting.

- Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje.
- Sluit de kookplaat aan op een geaard stopcontact.
- **Let op:** Het aansluitpunt moet altijd bereikbaar zijn.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Onderdeel	**Energieverbruik [Wh/kg] (*)**
Inductiekookplaat	188,1
Kookzone (linksvoor)	196,3
Kookzone (linksachter)	182,0
Kookzone (rechtsvoor)	187,6
Kookzone (rechtsachter)	186,3

8 storingen & oplossingen

Indien er zich een probleem voordoet dan zal dit getoond worden op de displays.

PROBLEEMOPLOSSINGSTABEL

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat start niet.	Er is geen netvoeding aanwezig.	• Controleer of de stekker juist op het stopcontact is aangesloten. • Zorg dat de netvoeding is ingeschakeld.
	Het apparaat is vergrendeld.	Ontgrendel het apparaat. Zie paragraaf *Het apparaat vergrendelen en ontgrendelen*.
	De aanraakknoppen zijn met water of vuil bedekt.	Reinig het apparaat. Zie paragraaf *Reiniging & onderhoud*.
De bedrijfsindicator op het bedieningspaneel 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 P*annen*.
Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. De bedrijfsindicatie toont **H**.	De maximumkooktijd is bereikt. Zie paragraaf *Automatische uitschakeltijden*.	1. Start het apparaat. Zie paragraaf *Het apparaat starten*. 2. Selecteer een kookzone. Zie paragraaf *Een kookzone gebruiken*.
De bedrijfsindicator op het bedieningspaneel toont **Lo**.	Het apparaat is vergrendeld.	Ontgrendel het apparaat. Zie paragraaf *Het apparaat vergrendelen en ontgrendelen*.

STORINGSCODES

De storingscodes worden op de timerindicator op het bedieningspaneel weergegeven.

Storingscode	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E3 / E6	Het apparaat is oververhit.	Laat het apparaat afkoelen voordat u het weer opstart.
E7 / E8	Een defect is opgetreden in de netvoeding.	Controleer de spanning van de netvoeding.
U	Er staat geen pan op het apparaat of de pan is niet geschikt voor een inductie-apparaat.	Plaats een pan of gebruik een pan die wel geschikt is voor een inductieapparaat. Zie paragraaf P*annen*.
Het apparaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, een toon klinkt en een storingscode wordt weergegeven.	Een technisch defect.	Noteer de storingscode, haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en neem contact op met de servicedienst van Inventum.

ENERGIEVERBRUIK

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken.

Stroomverbruik in uitstand modus.	0.5 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken.	1 minuut

1 safety instructions

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home. The hob is only to be used for the preparation of food. The appliance is not designed for heating rooms.
- **WARNING:** this appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack or experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the safety instructions and warnings.
- Never open the casing of the appliance.
- Do not warm closed tins on the hob. There will be a build-up of pressure that will cause tins to explode. You might get injured or scalded.
- **WARNING:** danger of fire: never leave anything unsupervised on the hob.
- **WARNING:** cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with for example a lid or a fire blanket.
- The appliance should not be placed or used outdoors.

- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot or catch fire.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- Do not use the appliance in temperatures below 5°C.
- When you use the hob for the first time you will notice a "new smell". Don't worry, this is normal. If the kitchen is well ventilated, the smell will soon disappear.
- **WARNING:** in case of hotplate glass breakage:
  - shut immediately off any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
  - do not touch the appliance surface;
  - do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the surface of the hob, they may become hot.
- The ceramic top is extremely strong, but not unbreakable. For example, a spice jar or sharp utensil falling on it could cause it to break.
- **WARNING:** if the surface is cracked, switch off the appliance to reduce the risk of electric shock.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be very short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone on a high setting.
- Faulty parts may only be replaced by original parts meet safety requirements.
- Damage caused by incorrect connection or incorrect use is not covered by the warranty.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- The connection cable must hang freely and should not be fed through a drawer.
- The worktop into which the hob is fitted, should be flat.

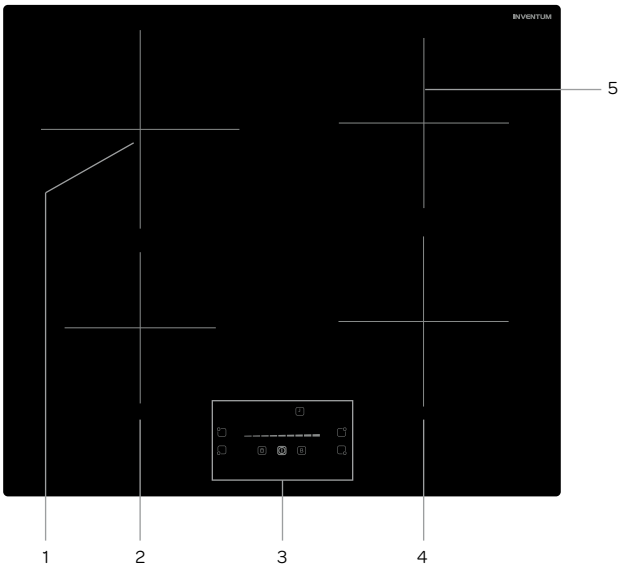
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 100°C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
- **WARNING:** always monitor the process when cooking on the induction hob. A short cooking or baking process must be monitored continuously.

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

2 appliance description

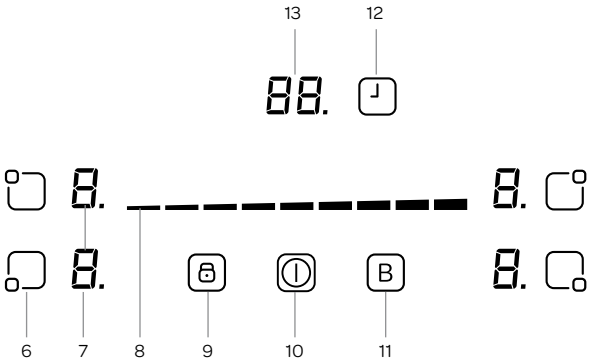
Hob

1. Zone rear left - Ø 210 mm / 2,6 kW
2. Zone front left - Ø 160 mm / 1,5 kW
3. Control panel
4. Zone front right - Ø 180 mm / 2,0 kW
5. Zone rear right - Ø 180 mm / 2,0 kW



Control panel

6. Cooking zone key
7. Heat setting/ residual heat display
8. Slider
9. Key lock
10. On/ off key
11. Boost key
12. Timer key
13. Display timer



3 before first use

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation. Clean the glass with a damp cloth. Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance. Follow the installation instructions in chapter 7 for installing the hob.

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 appliance

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 *Cookware*.

PREPARING FOR OPERATION
1. Clean the appliance before operation. Use a damp cloth.

MAXIMUM POWER
The appliance has a maximum power of 3500 watts. The power will be divided between all four cooking zones. It is possible that the maximum available power for the cooking zones together is exceeded. This can cause switching of the power between the cooking zones. In that case, the power of the second cooking zone will be decreased automatically. When you use three or four cooking zones at once, the power level will decrease even further down.

The corresponding operation indicator will flash to show necessary power reduction. It flashes for 3 seconds and during that time further adaptations of the setting are allowed before the power is automatically reduced.

NOTE: when you have one cooking zone on power level 9, you can add a second cooking zone on maximum power level 8. When another cooking zone is added, the power levels of the other two cooking zones will further decrease.

STARTING THE APPLIANCE
1. Touch the on/off button to start the appliance. The indicators show "-"/ "--".

Note:
If you do not select a cooking zone within 1 minute, 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 button of the cooking zone.
3. Touch the slider to increase and decrease the power level. The operation indicator shows the set power level.

Note:
If you do not select a power level within 1 minute, the appliance automatically switches off.

Stopping a cooking zone
1. Stopping the cooking zone can be done with this procedure:
   - Touch the slider to decrease the power level to 0.

Note:
- The operation indicator shows **H** to indicate the cooking zone is still hot.
- Always lift the pan off the appliance, do not slide it, or it may scratch the glass.

USING THE BOOSTER MODE

The booster mode provides extra power to a cooking zone and can be activated for one cooking zone at a time.

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. Touch the booster button B to set the power level to the maximum. The operation indicator shows P. The booster mode now works for 5 minutes. After 5 minutes, the power level returns to the previous setting.

Stopping the booster mode

1. Select the cooking zone with the active booster mode.
2. Touch the booster button B or the down button to cancel the booster mode. The operation indicator shows the set power level.

LOCKING AND UNLOCKING THE APPLIANCE

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

Locking the appliance

1. Make sure that the appliance is on.
2. Touch the child lock button. The operation indicator shows **Lo** when the appliance is locked.

Unlocking the appliance

1. Make sure that the appliance is on.
2. Touch the child lock button again for a few seconds. The operation indicator stops showing **Lo** when the appliance is unlocked.

USING THE COOKING TIMER

Notes:

- You can use the timer with different settings simultaneously for more than one cooking zone.
- When the timer finishes, the timer display shows "--" and you hear a sound signal.
- The cooking zone will automatically switch off when the timer is finished.

Starting the cooking timer

1. Select a cooking zone.
2. Touch and move the slider to set the power level.
3. Touch the timer button to start the cooking timer. The timer display shows 10 and **"0"** flashes.
4. Touch the slider to set the time of the right digit.
5. Touch the timer button again. The left digit **"1"** flashes.
6. Touch the slider to set the time of the left digit. The timer display shows the set time.
7. When the cooking timer is set, the timer indicator stops blinking. The dot next to the power level, indicates a timer is set for that cooking zone.
8. Repeat the procedure for another cooking zone.

Stopping the cooking timer

1. Select a cooking zone.
2. Touch the timer button. The timer display shows the remaining time.
3. Touch the slider to set the timer to "00". The timer is cancelled
4. Repeat this procedure for another cooking zone.

USING THE COOKING ALARM

Notes:

- The time of the cooking alarm can be set from 0 to 99 minutes.
- When the alarm finishes, the timer display shows"--" and you hear a sound signal. The sound signal automically stops after 30 seconds. You can also touch any key to stop the sound signal.
- The cooking alarm is not connected to a cooking zone and can be operated as long as the hob is actively in use.

Starting the cooking alarm

1. Make sure the appliance is on.
2. Touch the timer button to start the cooking timer. The timer display shows 10 and **"0"** flashes.
3. Touch the slider to set the time of the right digit.
4. Touch the timer button again. The left digit **"1"** flashes.
5. Touch the slider to set the time of the left digit. The timer display shows the set time.
6. 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**.

SAFETY SWITCH OFF

Each cooking zone will automatically be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. The maximum operation time depends on the selected temperature level.

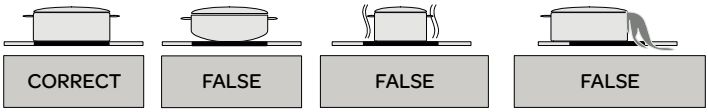
Heat setting	Safety switch off after:
1 - 3	8 hours
4 - 6	4 hours
7 - 9	2 hours

POWER LEVELS FOR COOKING

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, stir-frying and bringing to the boil.

5 cookware

- Use thick, flat smooth bottomed cookware that are the same diameter as the cooking zone. This will help reduce cooking times.



- Cookware must be placed centrally on the cooking zone.
- When using high radiation (bright metal surface) crockery, or thick bottom dishes for preparing food on the glass ceramic hob, the period of reaching the boiling point may be prolonged for certain time (up to 10 minutes). Consequently, if you need to boil considerable amount of liquid, it is recommended to use the dark, flat bottom pot.
- The cooking zone can be damaged if:
  - switched on and left uncovered or with an empty pot on it;
  - if you use pots with an inadequate bottom like uneven, rough or too small diameter bottoms;
  - never use the earthenware pots as they are very likely to scratch the glass surface.
- Before putting the pot on the hob, thoroughly wipe the bottom of the pot, to prevent heat conduction and to protect the cooking zone.

ENERGY SAVING

- The bottom of the pot should be slightly concave for optimum heat transfer from the cooking zone.
- The bottom of the pot should always suit the size of the cooking zone. If the pot is smaller, it can cause energy loss and if larger, the cooking zone may become damaged.
- Always use a lid to reduce cooking time.
- The pot size should suit the quantity of food. Cooking smaller quantities of food in a large pot results in energy loss.
- Decrease the heat setting when a liquid comes to the boil.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the correct heat setting for the several cooking options.

6 cleaning & maintenance

Make sure all the cooking zones are cooled down before cleaning the hob and unplug the appliance before cleaning or maintenance.

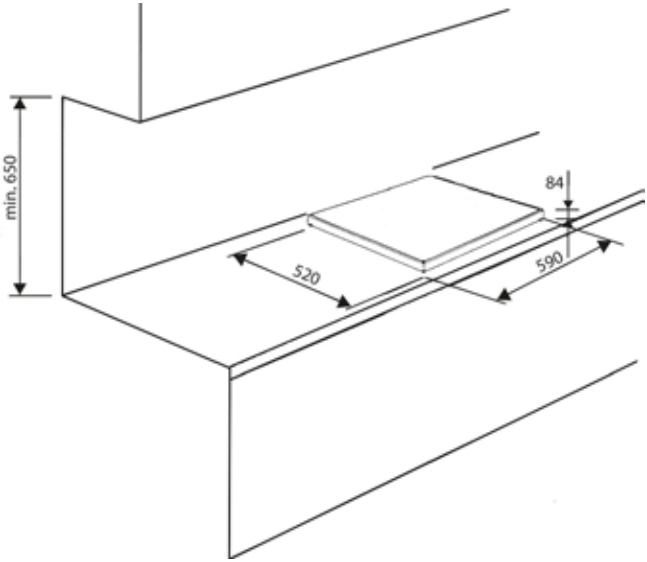
- **Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surface of the hob which are not intended for this purpose.**
- Clean the surface daily with a damp cloth and a mild detergent, such as washing-up liquid. Dry thoroughly with kitchen paper or a clean cloth.
- Spilt food can be removed by soaking the spot with a damp cloth and some washing-up liquid or a special scraper. **Attention:** the glass scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use a special cleaner for ceramic/induction hobs for difficult stains. **Attention:** follow the instructions on the product.

7 installation instructions

- The safety during use can only be guaranteed when the hob is installed correctly and according to the regulations. The installer is responsible for any damage caused by a faulty installation.
- The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
- The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.
- The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. If there is an oven installed below, pass the cable along the rear corners of the oven to the connection box. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or the oven.
- The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
- The worktop on which the hob is placed should be flat. Follow the instructions of the manufacturer of the worktop.
- Damage caused by incorrect connection, incorrect use or incorrect fitting is not covered by the guarantee.
- **Attention:** any change to the appliance's interior and changing the power cable, must only be performed by a qualified electricien.

OUTER DIMENSIONS

In the drawing below, all the dimensions are displayed in mm.
Sufficient clearance around the hob is essential for a safe use of the hob. Check that there is sufficient clearance. The minimum distance of the hob to a cooker hood should be at least 650 mm.



ELECTRICAL CONNECTION

Attention: this hob includes a power cord with a plug. The connection is a 1 fase-connection.

- Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The earthing of the appliance is compulsory by law.
- **Attention:** the connection point must always be accessible.

ENERGY CONSUMPTION

Item	Energy consumption [Wh/kg] (*)
Induction hob	188,1
Cooking zone (left front)	196,3
Cooking zone (left rear)	182,0
Cooking zone (right front)	187,6
Cooking zone (right rear)	186,3

8 problems & solutions

If there is an error, an error code will be shown at the displays.

TROUBLESHOOTING TABLE

Problem	Possible cause	Possible solution
The appliance does not start.	There is no mains supply.	• Do a check if the mains plug is correctly connected to the mains socket. • Make sure that the mains supply is on.
	The appliance is locked.	Unlock the appliance. Refer to section *Locking and unlocking the appliance*.
	The touch buttons are covered with water or dirt.	Clean the appliance. Refer to section *Cleaning & maintenance*.
The operation indicator on the control panel 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 *Cookware*.
A cooking zone switches off automatically. The operation indicator shows **H**.	The maximum cooking time is reached. Refer to section *Automatic switch-off times*.	1. Start the appliance. Refer to section *Starting the appliance*. 2. Select a cooking zone. Refer to section *Using a cooking zone*.
The operation indicator on the control panel shows **Lo**.	The appliance is locked.	Unlock the appliance. Refer to section *Locking and unlocking the appliance*.

BREAKDOWN CODES

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

Breakdown code	Possible cause	Possible solution
E3 / E6	The appliance is overheated.	Let the appliance cool down before restarting it.
E7 / E8	There is a defect in the mains supply.	Do a check on the voltage of the mains supply.
U	There is no pan on the appliance or the pan is not suitable for an induction appliance.	Place a pan or use a pan that is suitable for an induction appliance. Refer to section *Cookware*.
The appliance or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and a breakdown code is displayed.	A technical defect.	Please write down the breakdown code, unplug the appliance and contact the customer service of Inventum.

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Power consumption in off mode.	0.5 W
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition.	1 minute

1 Sicherheitsvorschriften

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Gerätes vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Zwecke. Verwenden Sie das Kochfeld nur für das Zubereiten von Gerichten. Das Gerät ist nicht zum Heizen von Räumen geeignet.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn, diese werden kontinuierlich beaufsichtigt.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sein können.
- Die Kochzonen werden während des Gebrauchs warm und bleiben auch nach dem Gebrauch noch einige Zeit warm. Halten Sie kleine Kinder während des Kochens und direkt danach vom Kochfeld fern.
- Wenn die Sicherheitsvorschriften und Warnhinweise nicht beachtet werden, kann der Hersteller nicht für daraus entstehende Schäden haftbar gemacht werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen auf dem Kochfeld. Dabei entsteht Überdruck und die Dosen können explodieren. Sie können sich dadurch verletzen/verbrennen.

- **WARNHINWEIS:** Feuergefahr: Lassen Sie nichts unbeaufsichtigt auf dem Kochfeld stehen.
- **WARNHINWEIS:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und ein Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Abstell-/Arbeitsplatte. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein. Dadurch können Gegenstände schmelzen, heiß werden oder in Brand geraten.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder etwas Ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Feuergefahr.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur unter 5°C.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, riecht es „neu". Das ist normal. Der Geruch verschwindet von alleine, wenn Sie lüften.
- **WARNHINWEIS:** Wenn die Glasplatte des Kochfelds gebrochen ist:
  - müssen Sie sofort alle Brenner und elektrischen Heizelemente ausschalten und die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen.
  - dürfen Sie die Oberfläche des Gerätes nicht berühren.
  - dürfen Sie das Gerät nicht verwenden.
- Wenn eine Schublade (ohne Zwischenboden) unter dem Gerät erlaubt ist, dürfen darin keine leicht entflammbaren Gegenstände/Substanzen aufbewahrt werden. Sorgen Sie für einige Zentimeter Abstand zwischen der Unterseite des Kochfelds und dem Inhalt in einer Schublade.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, um mit einem externen Timer (einer externen Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung bedient zu werden.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) auf die Oberfläche des Kochfelds. Diese können heiß werden.

- Die Glaskeramik-Platte ist sehr robust, aber nicht unzerbrechlich. Wenn etwas (zum Beispiel ein Gewürzglas oder ein spitzer Gegenstand) darauffällt, kann ein Bruch/Sprung entstehen.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Wenn die Oberfläche gesprungen ist, müssen Sie das Gerät ausschalten, um dem Risiko auf einen Stromschlag vorzubeugen.
- Berücksichtigen Sie die sehr schnelle Aufwärmzeit bei höheren Leistungsstufen. Bleiben Sie immer beim Gerät, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Leistungsstufe gestellt haben.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Für Schäden, die durch falsches Anschließen, falsches Einbauen oder die unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf dieses nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Der Stromanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel angeschlossen werden. Eine sichere Nutzung des Gerätes kann sonst nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade angestoßen werden.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rundum das Gerät müssen bis mindestens 100°C hitzebeständig sein. Obwohl das Gerät selbst nicht warm wird, kann sich die Wand durch die Wärme eines heißen Topfes verfärben oder verformen.

- **WARNHINWEIS:** Ein eingeschaltetes Kochfeld muss immer beaufsichtigt werden. Bei einer kurzen Zubereitung (Kochen oder Braten) müssen Sie die Platte kontinuierlich im Auge behalten.

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

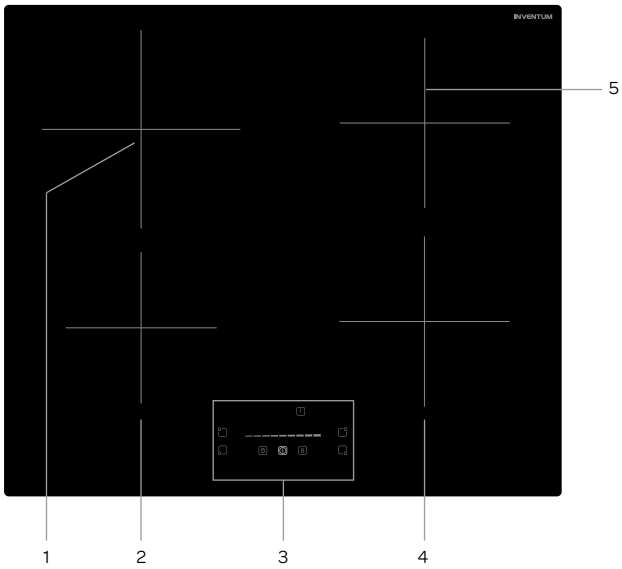
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

2 Produktbeschreibung

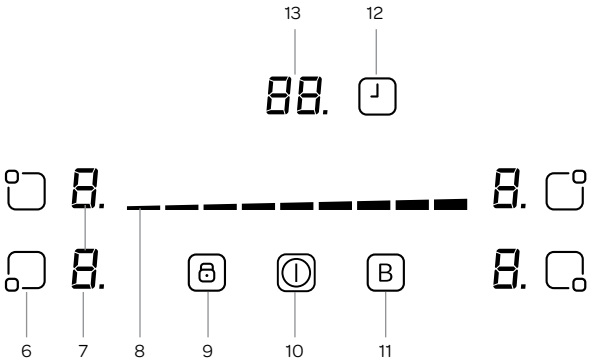
Kochfeld

1. Zone hinten links - Ø 210 mm / 2,6 kW
2. Zone vorne links - Ø 160 mm / 1,5 kW
3. Bedienfeld
4. Zone vorne rechts - Ø 180 mm / 2,0 kW
5. Zone hinten rechts - Ø 180 mm / 2,0 kW



Bedienfeld

6. Kochzonentaste
7. Anzeige Leistung/ Restwärme
8. Schieber
9. Taste für Tastesperre
10. Ein-/ Aus-Taste
11. Boost-Taste
12. Timer-Taste
13. Display für Timer



3 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie wie folgt vorgehen: Nehmen Sie das Kochfeld vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikbeutel und Pappe) immer für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät, nachdem Sie es aus der Verpackung genommen haben, sorgfältig auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Reinigen Sie die Glasplatte mit einem leicht feuchten Tuch. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Befolgen Sie bei der Installation des Kochfelds die Anweisungen in Kapitel 7.

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 Bedienung des Kochfelds

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 *Töpfe und Pfannen*.

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

MAXIMALE LEISTUNG
Das Gerät hat eine maximale Leistung von 3500 Watt. Die Leistung wird auf alle vier Kochzonen aufgeteilt. Es ist möglich, dass die maximal verfügbare Leistung für die Kochzonen zusammen überschritten wird. Dies kann dazu führen, dass die Leistung zwischen den Kochzonen umgeschaltet wird. In diesem Fall wird die Leistung der zweiten Kochzone automatisch verringert.
Wenn Sie drei oder vier Kochzonen gleichzeitig verwenden, singt die Energie noch weiter.

Die entsprechende Betriebsanzeige blinkt, um die erforderliche Leistungsverringerung anzuzeigen. Sie blinkt 3 Sekunden lang. Während dieser Zeit sind weitere Anpassungen der Einstellung zulässig, bevor die Leistung automatisch verringert wird.

HINWEIS: wenn Sie eine Kochzone auf Leistungsstufe 9 laufen haben, können Sie eine zweite Kochzone maximal auf Leistungsstufe 8 hinzuschalten. Wenn eine andere Kochzone zugeschaltet wird, sinken die Leistungsstufen der beiden anderen Kochzonen weiter.

EINSCHALTEN DES GERÄTS
1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät anzuschalten. Die Anzeigen zeigen "-"/"--".

Hinweis:
Wenn Sie innerhalb von 1 Minute 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-Taste der Kochzone.
3. Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe zu erhöhen und zu verringern. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.

Hinweis:
Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Leistungsstufe auswählen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Eine Kochzone ausschalten

1. Eine Kochzone kann folgendermaßen ausgeschaltet werden:
   - Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe auf 0 zu verringern.

Hinweis:

- Die Betriebsanzeige zeigt H an, um darauf hinzuweisen, dass die Kochzone noch heiß ist.
- Die Pfanne immer von dem Gerät heben. Nicht schieben. Sie kann das Glas zerkratzen.

DIE BOOSTER-FUNKTION VERWENDEN

Die Booster-Funktion stellt einer Kochzone zusätzliche Leistung zur Verfügung. Sie kann immer für eine Kochzone auf einmal aktiviert werden.

Hinweis:

Wenn Sie bei aktivierter Booster-Funktion eine andere Kochzone wählen, übersteigt die geforderte Leistung die maximal verfügbare Leistung des Gerätes. Die Boos-ter-Funktion wird automatisch deaktiviert.

Die Booster-Funktion aktivieren

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Berühren Sie die Booster-Taste B, um die Leistungsstufe auf das Maximum zu setzen. Auf der Betriebsanzeige steht P. Die Booster-Funktion ist nun für 5 Minuten aktiv. Nach 5 Minuten kehrt die Leistungsstufe in die zuvor eingestellte Position zurück.

Die Booster-Funktion deaktivieren

1. Wählen Sie die Kochzone mit der aktiven Booster-Funktion.
2. Berühren Sie die Booster-Taste B, um die Booster-Funktion abzubrechen. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.

DAS GERÄT SPERREN UND ENTSPERREN

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

Das Gerät sperren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Kindersicherungstaste. Auf der Betriebsanzeige steht **Lo**, wenn das Gerät gesperrt ist.

Das Gerät entsperren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Kindersicherungstaste erneut einige Sekunden lang. Sobald des Gerät entsperrt wurde, wird **Lo** nicht mehr auf der Betriebsanzeige angezeigt.

DEN KOCHTIMER VERWENDEN

Hinweis:

- Sie können den Timer mit verschiedenen Einstellungen für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwenden.
- Wenn der Timer abgelaufen ist, zeigt die Timeranzeige "--" und ein Tonsignal ertönt.
- Die Kochzone schaltet sich automatisch aus, sobald der Timer abgelaufen ist.

Den Kochtimer aktivieren

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe einzustellen.
3. Berühren Sie die Timertaste, um den Kochtimer zu aktivieren. Die Timeranzeige zeigt 10 und **"0"** blinkt.
4. Berühren Sie den Schieber, um die Zeit der rechten Ziffer einzustellen.Wiederholen Sie den Vorgang für eine andere Kochzone.
5. Berühren Sie die Timertaste erneut. Die linke Ziffer **"1"** blinkt.
6. Berühren Sie den Schieber, um die Zeit der linken Ziffer einzustellen. Die Timeranzeige zeigt die eingestellte Zeit an.
7. Sobald der Kochtimer eingestellt ist, hört die Timeranzeige auf, zu blinken. Der Punkt neben der Leistungsstufe zeigt an, dass ein Timer für die Kochzone eingestellt ist.
8. Wiederholen Sie den Vorgang für eine andere Kochzone.

Den Kochtimer deaktivieren

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Berühren Sie die Timertaste. Die Timeranzeige zeigt die Restzeit an.
3. Berühren Sie den Schieber, um den Timer einzustellen auf **"00"**. Der Timer wird abgebrochen.
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.
- Wenn der Alarm abgelaufen ist, zeigt die Timeranzeige"--" und ein Tonsignal ertönt. Das Tonsignal hört automatisch nach 30 Sekunden auf. Sie können auch eine beliebige Taste berühren, um das Tonsignal auszuschalten.
- Der Kochalarm ist nicht mit einer Kochzone verbunden und kann verwendet werden, solange das Kochfeld aktiv in Gebrauch ist.

Den Kochalarm aktivieren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Timertaste, um den Kochtimer zu aktivieren. Die Timeranzeige zeigt 10 und **"0"** blinkt.
3. Berühren Sie den Schieber, um die Zeit der rechten Ziffer einzustellen.
4. Berühren Sie die Timertaste erneut. Die linke Ziffer "1" blinkt.
5. Berühren Sie den Schieber, um die Zeit der linken Ziffer einzustellen. Die Timeranzeige zeigt die eingestellte Zeit an.
6. 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.

AUTOMATISCHE SICHERHEITSABSCHALTUNG

Jede Kochzone wird nach einer vorher festgelegten maximalen Kochzeit automatisch ausgeschaltet, wenn die Leistungsstufe nicht geändert wird. Die maximale Kochzeit hängt von der ausgewählten Leistungsstufe ab.

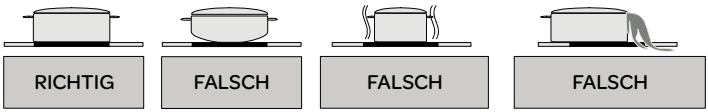
Leistungsstufe	Automatische Sicherheitsabschaltung nach:
1 - 3	8 Stunden
4 - 6	4 Stunden
7 - 9	2 Stunden

LEISTUNGSSTUFEN FÜRS KOCHEN

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	Rösten, Braten und Aufkochen.

5 Für Induktionskochfelder geeignete Töpfe und Pfannen

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem dicken und flachen Boden, der denselben Durchmesser wie eine der Kochzonen hat. Dadurch reduziert sich die Kochzeit.



- Mit Töpfen und Pfannen aus Metall, emailliertem Metall, Gusseisen und Edelstahl werden die besten Ergebnisse erzielt.
- Beachten Sie die Angaben des Herstellers dazu, ob ein Topf/eine Pfanne für die Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet ist.
- Töpfe aus emailliertem Metall oder Aluminium oder mit Kupferböden können eine metallartige Substanz auf der Glasplatte zurücklassen. Entfernen Sie diese sofort nach dem Gebrauch; andernfalls lässt sich diese immer schwerer entfernen.
- Ein Topf ist für Induktion geeignet, wenn ein Magnet vom Boden angezogen wird.
- Ein Topf muss in die Mitte der Kochzone gestellt werden.
- Bei der Verwendung mancher Töpfe sind sich verändernde Töne zu hören. Dies wird durch die Form des Topfes verursacht und hat keinen Einfluss auf die Funktion oder die Sicherheit des Kochfelds.

ENERGIE SPAREN

- Eine Induktionskochzone passt sich bis zu einem gewissen Maß automatisch an den Durchmesser des Bodens des verwendeten Topfes an. Der magnetische Teil des Topfbodens muss jedoch einen bestimmten Mindestdurchmesser haben, der von den Abmessungen der Kochzone abhängt.
- Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, bevor diese eingeschaltet wird. Wenn Sie eine Kochzone einschalten, ohne dass ein Topf darauf steht, reagiert die Kochzone nicht.
- Verwenden Sie immer einen Deckel, um die Kochzeit zu reduzieren.
- Schalten Sie die Leistungsstufe zurück, wenn die Flüssigkeit kocht.
- Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit oder Fett. Das Kochen oder Braten dauert länger, wenn Sie zu viel verwendet.
- Wählen Sie die richtige Leistungsstufe für die verschiedenen Kochmöglichkeiten.

6 Reinigung & Wartung

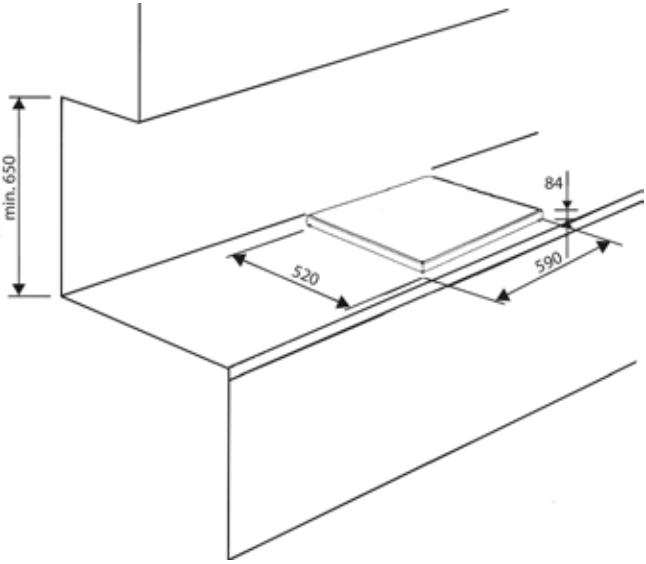
Lassen Sie alle Kochzonen abkühlen, bevor Sie das Kochfeld reinigen, und schalten Sie die Kindersicherung ein, bevor Sie beginnen.

- **Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche des Kochfelds keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel, Spraydosen oder scharfen Gegenstände, die nicht für diesen Zweck entwickelt wurden.**
- Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds täglich mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel, z. B. mit Spülmittel. Trocknen Sie sie gründlich mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch ab.
- Übergekochte Speisen können Sie entfernen, indem Sie diese mithilfe eines feuchten Tuches und Spülmittel einweichen lassen. Sie können auch einen Glasschaber verwenden. **Achtung:** Der Glasschaber ist scharf. Bewahren Sie diesen immer für Kinder unzugänglich auf.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem Spezialreinigungsmittel für keramische Kochfelder/Induktionskochfelder. **Achtung:** Halten Sie die Anweisungen auf der Verpackung ein.

7 Installationsvorschrift

- Die Sicherheit beim Gebrauch ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsvorschrift ausgeführt wird. Der Installateur haftet für Schäden durch fehlerhafte Montage.
- Der Stromanschluss darf nur von einem befugten Elektriker ausgeführt werden. Dieser ist über die nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften informiert, die der Anschluss erfüllen muss.
- Das Kochfeld hat die Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit einem Erdungsanschluss verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für fehlerhafte Funktionen und mögliche Schäden, die durch fehlerhafte elektrische Anschlüsse verursacht werden.
- Das Kochfeld muss an eine feste Anlage angeschlossen werden, in die Mittel zum Ausschalten gemäß den Anlagenvorschriften eingebaut sind.
- Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel während der Installation nicht eingeklemmt wird oder entlang scharfer Kanten läuft. Wenn ein Herd darunter eingebaut ist, muss das Kabel über die hinteren Ecken des Herds zum Anschlussschrank verlaufen. Das Kabel muss so verlegt werden, dass es keine heißen Teile des Kochfelds oder des Herds berührt.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben, horizontal und stabil sein. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers der Arbeitsplatte.
- Bei falscher Installation, falschem Anschluss oder falscher Montage verfällt die Garantie.
- **Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich Montage und Austausch der Stromkabel, muss von einem anerkannten Installateur durchgeführt werden.

AUSSENABMESSUNGEN
Die Abbildung unten enthält die Abmessungen des Kochfelds. Für einen sicheren Gebrauch ist ausreichend freier Raum rundum das Kochfeld erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser freie Raum vorhanden ist. Der Abstand zwischen Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.



STROMANSCHLUS
Hinweis: eine Schnur mit einem Stecker wird standardmäßig mit diesem Herd versehen. Die Verbindung ist eine 1-Phasen-Verbindung.
- Überprüfen Sie, ob die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen entspricht.
- Verbinden Sie den Herd mit einem geerdeten Auslass.
- **Hinweis:** der Verbindungspunkt muss immer erreichbar sein.

ENERGIEVERBRAUCH

Gegenstand	**Energieverbrauch [Wh/kg] (*)**
Induktionskochfeld	188,1
Kochzone (links vorne)	196,3
Kochzone (links hinten)	182,0
Kochzone (rechts vorne)	187,6
Kochzone (rechts hinten)	186,3

8 Störungen & Lösungen

Wenn ein Problem auftritt, wird dieses auf den Displays angezeigt.

FEHLERBEHEBUNGSTABELLE

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät lässt sich nicht anschalten.	Es liegt keine Netzspannung vor.	• Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Netzsteckdose steckt. • Vergewissern Sie sich, dass die Netzversorgung eingeschaltet ist.
	Das Gerät ist gesperrt.	Entsperren Sie das Gerät. Siehe Abschnitt *Das Gerät sperren und entsperren*.
	Die Berührungstasten sind nass oder verschmutzt.	Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt *Reinigung und Wartung*.
Die Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld 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 *Töpfe und Pfannen*.
Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus. Auf der Betriebsanzeige steht **H**.	Die maximale Kochzeit wurde erreicht. Siehe Abschnitt *Automatische Ab-schaltzeiten*.	1. Schalten Sie das Gerät an. Siehe Abschnitt *Einschalten des Geräts*. 2. Wählen Sie eine Kochzone aus. Siehe Abschnitt *Eine Kochzone verwenden*.
Die Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld zeigt **Lo** an.	Das Gerät ist gesperrt.	Entsperren Sie das Gerät. Siehe Abschnitt *Das Gerät sperren und entsperren*.

STÖRUNGSCODES

Die Störungscodes werden auf der Timer auf dem Bedienfeld angezeigt.

Störungscode	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E3 / E6	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es neu starten.
E7 / E8	Es liegt ein Defekt der Stromversorgung vor.	Überprüfen Sie die Spannung der Stromversorgung.
U	Es befindet sich keine Pfanne auf dem gerät oder die Pfanne ist nicht für Induktionsgeräte geeignet.	Stellen Sie eine Pfanne auf das Gerät oder verwenden Sie eine Pfanne, die für Induktionsgeräte geeignet ist. Siehe Abschnitt *Töpfe und Pfannen*.
Das Gerät oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet. Ein Ton erklingt und ein Ausfallcode wird angezeigt.	Ein technischer Fehler.	Schreiben Sie den Ausfallcode auf, stecken Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an Inventum -servicedienst.

STROMVERBRAUCH

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus.

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand.	0.5 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen.	1 Minute

1 consignes de sécurité

- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour consultation future.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. Utilisez la table de cuisson uniquement pour la préparation de plats. L'appareil n'est pas indiqué pour chauffer des pièces/chambres/espaces.
- **AVERTISSEMENT :** l'appareil et les parties accessibles sont brûlantes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les parties brûlantes. Éloignez les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que cette tâche soit effectuée sous surveillance.
- Si des objets attirent ou intéressent les enfants, ne les rangez pas dans des armoires situées au-dessus ou derrière l'appareil.
- Les zones de cuisson chauffent pendant l'utilisation et restent encore chaudes pendant un certain temps après l'utilisation. Ne laissez pas les petits enfants à proximité de l'appareil pendant et juste après la cuisson.
- Si les consignes de sécurité et mises en garde ne sont pas observées, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages susceptibles d'en résulter.
- N'ouvrez jamais le logement de l'appareil.
- Ne chauffez pas des boites de conserves non ouvertes sur la table de cuisson. Il se développe une surpression qui peut faire exploser ces boîtes. Vous risquez ainsi de vous blesser/brûler.

- **AVERTISSEMENT :** risque de feu : ne rien laisser sans surveillance sur la table de cuisson.
- **AVERTISSEMENT :** la cuisson à la graisse ou à l'huile sur une table de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Il convient d'éteindre l'appareil puis d'étouffer les flammes à l'aide, par exemple, d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut se mettre accidentellement en marche ou être encore brûlant. Les objets peuvent alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou quelque chose de similaire. Il y a risque de feu si l'appareil est encore chaud ou allumé.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce où la température ambiante est inférieure à 5°C.
- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. L'aération fera disparaître cette odeur d'elle-même.
- **AVERTISSEMENT :** si la plaque vitrocéramique de la table de cuisson est cassée :
  - Coupez immédiatement tous les brûleurs et les éléments chauffants électriques et interrompez l'alimentation en courant vers l'appareil.
  - Ne touchez pas la surface de l'appareil.
  - N'utilisez pas l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, sur la surface de la table de cuisson. Ceux-ci peuvent devenir chauds.
- La plaque vitrocéramique est très robuste, mais pas incassable. Lorsque quelque chose tombe dessus, un pot d'épice ou un objet pointu par exemple, une cassure peut apparaître.
- **AVERTISSEMENT :** si la surface est fendue, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter le risque d'électrocution.

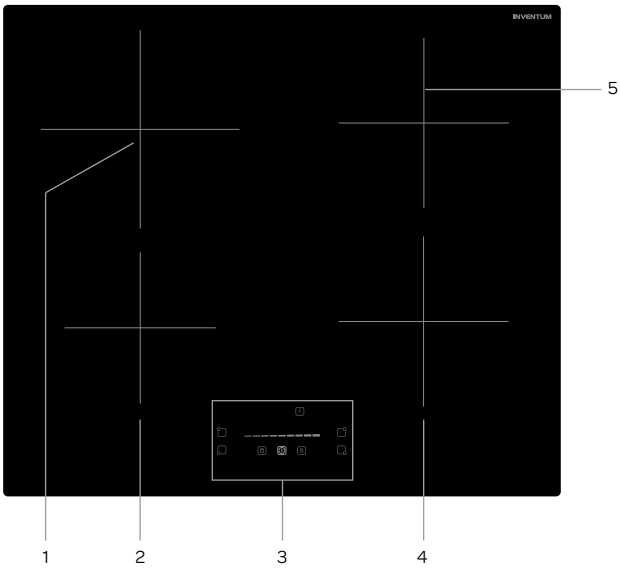
- Tenez compte du temps cuisson extrêmement rapide sur les positions de chauffe élevées. Restez toujours à proximité si vous avez réglé une zone de cuisson sur une position élevée.
- Cet appareil ne doit être raccordé que par un installateur agréé.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par les pièces d'origine. Seules ces pièces d'origine peuvent être garanties par le fabricant comme répondant aux exigences de sécurité.
- Les dommages causés par un mauvais branchement, un mauvais encastrement ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées équivalentes, afin d'éviter des situations dangereuses.
- Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise de courant murale et la fiche mâle doivent être toujours accessibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'une fiche domino ou d'une rallonge. Auquel cas, l'usage de l'appareil en toute sécurité ne peut pas être garanti.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne pas être heurté par un tiroir.
- Le plan de travail où la table de cuisson est encastrée doit être lisse.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister à la chaleur, au moins jusqu'à 100°C. Même si l'appareil même n'est pas chaud, la chaleur d'un ustensile de cuisson chaud peut décolorer ou déformer la paroi.
- **AVERTISSEMENT :** la cuisson sur la table de cuisson doit toujours être surveillée. Un processus de cuisson court doit être suivi en permanence.

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

2 description du produit

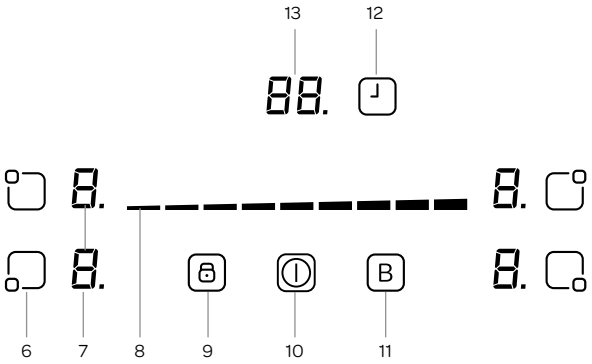
Table de cuisson

1. Zone arrière gauche - Ø 210 mm / 2,6 kW
2. Zone avant gauche - Ø 160 mm / 1,5 kW
3. Panneau de commande
4. Zone avant droite - Ø 180 mm / 2,0 kW
5. Zone arrière droite - Ø180 mm / 2,0 kW



Panneau de commande

6. Touche de zones de cuisson
7. Indication de puissance/chaleur résiduelle
8. Curseur
9. Touche pour blocage des touches
10. Touche marche/arrêt
11. Touche « Boost »
12. Touche de minuterie
13. Minuterie d'affichage



3 avant la toute première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la table de cuisson avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et cartons) hors de portée des enfants. Après l'avoir déballé, vérifiez scrupuleusement si l'appareil n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Nettoyez la plaque vitrocéramique avec un chiffon humide. Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique. Pour l'installation de la table de cuisson, suivez les instructions du chapitre 7.

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 commande de la table de cuisson

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 *Ustensiles de cuisson*.

PRÉPARATION POUR LE FONCTIONNEMENT
1. Nettoyez l'appareil avant son utilisation. Utilisez un chiffon humide.

PUISSANCE MAXIMUM
L'appareil affiche une puissance maximum de 3500 watts. La puissance est répartie entre les quatre zones de cuisson. Il est possible que la puissance disponible maximum pour les zones de cuisson ensemble soit dépassée. La puissance peut alors commuter entre les zones de cuisson. En ce cas, la puissance de seconde zone de cuisson est réduite automatiquement. Si vous utilisez trois ou quatre zones de cuisson à la fois, le niveau de puissance diminue encore.

L'indicateur de fonctionnement correspondant clignote pour afficher la réduction de puissance nécessaire. Il clignote pendant 3 secondes et, durant ce délai, de nouvelles adaptations du réglage sont autorisées avant que la puissance soit réduite automatiquement.

NOTE : si une zone de cuisson est réglée sur le niveau de puissance 9, vous pouvez ajouter une seconde zone de cuisson sur le niveau de puissance maximum 8. Si une nouvelle zone de cuisson est ajoutée, les niveaux de puissance des deux autres zones de cuisson sont encore réduits.

DÉMARRAGE DE L'APPAREIL
1. Touchez le bouton marche/arrêt pour démarrer l'appareil. Les indicateurs affichent "-"/ "--".

Note :
Si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson en 1 minute, 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 de la zone de cuisson.
3. Touchez le curseur pour augmenter et réduire le niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé..

Note :
Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance en 1 minute, l'appareil s'éteint automatiquement.

Arrêt d'une zone de cuisson

1. Arrêtez la zone de cuisson selon le procédure suivante :
   - Touchez le curseur 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.
- Levez systématiquement la casserole de l'appareil sans la faire glisser, au risque d'érafler le verre.

UTILISATION DU MODE SURCHAUFFEUR

Le mode surchauffeur assure un surcroît de puissance à une zone de cuisson et peut être activé pour une zone de cuisson à la fois.

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. Touchez le bouton de surchauffeur **B** pour régler le niveau de puissance sur le maximum. L'indicateur de fonctionnement indique **P**.
   Le mode surchauffeur est alors actif pendant 5 minutes. Après 5 minutes, le niveau de puissance reviendra à la position précédemment définie.

Arrêt du mode surchauffeur

1. Sélectionnez la zone de cuisson avec le mode surchauffeur actif.
2. Touchez le bouton de surchauffeur **B** ou le bouton bas pour annuler le mode surchauffeur. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.

VERROUILLAGE ET DÉVERROUILLAGE DE L'APPAREIL

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

Verrouillage de l'appareil

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le bouton de verrou enfant. L'indicateur de fonctionnement indique **Lo** lorsque l'appareil est verrouillé.

Déverrouillage de l'appareil

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le bouton de verrou enfant à nouveau pendant quelques secondes. L'indicateur de fonctionnement cesse d'indiquer **Lo** 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.
- Une fois la minuterie écoulée, son affichage indique "--" et vous entendez un signal sonore.
- La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois la minuterie écoulée.

Démarrage de la minuterie de cuisson

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Touchez le curseur pour régler le niveau de puissance.
3. Touchez le bouton de minuterie pour démarrer la minuterie de cuisson. L'affichage de minuterie indique 10 et **"0"** clignote.
4. Touchez le curseur pour régler l'heure du chiffre de droite.
5. Touchez le bouton de minuterie à nouveau. Le chiffre de gauche **"1"** clignote
6. Touchez le curseur pour régler l'heure du chiffre de gauche. L'affichage de minuterie indique la durée réglée.
7. Une fois la minuterie de cuisson réglée, l'indicateur de minuterie cesse de clignoter. Le point à côté du niveau de puissance indique qu'un minuteur est réglé pour cette zone de cuisson.
8. 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 minuteur. L'affichage de minuterie indique la durée restante.
3. Touchez le curseur pour régler le minuteur sur **"00"**. Le minuteur est annulé.
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.
- Une fois l'alarme terminée, l'affichage de minuterie indique"--" et vous entendez un signal sonore. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 30 secondes. Vous pouvez aussi toucher un bouton quelconque pour arrêter le signal sonore.
- L'alarme de cuisson n'est pas connectée à une zone de cuisson et peut être utilisée tant que la table de cuisson est activement en usage.

Démarrage de l'alarme de cuisson

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le bouton de minuterie pour démarrer la minuterie de cuisson. L'affichage de minuterie indique 10 et **"0"** clignote.
3. Touchez le curseur pour régler l'heure du chiffre de droite.
4. Touchez le bouton de minuterie à nouveau. Le chiffre de gauche **"1"** clignote.
5. Touchez le curseur pour régler l'heure du chiffre de gauche. L'affichage de minuterie indique la durée réglée.
6. 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**.

MISE HORS TENSION AUTOMATIQUE SÉCURISÉE

Chaque zone de cuisson sera automatiquement mise hors tension après une durée de cuisson maximale définie, si la puissance n'est pas modifiée. La durée de cuisson maximale dépend de la puissance sélectionnée.

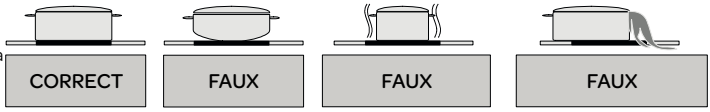
Puissance	Mise hors tension automatique sécurisée après :
1 - 3	8 h
4 - 6	4 h
7 - 9	2 h

NIVEAUX DE PUISSANCE DE CUISSON

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

5 ustensiles de cuisson pour l'induction

- Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond épais et plat, du même diamètre que la zone de cuisson, ce qui réduit le temps de cuisson.



- Les ustensiles de cuisson en métal, métal émaillé, fonte et acier inoxydable donnent le meilleur résultat.
- Reportez-vous aux instructions du fabricant pour voir si l'ustensile de cuisson convient pour une utilisation sur une table de cuisson à induction.
- Les ustensiles fabriqués en métal émaillés ou les fonds en aluminium ou cuivre peuvent laisser une substance métallique sur la plaque vitrocéramique. Éliminez celle-ci directement après l'utilisation, sinon il deviendra de plus en plus difficile de l'éliminer.
- Un ustensile de cuisson convient pour l'induction si un aimant reste collé au fond.
- Un ustensile de cuisson doit être placé au centre de la zone de cuisson.
- Lors de l'utilisation de certains ustensiles de cuisson, vous pouvez entendre des bruits variés. Ceci est dû à la forme de l'ustensile et n'a aucune influence sur le fonctionnement ou la sécurité de la table de cuisson.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Une zone de cuisson à induction s'adapte automatiquement au diamètre du fond de l'ustensile de cuisson utilisé, jusqu'à un certain point. La partie magnétique du fond de l'ustensile doit cependant avoir un certain diamètre minimum, en fonction des dimensions de la zone de cuisson.
- Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci sous tension. Si vous mettez sous tension une zone de cuisson sans qu'il y ait un ustensile de cuisson dessus, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.
- Utilisez toujours un couvercle sur l'ustensile de cuisson afin de réduire le temps de cuisson.
- Réduisez la puissance lorsque le liquide bout.
- N'utilisez pas trop de liquide ou de matière grasse. La cuisson dure plus longtemps si vous utilisez trop de liquide ou de matière grasse.
- Sélectionnez la bonne puissance pour les différentes possibilités de cuisson.

6 nettoyage et entretien

Laissez refroidir toutes les zones de cuisson avant de nettoyer la table de cuisson et activez le verrouillage enfant avant de commencer.

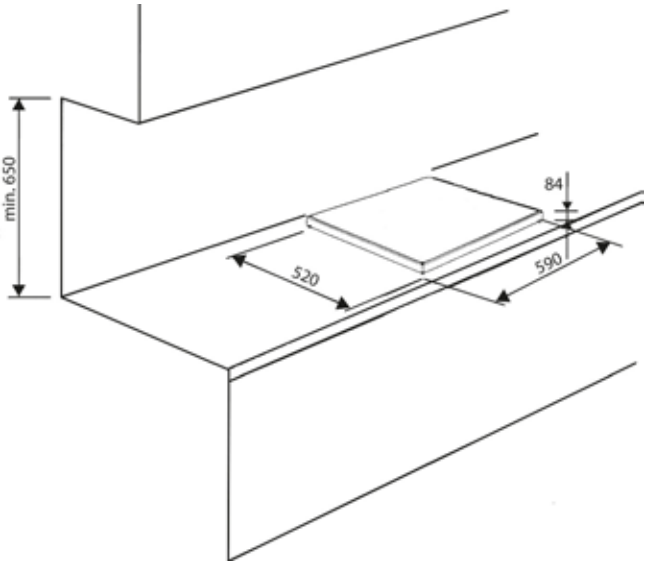
- **N'utilisez pas de détergents abrasifs et agressifs, de bombes aérosol ou d'objets pointus/tranchants pour nettoyer la surface de la table de cuisson, qui n'a pas été développée à cette fin.**
- Nettoyez tous les jours la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide et un détergent léger, comme du liquide vaisselle. Séchez bien avec de papier de cuisson ou un torchon sec.
- Vous pouvez éliminer les restes de nourriture brûlés en passant un chiffon humide sur l'endroit avec un peu de liquide vaisselle et en laissant agir. Vous pouvez également utiliser un grattoir à verre. **Attention :** le grattoir à verre est tranchant. Éloignez-le des enfants.
- Pour les taches tenaces, utilisez un détergent spécial pour tables de cuisson céramique/induction. **Attention :** suivez les instructions figurant sur l'emballage.

7 instructions d'installation

- La sécurité au cours de l'utilisation n'est garantie que si le montage est techniquement réalisé de manière correcte et conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable des dommages causés par un montage incorrect.
- La table de cuisson fait partie de la classe de protection I et ne peut être utilisée qu'avec une borne mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fonctionnement impropre et d'éventuels dommages causés par des installations électriques inappropriées.
- La table de cuisson doit être raccordée à une installation fixe dans laquelle sont intégrés des moyens de mise hors tension et ce, conformément aux instructions d'installation.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé au cours de l'installation ou qu'il n'est pas acheminé le long d'arêtes vives. Si un four est monté au-dessous, acheminez le câble jusqu'à la boîte de jonction en passant par les coins arrière du four. Il doit être posé de manière à ce qu'il ne soit au contact d'aucune partie chaude de la table de cuisson ou du four.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la fiche mâle doivent être toujours accessibles.
- Le plan de travail où la table de cuisson est montée doit être lisse, horizontale et stable. Observez les instructions du fabricant du plan de travail.
- Les installations, raccordements et montages incorrects entraîneront la perte de la garantie.
- Attention : toute modification à apporter à l'appareil, y compris le montage et le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par un installateur agréé.

,

DIMENSIONS EXTÉRIEURES
L'illustration ci-dessous indique les dimensions de la table de cuisson.
Pour un usage en toute sécurité, un espace suffisant autour de la table de cuisson est nécessaire. Assurez-vous de l'existence de cet espace. La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être au minimum de 650 mm.



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE
Remarque: un cordon avec une fiche est fourni avec cette table par défaut. La connexion est une connexion de phase 1.
- Vérifier que la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Raccorder la table de cuisson à une prise de terre.
- **Remarque:** le point de raccordement doit toujours être accessible.

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Élément	**Consommation d'énergie [Wh/kg] (*)**
Table de cuisson à induction	188,1
Zone de cuisson (avant gauche)	196,3
Zone de cuisson (arrière gauche)	182,0
Zone de cuisson (avant droite)	187,6
Zone de cuisson (arrière droite)	186,3

8 pannes et solutions

Si un problème se produit, ceci apparaîtra sur les affichages.

TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne démarre pas.	Aucune alimentation secteur.	• Vérifiez si la fiche secteur est bien connectée à la prise secteur. • Assurez-vous que l'alimentation secteur est en marche.
	L'appareil est verrouillé.	Déverrouillez l'appareil. Voir la section *Verrouillage et déverrouillage de l'appareil*.
	Les touches sont couvertes d'eau ou de salissure.	Nettoyez l'appareil. Voir la section *Nettoyage et entretien*.
L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande 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 *Ustensiles de cuisson*.
Une zone de cuisson s'éteint automati-quement. L'indicateur de fonctionne-ment indique **H**.	La durée de cuisson maximum est atteinte. Voir la section *Durées d'arrêt automatique*.	1. Démarrez l'appareil. Voir la section *Démarrage de l'appareil*. 2. Sélection-nez une zone de cuisson. Voir la section *Utilisation d'une zone de cuisson*.
L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande indique **Lo**.	L'appareil est verrouillé.	Déverrouillez l'appareil. Voir la section *errouillage et déverrouillage de l'appareil*.

CODES DE PANNE

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

Code de panne	Cause possible	Solution possible
E3 / E6	L'appareil a surchauffé.	Laissez l'appareil refroidir avant de le redémarrer.
E7 / E8	L'alimentation secteur présente un défaut.	Vérifiez la tension de l'alimentation secteur.
U	Il n'y a aucune casserole sur l'appareil ou la casserole est incompatible avec un appareil à induction.	Placez une casserole ou utilisez une casserole compatible avec un appareil à induction. Voir la section *Ustensiles de cuisson*.
L'appareil ou une zone de cuisson s'est éteint inopinément. Un son a retentit et un code de panne est affiché.	Défaut technique.	Veuillez noter le code de panne, débrancher l'appareil et contacter Inventum-servicedienst.

CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable.

Consommation d'énergie en mode arrêt.	0.5 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable.	1 minute

Algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

1. Op alle producten van het merk Inventum krijg je als consument 5 jaar Inventum garantie.
2. Binnen deze periode wordt een defect product of onderdeel, waardoor normaal functioneren van het product of onderdeel onmogelijk is geworden, altijd gratis gerepareerd of als reparatie niet mogelijk is en/of geen uitkomst biedt omgeruild (door hetzelfde of gelijkwaardig product). De beoordeling hiervan ligt bij Inventum.
3. Om aanspraak te maken op de 5 jaar Inventum garantie, kun je binnen 2 maanden na ontdekking van de storing of het defect teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de afdeling service van Inventum via het service aanvraagformulier op de website www.inventum.eu/service.
4. De garantieperiode begint vanaf de datum op het originele aankoopbewijs van het product.
5. Voor het recht op garantie dien je altijd een kopie van het originele aankoopbewijs mee te sturen met de serviceaanvraag en dien je het originele aankoopbewijs te overleggen aan de servicemonteur.
6. De 5 jaar Inventum garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de producten binnen Nederland.

Uitgesloten van garantie

1. De 5 jaar Inventum garantie geldt niet in geval van: normale slijtage, verbruiksartikelen, oneigenlijk gebruik, onvoldoende of verkeerd onderhoud, onjuiste en/of ondeskundige montage en installatie van het apparaat, reparaties door niet geautoriseerde derden, zakelijk of bedrijfsmatig gebruik, ontbreken van het serienummer, schade ontstaan door een van buiten komende oorzaak. Deze opsomming is niet limitatief.
2. B-keus producten en producten die ingebouwd zijn geweest in een showroom vallen niet onder de 5-jaar Inventum garantie en verder zijn hierbij alle optische beschadigingen zoals deuken en krassen en lichte gebruikssporen van iedere vorm van garantie uitgesloten.

Aanmelden van storingen aan Inventum producten

1. Storingen of defecten aan Inventum producten kunnen worden gemeld via het service aanvraagformulier op de website www.inventum.eu/service of via de verkoper van het product.
2. Bij het aanmelden dient een kopie van het originele aankoopbewijs te worden meegestuurd.
3. De afdeling service van Inventum bepaald op basis van de aanmelding en de aankoopnota of het product gerepareerd of omgeruild wordt.

Van belang om te weten

- Producten die worden opgestuurd zonder dat er eerst een aanmelding is gedaan worden niet in behandeling genomen. Op basis van een aanmelding ontvang je van Inventum bericht of er sprake is van garantie en of je het product moet opsturen.
- Vervanging of herstel van een defect product of een onderdeel daarvan leidt niet tot verlenging van de oorspronkelijke garantietermijn.
- Producten die voor vervanging of herstel in aanmerking komen moeten leeggeruimd en schoon zijn.

Kijk voor een uitgebreide uitleg over de garantievoorwaarden en zaken die daarvan zijn uitgesloten op de website van Inventum: www.inventum.eu/algemene-voorwaarden.

Deze algemene garantie en servicevoorwaarden gelden voor producten van het merk Inventum met een aankoopdatum vanaf 27 april 2022 en gebruik binnen Nederland.

Voor Inventum producten die buiten Nederland worden gebruikt, maar in een EU-land, gelden de garantieregels van het betreffende land. Inventum verleent alleen in Nederland garantie en service door een witgoedmonteur.

Als consument heb je op grond van de wet recht op een deugdelijk product. Gaat het product eerder stuk dan je mag verwachten? Dan is er sprake van non-conformiteit. De wet biedt in dat geval aan jou als koper een aantal rechtsmiddelen ter bescherming. Deze wettelijke bescherming wordt niet aangetast door de bovenstaande commerciële garantie die door Inventum wordt gegeven op Inventum producten die binnen Nederland worden gebruikt.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnhem, the Netherlands

General terms and conditions of service and warranty

5-year Inventum warranty!

1. Customers enjoy a 5-year full manufacturer's warranty on all Inventum products.
2. Within this period, a defective product or part, which makes normal functioning of the product or part impossible, will always be repaired free of charge or, if repair is not possible and/or does not provide a solution, replaced (by the same or equivalent product). The assessment of this lies with Inventum.
3. In order to make a claim under the 5-year Inventum warranty you must, within two months after discovering the fault or defect, either return the product to the shop where you bought it, or contact the Inventum customer service department by using the form at www.inventum.eu/service.
4. The warranty period starts from the date stated on the product's original sales receipt.
5. To invoke the warranty, you must always send a copy of the original proof of purchase with the service request and present the original proof of purchase to the service technician.
6. The 5-year warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

Warranty exclusions

1. The 5-year Inventum guarantee does not apply in case of: normal wear and tear, consumables, improper use, insufficient or incorrect maintenance, incorrect and/or inexpert assembly and installation of the appliance, repairs by unauthorised third parties, business or commercial use, missing serial number, damage caused by an external cause. This enumeration is not exhaustive.
2. B-choice products and products that have been built-in in a showroom are not covered by the 5-year Inventum warranty. All optical damage such as dents, scratches and slight traces of use are excluded from any warranty.

Reporting malfunctions on Inventum products

1. Faults or defects on Inventum products can be reported by using the service request form on the website www.inventum.eu/service or through the seller of the product.
2. A copy of the original proof of purchase must be included with the request.
3. Inventum's service department determines whether the product will be repaired or replaced, based on the request and the sales receipt.

Important to know

- Products sent without prior notification will not be accepted. Further to the notification you will be informed by Inventum whether a warranty applies and whether you must return the product.
- The replacement or repair of a defective product, or a part thereof, does not lead to an extension of the original warranty period.
- Products eligible for replacement or repair must be emptied and clean.

For a detailed explanation of the warranty conditions and items excluded from them, please visit Inventum's website www.inventum.eu/algemene-voorwaarden

These general warranty and service conditions apply to Inventum brand products purchased after 27 April 2022 and intended for use within the Netherlands.

For Inventum products used outside the Netherlands, but within a EU Member State, the warranty rules of that country apply. Inventum provides warranty and service by a white goods technician only in the Netherlands.

As a consumer, you are entitled by law to a properly working product. Does the product break down sooner than you might expect? This means that the product is not in conformity. In that case, the law offers you, the buyer, with a number of legal remedies for your protection. This legal protection is not affected by the above commercial warranty given by Inventum on Inventum products used within the Netherlands.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnhem, the Netherlands

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Fünf Jahre Inventum-Garantie

1. Auf alle Produkte der Marke Inventum erhalten Sie als Konsument fünf Jahre Inventum-Garantie.
2. Innerhalb dieses Zeitraums wird ein defektes Produkt oder Geräteteil, das dazu führt, dass das Produkt oder Geräteteil nicht normal funktioniert, in jedem Fall kostenlos repariert oder, falls Reparatur nicht möglich ist und/oder keine Lösung bietet, (gegen das gleiche oder ein gleichwertiges Produkt) umgetauscht. Die Beurteilung liegt im Ermessen von Inventum.
3. Um Ihren Anspruch auf die fünfjährige Inventum-Garantie geltend zu machen, wenden Sie sich innerhalb von 2 Monaten nach Feststellung der Störung oder des Defektes an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie die Serviceabteilung von Inventum mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite www.inventum.eu/service.
4. Die Garantiezeit beginnt an dem im Originalkaufbeleg des Produktes festgelegten Datum.
5. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist dem Serviceantrag immer eine Kopie des Originalkaufbeleges beizulegen und ist der Originalkaufbeleg dem Servicetechniker vorzulegen.
6. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Produkte innerhalb der Niederlande.

Garantieausschluss

1. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt nicht im Falle von: normalem Verschleiß, Verbrauchsartikeln, unsachgemäßem Gebrauch, unzureichender oder falscher Wartung, falscher und/oder unfachmännischer Montage und Installation des Gerätes, Reparaturen durch unbefugte Dritte, geschäftlicher oder gewerblicher Nutzung, Fehlen der Seriennummer und Beschädigung durch äußere Einwirkung. Diese Aufzählung ist nicht limitativ.
2. Produkte zweiter Wahl und Produkte, die in einem Ausstellungsraum eingebaut gewesen sind, fallen nicht unter die fünfjährige Inventum-Garantie, und ferner sind alle optischen Schäden wie Beulen und Kratzer sowie leichte Gebrauchsspuren von jeglicher Form der Garantie ausgeschlossen.

Meldung von Störungen an Inventum-Produkten

1. Störungen oder Defekte an Inventum-Produkten können mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite www.inventum.eu/service oder über den Verkäufer des Produktes gemeldet werden.
2. Der Meldung ist eine Kopie des Originalkaufbelegs beizulegen.
3. Die Serviceabteilung von Inventum entscheidet auf der Grundlage der Meldung und des Kaufbelegs, ob das Produkt repariert oder umgetauscht wird.

Wichtige Informationen

- Produkte, die zugesandt werden, ohne dass zunächst eine Meldung gemacht wurde, werden nicht bearbeitet. Auf der Grundlage einer Meldung teilt Inventum Ihnen mit, ob die Garantie gilt, und ob Sie das Produkt zusenden sollen.
- Der Ersatz oder die Reparatur eines defekten Produktes oder eines seiner Geräteteile hat nicht eine Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist zur Folge.
- Produkte, die für Ersatz oder Reparatur in Betracht kommen, müssen leer und sauber sein.

Eine ausführliche Erläuterung zu den Garantiebedingungen und den Ausnahmen von der Garantie finden Sie auf der Seite von Inventum: www.inventum.eu/algemene-voorwaarden.

Diese allgemeinen Service- und Garantiebedingungen gelten für Produkte der Marke Inventum mit einem Kaufdatum ab dem 27. April 2022 und Nutzung innerhalb der Niederlande.

Auf Inventum-Produkte, die außerhalb der Niederlande, jedoch in einem EU-Staat genutzt werden, sind die Garantievorschriften des betreffenden Staates anwendbar. Inventum bietet nur in den Niederlanden Garantie und Service durch einen Weißwarentechniker an.

Als Konsument haben Sie aufgrund des Gesetzes Anspruch auf ein solides Produkt. Geht das Produkt früher kaputt, als Sie erwarten durften? In diesem Fall ist von Nichtkonformität die Rede. Das Gesetz bietet Ihnen als Käufer in diesem Fall einige Rechtsmittel zum Schutz. Dieser Rechtsschutz wird von der vorgenannten gewerblichen Garantie von Inventum auf Inventum-Produkte, die in den Niederlanden genutzt werden, nicht berührt.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnhem, the Netherlands

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

1. En tant que consommateur, vous bénéficiez d'une garantie Inventum de 5 ans sur tous les produits de la marque Inventum.
2. Pendant cette période, un produit défectueux ou une pièce défectueuse, rendant impossible le fonctionnement normal du produit ou de la pièce, sera toujours gratuitement réparé(e) ou, si la réparation n'est pas possible et/ou n'offre pas de solution, échangé(e) (par un produit identique ou équivalent). L'évaluation des défauts incombe à Inventum.
3. Pour revendiquer la garantie Inventum de 5 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit dans les 2 mois suivant la découverte du défaut ou de la défectuosité, ou contacter le service après-vente d'Inventum par le biais du formulaire de demande d'intervention sur le site Web www.inventum.eu/service.
4. La période de garantie commence à partir de la date figurant sur le bon d'achat original du produit.
5. Pour avoir droit à la garantie, vous devez toujours envoyer une copie du bon d'achat original avec la demande d'intervention et présenter le bon d'achat original au technicien de service.
6. La garantie Inventum de 5 ans s'applique seulement à un usage ménager normal des produits aux Pays-Bas.

Sont exclus de la garantie

1. La garantie Inventum de 5 ans ne s'applique pas aux cas suivants : usure normale, consommables, utilisation abusive, entretien insuffisant ou incorrect, montage et installation incorrects et/ou incompétents de l'appareil, réparations effectuées par des tiers non autorisés, usage professionnel ou commercial, numéro de série manquant, dommages engendrés par une cause externe. Cette énumération n'est pas exhaustive.
2. Les produits de second choix et les produits qui ont été encastrés dans une salle d'exposition ne sont pas couverts par la garantie Inventum de 5 ans. Tous les dommages visibles tels que les bosses et les rayures et les légères traces d'utilisation sont exclus de toute garantie.

Signalement des pannes des produits Inventum

1. Les pannes ou les défauts des produits Inventum peuvent être signalés par le biais du formulaire d'intervention sur le site Web www.inventum.eu/service ou par l'intermédiaire du vendeur du produit.
2. Une copie du bon d'achat original doit être envoyée avec la demande.
3. Le service après-vente d'Inventum détermine sur la base de la demande et du bon d'achat si le produit sera réparé ou échangé.

Important à savoir

- Les produits envoyés sans demande préalable ne seront pas traités. Après avoir introduit votre demande, vous recevrez un message d'Inventum indiquant si vous avez droit à une garantie et si vous devez envoyer le produit.
- Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou d'une pièce défectueuse n'entraîne pas un prolongement du délai de garantie initial.
- Les produits éligibles pour le remplacement ou la réparation doivent être vidés et propres.

Pour une explication détaillée des conditions de garantie et des éléments qui en sont exclus, rendez-vous sur le site Web d'Inventum : www.inventum.eu/algemene-voorwaarden

Les présentes conditions générales de garantie et de service après-vente s'appliquent aux produits de la marque Inventum dont la date d'achat est postérieure au 27 avril 2022 et qui sont utilisés aux Pays-Bas.

Pour les produits Inventum utilisés en dehors des Pays-Bas, mais dans un pays de l'UE, les règles de garantie de ce pays s'appliquent. Inventum n'offre une garantie et un service après-vente par un technicien spécialisé en appareils électroménagers qu'aux Pays-Bas uniquement.

En tant que consommateur, vous avez droit, en vertu de la loi, à un produit fiable. Le produit tombe en panne plus tôt que prévu ? Il est alors question de non-conformité. Dans un tel cas, la loi vous offre, en tant qu'acheteur, un certain nombre de recours pour vous protéger. Cette protection juridique n'est pas affectée par la garantie commerciale ci-dessus accordée par Inventum sur les produits Inventum utilisés aux Pays-Bas.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnhem, the Netherlands

INVENTUM

VKI6010ZWA/02.0626
Wijzigingen en drukfouten voorbehouden
Modifications and errors reserved
Änderungen und Druckfehler vorbehalten
Sous réserve de modification

INVENTUM

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

Meander 261
6825 MC Arnhem
the Netherlands

www.inventum.eu

facebook.com/inventum1908
pinterest.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908
instagram.com/inventum1908