

IKI6010

Inductiekookplaat

Induction hob • Induktionskochfeld • Table de cuisson à induction



NL • Handleiding	4	-	16
EN • User manual	17	-	28
DE • Benutzerhandbuch	29	-	41
FR • Manuel d'utilisation	42	-	54

Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften	pagina	4
2. productomschrijving	pagina	8
3. voor het eerste gebruik	pagina	9
4. bediening van de kookplaat	pagina	9
5. pannen voor inductie	pagina	11
6. reiniging & onderhoud	pagina	12
7. installatievoorschrift	pagina	12
8. storingen & oplossingen	pagina	15
9. product kaart	pagina	16
<i>algemene service- en garantievoorwaarden</i>	pagina	56

English

1. safety instructions	page	17
2. appliance description	page	20
3. before first use	page	21
4. operation of the appliance	page	21
5. cookware for induction	page	23
6. cleaning and maintenance	page	24
7. installation instructions	page	24
8. problems & solutions	page	27
9. product fiche	page	28
<i>general terms and conditions of service and warranty</i>	page	57

Deutsch

1. Sicherheitsvorschriften	Seite	29
2. Produktbeschreibung	Seite	33
3. Vor dem ersten Gebrauch	Seite	34
4. Bedienung des Kochfelds	Seite	34
5. Für Induktionskochfelder geeignete Töpfe und Pfannen	Seite	36
6. Reinigung und Wartung	Seite	37
7. Installationsvorschrift	Seite	37
8. Störungen und Lösungen	Seite	40
9. Produktkarte	Seite	41
<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	Seite	58

Français

1. consignes de sécurité	page	42
2. description du produit	page	46
3. avant la toute première utilisation	page	47
4. commande de la table de cuisson	page	47
5. ustensiles de cuisson pour l'induction	page	49
6. nettoyage et entretien	page	50
7. instructions d'installation	page	50
8. pannes et solutions	page	53
9. fiche du produit	page	54
<i>conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	page	59

1 veiligheidsvoorschriften

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

-  **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Het apparaat mag niet buiten gebruikt worden.
- **Brandgevaar:** Bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Gebruik het apparaat niet in een ruimte met een omgevingstemperatuur beneden 5°C.
- Als het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zal het 'nieuw' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
-  **WAARSCHUWING:** indien de glasplaat van de kookplaat is gebroken:
 - schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
 - raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
 - gebruik het apparaat niet.
- Wanneer onder het apparaat een lade toegestaan is, zonder tussenbodem, mogen daarin geen licht ontvlambare voorwerpen/stoffen worden bewaard. Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat. Deze kunnen heet worden.

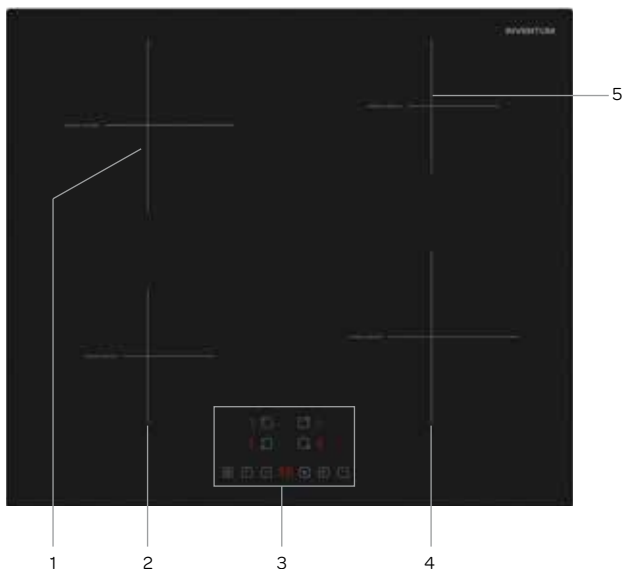
- Zodra u de pan van een inductiekookplaat verwijdert, stopt de kookactiviteit automatisch. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of kookzone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen. Schakel de kookzone na gebruik uit met de bediening en vertrouw niet alleen op de pandetectie.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er iets op valt, bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp, kan er een breuk ontstaan.
-  **WAARSCHUWING:** als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hogere stand heeft ingesteld.
- Houd tijdens het gebruik van de inductiekookplaat magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes, diskettes, horloges e.d.) uit de buurt van het apparaat. Wij adviseren dragers van pacemakers om eerst uw arts te raadplegen.
- Dit apparaat mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- De wandcontactdoos en de stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.

- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd, moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 100°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
-  Huishoudelijke apparaten mogen niet bij het gewone huisvuil worden gevoegd. Breng het apparaat naar een  speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van uw gemeente om op verantwoorde wijze en conform overheidsbepalingen recycled te worden.

2 productomschrijving

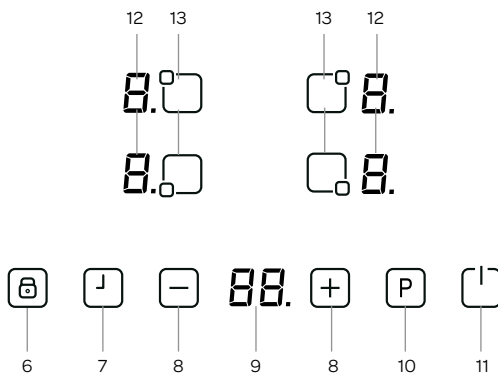
Kookplaat

1. Kookzone - linksachter (Ø180 mm)
2. Kookzone - linksvoor (Ø140 mm)
3. Bedieningspaneel
4. Kookzone - rechtsvoor (Ø180 mm)
5. Kookzone - rechtsachter (Ø140 mm)



Bedieningspaneel

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



3 voor het eerste gebruik

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

4 bediening van de kookplaat

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductie kookplaat.

Nadat de kookplaat is aangesloten op het stroomnet licht kan gedurende een moment het hele display oplichten. Zodra dit voorbij is, staat de kookplaat op stand-by en is deze klaar voor gebruik.

De kookplaat functioneert door elektronische sensoren die worden bediend door de corresponderende tiptoets aan te raken. Bij elke aanraking van een tiptoets klinkt er een geluidssignaal.

DE KOOKPLAAT INSCHAKELEN

Schakel de kookplaat in door gedurende enkele seconden op de AAN/UIT toets te drukken. De displays van alle kookzones tonen [--] en de stippen knipperen. Als er binnen 60 seconden geen kookzone wordt geselecteerd, zal de kookplaat automatisch uit gaan.

DE KOOKPLAAT UITSCHAKELEN

Schakel de kookplaat op elk moment uit door enkele seconden op de AAN/UIT toets te drukken. De AAN/UIT toets heeft altijd prioriteit in de uitschakel-functie.

EEN KOOKZONE INSCHAKELEN

Druk op de tiptoets van de kookzone die u wilt gebruiken. Het display geeft [0] aan bij de gekozen kookzone.

Plaats de pan op de kookzone. Selecteer het gewenste vermogen met de + toets of met de - toets.

Om het eten snel aan de kook te brengen, selecteert u het gewenste vermogen en raakt u de **P** toets aan om de Boost functie te activeren.

BOOST FUNCTIE

De Boost functie geeft extra vermogen en is instelbaar voor één zone per keer. Selecteer een kookzone, het vermogen moet op de gewenste stand staan en de **P** toets (Boost) moet aangedrukt zijn. De Boost functie is geactiveerd als er een **P** verschijnt in het display van de betreffende kookzone.

Na 5 minuten schakelt de Boost functie automatisch terug naar het ingestelde vermogen.

Zodra er ook een andere kookzone ingeschakeld wordt, vervalt de Boost functie van de eerder geselecteerde kookzone. De Boost functie kan dus alleen worden gebruikt wanneer er slechts één kookzone actief is.

In dat geval zal het vermogen van de tweede kookzone automatisch verminderd worden. De nodige vermogensvermindering zal getoond worden door het knipperen van de betreffende kookzone. Het display knippert gedurende 3 seconden en gedurende die tijd kunnen er aanpassingen gedaan worden voordat het vermogen automatisch wordt verminderd.

EEN KOOKZONE UITSCHAKELEN

Selecteer de kookzone die u wilt schakelen door op de bijbehorende toets te drukken. Raak de - toets aan om het vermogen terug te zetten op [0]. Door tegelijkertijd op de toetsen + en - te drukken, gaat het vermogen direct op [0]. Als de kookzone heet is, zal in het display een **H** staan in plaats van [0].

ALLE KOOKZONES TEGELIJK UITSCHAKELEN

Om alle kookzones in één keer uit te schakelen, drukt u op de AAN/UIT toets. Op het display van alle kookzones die nog heet zijn, staat een **H**.

RESTWARMTE INDICATIE

De restwarmte indicatie geeft aan dat het glas nog te heet is om aan te raken in het gebied van de kookzone.

Als het gebied van de kookzone nog te heet is, verschijnt er een **[H]** in het display van de betreffende kookzone. Zodra de temperatuur gezakt is, zal de **[H]** indicatie verdwijnen.

TOETSENBLOKKERING

De toetsenblokkering is voor het blokkeren en het instellen van een veilige modus gedurende het gebruik. Het aanpassen van een hoger vermogen of andere wijzigingen is niet mogelijk. Het is in deze modus alleen mogelijk om de kookplaat uit te schakelen.

De toetsenblokkering is geactiveerd als de toetsblokkering  is ingedrukt. Dit wordt bevestigd door een geluidssignaal. In het display verschijnt **[Lo]** en de bediening van de kookplaat is geblokkeerd.

Om de toetsenblokkering op te heffen, houdt u de toetsblokkering  een aantal seconden ingedrukt.

TIMER FUNCTIE INSTELLEN

De timer functie kan op twee manieren gebruikt worden: kookwekker en kooktimer.

Kookwekker

De kookwekker is niet gekoppeld aan een kookzone en kan gebruikt worden zolang de kookplaat actief in gebruik is.

Druk op de TIMER toets  als de kookplaat actief is en het display toont . Stel de gewenste tijd in met de + en - toets. De kookwekker kan ingesteld worden van 0 tot 99 minuten. Als er gedurende 10 seconden geen toetsen ingedrukt worden, start de kookwekker automatisch en wordt de tijd afgeteld.

Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een piepsignaal en de timer knippert. Het piepsignaal stopt automatisch na 30 seconden of nadat u een willekeurige toets heeft aangeraakt.

Om de tijd te wijzigen, drukt u nogmaals op de TIMER toets  en pas de tijd aan met de + en - toets.

Kooktimer

De kooktimer is gekoppeld aan een kookzone en kan voor elke kookzone apart ingesteld worden. In tegenstelling tot de kookwekker schakelt de kooktimer de kookzone uit als de ingestelde tijd voorbij is.

- Schakel de kookplaat in en selecteer een kookzone.
- Stel het vermogen in met de + en - toets.
- Druk op de TIMER toets . Het display toont . Nu functioneert de timer als kookwekker.
- Druk nogmaals op de TIMER toets  tot de LED van de geselecteerde kookzone knippert om de kooktimer te activeren. De knipperende LED geeft aan voor welke kookzone de kooktimer is ingesteld.
- Stel de gewenste tijd in met de + en - toets.
- 10 seconden na de laatste instelling, zal het display de tijd aangeven van de kookzone waarvan de tijd het eerste verstrijkt (indien er meerdere kookzones geprogrammeerd zijn).

Om een extra kooktimer in te stellen, doet u het volgende:

- Selecteer een andere kookzone.
- Stel het vermogen in met de + en - toets.
- Druk op de TIMER toets . Nu functioneert de timer als kookwekker.
- Druk nogmaals op de TIMER toets  tot de LED van de geselecteerde kookzone knippert om de kooktimer te activeren. De LED van de eerder ingestelde kookzone met timer stopt nu met knipperen.
- Stel de gewenste tijd in met de + en - toets.
- 10 seconden na de laatste instelling, zal het display de tijd aangeven van de kookzone waarvan de tijd het eerste verstrijkt (indien er meerdere kookzones geprogrammeerd zijn).

Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een piepsignaal en de timer staat op “_ _”. De geprogrammeerde kookzone zal uitgeschakeld worden en “H” verschijnt in het display als het gebied van de kookzone heet is.

GELUIDSSIGNAAL

Wanneer de kookplaat in gebruik is, zal bij de volgende activiteiten een geluidssignaal te horen zijn:

- normale toetsbediening met een kort geluid
- continue aanraken van toetsen gedurende een langere tijd (10 seconden) met een langer, onderbroken geluidssignaal.

DISPLAYAANDUIDING

Aanduiding op het display	Beschrijving
	Er is een storing opgetreden. Controleer de melding volgens de tabel in hoofdstuk 8.
	Restwarmte-indicatie: de kookzone is nog warm.
	Plaats een pan op de actieve kookzone of schakel deze uit.

MAXIMAAL VERMOGEN

Tijdens het koken is het maximaal beschikbare vermogen van elke kookzone afhankelijk van hoeveel er tegelijk gekookt wordt:

Aantal kookzones tegelijk in gebruik	1	2	3	4
Maximaal vermogen	9 + Boost	9 / 8 / 9 / 8	7 / 7 / 7 / 8	7 / 7 / 7 / 7
Kookzone Ø	elke	140/180/140/180	140/180/140/180	140/180/140/180

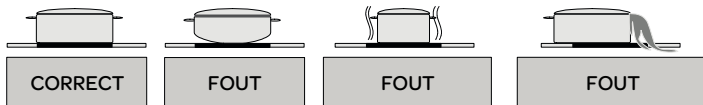
VEILIGE AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

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

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

5 pannen voor inductie

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem die dezelfde diameter hebben als de betreffende kookzone. Dit vermindert de kooktijd.
- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem die dezelfde diameter hebben als de betreffende kookzone. Dit vermindert de kooktijd.
- Een pan moet in het midden van de kookzone geplaatst worden.
- Neem bij het koken in vuurvaste of hittebestendige glazen of porseleinen schalen de aanwijzingen van de fabrikant van de schalen in acht.
- Wanneer u op de keramische kookplaat in een pan met een sterk weerskaatsende (licht metalen oppervlak) of dikke bodem kookt, kan het aan de kook brengen van het gerecht langer duren (tot 10 minuten extra). Als u een grote hoeveelheid vocht aan de kook wilt brengen, is het gebruik van een pan met een vlakke donkere bodem aan te bevelen.
- De kookzone kan beschadigd raken:
 - wanneer u deze leeg inschakelt of er een lege pan op zet;
 - wanneer u een ongeschikte pan gebruikt, bijvoorbeeld met een niet vlakke of bolle bodem of een pan met een te kleine doorsnede;
 - gebruik geen aardewerken schalen, deze maken krassen op de keramische plaat;
- Droog de bodem van de pan goed af voordat u deze op de kookplaat plaatst, zodat de warmte goed geleidt en de kookzone niet beschadigt.



ENERGIEBESPARING

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

6 reiniging & onderhoud

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

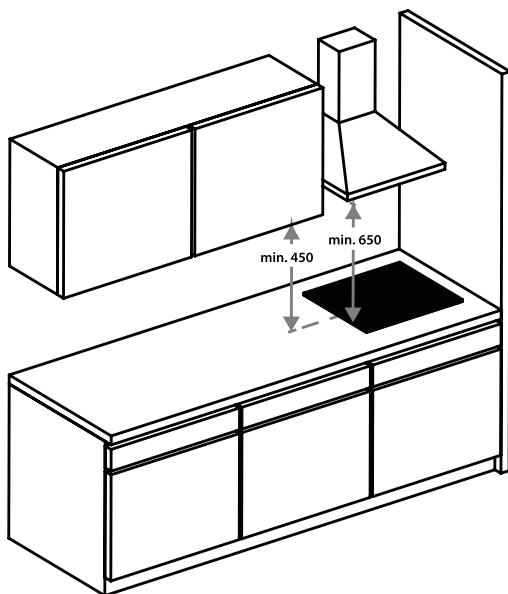
- **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, spuitbussen of scherpe voorwerpen om het oppervlak van de kookplaat te reinigen die niet voor dit doel ontwikkeld zijn.**
- Reinig het oppervlak van de kookplaat dagelijks met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel.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

7 installatievoorschrift

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

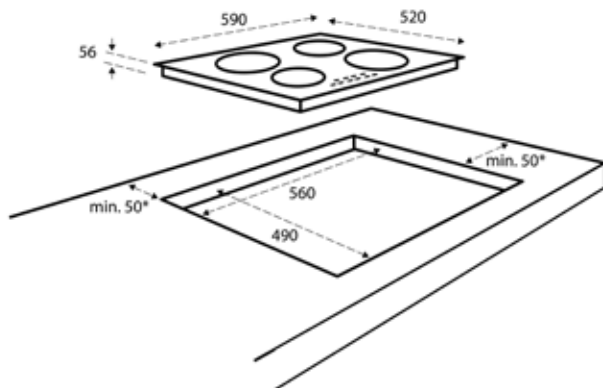
RUIMTE RONDOM DE KOOKPLAAT

Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.



INBOUWMATEN

In onderstaande afbeelding zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven in mm.



* werkblad en omringende wanden dienen tot 100°C bestendig te zijn.

BELUCHTING

De elektronica in de kookplaat heeft koeling nodig. De kookplaat schakelt na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert en oververhitting optreedt. Aan de onderzijde van de kookplaat bevinden zich de ventilatie-openingen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde is de kookplaat voorzien van uitblaasopeningen om de warme lucht af te voeren.

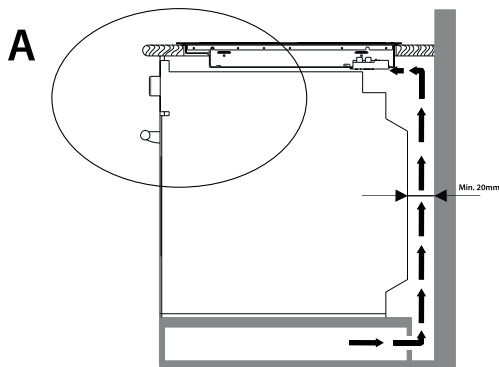
Beluchting vindt plaats via de plint en de achterzijde van de kast. Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100cm²) uit.

Luchtaanvoer via de plint is overbodig wanneer er, in combinatie met de opening aan de achterzijde van de kast, ergens anders een opening is waar lucht aangezogen kan worden.

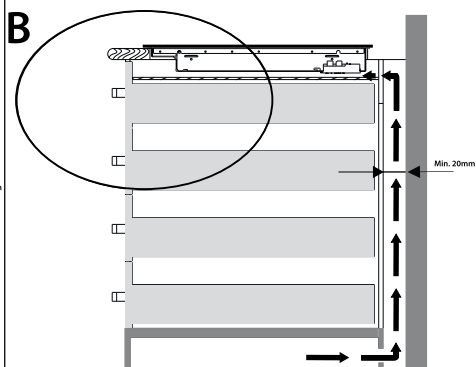
Zorg voor voldoende toevoer en afvoer van lucht.

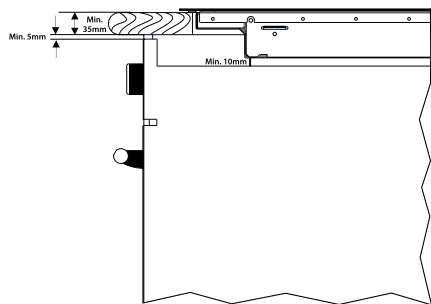
- Maak een ventilatieopening aan de voorzijde van het keukenmeubel van minimaal de toestelbreedte en met een hoogte van minimaal 5 mm als de kookplaat boven een oven, lade of tussensteun wordt ingebouwd.
- Zorg voor een afstand van minimaal 50 mm tussen de oven, de lade of de tussensteun en de kookplaat.
Door de ventilatie van de kookplaat kunnen metalen voorwerpen in de lade heet worden. Als dit gebeurt, adviseren wij om een tussensteun te gebruiken. Dat kan een houten paneel zijn.
- **Let op:** bij inbouw boven een oven moet de dikte van het werkblad minimaal 35 mm en boven een lade moet de dikte van het werkblad minimaal 20 mm zijn.
- Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert. Schaaf of zaag de traverselat [C] zonodig schuin af.

Inbouwen boven een oven - A

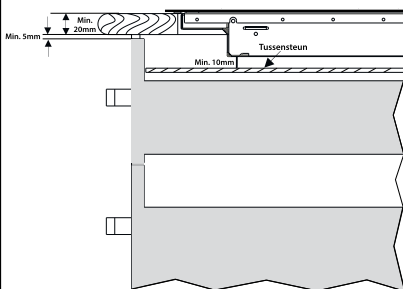


Inbouwen boven een lade - B

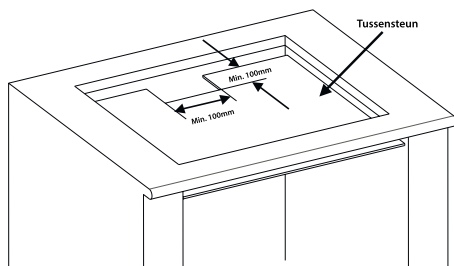
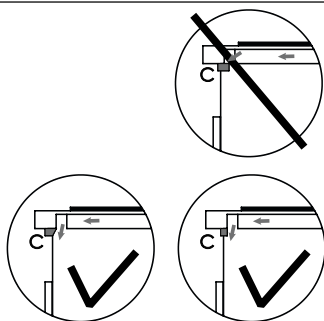




A



B



ELEKTRISCHE AANSLUITING

Let op: bij deze kookplaat wordt standaard een snoer met een stekker meegeleverd.

De aansluiting is een 1 fase-aansluiting.

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

HET INBOUWEN VAN DE KOOKPLAAT

- Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.
- Verwijder de spaanders na de snijwerkzaamheden in de opening van het werkblad en behandel bij kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernys, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.
- Leg de kookplaat omgekeerd op het aanrechtblad.
- Monteer de meegeleverde bevestigingsbeugels d.m.v. de meegeleverde schroefjes in de kookplaat.
- Keer de kookplaat om en leg het in de uitsparing.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet. De kookplaat is nu gebruiksklaar.
- Controleer de werking. Indien de kookplaat fout is aangesloten, zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.

HET UITBOUWEN VAN DE KOOKPLAAT

Sluit het apparaat af van het stroomnet. Verwijder de kookplaat door van beneden af druk uit te oefenen. **Attentie!** Pas op voor schade aan het apparaat! Probeer de kookplaat niet te verwijderen door hem van bovenaf uit het werkblad te wippen.

8 storingen & oplossingen

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

Storingscode	Oorzaak	Oplossing
E1	Het voltage is te hoog.	Laat uw aansluiting door een electriciën controleren.
E2	Het voltage is te laag.	Laat uw aansluiting door een electriciën controleren.
E3/E4	De kookzone is oververhit.	Wacht tot de temperatuur weer normaal is en schakel de kookplaat opnieuw in.
E5/E6	De kookplaat is oververhit.	Schakel de kookplaat uit en laat de kookzones afkoelen. Schakel de kookplaat opnieuw in en let op of de ventilatie soepel draait.
F3/F4 F5/F6 F7/F8	Inductie sensor defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.
F9/FA FC/FD	Temperatuursensor defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.

Fabrikant	INVENTUM
Typenummer	IKI6010
Type apparaat	inductie kookplaat
Aantal kookzones	4
Verwarmingstechnologie	inductie
Diameter per kookzone [cm] (linksvoor)	Ø 14
Diameter per kookzone [cm] (linksachter)	Ø 18
Diameter per kookzone [cm] (rechtsachter)	Ø 14
Diameter per kookzone [cm] (rechtsvoor)	Ø 18
Diameter per kookzone [cm] (midden)	
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (linksvoor)	191,3
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (linksachter)	187,7
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (rechtsachter)	191,5
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (rechtsvoor)	184,8
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (midden)	
Energieverbruik van de kookplaat [kg]	188,8
Restwarmte indicator	per kookzone
Aan/ uit toets	●
Spanning aan-indicator	●
Timer	●
Uitvoering	
Materiaal	glas
Bediening	tiptoetsen
Displays	LED
Technische gegevens	
Afmeting (bxdxh) in mm	590 x 520 x 56,5
Netto gewicht in kg	9,6
Elektrische aansluitwaarde [W]	3500
Netspanning [V] / netfrequentie [Hz]	220-240V

Opmerking: Op het typeplaatje - welke aan de onderzijde geplaatst is - vindt u de de technische gegevens van de kookplaat ook vermeldt.

ENERGIEVERBRUIK

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

Stroomverbruik in uitstand modus.

0.5 W

De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken.

1 minuut

1 safety instructions

- **Carefully and fully read the instruction manual prior to using the appliance and carefully store the manual for future reference.**
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual. Only use the hob for preparing meals. The appliance is not suitable for heating rooms.
-  **WARNING:** the appliance and accessible parts get hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 years of age out of the vicinity, unless they are supervised at all times.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- Do not store objects that might be of interest to children in cabinets above or behind 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.
- If the safety instructions and warnings are not observed, the manufacturer cannot be held liable for any resulting damage.
- Never open the base unit of the appliance.
- Do not heat up closed cans on the hob. This creates overpressure, as a result of which the cans may explode. You could injure/burn yourself as a result.
-  **WARNING:** fire hazard: do not leave anything standing on the hob unattended.

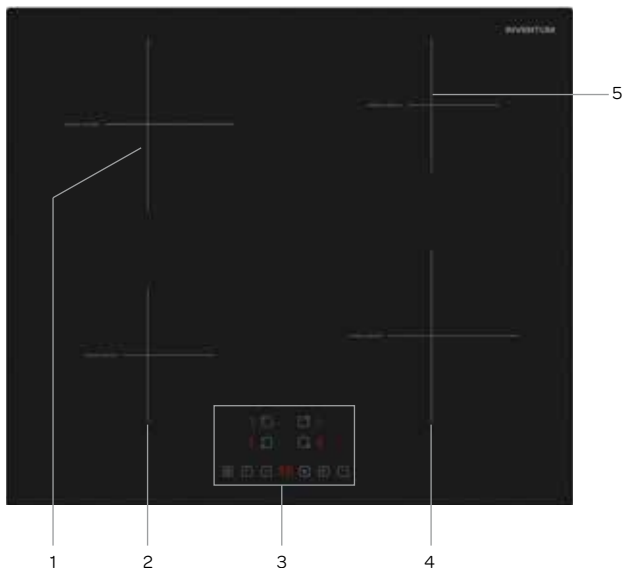
-  **WARNING:** cooking with fat or oil on an unattended hob can be dangerous and could result in fire. NEVER try to extinguish the fire with water. Instead, you should turn off the appliance and then cover the flames with a lid or an extinguishing blanket, for example.
- **Danger of fire:** do not store items on the cooking surfaces.
- The appliance may not be used 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.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a fire hazard.
- Never clean the hob with a high pressure cleaner or steam cleaner.
- Do not use the appliance in a room with an ambient temperature below 5°C.
- If the appliance is used for the first time, it will smell 'new'. This is normal. The smell will disappear through ventilation.
-  **WARNING:** if the glass plate of the induction hob is broken:
 - immediately switch off all burners and electrical heating elements and interrupt the power supply to the appliance.
 - do not touch the surface of the appliance.
 - do not use the appliance.
- If a drawer is fitted underneath the appliance, without an intermediate shelf, then no easily flammable objects/ substances may be stored in it. Ensure there is several centimetres clearance between the underside of the hob and the contents of any drawer.
- The appliance is not intended to be operated by means of 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. These can become hot.
- When you remove the pan from the induction hob, the cooking activity is stopped automatically. However, always make it a habit to switch off the hob or cooking zone to prevent unwanted activation. Switch off the cooking zone by means of the control and do not only rely upon the pan detection system.

- The ceramic plate is very strong, but not unbreakable. If something falls on it, such as a spice jar or a pointy object, this may result in a broken plate.
-  **WARNING:** if the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the risk of an electric shock.
- At higher positions, you should be aware of the very fast heating time. Always remain nearby after adjusting a cooking zone to a higher position.
- When using the induction hob, always keep magnetic objects (credit cards, disks, watches, etc.) away from the appliance. We recommend wearers of pacemakers to consult their doctor first.
- This appliance may only be fitted by a certified installer.
- 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.
- Damage as a result of incorrect connection, incorrect fitting or incorrect use does not fall under the warranty.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, its service organisation or similarly qualified persons, in order to prevent hazardous situations.
- The electrical connection must meet national and local regulations.
- The socket and plug must always be within reach.
- The appliance may not be connected to the mains supply via a power strip or extension cord. If this is not observed, the safety of the appliance cannot be guaranteed.
- The appliance must always be earthed.
- The connecting cable should be freely suspended and may not come into contact with a drawer.
- The worktop in which the hob is installed must be level.
- The walls and the worktop around the appliance must be heat-resistant to at least 100°C. Even if the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
-  Household appliances may not be added to normal household waste. Take the appliance to a special centre  for separated waste collection of your municipality to have it recycled in a responsible manner and in accordance with government regulations.

2 appliance description

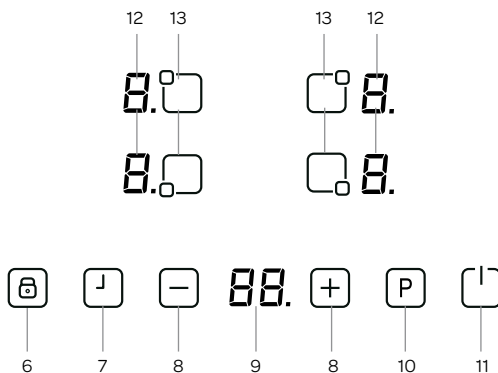
Hob

1. Cooking zone - rear left (Ø 180 mm)
2. Cooking zone - front left (Ø 140 mm)
3. Control panel
4. Cooking zone - front right (Ø 180 mm)
5. Cooking zone - rear right (Ø 140 mm)



Control panel

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



3 before first use

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

4 operation of the appliance

Use only suitable cookware on the induction hob.

After the mains voltage is applied all displays can light up for a moment. After that, the hob is in stand-by mode and is ready for use.

The hob is controlled with electronic sensors which are operated by touching the related keys. Each sensor activation is followed by a sound signal.

SWITCHING THE APPLIANCE ON

Switch the hob on by touching the ON/OFF key for a few seconds. The displays of the cooking zones all show [--] and the dots blink. If there is no cooking zone selected within 60 seconds, the hob will automatically shut off.

SWITCHING THE APPLIANCE OFF

Switch the hob off at any time by touching the ON/OFF key for a few seconds. The ON/OFF key always has priority in the switch off function.

SWITCHING ON A COOKING ZONE

Press on the key of the cooking zone you wish to use. The display of the selected cooking zone shows [0].

Place the pan on the cooking zone. Select the heat setting by using the increase heat setting key + or the decrease heat setting key -.

To get food quickly to the boil, select the desired heat setting and touch the **P** key to activate the Boost function.

BOOST FUNCTION

The Boost function gives extra power and can be activated for one cooking zone at a time. A cooking zone must be selected, the heat setting set on the desired setting and the  key (Boost) must be pressed. The Boost function is activated when a **P** appears in the display of the selected cooking zone.

After 5 minutes the Boost function will automatically switch off and the power will return to the selected heat setting.

The Boost function is being cancelled automatically as soon as another cooking zone is activated. Attention: the Boost function can only be used with one active cooking zone at a time.

In that case the power of the second cooking zone will be decreased automatically. The necessary power reduction is shown by blinking of the corresponding cooking zone display. The display will blink for 3 seconds and during that time further adaptations of the settings are allowed before the power is automatically reduced.

SWITCHING A COOKING ZONE OFF

Select the cooking zone you want to switch off by pressing the corresponding key. Touch the - key to decrease the heat setting to [0]. By pressing the keys + and - simultaneously, the setting turns directly to [0].

If the cooking zone is hot, the displays shows an [H] instead of [0].

SWITCHING OFF ALL COOKING ZONES AT ONCE

To switch off all cooking zones at once, press the ON/OFF key. The displays which are still hot an [H] appears.

RESIDUAL HEAT DISPLAY

The residual heat display shows the glass is still too hot to touch around the cooking zone. After switching off the cooking zone, the corresponding display shows **[H]**. As soon as the temperature has decreased enough the **[H]** indication will disappear.

KEY LOCK

The key lock function is for blocking and setting the hob in a save mode during use. Setting a higher heat setting or other alterations are not possible. It is only possible to switch the appliance off.

The key lock is activated when the key lock key  is pressed. This activation is confirmed by a sound signal. The display shows **[Lo]** and the controls are blocked.

TIMER FUNCTION

The timer function can be used in two ways: minute minder timer and cooking zone timer.

Minute minder timer

The minute minder timer is not connected to a cooking zone and can be operated as long as the hob is actively in use. Press the **TIMER** key  when the hob is active. The display shows . Set the desired time with the + and - keys. The range of the minute minder timer is between 0 to 99 minutes. If there are no controls touched in 10 seconds, the minute minder time will be set. The time runs down according to the setting.

When the time is over, a signal sounds and the timer display blinks. The sound signal will stop automatically after 30 seconds or by operating any key.

To change the timer, press the **TIMER** key  again and change the time with the + and - key.

Cooking zone timer

The cooking zone timer is connected to a cooking zone and can be set separately for each cooking zone. In contrast to the minute minder timer the cooking zone timer switches off the cooking zone when the set time runs out.

- Switch on the hob and activate a cooking zone.
- Set the heat setting with the + and - key.
- Press on the **TIMER** key . The display shows . The timer will now function as a minute minder timer.
- Press the **TIMER** key  again until the corresponding LED blinks to activate the cooking zone timer. The blinking LED indicates for which cooking zone, the cooking zone timer is set.
- Set the desired time with the + and - key.
- 10 seconds after the last control touch, the display will show the time of the cooking zone which runs out first (in case of programming more than one cooking zone).

To set an extra cooking zone timer, do as follows:

- Activate another cooking zone.
- Set the heat setting with the + and - key.
- Press on the **TIMER** key . The timer will now function as a minute minder timer.
- Press the **TIMER** key  again until the corresponding LED blinks to activate the cooking zone timer.
- Set the desired time with the + and - key.
- 10 seconds after the last control touch, the display will show the time of the cooking zone which runs out first (in case of programming more than one cooking zone).

When the selected time has runs down, a signal sounds and the timer display shows “_ _”. The programmed cooking zone will be switched off and **[H]** appears in the display if the cooking zone is hot.

SOUND SIGNAL

When the hob is in operation, the following activities will be signalled by means of a sound signal:

- normal key activation with a short sound signal
- continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittend sound signal.

DISPLAY INDICATION

Indication on the display	Description
	An error has occurred. Check the notification according to the table in chapter 8.
	Residual heat indication: the cooking zone is still hot.
	Place a pan on the active cooking zone or switch it off.

MAXIMUM POWER

During cooking the maximum available power of each cooking zone depends on how much cooking is needed at the same time:

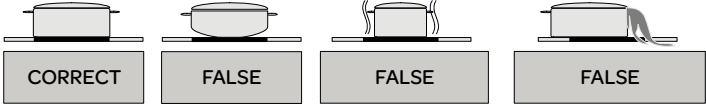
Number of cooking zones in use at the same time	1	2	3	4
Maximum power	9 + Boost	9 / 8 / 9 / 8	7 / 7 / 7 / 8	7 / 7 / 7 / 7
Cooking zone Ø	each	140 / 180 / 140 / 180	140 / 180 / 140 / 180	140 / 180 / 140 / 180

SAFETY SWITCH OFF

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

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

5 cookware for induction

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

ENERGY SAVING

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

6 cleaning & maintenance

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

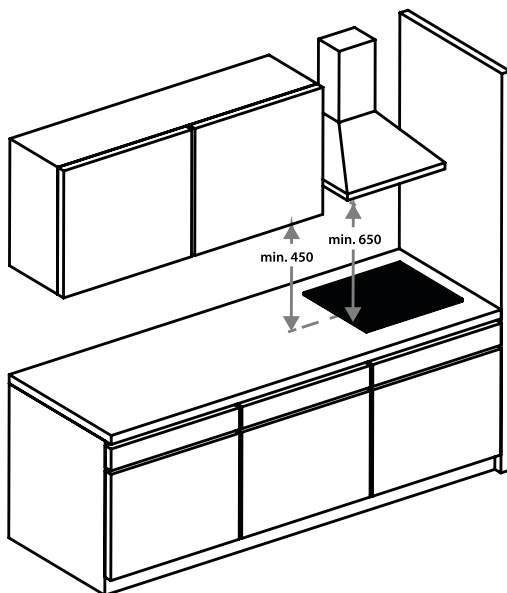
- **Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surface of the hob which are not intended for this purpose.**
- Clean the surface daily with a damp cloth and a mild detergent, such as washing-up liquid. Dry thoroughly with kitchen paper or a clean cloth.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

7 installation instructions

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

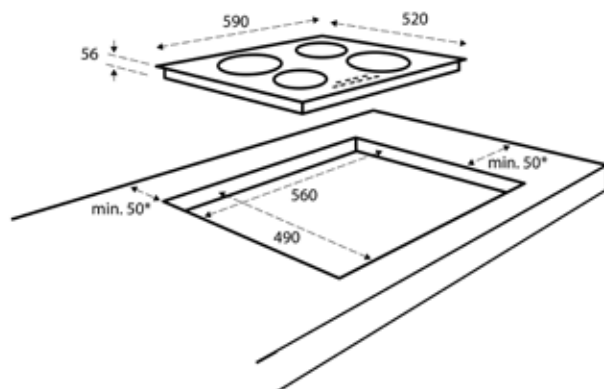
SPACE AROUND THE HOB

Sufficient clearance around the hob is essential for a safe use of the hob. Check that there is sufficient clearance.



INSTALLATION DIMENSIONS

In the drawing below, all the dimensions are displayed in mm.



* work top and surrounding walls should be heat resistant up to 100°C.

VENTILATION

The electronics in the hob need to cool. The hob will automatically switch off if there is insufficient air circulation and the hob will overheat. There are ventilation openings on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. There are outlet openings to the front of the appliance.

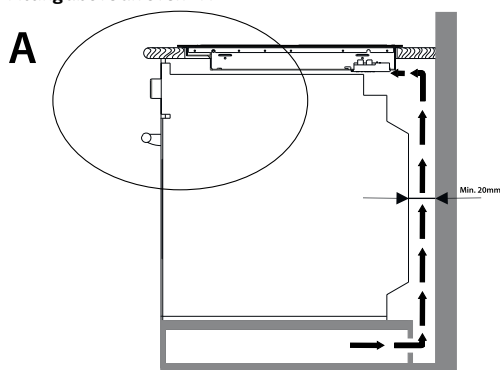
Ventilation occurs through the plinth and the back of the cupboard. Saw out the ventilation openings (min. 100cm²).

Air supply through the plinth is superfluous if, together with an opening at the back of the cupboard, there's an opening somewhere else through which air can be drawn in.

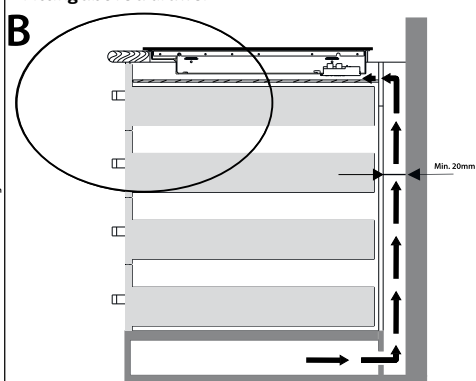
Ensure that there is sufficient air circulation.

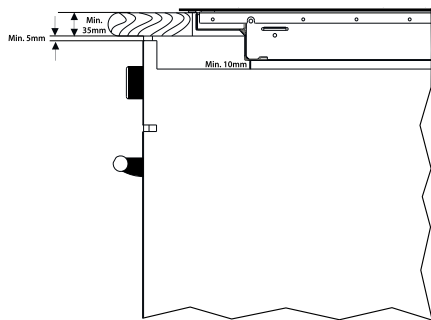
- Make a ventilation opening to the front of the kitchen unit at least the width of the hob and to a minimum height of 5 mm if the hob is built-in above a drawer or plank.
- Ensure there is a minimum height of 50 mm between the oven, the drawer or separator and the hob.
Metal objects can become hot because of the ventilation. If this occurs, we advise to use a separator. This can be a wooden panel.
- **Attention:** when fitting the hob above an oven the thickness of the worktop must be at least 35 mm and above a drawer the thickness of the worktop must be at least 20 mm.
- Ensure the crossbar does not impede the airflow. Plane or saw the crossbar [C] diagonally if necessary.

Fitting above an oven - A

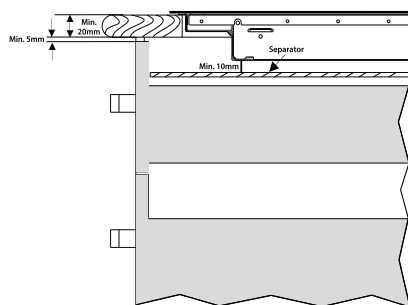
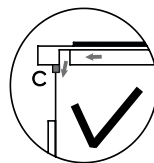
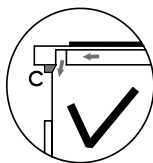
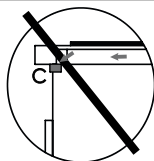


Fitting above a drawer - B

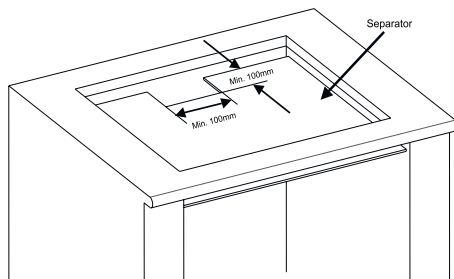




A



B



ELECTRICAL CONNECTION

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

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

THE FITTING OF THE APPLIANCE

- Check that the cabinet and the cut-out meet the dimension and ventilation requirements.
- Remove the chips from the cutting job in the opening of the worktop and treat the saw ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.
- Lay the hob upside down on the worktop.
- Fit the supplied mounting brackets on the appliance.
- Turn the hob over and lay it in the recess.
- Connect the appliance to the mains. The appliance is ready for use.
- Check that it works properly. If the appliance has been wrongly connected either a bleep will sound or an error code will appear on the displays.

REMOVING THE HOB

Disconnect the hob from the mains. Remove the hob by pushing it upwards from the bottom. **Attention!** Beware of damage to the appliance! Do not try to remove it from the top.

8 problems & solutions

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

Error code	Cause	Solution
E1	Supply voltage is too high.	Have the installation checked by a qualified electricien.
E2	Supply voltage is too low.	Have the installation checked by a qualified electricien.
E3/E4	The cooking zone is overheated.	Wait for the temperature of the cooking zone to drop and switch it on again.
E5/E6	The hob is overheated.	Switch the appliance off and let the cooking zones cool down.
F3/F4 F5/F6 F7/F8	Induction sensor is defect.	Contact the service department of Inventum.
F9/FA FC/FD	Coil temperature sensor is defect.	Contact the service department of Inventum.

Manufacturer	INVENTUM
Model	IKI6010
Type of appliance	induction hob
Number of cooking zones	4
Heating technology	induction
Diameter per cooking zone [cm] (front left)	Ø 14
Diameter per cooking zone [cm] (rear left)	Ø 18
Diameter per cooking zone [cm] (rear right)	Ø 14
Diameter per cooking zone [cm] (front right)	Ø 18
Diameter per cooking zone [cm] (middle)	
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (front left)	191,3
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (rear left)	187,7
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (rear right)	191,5
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (front right)	184,8
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (middle)	
Energy consumption of the appliance [kg]	188,8
Residual heat indicator	per cooking zone
On/ off key	●
Power on - indicator	●
Timer	●
Execution	
Material	glass
Control	touch keys
Displays	LED
Technical specifications	
Dimensions (wx dxh) in mm	590 x 520 x 56,5
Nett weight in kg	9,6
Power consumption [W]	3500
Rated voltage [V] / frequency [Hz]	220-240V

Remark: on the rating label - which can be found at the bottom of the appliance - you will find the technical specifications of the appliance.

ENERGY CONSUMPTION

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

Power consumption in off mode. 0.5 W

The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition. 1 minute

1 Sicherheitsvorschriften

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

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

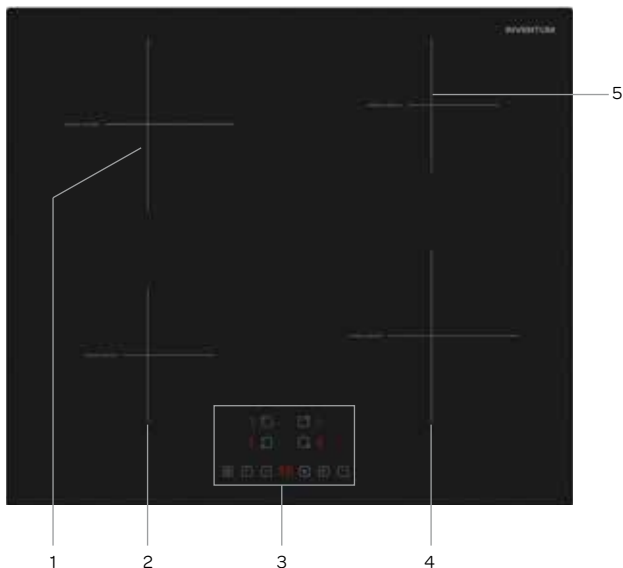
- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) auf die Oberfläche des Kochfelds. Diese können heiß werden.
- Wenn Sie einen Topf vom Induktionskochfeld nehmen, stoppt der Kochvorgang automatisch. Gewöhnen Sie sich trotzdem an, das Kochfeld oder die Kochzone nach dem Gebrauch immer auszuschalten. Damit beugen Sie unabsichtlichem Einschalten vor. Schalten Sie die Kochzone nach Gebrauch mit dem Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf die Topferkennung.
- Die Glaskeramik-Platte ist sehr robust, aber nicht unzerbrechlich. Wenn etwas (zum Beispiel ein Gewürzglas oder ein spitzer Gegenstand) darauffällt, kann ein Bruch/ Sprung entstehen.
-  **WARNHINWEIS:** Wenn die Oberfläche gesprungen ist, müssen Sie das Gerät ausschalten, um dem Risiko eines Stromschlags vorzubeugen.
- Berücksichtigen Sie die sehr schnelle Aufwärmzeit bei höheren Leistungsstufen. Bleiben Sie immer beim Gerät, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Leistungsstufe gestellt haben.
- Halten Sie magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Bankkarten, Disketten, Uhren usw.) während des Gebrauchs des Induktionskochfelds vom Gerät fern. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmacher eine vorherige Rücksprache mit ihrem Arzt.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Für Schäden, die durch falsches Anschließen, falsches Einbauen oder eine unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf das Anschlusskabel, wenn es beschädigt ist, nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

- Der Stromanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz angeschlossen werden. Eine sichere Verwendung des Gerätes kann andernfalls nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade angestoßen werden.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rundum das Gerät müssen bis mindestens 100°C hitzebeständig sein. Obwohl das Gerät selbst nicht warm wird, kann sich die Wand durch die Wärme einer heißen Pfanne/eines heißen Topfes verfärben oder verformen.
-  Haushaltsgeräte dürfen nicht über den Restmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät in die Recyclingsammelstelle Ihrer Gemeinde, wo es auf eine verantwortliche Weise und gemäß den behördlichen Bestimmungen recycelt werden kann.

2 Produktbeschreibung

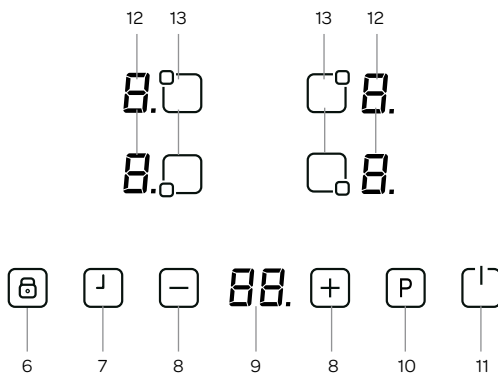
Kochfeld

1. Kochzone - hinten links (Ø 180 mm)
2. Kochzone - vorne links (Ø 140 mm)
3. Bedienfeld
4. Kochzone - vorne rechts (Ø 180 mm)
5. Kochzone - hinten rechts (Ø 140 mm)



Bedienfeld

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



3 Vor dem ersten Gebrauch

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

4 Bedienung des Kochfelds

Verwenden Sie nur Töpfe/Pfannen, die für ein Induktionskochfeld geeignet sind.

Nachdem das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen ist, kann das gesamte Display für einen Moment aufleuchten. Danach steht das Kochfeld auf Standby und es ist einsatzbereit.

Das Kochfeld funktioniert mithilfe von elektronischen Sensoren, die durch Berühren der dazugehörigen Tipptaste betätigt werden. Bei jeder Berührung einer Tipptaste ertönt ein akustisches Signal.

DAS KOCHFELD EINSCHALTEN

Sie schalten das Kochfeld ein, indem Sie die EIN-/AUS-Taste einige Sekunden lang drücken. In den Displays aller Kochzonen wird [---] angezeigt und die Punkte blinken. Wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Kochzone ausgewählt wird, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

DAS KOCHFELD AUSSCHALTEN

Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten, indem Sie die EIN-/AUS-Taste einige Sekunden lang drücken. Die EIN-/AUS-Taste hat bei der Ausschaltfunktion immer Vorrang.

EINE KOCHZONE EINSCHALTEN

Drücken Sie die Tipptaste der Kochzone, die Sie verwenden möchten. Das Display zeigt [0] bei der ausgewählten Kochzone.

Stellen Sie den Topf auf die Kochzone. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit der + Taste oder der - Taste aus.

Um die Speisen so schnell wie möglich zum Kochen zu bringen, wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus und berühren Sie dann die Taste **P**, um die Boost-Funktion zu aktivieren.

BOOST-FUNKTION

Die Boost-Funktion sorgt für zusätzliche Leistung und nur für eine Zone eingestellt werden. Dazu muss eine Kochzone ausgewählt sein, die gewünschte Leistungsstufe muss eingestellt sein und die Taste **P** (Boost) muss gedrückt sein. Die Boost-Funktion ist aktiviert, wenn auf dem Display der betreffenden Kochzone ein **P** angezeigt wird. Das **P** auf dem Display blinkt, solange die Boost-Funktion aktiv ist.

Nach 5 Minuten schaltet die Boost-Funktion automatisch aus.

Sobald eine weitere Kochzone eingeschaltet ist, ist die Boost-Funktion der zuvor ausgewählten Kochzone ungültig. Die Boost-Funktion kann nur genutzt werden, wenn nur eine Kochzone aktiv ist.

In dem Fall wird die Leistung der zweiten Kochzone automatisch reduziert. Die erforderliche Leistungsreduzierung wird durch das Blinken der betreffenden Kochzone angegeben. Das Display blinkt 3 Sekunden lang und während dieser Zeit können Anpassungen vorgenommen werden, bevor die Leistung automatisch reduziert wird.

EINE KOCHZONE AUSSCHALTEN

Wählen Sie die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten, indem Sie auf die dazugehörige Taste drücken. Berühren Sie die - Taste zum niedrigsten Stufe [0] zurück. Wenn Sie gleichzeitig auf beide Tasten + und - drücken, schaltet die Leistung sofort auf [0]. Wenn die Kochzone heiß ist, wird auf dem Display ein **H** angezeigt anstelle von [0].

ALLE KOCHZONEN GLEICHZEITIG AUSSCHALTEN

Um alle Kochzonen auf einmal auszuschalten, drücken Sie die EIN-/AUS-Taste. Auf dem Display aller Kochzonen, die noch heiß sind, wird ein **H** angezeigt.

RESTWÄRME-ANZEIGE

Die Restwärme-Anzeige gibt an, dass das Glas im Bereich der Kochzone noch zu heiß ist, um berührt zu werden. Wenn der Bereich der Kochzone noch zu heiß ist, wird auf dem Display der betreffenden Kochzone ein **[H]** angezeigt. Sobald die Temperatur gesunken ist, wird die Anzeige **[H]** ausgeblendet.

TASTENSPERRE

Die Tastensperre dient zum Sperren und zum Einstellen des sicheren Modus während des Gebrauchs. Der Wechsel zu einer höheren Leistungsstufe oder andere Änderungen sind nicht möglich. In diesem Modus kann das Kochfeld nur ausgeschaltet werden.

Die Tastensperre wird aktiviert, wenn die Taste für die Tastensperre  gedrückt wird. Dies wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Die Anzeige für die Tastensperre leuchtet auf **[Lo]** und die Bedienung des Kochfelds ist gesperrt.

TIMER-FUNKTION EINSTELLEN

Die Timer-Funktion kann auf zwei Arten verwendet werden: als Kurzzeitwecker und als Koch-Timer.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker ist nicht mit einer Kochzone verbunden und kann nur verwendet werden weil das Kochfeld aktiv in Gebrauch ist.

Drücken Sie die Taste **TIMER**  wann das Kochfeld aktiv ist; daraufhin wird auf dem Display  angezeigt. Wählen Sie die gewünschte Zeit mit der + Taste und der - Taste aus. er Kurzzeitwecker kann zwischen 0 und 99 Minuten eingestellt werden. Wenn 10 Sekunden lang keine Tasten gedrückt werden, wird der Punkt beim Kurzzeitwecker ausgeblendet und die Zeit läuft rückwärts.

Wenn die eingestellte Zeit ablaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Timer blinkt. Das akustische Signal hört automatisch nach 30 Sekunden auf oder wenn Sie eine beliebige Taste berühren.

Um die Zeit zu ändern, drücken Sie erneut die Taste **TIMER**  und passen Sie die Zeit mit der + und - Tasten.

Koch-Timer

Der Koch-Timer ist mit einer Kochzone verbunden und kann für jede Kochzone separat eingestellt werden. Im Gegensatz zum Kurzzeitwecker schaltet der Koch-Timer die Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

- Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie eine Kochzone aus.
- Stellen Sie die Leistungsstufe mit der + und - Tasten.
- Drücken Sie die Taste **TIMER** . Auf dem Display wird  angezeigt. Der Timer funktioniert jetzt als Kurzzeitwecker.
- Drücken Sie die Taste **TIMER**  erneut, bis die dazugehörige LED leuchtet, um den Koch-Timer zu aktivieren. Damit wird angegeben, für welche Kochzone der Koch-Timer eingestellt ist.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit mit der + und - Tasten ein.
- 10 Sekunden nach der letzten Einstellung wird auf dem Display die Zeit für die Kochzone angegeben, bei der die Zeit zuerst abläuft (wenn mehrere Kochzonen programmiert sind).

Gehen Sie wie folgt vor, um einen weiteren Koch-Timer einzustellen:

- Wählen Sie eine andere Kochzone aus.
- Stellen Sie die Leistungsstufe mit der + und - Tasten.
- Drücken Sie die Taste **TIMER** . Der Timer funktioniert jetzt als Kurzzeitwecker.
- Drücken Sie die Taste **TIMER**  erneut, bis die dazugehörige LED leuchtet, um den Koch-Timer zu aktivieren.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit mit der + und - Tasten ein.
- 10 Sekunden nach der letzten Einstellung wird auf dem Display die Zeit für die Kochzone angegeben, bei der die Zeit zuerst abläuft (wenn mehrere Kochzonen programmiert sind).

Wenn die eingestellte Zeit ablaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Timer zeigt “__” an. Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet und auf dem Display wird ein „H“ angezeigt, wenn der Bereich der Kochzone heiß ist.

AKUSTISCHES SIGNAL

Wenn das Kochfeld in Gebrauch ist, ist bei den folgenden Aktivitäten ein akustisches Signal zu hören:

- Bei normaler Betätigung der Tasten ein kurzer Ton.
- Bei kontinuierlichem Berühren von Tasten über eine längere Zeit (10 Sekunden) ein längeres, unterbrochenes akustisches Signal.

DISPLAY-MELDUNGEN

Meldungen auf dem Display	Beschreibung
	Es ist eine Störung aufgetreten. Kontrollieren Sie die Meldung anhand der Tabelle in Kapitel 8.
	Restwärme-Anzeige: Die Kochzone ist noch warm.
	Stellen Sie einen Topf auf die aktive Kochzone oder schalten Sie diese aus.

MAXIMALE LEISTUNG

Während des Kochens hängt die maximale verfügbare Leistung jeder Kochzone davon ab, wie viel gleichzeitig gekocht wird:

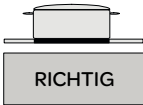
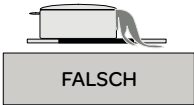
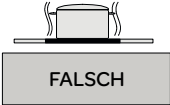
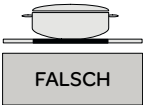
Anzahl der gleichzeitig aktiven Kochzonen	1	2	3	4
Maximale Leistung	9 + Boost	9 / 8 / 9 / 8	7 / 7 / 7 / 8	7 / 7 / 7 / 7
Kochzone Ø	jeder	140/180/140/180	140/180/140/180	140/180/140/180

AUTOMATISCHE SICHERHEITSABSCHALTUNG

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

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

5 Für Induktionskochfelder geeignete Töpfe und Pfannen

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

ENERGIE SPAREN

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

6 Reinigung & Wartung

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

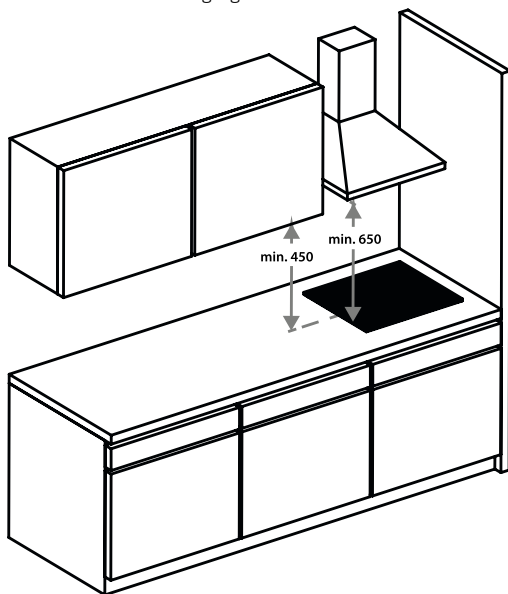
- **Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche des Kochfelds keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel, Spraydosen oder scharfen Gegenstände, die nicht für diesen Zweck entwickelt wurden.**
- Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds täglich mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel,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

7 Installationsvorschrift

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

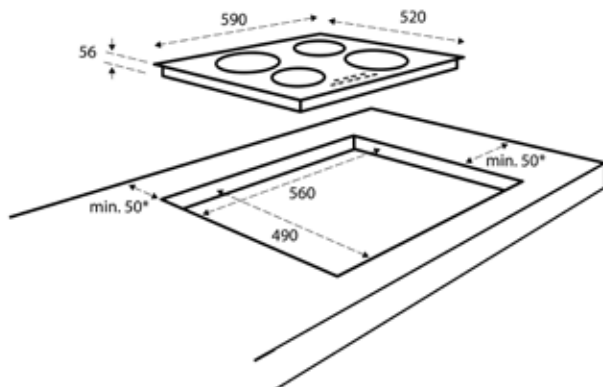
FREIER RAUM RUNDUM DAS KOCHFELD

Für einen sicheren Gebrauch ist ausreichend freier Raum rundum das Kochfeld erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser freie Raum vorhanden ist.



EINBAUMASSE

In der Abbildung unten sind die Abmessungen der Aussparungen in mm angegeben.



* Arbeitsplatte und umgebende Wände sollen hitzebeständig zu 100°C sein.

LÜFTUNG

Für die Elektronik im Kochfeld ist Kühlung erforderlich. Das Kochfeld schaltet sich nach kurzer Zeit aus, wenn nicht genug Luft zirkuliert und Überhitzung auftritt. An der Unterseite des Kochfelds befinden sich Lüftungsöffnungen. Durch diese Öffnungen muss kühle Luft angesaugt werden. An der Vorderseite des Kochfelds befindet sich Ausblasöffnungen, durch die die warme Luft abgeleitet wird.

Die Belüftung erfolgt über die Leiste und die Rückseite des Schrankes. Sägen Sie die Lüftungsöffnungen (min. 100 cm²) heraus. Die Luftzufuhr über die Leiste ist überflüssig, wenn in Kombination mit der Öffnung auf der Rückseite des Schrankes auch an einer anderen Stelle eine Öffnung vorhanden ist, durch die Luft angesaugt wird.

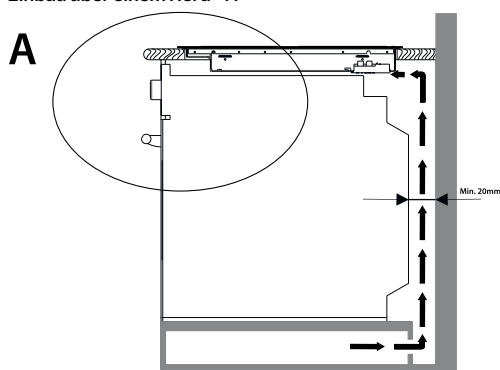
Sorgen Sie für eine ausreichende Luftzufuhr und -abfuhr.

- Fertigen Sie in der Vorderseite des Küchenmöbels eine Lüftungsöffnung mit minimal der Gerätebreite und einer Höhe von minimal 5 mm an, wenn das Kochfeld über einem Herd, einer Schublade oder einem Zwischenträger eingebaut wird.
- Sorgen Sie für einen Abstand von minimal 10 mm zwischen dem Herd, der Schublade oder dem Zwischenträger und dem Kochfeld.

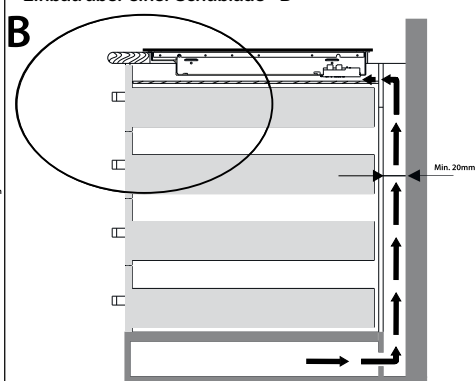
Durch die Lüftung des Kochfelds können Metallgegenstände in der Schublade heiß werden. Wenn dies geschieht, empfehlen wir die Verwendung eines Zwischenträgers. Das kann ein Holzpaneel sein.

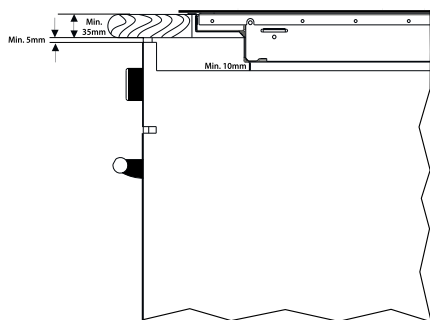
- Achtung:** Bei einem Einbau über einem Herd muss die Dicke der Arbeitsplatte minimal 35 mm betragen und bei einem Einbau über einer Schublade muss die Dicke der Arbeitsplatte minimal 20 mm betragen.
- Sorgen Sie dafür, dass die Latte der Traverse die Durchfuhr der Luft nicht behindert. Schaben oder sägen Sie die Querlatte [C] gegebenenfalls schräg ab.

Einbau über einem Herd - A

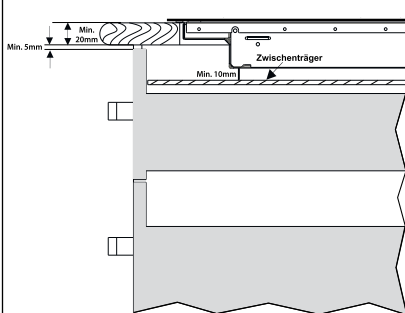


Einbau über einer Schublade - B

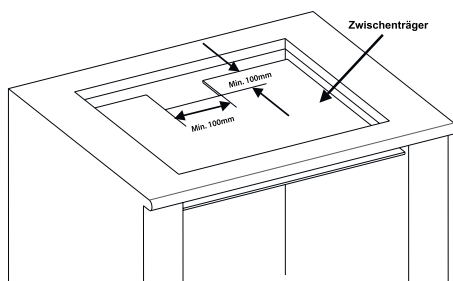
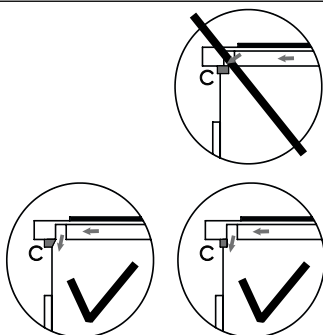




A



B



STROMANSCHLUSS

Hinweis: eine Schnur mit einem Stecker wird standardmäßig mit diesem Herd versehen. Die Verbindung ist eine 1-Phasen-Verbindung.

- Überprüfen Sie, ob die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen entspricht.
- Verbinden Sie den Herd mit einem geerdeten Auslass.
- **Hinweis:** der Verbindungspunkt muss immer erreichbar sein.

DER EINBAU DES KOCHFELDS

- Kontrollieren Sie, ob das Küchenmöbel und die Aussparung die Anforderungen in Bezug auf die Abmessungen und die Lüftung erfüllen.
- Entfernen Sie eventuelle Späne nach den Schneidarbeiten in der Öffnung der Arbeitsplatte und behandeln Sie die Stirnseiten bei Arbeitsplatten aus Kunststoff oder Holz eventuell mit Dichtmittel, um Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit vorzubeugen.
- Legen Sie das Kochfeld umgekehrt auf die Arbeitsplatte.
- Montieren Sie die im Lieferumfang enthaltenen Befestigungsbügel mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben am Kochfeld.
- Drehen Sie das Kochfeld um und legen Sie es in die Aussparung.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an. Das Kochfeld ist jetzt betriebsbereit.
- Kontrollieren Sie die Funktion. Wenn das Kochfeld falsch angeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal oder auf den Displays wird ein Fehlercode angezeigt.

DER AUSBAU DES KOCHFELDS

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab. Nehmen Sie das Kochfeld heraus, indem Sie es von unten nach oben herausdrücken. **Achtung!** Passen Sie auf, dass Sie das Gerät nicht beschädigen! Versuchen Sie nicht, das Kochfeld auszubauen, indem Sie es von oben aus der Arbeitsplatte herauskippen.

8 Störungen & Lösungen

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

Störungscode	Ursache	Lösung
E1	Die Spannung ist zu hoch.	Lassen Sie den Anschluss von einem Elektriker kontrollieren.
E2	Die Spannung ist zu niedrig.	Lassen Sie den Anschluss von einem Elektriker kontrollieren.
E3/E4	Die Kochzone ist überhitzt.	Schalten Sie die Kochzone aus und lassen Sie die Kochzone abkühlen.
E5/E6	Das Kochfeld ist überhitzt.	Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie die Kochzonen abkühlen.
F3/F4 F5/F6 F7/F8	Induktionssensor defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Servicedienst von Inventum auf.
F9/FA FC/FD	Temperatursensor defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Servicedienst von Inventum auf.

Fabrikant	INVENTUM
Typ	IKI6010
Gerätetyp	Induktionskochfeld
Anzahl Kochzonen	4
Verwendete Heiztechnik	Induktion
Durchmesser pro Kochzone [cm] (vorne links)	Ø 14
Durchmesser pro Kochzone [cm] (hinten rechts)	Ø 14
Durchmesser pro Kochzone [cm] (hinten links)	Ø 18
Durchmesser pro Kochzone [cm] (vorne rechts)	Ø 18
Energieverbrauch pro Kochzone [Wh/kg] (vorne links)	191,3
Energieverbrauch pro Kochzone [Wh/kg] (hinten rechts)	191,5
Energieverbrauch pro Kochzone [Wh/kg] (hinten links)	187,7
Energieverbrauch pro Kochzone [Wh/kg] (vorne rechts)	184,8
Energieverbrauch des Kochfelds [Wh/kg]	188,8
Restwärme-Anzeige	pro Kochzone
Ein-/Aus-Taste	●
Anzeige Spannung liegt an	●
Timer	●
Ausführung	
Material	Glas
Bedienung	Tipptasten
Displays	LED
Technische Daten	
Maße (B x T x H) in mm	590 x 520 x 56,5
Nettogewicht in kg	9,6
Nennleistung [W]	3500
Netzspannung [V] / Netzfrequenz [Hz]	220-240V

Anmerkung: Die technischen Daten des Gerätes sind auch auf dem Typenschild (auf der Unterseite) angegeben.

STROMVERBRAUCH

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

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand.

0,5 W

Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen.

1 Minute

1 consignes de sécurité

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

- Ne chauffez pas des boîtes de conserves non ouvertes sur la table de cuisson. Il se développe une surpression qui peut faire exploser ces boîtes. Vous risquez ainsi de vous blesser/brûler.
-  **AVERTISSEMENT** : risque de feu : ne rien laisser sans surveillance sur la table de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisson à la graisse ou à l'huile sur une table de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Il convient d'éteindre l'appareil puis d'étouffer les flammes à l'aide, par exemple, d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- **Risque de feu**: ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut se mettre accidentellement en marche ou être encore brûlant. Les objets peuvent alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou quelque chose de similaire. Il existe un risque d'incendie si l'appareil est encore chaud ou allumé.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce où la température ambiante est inférieure à 5°C.
- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. L'aération fera disparaître cette odeur d'elle-même.
-  **AVERTISSEMENT** : si la plaque vitrocéramique de la table de cuisson est cassée :
 - Coupez immédiatement tous les brûleurs et les éléments chauffants électriques et interrompez l'alimentation en courant vers l'appareil.
 - Ne touchez pas la surface de l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil.

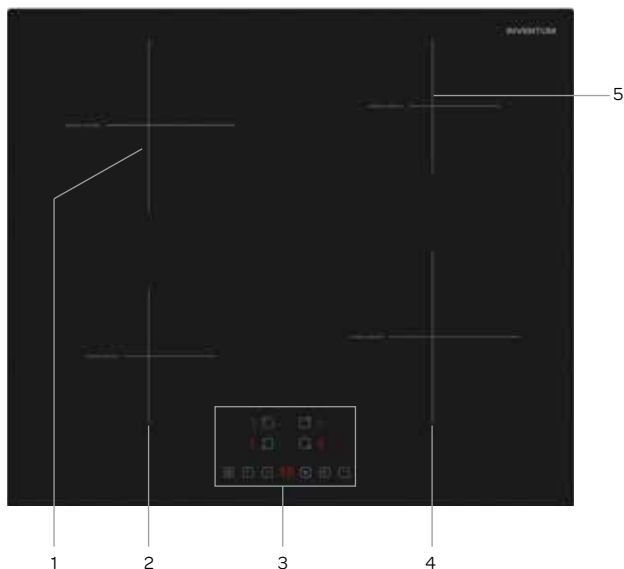
- Lorsqu'un tiroir est utilisé sous l'appareil, sans fond de séparation, aucun objet ou substance inflammable ne doit être conservé dans le tiroir. Respectez une distance de quelques centimètres entre le dessous de la table de cuisson et le contenu d'un tiroir.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, sur la surface de la table de cuisson. Ceux-ci peuvent devenir chauds.
- Dès que vous retirez l'ustensile de cuisson de la table de cuisson à induction, l'activité de cuisson s'arrête automatiquement. Néanmoins, habituez-vous à toujours mettre hors tension la table ou zone de cuisson après utilisation, afin d'éviter toute mise en route involontaire. Après utilisation, mettez la zone de cuisson hors tension à l'aide de la commande et ne vous fiez pas uniquement à la détection d'ustensile de cuisson.
- La plaque vitrocéramique est très robuste, mais pas incassable. Lorsque quelque chose tombe dessus, un pot d'épice ou un objet pointu par exemple, une cassure peut apparaître.
-  **AVERTISSEMENT** : si la surface est fendue, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter le risque d'électrocution.
- Tenez compte du temps de préchauffage extrêmement rapide sur les positions de chauffe élevées. Restez toujours à proximité si vous avez réglé une zone de cuisson sur une position élevée.
- Durant l'utilisation de la table de cuisson à induction, éloignez les objets pouvant être aimantés (cartes de crédit, cartes bancaires, disquettes, montres, etc.) de l'appareil. Nous conseillons aux porteurs de stimulateurs cardiaques de consulter préalablement leur médecin.
- Cet appareil doit être raccordé uniquement par un installateur agréé.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine. Seules ces pièces d'origine peuvent être garanties par le fabricant comme répondant aux exigences de sécurité.

- Les dommages causés par un mauvais branchement, un mauvais encastrement ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou des personnes ayant une qualification équivalente, afin d'éviter des situations dangereuses.
- Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise de courant murale et la fiche mâle doivent toujours être accessibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'une fiche domino ou d'une rallonge. Auquel cas, l'usage de l'appareil en toute sécurité ne peut pas être garanti.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne pas être heurté par un tiroir.
- Le plan de travail où la table de cuisson est encastrée doit être lisse.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent pouvoir résister à une température d'au moins 100°C. Même si l'appareil même n'est pas chaud, la chaleur d'un récipient de cuisson chaud peut décolorer ou déformer la paroi.
-  Les appareils ménagers ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers habituels. Déposez l'appareil dans un centre spécialisé de collecte de déchets de votre commune pour qu'il soit recyclé de manière responsable et conformément à la réglementation en vigueur.

2 description du produit

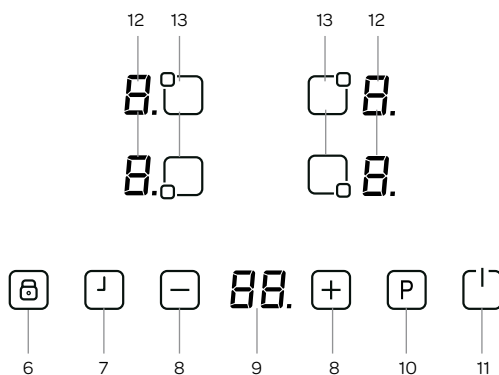
Table de cuisson

1. Zone de cuisson arrière gauche (Ø 180 mm)
2. Zone de cuisson avant gauche (Ø 140 mm)
3. Panneau de commande
4. Zone de cuisson avant droite (Ø 180 mm)
5. Zone de cuisson arrière droite (Ø 140 mm)



Panneau de commande

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



3 avant la toute première utilisation

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

4 commande de la table de cuisson

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson qui conviennent pour une table de cuisson à induction.

Une fois que la table de cuisson est branchée sur le secteur, l'ensemble de l'affichage peut s'éclairer pendant un moment. Dès que ceci s'arrête, la table de cuisson se trouve en mode veille et elle est prête à l'emploi.

La table de cuisson fonctionne grâce à des capteurs électroniques qui sont commandés en effleurant les touches à effleurement correspondantes. Un signal sonore retentit à chaque effleurement d'une touche.

MISE SOUS TENSION DE LA TABLE DE CUISSON

Mettez sous tension la table de cuisson en appuyant durant quelques secondes sur la touche MARCHE/ARRÊT. Les affichages de toutes les zones de cuisson affichent un [--.] et les points clignotent. Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 60 secondes, la table de cuisson se met automatiquement hors tension.

MISE HORS TENSION DE LA TABLE DE CUISSON

Mettez hors tension la table de cuisson en appuyant durant quelques secondes sur la touche MARCHE/ARRÊT. La touche MARCHE/ARRÊT a toujours la priorité dans la fonction de mise hors tension.

MISE SOUS TENSION D'UNE ZONE DE CUISSON

Appuyez sur la touche de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. L'affichage de la zone de cuisson affiche [0].

Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson. Sélectionnez la puissance souhaitée à l'aide des touches + et -.

Pour chauffer rapidement les aliments, sélectionnez la puissance souhaitée et effleurez la touche **P** pour activer la fonction « Boost ».

FONCTION BOOST

La fonction Boost procure une puissance supplémentaire et est réglable pour une zone à la fois. Une zone de cuisson doit être sélectionnée, la puissance doit se trouver sur la position souhaitée et vous devez appuyer sur la touche **P** (Boost). La fonction Boost est activée lorsqu'un **P** apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson concernée. Le **P** sur l'affichage clignote tant que la fonction Boost est active.

Après 5 minutes, la fonction BOOST revient automatiquement à l'ensemble de puissance.

Dès qu'une autre zone de cuisson est allumée, la fonction Boost de la zone de cuisson précédemment sélectionnée sera annulée. La fonction Boost ne peut être utilisée que lorsqu'une seule zone de cuisson est active.

Dans ce cas, la puissance de la deuxième zone de cuisson sera automatiquement réduite. La réduction de puissance requise sera indiquée par le clignotement de la zone de cuisson concernée. L'affichage clignote pendant 3 secondes et durant cette période, des modifications peuvent être effectuées avant que la puissance soit réduite automatiquement.

MISE HORS TENSION D'UNE ZONE DE CUISSON

Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez mettre hors tension en appuyant sur la touche correspondante. Touchez légèrement la touche - et ramenez la puissance jusqu'à sa position la plus basse [0]. Lorsque vous appuyez simultanément sur les deux touches + et -, la puissance passe directement à [0]. Lorsque la zone de cuisson est chaude, un **[H]** apparaît sur l'affichage à la place de [0].

MISE HORS TENSION SIMULTANÉE DE TOUTES LES ZONES DE CUISSON

Pour mettre hors tension toutes les zones de cuisson en une seule fois, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT. Sur l'affichage de toutes les zones de cuisson qui sont encore chaudes, un **[H]** s'affiche.

RESTWARMTE INDICATIE

INDICATION DE CHALEUR RÉSIDUELLE

L'indication de chaleur résiduelle indique que le verre est encore trop chaud pour être touché au niveau de la zone de cuisson. Lorsque la zone de cuisson est encore trop chaude, un **[H]** apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson en question. Dès que la température descend, l'indication **[H]** disparaît.

BLOCAGE DES TOUCHES

Le blocage des touches est destiné au blocage et à la configuration d'un mode sécurisé durant l'utilisation. L'ajustement d'une puissance supérieure ou d'autres modifications sont impossibles. Dans ce mode, il est uniquement possible de mettre la table de cuisson hors tension.

Le blocage de touches est activé en appuyant sur le blocage de touches . Ceci est confirmé par un signal sonore.

L'indication pour le blocage de touches s'allume **[Lo]** et la commande de la table de cuisson est bloquée.

Le blocage de touches est de-activé en appuyant pendant 2 secondes sur le blocage de touches .

CONFIGURATION DE LA FONCTION DE MINUTERIE

La fonction de minuterie peut être utilisée de deux manières : alarme de cuisson et minuteur de cuisson.

Alarme de cuisson

L'alarme de cuisson n'est pas associée à une zone de cuisson et peut être utilisée aussi longtemps que la table de cuisson est active. Appuyez sur la touche MINUTERIE  lorsque la plaque de cuisson est active et l'afficheur indique **!0**.

Sélectionnez la durée souhaitée à l'aide des touches + et -.

L'alarme de cuisson peut être réglée entre 0 et 99 minutes. Si vous n'appuyez sur aucune touche durant 10 secondes, le point disparaît au niveau de l'alarme de cuisson et le compte à rebours commence.

Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit et le minuteur clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes ou après avoir effleuré une touche quelconque.

Pour modifier la durée, appuyez à nouveau sur la touche MINUTERIE  et ajustez la durée à l'aide des touches + et -.

Minuteur de cuisson

Le minuteur de cuisson est associé à une zone de cuisson et il peut être réglé séparément pour chaque zone de cuisson.

Contrairement à l'alarme de cuisson, le minuteur de cuisson désactive la zone de cuisson une fois que la durée définie est écoulée.

- Mettez la table de cuisson hors tension et sélectionnez une zone de cuisson.
- Sélectionnez la puissance à l'aide des touches + et -.
- Appuyez sur la touche TIMER . Sur l'affichage apparaît **!0**. À présent, la minuterie fonctionne en tant qu'alarme de cuisson.
- Appuyez à nouveau sur la touche MINUTERIE  jusqu'à ce que la LED correspondante clignote, pour activer le minuteur de cuisson. Le minuteur est entouré d'une LED. Celles-ci indiquent pour quelle zone de cuisson le minuteur de cuisson est configuré.
- Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches + et -.
- 10 secondes après le dernier réglage, l'affichage indiquera la durée de la zone de cuisson dont la durée se termine en premier (au cas où plusieurs zones sont programmées).

Pour configurer un minuteur de cuisson supplémentaire, procédez comme suit :

- Sélectionnez une autre zone de cuisson.
- Sélectionnez la puissance à l'aide des touches + et -.
- Appuyez sur la touche TIMER . À présent, la minuterie fonctionne en tant qu'alarme de cuisson.
- Appuyez à nouveau sur la touche MINUTERIE  jusqu'à ce que la LED correspondante clignote, pour activer le minuteur de cuisson.
- Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches + et -.
- 10 secondes après le dernier réglage, l'affichage indiquera la durée de la zone de cuisson dont la durée se termine en premier (au cas où plusieurs zones sont programmées).

Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit et le minuteur affiche " _ _ ". La zone de cuisson programmée va être mise hors tension et « H » apparaît sur l'affichage si la zone de cuisson est chaude.

SIGNAL SONORE

Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, un signal sonore retentit lors des activités suivantes :

- commande de touche normale avec un son court
- toucher continu de touches durant une période prolongée (10 secondes) avec un signal sonore interrompu plus long.

INDICATION D'AFFICHAGE

Indication sur l'affichage	Description
	Une panne s'est produite. Contrôlez le message selon le tableau figurant au chapitre 8.
	Indication de chaleur résiduelle : la zone de cuisson est encore chaude.
	Placez un ustensile de cuisson sur la zone de cuisson active ou désactivez celle-ci.

PUISSANCE MAXIMALE

Pendant la cuisson, la puissance maximale disponible de chaque zone de cuisson dépend de la quantité d'énergie cuite en même temps:

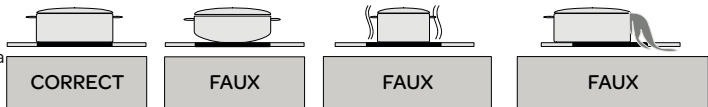
Nombre de zones de cuisson à la fois en cours d'utilisation	1	2	3	4
Puissance maximale	9 + Boost	9/8/9/8	7/7/7/8	7/7/7/7
Zone de cuisson Ø	chaque	140/180/140/180	140/180/140/180	140/180/140/180

MISE HORS TENSION AUTOMATIQUE SÉCURISÉE

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

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

5 ustensiles de cuisson pour l'induction

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

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

6 nettoyage et entretien

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

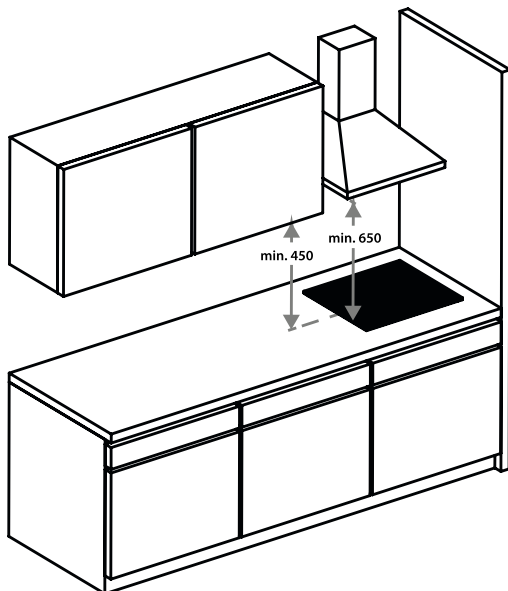
- **N'utilisez pas de détergents abrasifs et agressifs, de bombes aérosol ou d'objets pointus/tranchants pour nettoyer la surface de la table de cuisson, qui n'a pas été développée à cette fin.**
- Nettoyez tous les jours la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide et un détergent léger,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

7 instructions d'installation

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

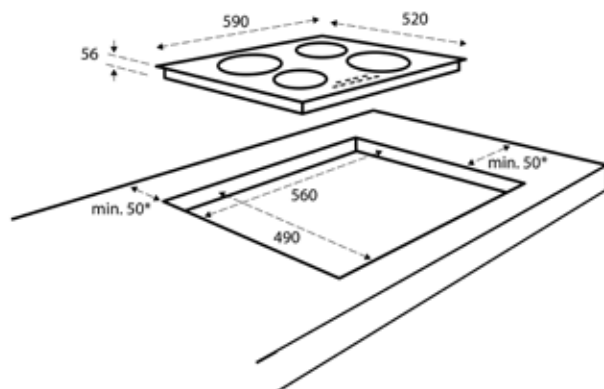
ESPACE AUTOUR DE LA TABLE DE CUSSION

Pour un usage en toute sécurité, un espace suffisant autour de la table de cuisson est nécessaire. Assurez-vous de l'existence de cet espace.



COTES D'ENCASTREMENT

L'illustration ci-dessous indique les dimensions des évidements, exprimées en mm.



* Les comptoirs et les parois environnantes doivent être résistants à la chaleur à 100°C.

AÉRATION

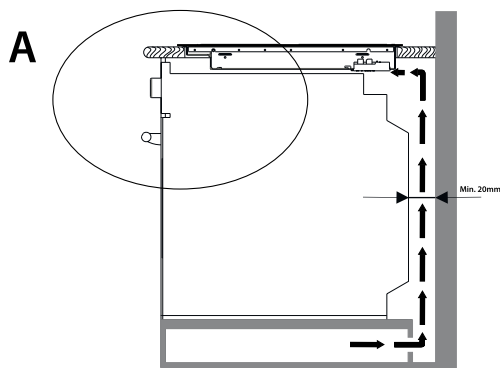
L'électronique intégrée dans la table de cuisson a besoin de refroidissement. La table de cuisson se désactive après une durée courte, lorsque l'air circulant est insuffisant et qu'une surchauffe se produit. Sur le dessous de la table de cuisson se trouvent les orifices de ventilation. L'air frais doit pouvoir être aspiré au travers de ces orifices. Sur le devant, la table de cuisson est dotée d'orifices d'expulsion pour évacuer l'air chaud.

L'aération se produit par l'intermédiaire de la plinthe et l'arrière du meuble. Découpez les ouvertures d'aération (min. 100 cm²). L'alimentation d'air par l'intermédiaire de la plinthe est inutile lorsque, en combinaison avec l'orifice à l'arrière de l'armoire, il existe une ouverture à un autre endroit susceptible d'aspirer l'air.

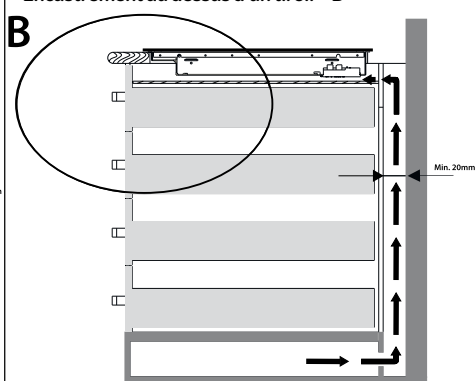
Veillez à ce que l'apport et l'évacuation d'air soient suffisants.

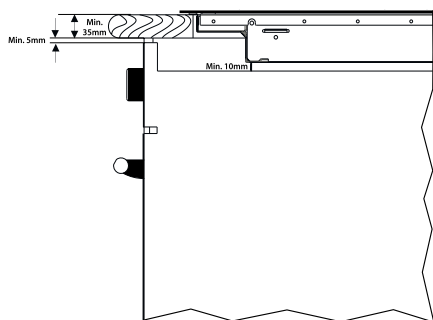
- Effectuez une ouverture de ventilation sur le devant du meuble de cuisine correspondant au minimum de la largeur de l'appareil et d'une hauteur minimale de 5 mm lorsque la table de cuisson est encastrée au-dessus d'un four, d'un tiroir ou d'un support intermédiaire.
- Respectez une distance minimale de 50 mm entre le four, le tiroir ou le support intermédiaire et la table de cuisson. Du fait de la ventilation de la table de cuisson, les objets métalliques dans le tiroir peuvent devenir chauds. Lorsque ceci se produit, nous vous conseillons d'utiliser un support intermédiaire. Il peut s'agir d'un panneau en bois.
- Attention :** En cas d'intégration au-dessus d'un four, l'épaisseur du plan de travail doit être au minimum de 35 mm et au-dessus d'un tiroir, l'épaisseur du plan de travail doit être au minimum de 20 mm.
- Veillez à ce que la latte transversale ne gêne pas la circulation de l'air. Si nécessaire, rabotez ou sciez la latte transversale [C] en biseau.

Encastrement au dessus d'un four - A

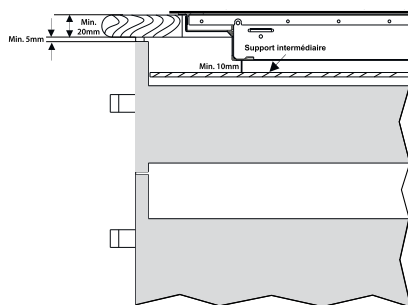
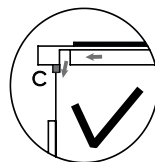
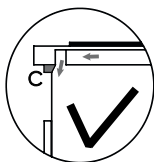
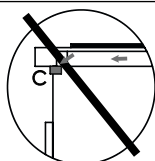


Encastrement au dessus d'un tiroir - B

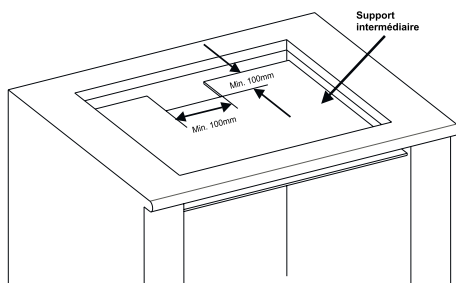




A



B



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Remarque: un cordon avec une fiche est fourni avec cette table par défaut. La connexion est une connexion de phase 1.

- Vérifier que la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Raccorder la table de cuisson à une prise de terre.
- **Remarque:** le point de raccordement doit toujours être accessible.

ENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON

- Vérifiez si le meuble de cuisine et l'évidement sont conformes aux exigences posées en termes de dimensions et d'aération.
- Après les travaux de découpe dans l'ouverture du plan de travail, enlevez les copeaux. S'il s'agit de plans de travail en matière plastique ou en bois, traitez les sections transversales éventuellement avec un vernis de scellement pour prévenir la dilatation du plan de travail due à l'humidité.
- Posez la table de cuisson à l'envers sur le plan de travail.
- Fixez les étriers fournis dans la table de cuisson, au moyen des vis fournies.
- Retournez la table de cuisson et posez-la dans l'évidement.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique. La table de cuisson est maintenant prête à l'emploi.
- Vérifiez le fonctionnement. Si la table de cuisson est mal raccordée, elle émettra un signal sonore ou affichera un code d'erreur sur les affichages.

DÉENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Débranchez l'appareil du réseau électrique. Retirez la table de cuisson en exerçant une pression par le bas. **Attention !** Évitez tout endommagement de l'appareil ! Ne tentez pas de dégager la table de cuisson en l'arrachant par le haut du plan de travail.

8 pannes et solutions

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

Code de panne	Cause	Solution
E1	La tension est trop élevée.	Faites contrôler le raccordement par un électricien.
E2	La tension est trop basse.	Faites contrôler le raccordement par un électricien.
E3/E4	La zone de cuisson est en surchauffe.	Mettez la zone de cuisson hors tension et laissez refroidir les zones de cuisson.
E5/E6	La table de cuisson est en surchauffe.	Mettez la table de cuisson hors tension et laissez refroidir les zones de cuisson.
F3/F4 F5/F6 F7/F8	Capteur d'induction défectueux.	Contactez le service après-vente de Inventum.
F9/FA FC/FD	Capteur de température défectueux.	Contactez le service après-vente de Inventum.

Fabricant	INVENTUM
Numéro de type	IKI6010
Type d'appareil	Table de cuisson à induction
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de chauffage	induction
Diamètre par zone de cuisson [cm] (avant gauche)	Ø 14
Diamètre par zone de cuisson [cm] (arrière droite)	Ø 14
Diamètre par zone de cuisson [cm] (arrière gauche)	Ø 18
Diamètre par zone de cuisson [cm] (avant droite)	Ø 18
Consommation d'énergie par zone de cuisson [Wh/kg] (avant gauche)	191,3
Consommation d'énergie par zone de cuisson [Wh/kg] (arrière droite)	191,5
Consommation d'énergie par zone de cuisson [Wh/kg] (arrière gauche)	187,7
Consommation d'énergie par zone de cuisson [Wh/kg] (avant droite)	184,8
Consommation d'énergie de la table de cuisson [Wh/kg]	188,8
Indicateur de chaleur résiduelle	par zone de cuisson
Touche marche/arrêt	●
Indicateur de mise sous tension	●
Minuterie	●
Réalisation	
Matériau	verre
Commande	Touches à effleurement
Affichages	LED
Données techniques	
Dimensions (l x p x h) en mm	590 x 520 x 56,5
Poids net en kg	9,6
Puissance connectée[W]	3500
Tension de secteur [V] / fréquence de réseau [Hz]	220-240V

Remarque : Les spécifications techniques de la table de cuisson sont également indiquées sur la plaque signalétique située sous l'appareil.

CONSUMMATION D'ÉLECTRICITÉ

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

Consommation d'énergie en mode arrêt. 0.5 W

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable. 1 minute

Algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

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

Uitgesloten van garantie

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

Aanmelden van storingen aan Inventum producten

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

Van belang om te weten

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

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

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

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

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

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

General terms and conditions of service and warranty

5-year Inventum warranty!

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

Warranty exclusions

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

Reporting malfunctions on Inventum products

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

Important to know

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

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

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

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

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

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

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Fünf Jahre Inventum-Garantie

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

Garantieausschluss

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

Meldung von Störungen an Inventum-Produkten

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

Wichtige Informationen

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

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

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

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

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

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

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

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

Sont exclus de la garantie

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

Signalement des pannes des produits Inventum

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

Important à savoir

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

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

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

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

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

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

INVENTUM

IKI6010/01.0425

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden

Modifications and errors reserved

Änderungen und Druckfehler vorbehalten

Sous réserve de modification

INVENTUM

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

Meander 261
6825 MC Arnhem
the Netherlands

www.inventum.eu

facebook.com/inventum1908

pinterest.com/inventum1908

youtube.com/inventum1908

instagram.com/inventum1908



www.inventum.eu

