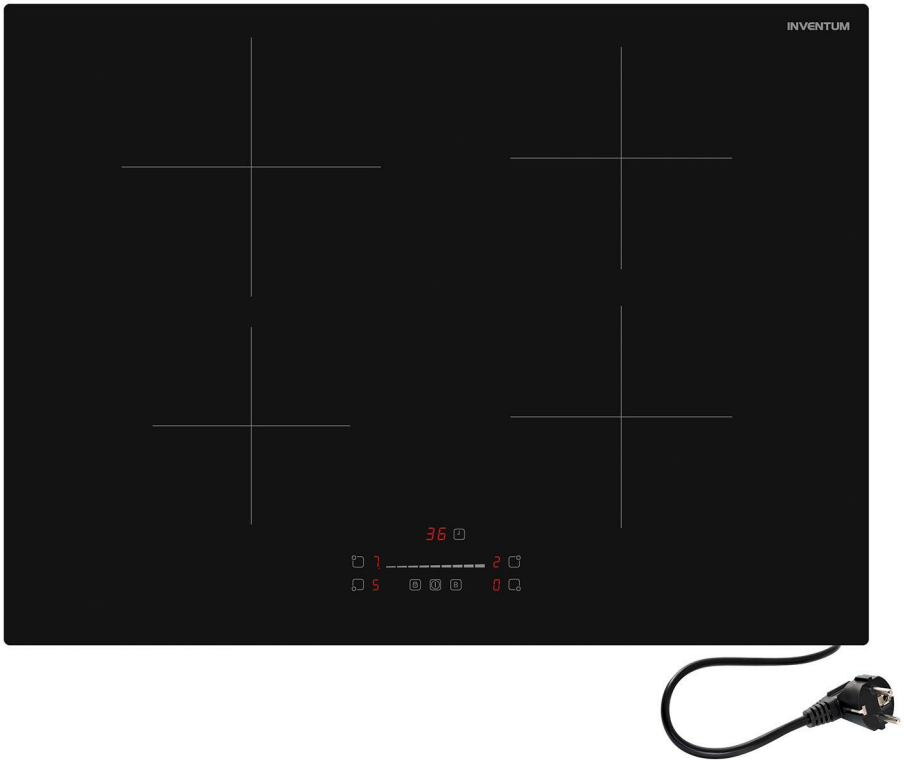


# INVENTUM

*maakt 't moment*

## IKI7008

Inductiekookplaat  
Induction hob  
Induktionskochfeld  
Table de cuisson à induction



- Gebruikershandleiding 6-23
- User manual 24-40
- Benutzerhandbuch 41-58
- Manuel d'utilisation 59-76

**5 JAAR**  
INVENTUM  
GARANTIE

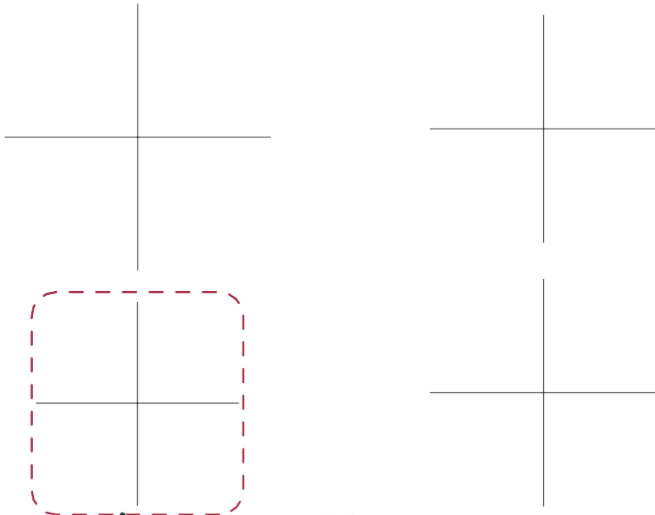
**OMRUIL**  
SERVICE

**OER**  
HOLLANDS  
SINDS 1908



1

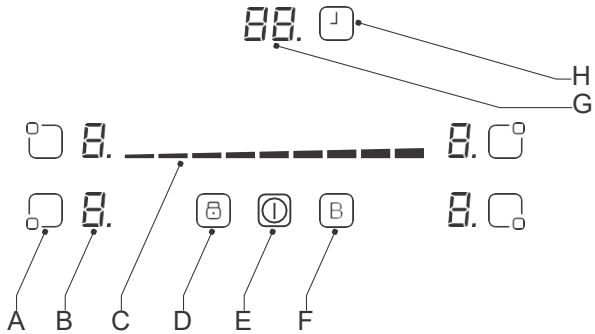
INVENTUM



A

B

2



A

B

C

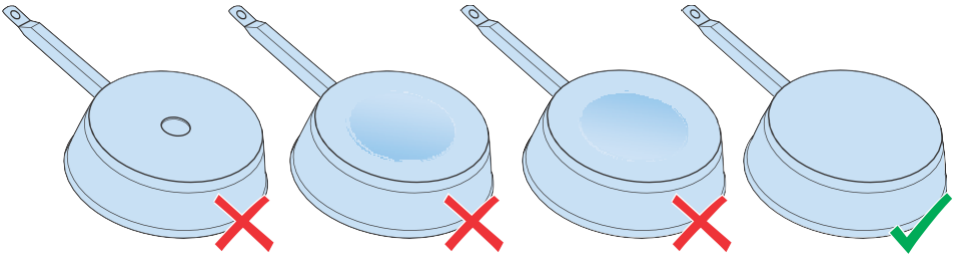
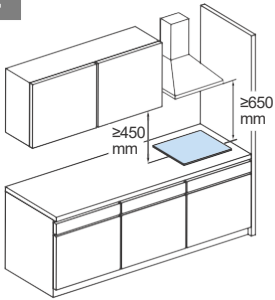
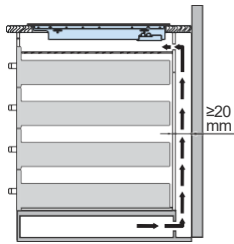
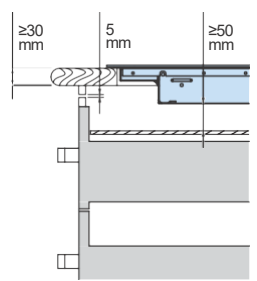
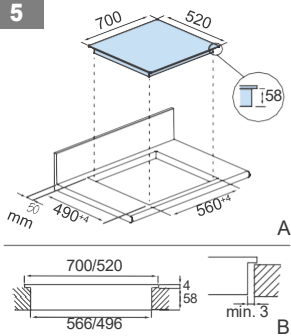
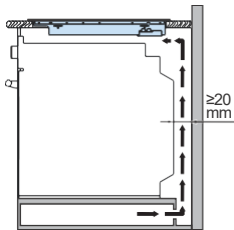
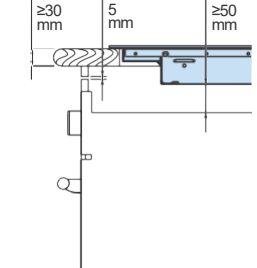
D

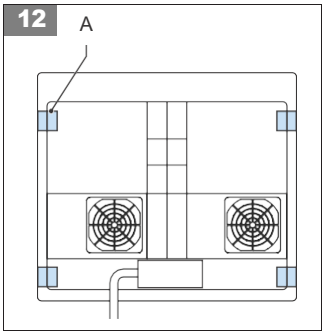
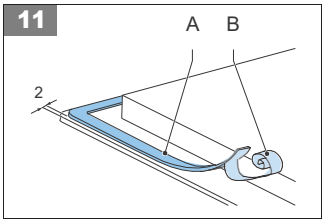
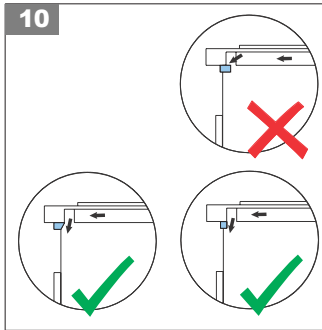
E

F

H

G

**3****4****6****8****5****7****9**



# Inhoudsopgave






|    |  |    |
|----|--|----|
| 1  | Inleiding .....                                | 6  |
| 2  | Veiligheid .....                               | 7  |
| 3  | Beschrijving .....                             | 12 |
| 4  | Installatie .....                              | 13 |
| 5  | Bediening .....                                | 14 |
| 6  | Reiniging en onderhoud .....                   | 17 |
| 7  | Aanvullende informatie .....                   | 18 |
| 8  | Probleemoplossing .....                        | 18 |
| 9  | Technische gegevens .....                      | 20 |
| 10 | Algemene service- en garantievoorwaarden ..... | 21 |

## 1 Inleiding

### HOE DIT DOCUMENT TE GEBRUIKEN

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

### IN DIT DOCUMENT GEBRUIKTE SYMBOLEN

| Veiligheidssymbool   | Functie                       | Beschrijving   |
|--|-------------------------------|--|
|    | Waarschuwing                  | "Waarschuwing" betekent dat het niet in acht nemen van de instructies kan leiden tot letsel of de dood.      |
|    | Voorzichtig                   | "Voorzichtig" betekent dat het niet in acht nemen van de instructies kan leiden tot schade aan het apparaat. |
|   | Opmerking                     | "Opmerking" wordt gebruikt voor het geven van aanvullende informatie.  |
|  | Kans op een elektrische schok | Er bestaat kans op een elektrische schok.  |
|  | Waarschuwing: heet oppervlak  | Er bestaat kans op persoonlijk letsel.   |

### **ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

- Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken de volledige handleiding.
- Berg de handleiding zorgvuldig op voor toekomstig gebruik.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de handleiding beschreven doeleinden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Berg zaken die voor kinderen interessant zouden kunnen zijn niet in kasten boven of achter het apparaat op.
- Bij het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies en waarschuwingen stelt de fabrikant zich niet aansprakelijk voor eventuele hieruit voortkomende schade.
- Schade als gevolg van verkeerde aansluiting, verkeerde bevestiging of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

### **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE**

- Berg geen brandbare materialen of stoffen in de lade onder het apparaat op. Zorg dat tussen de onderzijde van het apparaat en de inhoud van een lade voldoende ruimte aanwezig is.
- Installeer het apparaat niet boven een vaatwasmachine of een wasmachine. Stoom kan het apparaat beschadigen.
- Uitsluitend een gecertificeerde installateur mag het apparaat plaatsen.
- De elektrische aansluiting moet aan de nationale en lokale voorschriften voldoen.
- Het stopcontact en de stekker moeten altijd bereikbaar zijn.
- Sluit het apparaat niet via een stekkerdoos of een verlengsnoer aan op de netvoeding. Als dit niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet worden gegarandeerd.
- Het apparaat moet altijd zijn geaard.

- Het netsnoer moet vrij hangen en mag niet in contact komen met een lade.
- Het werkblad waarin het apparaat wordt geplaatst moet waterpas staan.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten hittebestendig zijn tot minimaal 90°C. Zelfs als het apparaat zelf niet heet wordt, kan door de warmte van een hete pan de wand verkleuren of vervormen.
- Bedenk dat de lijm waarmee kunststof of houten materialen aan de keukenunit worden gelijmd minimaal bestand moet zijn tegen temperaturen tot 150°C om te voorkomen dat de panelen loslaten.

## **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR BEDIENING**

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



### **Waarschuwing:**

- Heet oppervlak
- Het apparaat en de bereikbare onderdelen zijn tijdens en na gebruik heet. Raak hete oppervlakken niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij zij te allen tijde onder toezicht staan.
- Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis worden gebruikt onder voorwaarde dat zij het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies over veilig gebruik van het apparaat hebben gekregen en de betreffende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Ga niet op het apparaat zitten of staan en klim niet op het apparaat.



- De kookzones worden bij gebruik heet en blijven na gebruik nog enige tijd heet. Houd kleine kinderen tijdens en direct na het koken uit de buurt.
- Open de basisunit van het apparaat niet.
- Verwarm geen gesloten blikken op het apparaat. Hierdoor ontstaat overdruk, waardoor de blikken kunnen exploderen. U kunt hierbij letsel oplopen.

-  **Waarschuwing:**  
Brandgevaar.

Laat niets onbeheerd op het apparaat staan. Hierdoor ontstaat kans op brand.

-  **Waarschuwing:**  
Brandgevaar.

Koken met vet of olie op een onbeheerd apparaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Pas op dat u zich tijdens of na gebruik van het apparaat niet brandt.
- Voorkom dat een kabel of een eventueel vast of bewegend apparaat in contact komt met het glas of een hete steelpan.
- Blus een brand ontstaan door olie of vet niet met water. Schakel het apparaat uit en dek de vlammen met een deksel of een blusdeken af.
- Zet geen objecten op het apparaat.
- Plaats geen hete pot op het bedieningspaneel.
- Zorg als onder een ingebouwd apparaat een lade is geplaatst dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en het binnenste deel van het apparaat groot genoeg is (50 mm). Dit is van essentieel belang om goede ventilatie te garanderen.
- Plaats geen brandbaar object (bijvoorbeeld een spuitbus) in de onder het apparaat geplaatste lade. Een besteklade moet hittebestendig zijn.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor objecten kunnen smelten, heet kunnen worden of vlam kunnen vatten.
- Dek het apparaat niet met een doek of iets dergelijks af. Als het apparaat nog heet is of is ingeschakeld, bestaat de kans op brand.
- Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, zal het nieuw ruiken. Dit is normaal. De geur zal door ventilatie verdwijnen.
- Gebruik het apparaat niet als de glasplaat stuk is.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats geen metalen objecten, zoals messen, vorken, lepels en deksels, op het oppervlak van de kookplaat. De objecten kunnen heet worden.
- Schakel als u een pan verwijdert het apparaat uit.
- Laat geen objecten op de glasplaat vallen. De glasplaat kan hierdoor breken.
- Ruwe bodems van pannen of beschadigde steelpannen (niet geëmailleerde kookpotten van gietijzer) kunnen de glasplaat beschadigen. Til altijd de pan van het apparaat en schuif deze niet, anders kunnen krassen in het glas ontstaan.
- Zand of andere schurende materialen kunnen de glasplaat beschadigen.
- Stoot niet met een steelpan tegen de rand van het glas.
- Zet geen lege steelpannen op de kookplaat en laat ze hier niet op staan.
- Schakel als het oppervlak is gebarsten het apparaat uit om een elektrische schok te voorkomen.
- Houd rekening met een korte opwarmtijd bij gebruik van het apparaat op een hoog vermogensniveau. Blijf na het instellen

van een kookzone op een hoger vermogensniveau altijd in de buurt.

- Het apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Houd bij gebruik van de inductiekookplaat magnetische objecten (creditcards, diskettes, horloges, enz.) uit de buurt van het apparaat. Wij raden dragers van pacemakers of andere elektrische implantaten aan eerst hun arts te raadplegen.
- Laat om gevaarlijke situaties te voorkomen een beschadigd netsnoer uitsluitend door de fabrikant, zijn servicecentrum of vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen.

## **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR REINIGING EN ONDERHOUD**

- Laat het apparaat niet door kinderen reinigen of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger om het apparaat te reinigen.
- Vervang defecte onderdelen uitsluitend door originele onderdelen. Alleen voor die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Het apparaat heeft scherpe randen, dus pas op bij het reinigen en het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden.
- Ontkoppel voordat u enige werkzaamheden of onderhoud hieraan gaat uitvoeren altijd het apparaat van de netvoeding.



### **Opmerking:**

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

## MILIEUVRIENDELIJK AFVOEREN



### Opmerking:

- Recyclen - WEEE
- Voer het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.
- Dit apparaat is gelabeld volgens Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). De richtlijn bepaalt het kader voor het retourneren en recyclen van gebruikte apparaten zoals dit binnen de gehele EU van toepassing is.

## 3 Beschrijving

### BEOOGD GEBRUIK

Het apparaat is bedoeld voor het bereiden van voedsel.

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

### INDUCTIEKOOKPLAAT

(Figuur 1)

A Kookzone B Bedieningspaneel

### BEDIENINGSPANEEL

(Figuur 2)

A Keuzeknop E Aan/uit-knop  
B Bedrijfsindicator F Boostknop  
C Schuifknop G Timerindicator  
D Kinderslotknop H Timerknop

| Onderdeel         | Functie   |
|-------------------|---|
| Keuzeknop         | Een kookzone selecteren.  |
| Bedrijfsindicator | Het ingestelde vermogensniveau tonen.                           |
| Schuifknop        | Het vermogensniveau of de ingestelde tijd verhogen of verlagen. |
| Kinderslotknop    | Het bedieningspaneel vergrendelen of ontgrendelen.              |
| Aan/uit-knop      | Het apparaat starten of stoppen.                                |
| Boostknop         | De boostfunctie inschakelen of uitschakelen.                    |
| Timerindicator    | Geeft de ingestelde tijd weer.                                  |
| Timerknop         | De timer gebruiken.   |

### VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

#### Pandetectiefunctie

Met de pandetectiefunctie werkt het apparaat niet bij gebruik van een ongeschikte pan of als het apparaat geen pan op een kookzone detecteert. De 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 Installatie

### VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

- Controleer of het apparaat goed is gemonteerd. Verkeerde montage kan gevaarlijke situaties opleveren. De installateur is aansprakelijk voor door verkeerde montage veroorzaakte schade.
- Laat de elektrische aansluiting van het apparaat uitsluitend aan een gekwalificeerde elektricien over.
- Het apparaat moet volgens nationale en regionale veiligheidsinstructies worden geïnstalleerd.
- Het apparaat valt onder beschermingsklasse I en mag uitsluitend in combinatie met een geaarde aansluiting worden gebruikt. De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor verkeerde bediening en mogelijke door verkeerde elektrische installatie veroorzaakte schade.
- Sluit het apparaat volgens de installatie-instructies aan op een vaste installatie met ingebouwde voorzieningen voor uitschakelen.
- Installeer het apparaat uitsluitend boven een lade of een oven met gedwongen ventilatie. Zorg voor een minimumafstand voor ventilatie.
- Plaats het apparaat niet boven een koelkast, een oven zonder ventilatie, een wasmachine of een vaatwasmachine.
- Zorg dat het netsnoer tijdens de installatie niet bekneld raakt of langs scherpe randen loopt. Zorg dat bij plaatsing van een oven onder het apparaat het netsnoer via de hoeken achter de oven naar de aansluitkast lopen. Plaats het netsnoer zodanig, dat het niet in contact komt met hete onderdelen van het apparaat of de oven.
- Het aansluitpunt, het stopcontact en/of de netstekker moeten altijd bereikbaar zijn.
- Het werkblad waarop het apparaat wordt geplaatst moet vlak, horizontaal en stabiel zijn. Neem de instructies van de fabrikant van het werkblad in acht.
- In geval van incorrecte installatie of aansluiting komt de garantie te vervallen.
- Iedere wijziging aan het apparaat, inclusief vervanging van het netsnoer, moet door een gecertificeerde installateur worden uitgevoerd.

### UITPAKKEN

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

### VOORBEREIDING VOOR INSTALLATIE

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



#### Opmerking:

Houd een veilige afstand van minimaal 3 mm tussen de zijkanalen van de kookplaat en het binnenoppervlak van het werkblad aan.

### VENTILATIE-OPENINGEN MAKEN

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



#### Voorzichtig:

Blokkeer niet de ventilatie-openingen van het apparaat.

#### De openingen maken

1. Maak een opening aan de achterzijde van het keukenblok. Zorg voor een ruimte van 20 mm tussen de achterwand en eventuele laden. *(Figuur 6)*
2. Zorg ook voor 20 mm ruimte als er geen laden zijn maar een oven. *(Figuur 7)*

3. Zorg voor een ruimte van 50 mm tussen het apparaat en de lade of oven. Zie figuren 8 en 9. (Figuur 8)

4. Zorg dat het werkblad minimaal 30 mm dik is. Zie figuren 8 en 9. (Figuur 9)

5. Zorg dat de kruisbalk de luchtstroom niet hindert. Snijd of zaag de kruisbalk indien diagonaal. (Figuur 10)

## HET APPARAAT AANSLUITEN

Het apparaat bevat een voedingssnoer met een stekker. De aansluiting is een eenfasige aansluiting.

1. Controleer of het elektrische systeem geschikt is voor de belasting van het apparaat.
2. Zorg dat het stopcontact is geaard.

## HET APPARAAT INSTALLEREN

Vereisten vooraf



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

Procedure

1. Verwijder eventueel vuil van het werkblad.
2. Breng een afdichtingsmiddel op de randen van een houten of kunststof werkblad aan om schade als gevolg van vocht te voorkomen.
3. Leg het apparaat ondersteboven op het werkblad.
4. Verwijder de beschermfolie (B) van de tape (A) en breng de tape rondom het apparaat aan. (Figuur 11)
5. Monteer de bevestigingsbeugels (A) op het apparaat. Gebruik hierbij de schroeven.
6. Plaats het apparaat in de opening van het werkblad.
7. Sluit het apparaat op de netvoeding aan.

(Figuur 12)

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

## HET APPARAAT VERWIJDEREN

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

# 5 Bediening

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



### Voorzichtig:

Gebruik uitsluitend pannen die geschikt zijn voor een inductie-apparaat. Zie paragraaf [Eisen voor pannen](#).

## VOORBEREIDING VOOR BEDIENING

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

## 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

1. 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.



**Opmerking:**

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 9.

### De boostfunctie stoppen

1. Selecteer de kookzone met de actieve boostfunctie.
2. Druk op de boostknop **B** 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



### Opmerking:

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



### Opmerking:

Als de timer afloopt, toont de timerdisplay “--” en klinkt een geluidssignaal.



### Opmerking:

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



### Opmerking:

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



### Opmerking:

Als de wekker afloopt, toont de timerdisplay“4...” en klinkt een geluidssignaal. Het geluidssignaal stopt automatisch na 30 seconden. U kunt het geluidssignaal ook stoppen door op een willekeurige toets te drukken.



### Opmerking:

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 **“4”** 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**.

## 6 Reiniging en onderhoud

### DAGELIJKSE REINIGING



#### Waarschuwing:

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



#### Waarschuwing:

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



#### Voorzichtig:

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, spuitbussen, schuursponsjes of scherpe objecten.

1. Vergrendel het apparaat.
2. Verwijder gemorst voedsel. Gebruik hiervoor een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
3. Reinig het apparaat dagelijks. Gebruik hiervoor een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Droog het apparaat. Gebruik hiervoor papieren handdoeken of een droge theedoek.
5. Reinig in geval van ernstige vervuiling het apparaat met een speciaal voor een inductie-apparaat geschikt reinigingsmiddel.
6. Als op de bedieningselementen wordt gemorst, kan het apparaat een pieptoon geven en zichzelf uitschakelen. Neem wat is gemorst met een natte doek op en maak het gebied droog voordat u het apparaat weer inschakelt.

## 7 Aanvullende informatie

### EISEN VOOR PANNEN

**Opmerking:**

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

(Figuur 3)

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

### VERMOGENSNIVEAUS VOOR KOKEN

**Opmerking:**

De waarden zijn indicatief.

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

## 8 Probleemoplossing

### ALGEMENE PROCEDURE VOOR PROBLEEMOPLOSSING

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

## PROBLEEMOPLOSSINGSTABEL

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

## STORINGS\_CODES

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.   |
| <b>U</b>   | 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 inductie-apparaat. Zie paragraaf <i>Eisen voor pannen</i> .  |
| 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 Inventum-servicedienst. |

## 9 Technische gegevens

### FUNCTIES

| Onderdeel                               | Specificatie                 |
|---|------------------------------|
| Onafhankelijke kooktimer                | Afzonderlijk voor alle zones |
| Onafhankelijke kookwekker               | Ja                           |
| Pansensor                               | Ja                           |
| Automatische uitschakeling              | Ja                           |
| Restwarmte-indicatie                    | Ja                           |
| Kinderslot                              | Ja                           |
| Overloopdetectie                        | Ja                           |
| Bescherming tegen verkeerde aansluiting | Ja                           |
| Boostfunctie                            | 4 kookzones                  |

### AFMETINGEN

| Onderdeel              | Specificatie [mm] |
|------------------------|-------------------|
| Productafmetingen      | 700x520x62        |
| Inbouwmaten            | 560x490           |
| Dikte van de behuizing | 58                |
| Dikte van het glas     | 4                 |

### KOOKZONES

| Kookzone     | Afmetingen [mm] | Vermogen [W]  |
|--------------|-----------------|---------------|
| Linksvoor    | 160             | 1.400 / 1.500 |
| Linksachter  | 210             | 2.400 / 2.600 |
| Rechtsvoor   | 180             | 1.800 / 2.000 |
| Rechtsachter | 180             | 1.800 / 2.000 |

### ENERGIEVERBRUIK

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

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

## ELEKTRISCHE SPECIFICATIES

| Onderdeel  | Specificatie |
|--|--------------|
| Vermogen [W]   | 3.500        |
| Aansluiting vanuit de productie                            | 1-fase       |
| Voedingskabel (inbegrepen en bevestigd) [mm <sup>2</sup> ] | 3*1,5        |
| Vermogensinstelling  | 9 + boost    |

## AUTOMATISCHE UITSCHAKELTIJDEN

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

## 10 Algemene service- en garantievooraarden

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

### 2 jaar volledige fabrieksgarantie

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

### 5 jaar Inventum garantie

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

### Productregistratie

1. De 3 jaar aanvullende garantie is eenvoudig en kosteloos te regelen door het product binnen 45 dagen na aankoop te registreren via de website '<https://www.inventum.eu/garantie-registratie>'. Wanneer je het product niet binnen 45 dagen na aankoop hebt geregistreerd, heb je nog tot 2 jaar na aankoop de tijd om dit te

- regelen. Er zijn dan wel kosten aan deze registratie verbonden. De eenmalige registratiekosten bedragen € 89,- voor elk afzonderlijk product. Registreren is alleen mogelijk voor producten waar de 5 jaar Inventum garantie op van toepassing is. Of het product in aanmerking komt voor de 5 jaar Inventum garantie vind je in de gebruiksaanwijzing van het product en bij de informatie over het product op de website van Inventum.
2. De garantieperiode begint steeds te lopen vanaf de datum van aankoop van het product. Ook wanneer het product pas later voor aanvullende garantie wordt geregistreerd, wordt de garantieperiode vanaf de originele aankoopdatum berekend.
  3. De 3 jaar aanvullende garantie kun je alleen aanvragen als je beschikt over een kopie van het originele aankoopbewijs en het Inventum 5 jaar garantiecertificaat.

### **Groot huishoudelijke apparatuur**

1. Storingen of defecten aan groot huishoudelijke apparatuur (vrijstaand- en inbouw witgoed) kunnen worden gemeld via het contactformulier op '<https://www.inventum.eu/service-aanvraag>', telefonisch bij de consumentenservice van Inventum of via de winkel waar je de apparatuur hebt gekocht. Het telefoonnummer van de consumentenservice vind je op '<https://www.inventum.eu>'.
2. Bij gemelde storingen of defecten aan groot huishoudelijke apparatuur heeft Inventum de mogelijkheid om ter plaatse bij de consument in Nederland een witgoedmonteur het defecte apparaat te laten onderzoeken en vervolgens een reparatie uit te laten voeren. De consumentenservice van Inventum kan ook besluiten dat het apparaat wordt omgeïld.
3. Als je een storing of defect aan groot huishoudelijke apparatuur meldt in de eerste 2 jaar vanaf de datum van aankoop, brengt Inventum geen kosten in rekening voor omruilen, voorrijden, onderdelen, materiaalgebruik en arbeidsloon.
4. Als je het product op de hiervoor beschreven wijze hebt geregistreerd op '<https://www.inventum.eu/garantie-registratie>' en je vervolgens een storing aan groot huishoudelijke apparatuur meldt in het 3e t/m 5e jaar vanaf de datum van aankoop, dan is de 5 jaar Inventum garantie van toepassing en wordt het apparaat kosteloos gerepareerd of omgeïld. Je bent dan bij reparatie of omruiling van het apparaat alleen omruilkosten verschuldigd. De actuele omruilkosten kun je terugvinden op '<https://www.inventum.eu/omruilkosten>'. Indien je het product niet hebt geregistreerd, dan is de 3 jaar aanvullende garantie niet van toepassing.
5. Bij een melding van een storing of defect zal een monteur binnen 1 werkdag contact opnemen voor het maken van een bezoeksafpraak. Bij melding in het weekend of op feestdagen is dit de eerstvolgende werkdag.
6. Indien je een storing of defect meldt via het contactformulier op '<https://www.inventum.eu/service-aanvraag>', wordt je via mobiele berichten en e-mail op de hoogte gehouden van de voortgang.
7. De garantieperiode begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
8. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs en het Inventum 5 jaar garantiecertificaat te kunnen overleggen.
9. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

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

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

### **Uitgesloten van garantie**

1. De hiervoor genoemde garanties gelden niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van de bedienings- en onderhoudsinstructies;

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

#### **Van belang om te weten**

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

# Contents






|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | Introduction .....  | 24 |
| 2  | Safety .....  | 25 |
| 3  | Description .....   | 29 |
| 4  | Installation .....  | 30 |
| 5  | Operation.....  | 32 |
| 6  | Cleaning and maintenance .....                            | 34 |
| 7  | Extra information .....                                   | 35 |
| 8  | Troubleshooting .....                                     | 35 |
| 9  | Technical data .....                                      | 37 |
| 10 | General terms and conditions of service and warranty..... | 38 |

## 1 Introduction

### HOW TO USE THIS DOCUMENT

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

### SYMBOLS USED IN THIS DOCUMENT

| Safety symbol  | Function               | Description   |
|--|------------------------|---|
|    | Warning                | "Warning" means that injury or death is possible if you do not obey the instructions.         |
|    | Caution                | "Caution" means that damage to the appliance is possible if you do not obey the instructions. |
|    | Note                   | "Note" is used to give additional information.  |
|  | Risk of electric shock | There is a risk of electric shock.  |
|  | Warning: hot surface   | There is a risk of personal injury.   |



**GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**



- Fully read the instruction manual prior to using the appliance.
- Carefully store the instruction manual for future reference.
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- Do not store objects that might be of interest to children in cabinets above or behind the appliance.
- If the safety instructions and warnings are not observed, the manufacturer cannot be held liable for any resulting damage.
- Damage as a result of incorrect connection, incorrect fitting or incorrect use does not fall under the warranty.

**SAFETY INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION**

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

- The walls and the worktop around the appliance must be heat resistant to at least 90°C. Even if the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
- Be aware that the glue that join plastic or wooden materials to the kitchen unit, has to resist temperatures to at least 150°C, to avoid the paneling getting unstuck.

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR OPERATION

- Only use the appliance for preparing food.
- The appliance is not suitable for heating rooms.
-  **Warning:**
  - Hot surface
  - The appliance and its accessible parts become hot during and after use. Avoid touching hot surfaces. Keep children younger than 8 years of age out of the vicinity, unless they are supervised at all times.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- Do not sit, stand or climb on the appliance.
- The cooking zones get hot when used and remain hot for a period after use. Do not allow small children in the vicinity during and immediately after cooking.
- Do not open the base unit of the appliance.
- Do not heat up closed cans on the appliance. This creates overpressure, as a result of which the cans may explode. You could injure yourself as a result.
-  **Warning:** Risk of fire.

Do not leave anything standing on the appliance unattended. There is a risk of fire.

-  **Warning:**  
Risk of fire.

Cooking with fat or oil on an unattended appliance can be dangerous and could result in fire.

- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure that no cable of any fixed or moving appliance contacts the glass or a hot saucepan.
- Do not extinguish a fat or oil fire with water. Switch off the appliance and cover the flames with a lid or fire blanket.
- Do not store items on the appliance.
- Do not place a hot container on the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure that the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (50 mm). This is essential to guarantee correct ventilation.
- Do not put any inflammable object (for example sprays) into the drawer situated under the appliance. A cutlery drawer must be heat resistant.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance can be switched on by accident or still be hot, which means that objects could melt, get hot or catch fire.
- Do not cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a fire hazard.
- If the appliance is used for the first time, it will smell new. This is normal. The smell will disappear through ventilation.
- Do not use the appliance when the glass plate is broken.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.

- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the surface of the hob. The items may become hot.
- Make sure that you switch off the appliance when removing a pan.
- Be careful not to drop items on the glass plate. The glass plate may break as a result.
- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots) may damage the glass plate. Always lift the pan off the appliance, do not slide or it may scratch the glass.
- Sand or other abrasive materials may damage the glass plate.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Do not put or leave empty saucepans on the hob.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the risk of an electric shock.
- Be aware of a fast heating time when you use the appliance at a high power level. Always remain nearby after adjusting a cooking zone to a higher power level.
- The appliance complies with electromagnetic safety standards.
- When using the induction hob, always keep magnetic objects (credit cards, disks, watches, etc.) away from the appliance. We recommend wearers of pacemakers or other electrical implants to consult their doctor first.
- If the mains cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, its service organisation or similarly qualified persons, in order to prevent hazardous situations.

## **SAFETY INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND MAINTENANCE**

- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- Do not use a high pressure cleaner or steam cleaner to clean the appliance.

- Defective parts may only be replaced by original parts. Only for those parts will the manufacturer be able to guarantee that they meet the safety requirements.
- The appliance has sharp edges, be careful during cleaning and maintenance.
- Always disconnect the appliance from the mains supply before carrying out any work or maintenance on it.



**Note:**

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

**ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL**



**Note:**

- Recycling - WEEE
- Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.
- This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

**3 Description**

**INTENDED USE**

The appliance is intended to be used for preparing food.  
Do not use the appliance for any other purpose than described in this document.

**INDUCTION HOB**

(Figure 1)

- A Cooking zone
- B Control panel

**CONTROL PANEL**

(Figure 2)

- A Selection button
- B Operation indicator
- C Slider
- D Child lock button
- E On/off button
- F Booster button
- G Timer indicator
- H Timer button

| Item                | Function   |
|---------------------|--|
| Selection button    | To select a cooking zone.                            |
| Operation indicator | To show the set power level.                         |
| Slider              | To increase or decrease the power level or set time. |
| Child lock button   | To lock or unlock the control panel.                 |

| Item            | Function                                    |
|-----------------|---|
| On/off button   | To start or stop the appliance.             |
| Booster button  | To activate or deactivate the booster mode. |
| Timer indicator | To show the set time.                       |
| Timer button    | To use the timer.                           |

## SAFETY PROVISIONS

### Pan detection mode

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

### Residual heat indicator

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

## 4 Installation

### SAFETY INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

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

### UNPACKING

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

### PREPARING FOR INSTALLATION

1. Make sure that there is sufficient space available around the appliance.

(Figure 4)

2. Make sure that the worktop is prepared according to the dimensions of the appliance (A and B).

(Figure 5)



**Note:**

Keep a safety distance of at least 3 mm between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop.

## MAKING VENTILATION OPENINGS

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



**Caution:**

Do not block the ventilation openings of the appliance.

### Making the openings

1. Make an opening at the rear of the kitchen unit. Make sure that there is a space of 20 mm between the back wall and any drawers.

(Figure 6)

2. Also keep 20 mm of space when there are no drawers, but an oven.

(Figure 7)

3. Make sure that there is a space of 50 mm between the appliance and the drawer or oven. Refer to Figure 8 and 9.

(Figure 8)

4. Make sure that the worktop has a minimum thickness of 30 mm. Refer to Figure 8 and 9.

(Figure 9)

5. Make sure the cross bar does not hinder the air flow. Cut or saw the cross bar diagonally if necessary.

(Figure 10)

## CONNECTING THE APPLIANCE

The appliance includes a power cord with a plug. The connection is a 1-phase connection.

1. Make sure that the electrical system is suitable for the load of the appliance.
2. Make sure that the mains socket is grounded.

## INSTALLING THE APPLIANCE

### Preliminary requirements



- Make sure that the installation surface is prepared according to the correct dimensions.
- Make sure that the ventilation openings are made.

### Procedure

1. Remove any dirt from the worktop.
2. Apply a sealant to the edges of a wooden or plastic worktop to prevent damage as a result of moisture.
3. Put the appliance head down on the worktop.

4. Remove the protective film (B) from the tape (A) and put it around the appliance. Make sure there is a distance of 2 mm to the edge of the glass.

(Figure 11)

5. Install the fastening brackets (A) to the appliance. Use the screws.

(Figure 12)

6. Put the appliance in the opening of the worktop.
7. Connect the appliance to the mains supply.

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

## REMOVING THE APPLIANCE

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

# 5 Operation

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



### Caution:

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

## PREPARING FOR OPERATION

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

## 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. Touch the slider to decrease the power level to 0.



**Note:**

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



**Note:**

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 9.

#### Stopping the booster mode

1. Select the cooking zone with the active booster mode.
2. Touch the booster button **B** 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



**Note:**

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



**Note:**

When the timer finishes, the timer display shows “--” and you hear a sound signal.



**Note:**

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

### Starting the cooking timer

1. Select a cooking zone.
2. Touch 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



**Note:**

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



**Note:**

When the alarm finishes, the timer display shows **“..”** and you hear a sound signal. The sound signal automatically stops after 30 seconds. You can also touch any key to stop the sound signal.



**Note:**

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**.

## 6 Cleaning and maintenance

### DAILY CLEANING



**Warning:**

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



**Warning:**

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



**Caution:**

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

1. Lock the appliance.
2. Remove food stains. Use a damp cloth and a mild cleaning agent.
3. Clean the appliance daily. Use a damp cloth and a mild cleaning agent.
4. Dry the appliance. Use paper towels or a dry tea towel.
5. In case of heavy dirt, clean the appliance with a special cleaning agent suitable for an induction appliance.
6. In case of spillovers on the controls, the appliance may beep and turn itself off. Soak up the spill and dry the area before turning the appliance back on.

## 7 Extra information

### REQUIREMENTS FOR PANS



**Note:**

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

(Figure 3)

- Use pans with a thick and flat bottom. The diameter of the pan must be the same as the diameter of the cooking zone.
- Use pans made from metal, enamelled metal, cast iron or stainless steel. These pans give the best result.
- Obey the instructions from the manufacturer of the pan to see if the pan is suitable for an induction appliance.
- Pans made from metal or aluminium pans with a copper bottom may stain the glass plate. Remove the possible stains immediately after using the appliance.
- Use a magnet to check if a pan is suitable for an induction appliance. The pan is suitable if the magnet sticks to the bottom of the pan.
- Make sure that you put the pan in the center of the cooking zone.
- Some pans may produce sounds during use. The sounds are caused by the shape of the pan. This does not affect the operation or safety of the appliance.
- Never slide pans over the appliance, always lift the pans to avoid scratching the glass.

### POWER LEVELS FOR COOKING



**Note:**

The values are indicative.

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

## 8 Troubleshooting

### GENERAL TROUBLESHOOTING PROCEDURE

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

## TROUBLESHOOTING TABLE

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

## 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.  |
| <b>U</b>   | 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 <i>Requirements for pans</i> . |
| 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 Inventum-servicedienst.                        |

## 9 Technical data

### FUNCTIONS

| Item                                    | Specification            |
|---|--------------------------|
| Independent cooking timer               | Individual for all zones |
| Independent cooking alarm               | Yes                      |
| Pan sensor                              | Yes                      |
| Automatic switch off                    | Yes                      |
| Residual heat indicator                 | Yes                      |
| Child lock                              | Yes                      |
| Overflow detection                      | Yes                      |
| Protection against incorrect connection | Yes                      |
| Booster mode                            | 4 cooking zones          |

### DIMENSIONS

| Item                | Specification [mm] |
|---------------------|--------------------|
| Product dimensions  | 700x520x62         |
| Built-in dimensions | 560x490            |
| Casing thickness    | 58                 |
| Glass thickness     | 4                  |

### COOKING ZONES

| Cooking zone | Dimensions [mm] | Power [W]     |
|--------------|-----------------|---------------|
| Left front   | 160             | 1,400 / 1,500 |
| Left rear    | 210             | 2,400 / 2,600 |
| Right front  | 180             | 1,800 / 2,000 |
| Right rear   | 180             | 1,800 / 2,000 |

### 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                          |

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

## ELECTRICAL SPECIFICATIONS

| Item  | Specification |
|---|---------------|
| Power [W]   | 3,500         |
| Connection from production                          | 1-phase       |
| Power cable (included and fixed) [mm <sup>2</sup> ] | 3*1.5         |
| Power setting                                       | 9 + booster   |

## AUTOMATIC SWITCH-OFF TIMES

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

## 10 General terms and conditions of service and warranty

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

### 2-year full manufacturer's warranty

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

### 5-year Inventum warranty

1. Inventum offers a 5-year warranty on most large domestic appliances and a selection of small domestic appliances. This 5-year Inventum warranty consists of a 2-year full manufacturer's warranty, extended by a further 3-year warranty. The only thing you need to do to qualify for the 3-year extended warranty is to register the product within 45 days of purchase. You can read more about registering the product in the following paragraph.
2. In accordance with the 5-year Inventum warranty provisions, a faulty product or part will always be exchanged for a new model during the first 2 years under the warranty. During the 3rd to 5th year under the warranty, you will only pay the costs of exchange. The current costs of exchange are listed at '<https://www.inventum.eu/omruilkosten>'.
3. In order to claim under the 5-year Inventum warranty, you can either return the product to the shop you bought it from or contact the Inventum customer service department via the form at '<https://www.inventum.eu/service-aanvraag>'.
4. The 5-year warranty period starts from the date the product is bought.
5. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt.
6. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

### Product registration

1. The 3-year extended warranty is easy to obtain, free of charge, by registering the product within 45 days of purchase, via the website '<https://www.inventum.eu/garantie-registratie>'. If you did not register the product within 45 days of purchase, you can still do so up to 2 years after the purchase date. However, there will be a charge.

The one-off registration charge is € 89 for each separate product. Registration is possible only for products that are subject to the 5-year Inventum warranty. Whether the product qualifies for the 5-year Inventum warranty is stated in the product user manual and in the product information sheet, on Inventum's website.

2. The warranty period always starts from the date the product is bought. If the product is registered for the extended warranty at a later date, the warranty period still starts from the original date of purchase.
3. The 3-year extended warranty can only be applied for if you are in the possession of a copy of the original receipt and the Inventum 5-year warranty certificate.

### **Large domestic appliances**

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

### **Breakdowns or faults outside the warranty period**

1. Breakdowns or faults in small or large domestic appliances outside the warranty period, can be reported to the customer services department via the form at '<https://www.inventum.eu/service-aanvraag>' or by calling the customer services department.
2. The customer services department may ask you to send the product for inspection or repair. The costs of dispatch will be at your expense.
3. The inspection to establish whether repair is possible involves a charge. You need to grant your permission for this, in advance.
4. In the event of a large domestic appliance, Inventum, at your request, can send out a service engineer. In that case, you will be charged the call-out costs, as well as parts and labour.
5. In the event of an instruction to repair, the repair costs must be paid in advance. In the event of a repair by a service engineer, the costs of the repair must be settled with the engineer onsite, preferably by means of PIN payment.

### **Warranty exclusions**

1. The following is excluded from the aforesaid warranties:
  - normal wear and tear;
  - improper use or misuse;
  - insufficient maintenance;
  - failure to comply with the operating and maintenance instructions;
  - unprofessional installation or repairs by third parties or the customer himself;
  - non-original parts used by the customer;
  - use for commercial or business purposes;

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

#### **Important to know**

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



# Inhaltsverzeichnis






|    |  |    |
|----|--|----|
| 1  | Einleitung.....                                  | 41 |
| 2  | Sicherheit .....                                 | 42 |
| 3  | Beschreibung .....                               | 47 |
| 4  | Installation .....                               | 48 |
| 5  | Bedienung .....                                  | 50 |
| 6  | Reinigung und Wartung .....                      | 52 |
| 7  | Zusätzliche Informationen .....                  | 53 |
| 8  | Fehlerbehebung.....                              | 54 |
| 9  | Technische Daten .....                           | 55 |
| 10 | Allgemeine Service- und Garantiebedingungen..... | 56 |

## 1 Einleitung

### VERWENDUNG DIESES DOKUMENTS

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

### IN DIESEM DOKUMENT VERWENDETE SYMBOLE

| Sicherheitssymbol  | Funktion                  | Beschreibung   |
|--|---------------------------|--|
|    | Warnung                   | "Warnung" bedeutet, dass schwere bis tödliche Verletzung die Folge sein können, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen. |
|    | Vorsicht                  | "Vorsicht" bedeutet, dass Schäden am Gerät die Folge sein können, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.               |
|  | Hinweis                   | Ein "Hinweis" enthält zusätzliche Informationen.   |
|  | Gefahr eines Stromschlags | Sonst besteht die Gefahr eines Stromschlags.   |
|  | Warnung: Heiße Oberfläche | Sonst besteht die Verletzungsgefahr.   |

### **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

- Lesen Sie das Handbuch vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie das Handbuch sorgfältig auf, um es später wiederverwenden zu können.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für die im Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.
- Bei Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise kann der Hersteller nicht für daraus resultierende Schäden haftbar gemacht werden.
- Schäden, die durch falschen Anschluss, falsche Montage oder falschen Gebrauch entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

### **SICHERHEITSHINWEISE ZUR INSTALLATION**

- Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände oder Substanzen in einer Schublade unter dem Gerät. Achten Sie auf genügend Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Inhalt einer Schublade.
- Bringen Sie das Gerät nicht über einer Spülmaschine oder Waschmaschine an. Dampf kann das Gerät beschädigen.
- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Installateur angebracht werden.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Netzsteckdose und der Netzstecker müssen immer in Reichweite sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Steckdosenleiste oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen

werden. Wird dies nicht beachtet, kann die Sicherheit des Gerätes nicht gewährleistet werden.

- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Das Netzkabel sollte freihängend sein und darf nicht mit einer Schublade in Berührung kommen.
- Die Arbeitsplatte, in die das Gerät eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte um das Gerät herum müssen gegen Temperaturen bis mindestens 90°C beständig sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht heiß wird, kann die Hitze heißen Kochgeschirrs die Wand verfärben oder verformen.
- Achten Sie darauf, dass der Kleber, der Kunststoff- oder Holzmaterial mit der Kücheneinheit verbindet, Temperaturen von bis zu mindestens 150 °C widerstehen muss, um zu verhindern, dass sich die Verkleidung löst.


## **SICHERHEITSHINWEISE ZUR BEDIENUNG**

- Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.
- Das Gerät ist nicht zum Heizen von Räumen geeignet.



### **Warnung:**

- Heiße Oberfläche
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während und nach Gebrauch sehr heiß. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ununterbrochen beaufsichtigt werden können.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern sie das Gerät unter Aufsicht benutzen oder über seinen sicheren Gebrauch unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Nicht auf dem Gerät sitzen, stehen oder darauf steigen.
- Die Kochzonen werden bei Gebrauch heiß und bleiben nach Gebrauch für eine gewisse Zeit heiß. Lassen Sie keine kleinen Kinder während und unmittelbar nach dem Kochen in die Nähe des Gerätes.
- Die Basiseinheit des Gerätes darf nicht geöffnet werden.
- Erwärmen Sie mit dem Gerät keine ungeöffneten Dosen. Dadurch entsteht ein Überdruck, der die Dosen explodieren lassen und dabei zu Verletzungen führen kann.
-  **Warnung:**  
Brandgefahr.

Lassen Sie Gegenstände auf dem Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen. Es besteht Brandgefahr.

-  **Warnung:**  
Brandgefahr.

Das Kochen mit Fett oder Öl an einem unbeaufsichtigten Gerät kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- Achten Sie darauf, dass Sie sich während oder nach der Benutzung des Gerätes nicht verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel eines festen oder beweglichen Gerätes mit dem Glas oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.
- Stellen Sie keinen heißen Behälter auf das Bedienfeld.
- Wenn sich eine Schublade unter dem eingebetteten Gerät befindet, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und der Unterseite des Gerätes groß genug ist (50 mm). Sonst kann die korrekte Belüftung nicht gewährleistet werden.

- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z. B. Sprays) in den Schublade unter dem Gerät aufbewahrt werden. Eine Besteckschublade muss hitzebeständig sein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein, wodurch Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen können.
- Decken Sie das Gerät nicht mit einem Tuch oder ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Brandgefahr.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, riecht es neu. Das ist normal. Der Geruch verflüchtigt sich durch die Belüftung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Glasplatte beschädigt ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienanlage.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf der Kochfeld-Oberfläche ab. Die Gegenstände könnten heiß werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät ausschalten, wenn Sie das Kochgeschirr herunternehmen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glasplatte fallen. Die Glasplatte kann dadurch brechen.
- Beschädigtes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit unbearbeiteten Böden (aus nicht emailliertem Gusseisen) kann die Glasplatte beschädigen. Die Pfanne immer von dem Gerät heben. Nicht schieben. Sie kann das Glas zerkratzen.
- Sand oder andere scheuernde Materialien können die Glasplatte beschädigen.
- Schlagen Sie mit dem Kochgeschirr nicht auf die Glaskanten.
- Es dürfen keine leeren Töpfe auf dem Kochfeld stehen oder stehen gelassen werden.

- Schalten Sie bei beschädigter Oberfläche das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät wird sehr schnell sehr heiß, wenn Sie es auf einer hohen Leistungsstufe betreiben. Bleiben Sie immer in der Nähe, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Leistungsstufe stellen.
- Das Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Halten Sie bei der Verwendung des Induktionskochfeldes magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Uhren usw.) immer vom Gerät fern. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten, sich zuerst von einem Arzt beraten zu lassen.
- Bei Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um die Entstehung gefährlicher Situationen zu vermeiden.

## **SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG**

- Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann der Hersteller garantieren, dass sie den Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- Das Gerät hat scharfe Kanten, seien Sie bei der Reinigung und Wartung vorsichtig.
- Das Gerät immer von der Stromversorgung trennen, bevor Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran ausgeführt werden.



## Hinweis:

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

## UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



### Hinweis:

- Recycling – WEEE
- Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise.
- Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie legt den Rahmen für die Rückgabe und das Recycling von Altgeräten fest, der in der gesamten EU gilt.

## 3 Beschreibung

### BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Das Gerät ist für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Dokument beschriebenen Zwecke.

### INDUKTIONSKOCHFELD

(Abbildung 1)

|   |          |   |            |
|---|----------|---|------------|
| A | Kochzone | B | Bedienfeld |
|---|----------|---|------------|

### BEDIENFELD

(Abbildung 2)

|   |                       |   |               |
|---|-----------------------|---|---------------|
| A | Auswahl taste         | E | Ein/Aus-Taste |
| B | Betriebsanzeige       | F | Booster-Taste |
| C | Schieber              | G | Timeranzeige  |
| D | Kindersicherungstaste | H | Timertaste    |

| Gegenstand            | Funktion  |
|-----------------------|---|
| Auswahl taste         | Auswahl einer Kochzone.   |
| Betriebsanzeige       | Anzeige der eingestellten Leistungsstufe.                             |
| Schieber              | Erhöht oder verringert die Leistungsstufe oder die eingestellte Zeit. |
| Kindersicherungstaste | Sperrt oder entsperrt die Steuertafel.                                |
| Ein/Aus-Taste         | Schaltet das Gerät ein oder aus.                                      |
| Booster-Taste         | Aktiviert oder deaktiviert die Booster-Funktion.                      |
| Timeranzeige          | Um die eingestellte Zeit anzuzeigen.                                  |
| Timertaste            | Verwendung des Timers.  |

## 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 Installation

### SICHERHEITSHINWEISE ZUR INSTALLATION

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

### AUSPACKEN

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

### FÜR DEN EINBAU VORBEREITEN

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



#### Hinweis:

Einen sicheren Abstand von mindestens 3 mm zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte halten.



## LÜFTUNGSÖFFNUNGEN SICHERSTELLEN

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



### Vorsicht:

Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Gerätes frei.

### Einbauöffnungen herausschneiden

1. Schneiden Sie an der Rückseite der Küchenzeile eine Öffnung aus. Achten Sie darauf, dass zwischen der Rückwand und Schubladen 20 mm Platz bleiben. (Abbildung 6)
2. Halten Sie auch zu einem Backofen 20 mm Abstand. (Abbildung 7)
3. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Gerät und dem der Schublade oder Backofen 50 mm Abstand sind. Siehe Abbildung 8 und 9. (Abbildung 8)
4. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Siehe Abbildung 8 und 9. (Abbildung 9)
5. Achten Sie darauf, dass eine Querstrebe den Luftfluss nicht behindert. Schneiden oder sägen Sie die Querstrebe bei Bedarf diagonal durch. (Abbildung 10)

## DAS GERÄT ANSCHLIEßEN

Das Gerät umfasst ein Stromkabel mit einem Stecker. Die Verbindung ist ein 1-Phasen-Anschluss.

1. Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Anlage für die Gerätelast ausreicht.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Netzsteckdose geerdet ist.

## DAS GERÄT EINBAUEN

Voraussetzungen

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

Prozedur

1. Entfernen Sie Schmutz von der Arbeitsplatte.
2. Tragen Sie Versiegelungsmittel auf die Kanten einer Holz- oder Kunststoffarbeitsplatte auf, um Feuchtigkeitsschäden vorzubeugen.
3. Legen Sie das Gerät kopfüber auf die Arbeitsplatte.
4. Entfernen Sie die Schutzfolie (B) von dem Band (A) und legen Sie sie um das Gerät. (Abbildung 11)  
Achten Sie darauf, dass ein Abstand von 2 mm zur Glaskante bleibt.
5. Befestigen Sie die Befestigungswinkel (A) am Gerät. Benutzen Sie dazu die Schrauben. (Abbildung 12)
6. Setzen Sie das Gerät in die Öffnung in der Arbeitsplatte.
7. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.

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

## DAS GERÄT ENTFERNEN

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

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

**Vorsicht:**

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

**VORBEREITUNG FÜR BEDIENUNG**

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

**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, sinkt 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 "4..9" / "4..9".

**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. 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.



**Hinweis:**

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 Booster-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 das Kochfeld auf Leistungsstufe 9 zurück.

#### Die Booster-Funktion deaktivieren

1. Wählen Sie die Kochzone mit der aktiven Booster-Funktion.
2. Berühren Sie die Booster-Taste **B**, um den Booster Modus 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 das 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.



**Hinweis:**

Wenn der Timer abgelaufen ist, zeigt die Timeranzeige "—" und ein Tonsignal ertönt.

**Hinweis:**

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.
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.

**Hinweis:**

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.

**Hinweis:**

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.

## 6 Reinigung und Wartung

**TÄGLICHE REINIGUNG****Warnung:**

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

**Warnung:**

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

**Vorsicht:**

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Sprays, Scheuermittel oder scharfen Gegenstände.

1. Sperren Sie das Gerät.
2. Entfernen Sie Lebensmittelflecken. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder ein mildes Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie das Gerät täglich. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder ein mildes Reinigungsmittel.
4. Trocknen Sie das Gerät ab. Verwenden Sie Papierhandtücher oder ein trockenes Geschirrtuch.
5. Verwenden Sie bei starken Verschmutzungen speziell für Induktionsgeräte geeignete Reinigungsmittel.
6. Bei Überlaufen auf die Steuerelemente kann das Gerät piepsen und sich ausschalten. Ausgelaufene Flüssigkeiten aufnehmen und den Bereich abtrocknen, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.

## 7 Zusätzliche Informationen

### ANFORDERUNGEN FÜR KOCHGESCHIRR

**Hinweis:**

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

(Abbildung 3)

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

### LEISTUNGSTUFEN FÜR KOCHEN

**Hinweis:**

Diese Werte sind Richtwerte.

| Leistungsstufe | Verwendungszweck                               |
|----------------|--|
| 0              | Die Kochzone ist ausgeschaltet.                |
| 1-2            | Sanftes Köcheln und Kochen auf kleiner Flamme. |
| 3-4            | Erhitzen und schnell zum Köcheln bringen.      |
| 5-6            | Kochen auf mittlerer Flamme.                   |
| 7-8            | Kochen und Braten.                             |
| 9/p            | Rösten, Braten und Aufkochen.                  |

## 8 Fehlerbehebung

### ALLGEMEINE VORGEHENSWEISE ZUR FEHLERBEHEBUNG

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

### FEHLERBEHEBUNGSTABELLE

| Problem   | Mögliche Ursache   | Mögliche Lösung  |
|---|--|--|
| Das Gerät lässt sich nicht anschalten.  | Es liegt keine Netzspannung vor.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Netzsteckdose steckt.</li> <li>• Vergewissern Sie sich, dass die Netzversorgung eingeschaltet ist.</li> </ul>        |
|   | Das Gerät ist gesperrt.  | Entsperren Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>Das Gerät sperren und entsperren</i> .  |
|   | Die Berührungstasten sind nass oder verschmutzt.   | Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>Tägliche Reinigung</i> .  |
| Die Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld zeigt <b>U</b> an.                             | Es steht kein Kochgeschirr auf der Kochstelle.   | Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.   |
|   | Die Pfanne ist nicht für Induktionsgeräte geeignet.  | Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktionsgeräte geeignet ist. Siehe Abschnitt <i>Anforderungen für Kochgeschirr</i> .   |
| Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus. Auf der Betriebsanzeige steht <b>H</b> . | Die maximale Kochzeit wurde erreicht. Siehe Abschnitt <i>Automatische Abschaltzeiten</i> . | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät an. Siehe Abschnitt <i>Einschalten des Geräts</i>.</li> <li>2. Wählen Sie eine Kochzone aus. Siehe Abschnitt <i>Eine Kochzone verwenden</i>.</li> </ol> |
| Die Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld zeigt <b>Lo</b> an.                            | Das Gerät ist gesperrt.  | Entsperren Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>Das Gerät sperren und entsperren</i> .  |

### STÖRUNGSCODES

Die Störungscode 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.         |

| Störungscode   | Mögliche Ursache   | Mögliche Lösung  |
|--|--|--|
| <u>U</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 <i>Anforderungen für Kochgeschirr</i> . |
| 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.  |

## 9 Technische Daten

### FUNKTIONEN

| Gegenstand                   | Spezifikation              |
|------------------------------|----------------------------|
| Unabhängiger Kochtimer       | Für alle Zonen individuell |
| Unabhängiger Kochalarm       | Ja                         |
| Topf-Sensor                  | Ja                         |
| Automatische Abschaltung     | Ja                         |
| Restwärmeanzeige             | Ja                         |
| Kindersicherung              | Ja                         |
| Überlauferkennung            | Ja                         |
| Schutz gegen Falschanschluss | Ja                         |
| Booster-Funktion             | 4 Kochzonen                |

### ABMESSUNGEN

| Gegenstand         | Spezifikation [mm] |
|--------------------|--------------------|
| Produktabmessungen | 700x520x62         |
| Einbaumaße         | 560x490            |
| Gehäusedicke       | 58                 |
| Glasdicke          | 4                  |

### KOCHZONEN

| Kochzone      | Abmessungen [mm] | Leistung [W]  |
|---------------|------------------|---------------|
| Links vorne   | 160              | 1.400 / 1.500 |
| Links hinten  | 210              | 2.400 / 2.600 |
| Rechts vorne  | 180              | 1.800 / 2.000 |
| Rechts hinten | 180              | 1.800 / 2.000 |

## 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                        |

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

## ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

| Gegenstand  | Spezifikation  |
|---|----------------|
| Leistung [W]  | 3.500          |
| Werkseitige Anbindung                                     | 1-phasig       |
| Netzkabel (mitgeliefert und befestigt) [mm <sup>2</sup> ] | 3*1,5          |
| Leistungseinstellung                                      | 9 + Verstärker |

## AUTOMATISCHE ABSCHALTZEITEN

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

## 10 Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

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

### Zwei Jahre volle Werksgarantie

1. Auf alle Produkte von Inventum erhalten Sie als Konsument standardmäßig zwei Jahre volle Werksgarantie. Innerhalb dieses Zeitraums wird ein defektes Produkt oder Geräteteil in jedem Fall gratis gegen ein neues Exemplar umgetauscht. Um Ihren Anspruch auf die zweijährige volle Werksgarantie geltend zu machen, wenden Sie sich an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie den Kundenservice von Inventum mittels des Formulars auf der Webseite <https://www.inventum.eu/service-aanvraag>.
2. Die Garantiezeit von zwei Jahren beginnt am Datum des Ankaufs des Produktes.
3. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist eine Kopie des Originalkaufbeleges vorzulegen.
4. Die Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum-Produkte innerhalb der Niederlande.

### Fünf Jahre Inventum-Garantie

1. Auf die meisten großen Haushaltsgeräte und eine Auswahl kleiner Haushaltsprodukte gewährt Inventum die fünfjährige Inventum-Garantie. Diese fünfjährige Inventum-Garantie besteht aus der zweijährigen, vollen Werksgarantie sowie einer anschließenden, dreijährigen Zusatzgarantie. Um Ihren Anspruch auf eine dreijährige



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

### **Produktregistrierung**

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

### **Große Haushaltsgeräte**

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

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

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

## **Garantieausschluss**

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

## **Wichtige Informationen**

1. Der Ersatz oder die Ausbesserung eines defekten Produktes oder eines seiner Geräteteile hat nicht eine Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist zur Folge.
2. Ersetzte Geräteteile, Verpackungsmaterial und umgetauschte Apparate werden vom Haushaltsgerätemonteur mitgenommen und gehen in Inventums Eigentum über.
3. Falls eine Reklamation unbegründet ist, gehen alle Kosten, die dadurch entstanden sind, auf Rechnung des Konsumenten.
4. Nach Ablauf der Garantiefrist werden alle Kosten für die Ausbesserung oder den Ersatz, einschließlich der Verwaltungs-, Versand- und Anfahrtskosten, dem Konsumenten in Rechnung gestellt.
5. Inventum haftet nicht für Schaden, der infolge ungeeigneter Einbausituationen entstanden ist.
6. Inventum übernimmt keine Haftung für Schaden aus außerhalb des Gerätes entstandenen Ursachen, es sei denn, dass sich diese Haftung aus zwingenden Rechtsvorschriften ergibt.
7. Auf diese Garantie- und Servicebedingungen ist niederländisches Recht anwendbar. Rechtsstreitigkeiten unterliegen ausschließlich dem Urteil des zuständigen niederländischen Richters.

# Table des matières






|    |  |    |
|----|--|----|
| 1  | Introduction .....   | 59 |
| 2  | Sécurité .....   | 60 |
| 3  | Description .....  | 65 |
| 4  | Installation .....   | 66 |
| 5  | Utilisation .....  | 68 |
| 6  | Nettoyage et entretien .....                                     | 70 |
| 7  | Informations additionnelles .....                                | 71 |
| 8  | Dépannage .....  | 72 |
| 9  | Données techniques .....   | 73 |
| 10 | Conditions générales de garantie et de service après-vente ..... | 74 |

## 1 Introduction

### COMMENT UTILISER CE DOCUMENT

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

### SYMBOLES UTILISÉS DANS CE DOCUMENT

| Symbole de sécurité  | Fonction                       | Description  |
|--|--------------------------------|--|
|    | Avertissement                  | "Avertissement" implique une possibilité de blessure, parfois mortelle, si vous ne respectez pas les instructions. |
|    | Précaution                     | "Précaution" implique une possibilité de dommages pour l'appareil si vous ne respectez pas les instructions.       |
|   | Note                           | "Note" offre des informations additionnelles.  |
|  | Risque de décharge électrique  | Il existe un risque de décharge électrique.  |
|  | Avertissement : surface chaude | Il existe un risque de blessures.  |

**INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ**


- Lisez intégralement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Rangez précautionneusement le manuel d'instructions pour référence ultérieure.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans le manuel d'instructions.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Ne stockez pas des objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires au-dessus ou derrière l'appareil.
- En cas de non-respect des instructions de sécurité, le fabricant décline toute responsabilité envers les dommages en résultant.
- Les dommages résultant d'une connexion incorrecte, d'une installation incorrecte ou d'un usage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.

**INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION**

- Ne rangez pas des objets ou substances inflammables dans un tiroir sous l'appareil. Assurez-vous de préserver un dégagement suffisant entre le soubassement de l'appareil et le contenu d'un quelconque tiroir.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge. La vapeur risque d'endommager l'appareil.
- L'appareil peut uniquement être installé par un installateur certifié.
- La connexion électrique doit respecter la réglementation nationale et locale.
- La fiche secteur et la prise secteur doivent être systématiquement à portée.

- L'appareil ne peut pas être connecté à l'alimentation secteur via une rallonge ou une prise multiple. Dans le cas contraire, la sécurité de l'appareil ne saurait être garantie.
- L'appareil doit être systématiquement mis à la terre.
- Le câble secteur devrait être librement suspendu et ne pas entrer en contact avec un tiroir.
- Le plan de travail dans lequel l'appareil est installé doit être de niveau.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent être thermorésistants au moins à 90°C. Même si l'appareil lui-même ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole chaude pourrait décolorer ou déformer les parois.
- Veuillez noter que la colle de jointure des matériaux en plastique ou en bois sur l'unité de cuisson doit résister à des températures d'au moins 150°C pour éviter que les panneaux ne se décollent.

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

- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation des aliments.
- L'appareil n'est pas adapté au chauffage des pièces.
-  **Avertissement :**
  - Surface chaude
  - L'appareil et les pièces accessibles deviennent chauds durant et après l'usage. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart sauf s'ils sont supervisés en permanence.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou dépourvues de l'expérience ou des connaissances nécessaires dans la mesure où ils utilisent l'appareil sous supervision ou après avoir reçu des instructions sur son usage en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

- Il est interdit de s'asseoir, de se tenir et de monter sur l'appareil.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes et le restent pendant un certain temps après l'usage. Ne laissez pas les enfants en bas-âge à proximité durant et immédiatement après la cuisson.
- N'ouvrez pas l'unité de base de l'appareil.
- Ne chauffez pas des boîtes fermées dans l'appareil. Vous engendrez ainsi une surpression susceptible de faire exploser les boîtes. Vous risquez, en résultante, de vous blesser.



**Avertissement :**  
Risque d'incendie.

Ne laissez rien posé sur l'appareil sans surveillance. Vous créez un risque d'incendie.



**Avertissement :**  
Risque d'incendie.

La cuisson avec de la graisse ou de l'huile sur un appareil sans surveillance peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.

- Faites attention à ne pas vous brûler pendant ou après l'usage de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble d'un quelconque appareil fixe ou mobile ne touche le verre ou une casserole chaude.
- N'éteignez pas avec de l'eau un incendie démarré par de la graisse ou de l'huile. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-incendie.
- Ne stockez pas d'articles sur l'appareil.
- Ne placez pas un conteneur chaud sur le panneau de commande.
- Si un tiroir se trouve sous l'appareil intégré, assurez-vous que le dégagement entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil est suffisamment important (50 mm). C'est essentiel afin de garantir une ventilation correcte.

- Ne placez aucun objet inflammable (ex. pulvérisateur) dans le tiroir situé sous l'appareil. Un tiroir à couverts doit être thermorésistant.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut être allumé par accident ou être encore chaud. Les objets pourraient donc fondre, chauffer ou s'enflammer.
- Ne couvrez pas l'appareil avec un chiffon ou similaire. L'appareil est encore chaud ou allumé constitue un risque d'incendie.
- Lors de la première utilisation de l'appareil, il sent le neuf. C'est normal. L'odeur va disparaître via la ventilation.
- N'utilisez pas l'appareil si la vitre est cassée.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- Ne placez pas d'objets métalliques, comme les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, sur la surface de la table de cuisson. Les articles peuvent devenir chauds.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil en retirant une poêle.
- Faites attention à ne pas laisser tomber un article sur la vitre. La vitre peut se rompre en résultante.
- Les fonds de poêle bruts et les casseroles endommagées (les casseroles en fonte de fer non-émailées) risquent d'endommager la vitre. Levez systématiquement la casserole de l'appareil sans la faire glisser, au risque d'érafler le verre.
- Le sable et les autres matériaux abrasifs risquent d'endommager la vitre.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Ne placez et ne laissez pas des casseroles vides sur la table de cuisson.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.
- Soyez conscient de la rapidité de chauffage si vous utilisez l'appareil sur un niveau de puissance élevé. Restez

systématiquement à proximité après le réglage de la zone de cuisson sur un niveau de puissance élevé.

- L'appareil respecte les normes de sécurité électromagnétique.
- Pour utiliser la table de cuisson à induction, maintenez systématiquement les objets magnétiques (cartes de crédit, disques, montres, etc.) à distance de l'appareil. Nous recommandons aux porteurs de stimulateurs cardiaques et autres implants électriques de consulter d'abord leur médecin.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le fabricant, son organisation d'entretien ou une personne aux qualifications similaires pour éviter les situations dangereuses.

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

- L'appareil ne peut pas être nettoyé ou entretenu par les enfants sauf sous supervision.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute-pression ou un nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les pièces défectueuses peuvent uniquement être remplacées par des pièces d'origine. C'est uniquement pour ces pièces que le fabricant est en mesure de garantir qu'elles respectent les exigences de sécurité.
- L'appareil présente des arêtes saillantes. Faites attention durant le nettoyage et la maintenance.
- Déconnectez systématiquement l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer des travaux de maintenance dessus.





## Note :

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

## MISE AU REBUT ÉCOLOGIQUE



### Note :

- Recyclage - DEEE
- Mettez l'emballage au rebut de manière écologique.
- Cet appareil est étiqueté selon la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). La directive détermine le cadre de retour et de recyclage des appareils usagés applicable dans toute l'UE.

## 3 Description

### USAGE PRÉVU

L'appareil est prévu pour la préparation des aliments.

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

### TABLE DE CUISSON À INDUCTION

(Figure 1)

|   |                 |   |                     |
|---|-----------------|---|---------------------|
| A | Zone de cuisson | B | Panneau de commande |
|---|-----------------|---|---------------------|

### PANNEAU DE COMMANDE

(Figure 2)

|   |                              |   |                         |
|---|------------------------------|---|-------------------------|
| A | Bouton de sélection          | E | Bouton marche/arrêt     |
| B | Indicateur de fonctionnement | F | Bouton de surchauffeur  |
| C | Curseur                      | G | Indicateur de minuterie |
| D | Bouton de verrou enfant      | H | Bouton minuteur         |

| Élément                      | Fonction  |
|------------------------------|---|
| Bouton de sélection          | Pour sélectionner une zone de cuisson.                              |
| Indicateur de fonctionnement | Pour afficher le niveau de puissance réglé.                         |
| Curseur                      | Pour augmenter ou réduire le niveau de puissance ou régler l'heure. |
| Bouton de verrou enfant      | Pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande.           |
| Bouton marche/arrêt          | Pour allumer ou arrêter l'appareil.                                 |
| Bouton de surchauffeur       | Pour activer ou désactiver le mode surchauffeur.                    |
| Indicateur de minuterie      | Pour afficher l'heure réglée.                                       |
| Bouton minuteur              | Pour utiliser le minuteur.  |

## 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 Installation

### INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

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

### DÉBALLAGE

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

### PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION

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



#### Note :

Maintenez une distance de sécurité d'au moins 3 mm entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail.

## EXÉCUTION DES OUVERTURES DE VENTILATION

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



### Précaution :

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

### Exécution des ouvertures

1. Exécutez une ouverture à l'arrière de l'unité de cuisine. Assurez-vous du dégagement de 20 mm entre le mur arrière et un quelconque tiroir. *(Figure 6)*
2. Préservez un dégagement de 20 mm s'il n'y a pas de tiroirs mais un four. *(Figure 7)*
3. Assurez-vous du dégagement de 50 mm entre l'appareil et le tiroir ou le four. Voir les Figures 8 et 9. *(Figure 8)*
4. Assurez-vous que le plan de travail présente une épaisseur minimum de 30 mm. Voir les Figures 8 et 9. *(Figure 9)*
5. Assurez-vous que la barre transversale ne limite pas le débit d'air. Coupez ou sciez la barre transversale en diagonale, si nécessaire. *(Figure 10)*

## CONNEXION DE L'APPAREIL

L'appareil inclut un cordon d'alimentation avec une fiche. La connexion est de type monophasé.

1. Assurez-vous que le système électrique est compatible avec la charge de l'appareil.
2. Assurez-vous que la prise secteur est mise à la terre.

## INSTALLATION DE L'APPAREIL

### Prérequis



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

### Procédure

1. Nettoyez le plan de travail.
2. Appliquez un mastic d'étanchéité sur les bords d'un plan de travail en bois ou en plastique pour éviter tout dommage résultant de l'humidité.
3. Retournez l'appareil sur le plan de travail.
4. Retirez le film protecteur (B) du ruban (A) et apposez-le autour de l'appareil. Assurez-vous du dégagement de 2 mm au bord de la vitre. *(Figure 11)*
5. Installez les supports de fixation (A) sur l'appareil. Utilisez les vis. *(Figure 12)*
6. Placez l'appareil dans l'ouverture du plan de travail.
7. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur.

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

## RETRAIT DE L'APPAREIL

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

## 5 Utilisation

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



### Précaution :

Utilisez uniquement des casseroles compatibles avec un appareil à induction. Voir la section [Exigences pour les casseroles](#).

### PRÉPARATION POUR LE FONCTIONNEMENT

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

### 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. 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.



**Note :**

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 revient à 9.

#### Arrêt du mode surchauffeur

1. Sélectionnez la zone de cuisson avec le mode surchauffeur actif.
2. Touchez le bouton de surchauffeur **B** 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.



**Note :**

Une fois le minuteur écoulé, son affichage indique "--" et vous entendez un signal sonore.

**Note :**

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.

**Note :**

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.

**Note :**

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**.

## 6 Nettoyage et entretien

**NETTOYAGE QUOTIDIEN****Avertissement :**

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

**Avertissement :**

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

**Précaution :**

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

1. Verrouillez l'appareil.
2. Retirez les taches d'aliment. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
3. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
4. Séchez l'appareil. Utilisez des serviettes en papier ou un torchon sec.
5. Pour une salissure lourde, nettoyez l'appareil avec un détergent spécial pour appareil à induction.
6. En cas de déversement sur les commandes, l'appareil émet un bip et s'éteint tout seul. Épongez le déversement et séchez la zone avant de rallumer l'appareil.

## 7 Informations additionnelles

### EXIGENCES POUR LES CASSEROLES

**Note :**

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

(Figure 3)

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

### NIVEAUX DE PUISSANCE DE CUISSON

**Note :**

Les valeurs sont indicatives.

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

## 8 Dépannage

### PROCÉDURE DE DÉPANNAGE GÉNÉRALE

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

### TABLEAU DE DÉPANNAGE

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

### 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.       |



| Code de panne  | Cause possible  | Solution possible  |
|--|---|--|
| <u>U</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 <i>Exigences pour les casseroles</i> . |
| L'appareil ou une zone de cuisson s'est éteint inopinément. Un son a retentit et un code de panne est affiché. | Défaut technique.   | Veillez noter le code de panne, débrancher l'appareil et contacter Inventum-servicedienst.   |

## 9 Données techniques

### FONCTIONS

| Élément                                | Spécification                      |
|--|------------------------------------|
| Minuterie de cuisson indépendante      | Individuelle pour toutes les zones |
| Alarme de cuisson indépendante         | Oui                                |
| Capteur de casserole                   | Oui                                |
| Arrêt automatique                      | Oui                                |
| Indicateur de chaleur résiduelle       | Oui                                |
| Verrou enfant                          | Oui                                |
| Détection de débordement               | Oui                                |
| Protection contre connexion incorrecte | Oui                                |
| Mode surchauffeur                      | 4 zones de cuisson                 |

### DIMENSIONS

| Élément               | Spécification [mm] |
|-----------------------|--------------------|
| Dimensions de produit | 700x520x62         |
| Dimensions intégrées  | 560x490            |
| Épaisseur de boîtier  | 58                 |
| Épaisseur de vitre    | 4                  |

### ZONES DE CUISSON

| Zone de cuisson | Dimensions [mm] | Puissance [W] |
|-----------------|-----------------|---------------|
| Avant gauche    | 160             | 1 400 / 1 500 |
| Arrière gauche  | 210             | 2 400 / 2 600 |
| Avant droite    | 180             | 1 800 / 2 000 |
| Arrière droite  | 180             | 1 800 / 2 000 |

## CONSUMMATION 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                              |

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

## SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

| Élément  | Spécification    |
|--|------------------|
| Puissance [W]  | 3 500            |
| Connexion de production                                  | Monophasé        |
| Câble d'alimentation (inclus et fixe) [mm <sup>2</sup> ] | 3*1,5            |
| Réglage de puissance                                     | 9 + surchauffeur |

## DURÉES D'ARRÊT AUTOMATIQUE

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

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

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

### 2 ans de garantie complète de fabrication

1. Une garantie complète de fabrication de 2 ans est accordée au consommateur pour tous les produits d'Inventum. Pendant cette période, un produit défectueux ou une pièce défectueuse peut toujours être échangé gratuitement contre un nouvel exemplaire. Pour pouvoir revendiquer la garantie complète de fabrication de 2 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit ou contacter le service des consommateurs d'Inventum par le biais du formulaire sur <https://www.inventum.eu/service-aanvraag/>.
2. La période de garantie de 2 ans commence à courir à partir de la date d'achat du produit.
3. Pour avoir droit à la garantie, vous devez produire une copie du bon d'achat original.
4. La garantie s'applique seulement à un usage ménager normal des produits Inventum aux Pays-Bas.

### 5 ans de garantie Inventum

1. Inventum offre une garantie Inventum de 5 ans sur la plupart des gros appareils ménagers et une sélection de petits appareils ménagers. Cette garantie Inventum de 5 ans se compose de la garantie de fabrication complète de 2 ans et d'une garantie supplémentaire de 3 ans. La seule chose à faire pour bénéficier du droit à la garantie

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

### **Enregistrement du produit**

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

### **Gros appareils ménagers**

1. Les pannes ou défauts des gros appareils ménagers (produits blancs intégrables et autonomes) peuvent être signalés avec le formulaire sur '<https://www.inventum.eu/service-aanvraag>', par téléphone auprès du service des consommateurs d'Inventum ou par le biais du magasin où vous avez acheté l'appareil. Le numéro de téléphone du service des consommateurs figure sur '<https://www.inventum.eu>'.
2. En cas de signalements de pannes ou de défauts de gros appareils ménagers, Inventum a la possibilité de faire examiner l'appareil défectueux, sur place, chez le consommateur, aux Pays-Bas, par un monteur en électroménager, qui procède ensuite à la réparation. Le service des consommateurs d'Inventum peut aussi décider d'échanger l'appareil.
3. Si vous signalez une panne ou un défaut d'un gros appareil ménager pendant les 2 premières années, à compter de la date d'achat, Inventum ne facture pas les frais dus à l'échange, aux frais de déplacement, aux pièces, à l'utilisation de matériel et au salaire du monteur.
4. Si vous avez enregistré le produit de la façon préalablement décrite sur '<https://www.inventum.eu/garantie-registratie>' et si vous signalez la panne d'un gros appareil ménager au cours de la 3e à la 5e année, à compter de la date d'achat, la garantie Inventum de 5 ans est applicable et l'appareil est réparé ou échangé gratuitement. Vous êtes uniquement redevable des frais d'échange en cas de réparation ou d'échange de l'appareil. Les frais d'échange actuels figurent sur '<https://www.inventum.eu/omruilkosten>'. Si vous n'avez pas enregistré le produit, la garantie supplémentaire de 3 ans n'est pas applicable.
5. En cas de signalement d'une panne ou d'un défaut, un monteur vous contacte dans un délai de 1 jour ouvrable pour fixer un rendez-vous. En cas de signalement pendant le week-end ou les jours fériés, il s'agit du premier jour ouvrable suivant le week-end ou le jour férié.
6. Si vous signalez une panne ou un défaut par le biais du formulaire sur '<https://www.inventum.eu/service-aanvraag>', vous êtes tenu au courant du suivi par des messages mobiles et un courriel.
7. La période de garantie commence à courir à la date d'achat du produit.
8. Pour avoir droit à la garantie, vous devez produire une copie du bon d'achat original et le certificat de garantie Inventum de 5 ans.
9. La garantie s'applique seulement à un usage ménager normal des produits Inventum aux Pays-Bas.

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

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

## **Exclusions de garantie**

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

## **Important à savoir**

1. Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou d'une pièce défectueuse n'entraîne pas un prolongement du délai de garantie initial.
2. Les pièces de rechange, le matériel d'emballage et les appareils échangés sont emportés par le monteur en électroménager et deviennent la propriété d'Inventum.
3. Si une réclamation n'est pas fondée, tous les frais occasionnés à cet effet seront portés au compte du consommateur.
4. Une fois que le délai de garantie a expiré, tous les frais liés à la réparation ou au remplacement, y compris les frais administratifs, les frais d'envoi et de déplacement, sont facturés au consommateur.
5. Inventum n'est pas responsable du dommage causé à la suite de situations d'intégration inadéquates.
6. Inventum n'est pas responsable des dommages causés par des facteurs externes à l'appareil, à moins que cette responsabilité ne découle de dispositions à caractère impératif.
7. Le droit néerlandais s'applique à ces conditions de garantie et de service après-vente. Les litiges seront exclusivement tranchés par le juge néerlandais compétent.









**klein** huishoudelijk



**witgoed** vrijstaand



**witgoed** inbouw



**persoonlijke** verzorging

## **Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.**

Postbus 5023  
6802 EA Arnhem

[www.inventum.eu](http://www.inventum.eu)



[instagram.com/inventum1908](https://www.instagram.com/inventum1908)



[facebook.com/inventum1908](https://www.facebook.com/inventum1908)



[youtube.com/inventum1908](https://www.youtube.com/inventum1908)

IKI7008/01.0822

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