

VKI3020ZWA

inductiekookplaat

induction hob • Induktionskochfeld • table de cuisson à induction



NL • Handleiding	4	-	11
EN • User manual	12	-	19
DE • Benutzerhandbuch	20	-	27
FR • Manuel d'utilisation	28	-	35

Nederlands

1. Veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2. Productomschrijving	pagina 7
3. Voor het eerste gebruik	pagina 7
4. Bediening van de kookplaat	pagina 8
5. Pannen	pagina 9
6. De inductiekookplaat reinigen en onderhouden	pagina 10
7. Installatievoorschrift	pagina 10
8. Storingen en oplossingen	pagina 10
<i>Algemene service- en garantievoorwaarden</i>	pagina 36

English

1. Safety instructions	page 12
2. Product description	page 15
3. Prior to first use	page 15
4. Operating the hob	page 16
5. Cookware	page 17
6. Cleaning and maintaining the induction hob	page 18
7. Installation instructions	page 18
8. Breakdowns and solutions	page 18
<i>General terms and conditions of service and warranty</i>	page 37

Deutsch

1. Sicherheitsvorschriften	Seite 20
2. Produktbeschreibung	Seite 23
3. Vor dem ersten Gebrauch	Seite 23
4. Bedienung des Kochfelds	Seite 24
5. Töpfe und Pfannen	Seite 25
6. Reinigen und Warten des Induktionskochfelds	Seite 26
7. Installationsvorschrift	Seite 26
8. Störungen und Lösungen	Seite 26
<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	Seite 38

Français

1. Consignes de sécurité	page 28
2. Description du produit	page 31
3. Avant la toute première utilisation	page 31
4. Commande de la table de cuisson	page 32
5. Ustensiles de cuisson	page 33
6. Nettoyage & entretien de la table de cuisson	page 34
7. Instructions d'installation	page 34
8. Pannes et solutions	page 34
Conditions générales de garantie et de après-vente	page 39

1 Veiligheidsvoorschriften

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

hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

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

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

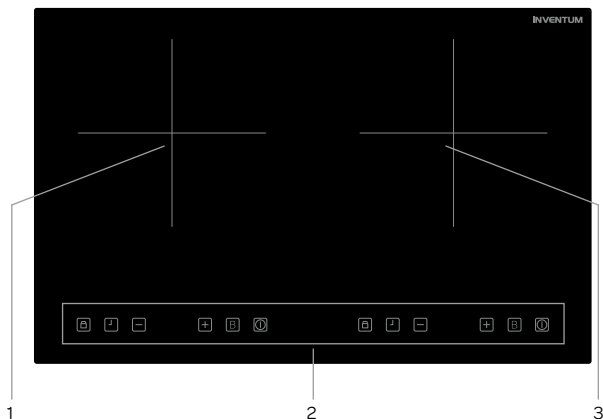


Huishoudelijke apparaten mogen niet bij het gewone huisvuil worden gevoegd. Breng het apparaat naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van uw gemeente om op verantwoorde wijze en conform overheidsbepalingen recycled te worden.

2 productomschrijving

Kookplaat

1. Zone links - Ø190 mm / max 1,5/2,0kW
2. Bedieningspaneel
3. Zone rechts - Ø190 mm / max 1,5/2,0 kW



Bedieningspaneel

4. Toets voor toetsenblokkering
5. Timertoets
6. Regelknop [-]
7. Regelknop [+]
8. Boost-toets
9. Aan-/uittoets



3 voor het eerste gebruik

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

VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

Pandetectiefunctie

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

Restwarmte-indicatie

De kookzones blijven na het uitschakelen van het apparaat heet. Het aanraken van een hete kookzone kan letsel veroorzaken.

De bedrijfsindicatie toont **H** om aan te geven dat de kookzone heet is. Als de kookzone is afgekoeld, geeft de bedrijfsindicatie niet langer **H** weer.

4 bediening van de kookplaat

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductie kookplaat.

Nadat de kookplaat is aangesloten op het stroomnet, klinkt er een piepsignaal en knippert de stroomindicator. De kookplaat staat op stand-by en is 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.

BEGINNEN MET KOKEN

- Schakel een kookzone in door gedurende drie seconden op de AAN/UIT-toets te drukken. Als er binnen 60 seconden geen vermogen wordt geselecteerd, zal de kookzone automatisch uitgaan.
- Plaats een geschikte 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 **B** toets aan om de Boost functie te activeren.

HET KOKEN BEËINDIGEN

- Schakel de kookzone 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.
- Pas op hete oppervlakken. Een [H] op het display geeft aan dat een kookzone te warm is om aan te raken. De [H] verdwijnt zodra de temperatuur van de kookzone gedaald is naar een veilige temperatuur.

DE BOOSTFUNCTIE GEBRUIKEN

De Boostfunctie geeft extra vermogen en is instelbaar voor één zone per keer.

De boostfunctie inschakelen

- Zet een kookzone aan en selecteer het gewenste vermogen.
- Druk op de **B** toets. De boostfunctie is geactiveerd als er een **B** verschijnt in het display van de betreffende kookzone. Na 5 minuten schakelt de boostfunctie automatisch terug naar het eerder ingestelde vermogen.

De boostfunctie uitschakelen

- Druk nogmaals op de **B** toets en de kookzone gaat automatisch naar het eerder ingestelde vermogen.
- Of selecteer een ander vermogen om de boostfunctie uit te schakelen.

Zodra een andere kookzone ingeschakeld wordt, vervalt de Boostfunctie van de eerder geselecteerde kookzone.

De boostfunctie 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.


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 kookzone uit te schakelen.

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

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


DE KOOKTIMER INSTELLEN

De timer is gekoppeld aan een kookzone en kan voor elke kookzone apart ingesteld worden.

- Zet de kookzone aan.
- Stel het vermogen in met de + en - toets.
- Druk op de TIMER toets  van de desbetreffende kookzone. Het display toont **0:00**.
- Stel de gewenste tijd in met de + en - toets.
 - Door eenmaal op de toets + of - van de timer bediening te drukken, wordt de tijd met 1 minuut verlengd of verkort.
 - Door de toets + of - in te drukken en ingedrukt te houden, wordt de tijd met 10 minuten verlengd of verkort.

- 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.

Een ingestelde kooktimer annuleren




- Druk 2 seconden op de TIMER toets  of druk de tijd met de - toets naar 0.

GELUIDSSIGNAAL

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

- normale toetsbediening met een kort geluid.

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.
Loc	Het kinderslot is ingeschakeld.
Vermogensniveau	Gebruik
1 - 2	Zachtjes sudderen en langzaam verwarmen.
3	Verwarmen en snel aan het sudderen brengen.
3 - 4	Gemiddeld koken.
5 - 6	Koken en bakken.
7 - 8, Boost	Dichtschroeien, roerbakken en aan de kook brengen.

5 pannen

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem die dezelfde diameter hebben als de betreffende kookzone. Dit vermindert de kooktijd.
- Een pan moet in het midden van de kookzone geplaatst worden.
- Wanneer u op de kookplaat in een pan met een sterk weerkaatsende (licht metalen oppervlak) of dikke bodem kookt, kan het aan de kook brengen van het gerecht langer duren (tot 10 minuten extra). Als u een grote hoeveelheid vocht aan de kook wilt brengen, is het gebruik van een pan met een vlakke donkere bodem aan te bevelen.
- De kookzone kan beschadigd raken:
 - wanneer u deze leeg inschakelt of er een lege pan op zet;
 - wanneer u een ongeschikte pan gebruikt, bijvoorbeeld met een niet vlakke of bolle bodem of een pan met een te kleine doorsnede;
 - gebruik geen aardewerken schalen, deze maken krassen op de glasplaat.
- Droog de bodem van de pan goed af voordat u deze op de kookplaat plaatst, zodat de warmte goed geleid 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 moet 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 betekenen energieverlies.
- Schakel het vermogen terug wanneer vloeistof kookt.
- Gebruik niet te veel vocht of vet. Het koken of bakken duurt langer als u te veel gebruikt.
- Selecteer het juiste vermogen voor de verschillende kookmogelijkheden.

6 de inductiekookplaat reinigen en onderhouden

DAGELIJKSE REINIGING

Waarschuwing: Laat alle kookzones afkoelen voordat u de kookplaat schoonmaakt en schakel het kinderslot in voordat u begint.

Waarschuwing: Reinig, als u suiker morst, de kookplaat onmiddellijk om inbranden van het oppervlak te voorkomen.

Pas op, de kookzones kunnen heet zijn.

Voorzichtig: Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, spuitbussen, schuursponsjes of scherpe objecten die niet voor dit doel ontwikkeld zijn.

1. Vergrendel de kookzones.
2. Verwijder gemorst voedsel. Gebruik hiervoor een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
3. Reinig het apparaat dagelijks. Gebruik hiervoor een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Droog het apparaat. Gebruik hiervoor keukenpapier of een droge theedoek.
5. Reinig in geval van ernstige vervuiling het apparaat met een speciaal voor een inductie-apparaat geschikt reinigingsmiddel.
6. Als op de bedieningselementen wordt gemorst, kan het apparaat een pieptoon geven en zichzelf uitschakelen.

7 installatievoorschrift

- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd.
- De kookplaat moet worden aangesloten op een vaste installatie waarin middelen voor uitschakeling zijn ingebouwd, in overeenstemming met de voorschriften van de installatie.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet bekneld raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van de kookplaat geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- Het werkblad waarop de kookplaat wordt geplaatst moet vlak, horizontaal en stabiel zijn.
- Door verkeerde installatie of aansluiting vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door een erkende installateur.
- Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.
- De afstand van de kookplaat tot een afzuigkap moet minimaal 650 mm zijn.



ELEKTRISCHE AANSLUITING


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

- Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje.
- **Let op:** Het aansluitpunt moet altijd bereikbaar zijn.

8 stringen & oplossingen

ALGEMENE PROCEDURE VOOR PROBLEEMOPLOSSING

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

Storing(scode)	Oorzaak	Wat te doen
De kookplaat functioneert niet ondanks dat de stekker in het stopcontact gestoken is.	Geen stroomtoevoer.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of er stroom op het stopcontact staat.
De kookplaat gaat niet aan.	Het bedieningspaneel is vergrendeld met het kinderslot.	Ontgrendel het bedieningspaneel. Zie de paragraaf 'Toetsenblokkering'.
	Het bedieningspaneel is vervuild of bedekt met een dunne film water.	Reinig het apparaat. Zie de paragraaf 'Dagelijkse reiniging'.
De kookplaat stopt ineens tijdens het gebruik en in het display staat  .	Er wordt een ongeschikte pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductie met de juiste diameter
	De diameter van de gebruikte pan is te klein.	(minimale Ø 14 cm).

Het display gaat aan, maar de kookplaat wordt warm niet op.	De kookplaat is te heet.	De omgevingstemperatuur kan te warm zijn. Controleer of de luchtopeningen geblokkeerd zijn.
Een kookzone schakelt automatisch uit en op het display verschijnt [H] .	De maximale kookduur is bereikt.	Schakel de kookzone opnieuw in.
Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden.	Dit kan door de constructie van het kookgerei worden veroorzaakt (lagen van verschillende materialen trillen verschillend).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een fout. Zorg dat u goed kookgerei dat geschikt is voor een inductie-apparaat gebruikt.
Het apparaat geeft een laag zoemgeluid bij een hoge warmteinstelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid moet minder worden of geheel verdwijnen als u het vermogensniveau verlaagt.
Geluid van de ventilator komt uit het apparaat.	In uw apparaat is een koelventilator ingebouwd om oververhitting van de elektronica te voorkomen. De ventilator kan zelfs na het uitschakelen van het apparaat nog blijven draaien.	Dit is normaal en u hoeft niets te doen. Haal, terwijl de ventilator draait, niet de stekker uit de wandcontactdoos.
De glasplaat is gebarsten.	 Gevaar! Schakel de stroomtoevoer uit en verwijder de stekker van het apparaat. Neem contact op met de servicedienst van Inventum.	

STORINGS_CODES

De storingscodes worden op de displays op het bedieningspaneel weergegeven.

Storingscode	Oorzaak	Oplossing
E1, E2, EB	De glasplaatsensor is defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.
E3	De temperatuur van de glasplaatsensor is te hoog.	Laat de glasplaat afkoelen en schakel daarna de kookplaat opnieuw in.
E4, E5	De temperatuursensor van de IGBT is defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.
E6	De temperatuur van de IGBT is te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen en schakel daarna de kookplaat opnieuw in. Lost dit het probleem niet op, neem dan contact op met de servicedienst van Inventum.
E7, E8	Het voltage is te laag of te hoog.	Laat uw aansluiting door een elektriciën controleren.

ENERGIEVERBRUIK

	Symbol	Type	Waarde
Energieverbruik van de kookplaat berekend per kg.	EC electric hob	Kookplaat	188,64 Wh/kg
Energieverbruik per kookzone of -gebied berekend per kg.	EC electric cooking	Kookgebied links	189,33 Wh/kg
Energieverbruik per kookzone of -gebied berekend per kg.	EC electric cooking	Kookgebied rechts	187,96 Wh/kg

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

- **First carefully read the instruction manual in full prior to using the appliance and store the manual in a safe place 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 must not 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 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 connecting cable should be freely suspended and may not come into contact with a drawer.
- The worktop on which the induction hob is placed must be flat.
- 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.
- **WARNING:** always monitor the process when cooking on the induction hob. A short cooking or baking process must be monitored continuously.

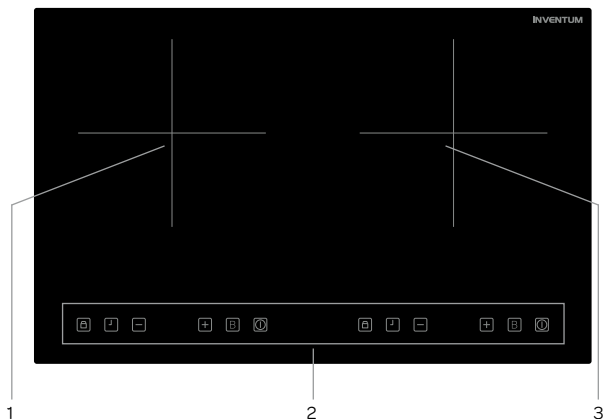


Household appliances may not be added to normal household waste. Take the appliance to a special centre for separated waste collection of your municipality to have it recycled in a responsible manner and in accordance with government regulations.

2 product description

Hob

1. Zone left - Ø 190 mm / max 1.5/ 2.0kW
2. Control panel
3. Zone right - Ø 190 mm / max 1.5/ 2.0 kW



Control panel

4. Key for key lock
5. Timer key
6. Control key [-]
7. Control key [+]
8. Boost key
9. On/off key



3 prior to first use

Before using the appliance for the first time, proceed as follows: carefully unpack the induction hob and remove all packaging material. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of reach of children. After unpacking the appliance, carefully check it for external damage that may have occurred during transport. Clean the glass plate with a slightly damp cloth. Check that the voltage corresponds with what is stated on the information plate. For the installation of the hob you must observe the instructions in section 7.

SAFETY PROVISIONS

Pan detection function

Due to the pan detection function, the appliance does not work when using an unsuitable pan or when no pan is detected on a cooking zone. The operation indicator shows **U** and the power level cannot be increased.

Residual heat indicator

The cooking zones remain hot after switching off the appliance. Touching a hot cooking zone may result in injury. The operation indicator shows **H** to indicate that the cooking zone is hot. When the cooking zone has cooled down, the operation indicator no longer shows **H**.

4 operating the hob

Only use pans that are suitable for an induction hob.

Once the induction hob has been connected to the power supply, a beep will sound and the power indicator will flash. The induction hob is standby and ready for use.

The induction hob functions through electronic sensors that are operated by touching the corresponding touch controls. At each touch of a touch control, you can hear a sound signal.

START COOKING

- Switch on a cooking zone by pressing the ON/OFF key for three seconds. If no power level is selected within 60 seconds, the cooking zone switches off automatically.
- Place a suitable pan on the cooking zone.
- Select the required power with the + key or - key.

In order to bring the food to a boil quickly, select the required power level and touch the **B** key to activate the Boost function.


STOP COOKING

- Switch off the cooking zone at any time by pressing the ON/OFF key for a few seconds.
- The ON/OFF key always has priority in the switching off function.
- Watch out for hot surfaces. An [H] on the display indicates that a cooking zone is too hot to touch. The [H] disappears once the temperature of the cooking zone has dropped to a safe temperature.


USING THE BOOST FUNCTION

The Boost function provides extra power and can be set for one zone each time.

Switching on the boost function

- Switch on a cooking zone and select the required power level.
- Press the  key. The boost function is active when a **B** is shown in the display of the cooking zone concerned. After 5 minutes, the cooking zone automatically switches back to the previously set power level.

Switching off the boost function

- Press the  key once more and the cooking zone automatically returns to the previously set power level.
- Or select another power level to switch off the boost function.

Once a different cooking zone is switched on, the Boost function of the previously selected cooking zone is cancelled. This means that the boost function can only be used when only one cooking zone is active.

In that case, the power of the second cooking zone is reduced automatically. The required power reduction is shown through flashing of the cooking zone concerned. The display flashes for 3 seconds and during that time adjustments can be made before the power is reduced automatically.


RESIDUAL HEAT INDICATOR


The residual heat indicator shows that the glass is still too hot to touch in the area of the cooking zone.

If the area of the cooking zone is still too hot, a [H] appears on the display of the cooking zone concerned. Once the temperature has dropped, the [H] indication disappears.

KEY LOCK


The key lock is intended for locking and setting a safe mode during use. Changes to a higher power or other changes are not possible. In this mode it is only possible to switch off the cooking zone.

The key lock is active when the key lock  is pressed. This is confirmed by a sound signal. The display shows [Loc] and operation of the cooking zone is blocked.


To cancel the key lock, hold down the key lock  for a few seconds.

ADJUSTING THE KITCHEN TIMER

The timer is coupled to a cooking zone and can be set separately for each cooking zone.

- Switch on the cooking zone.
- Adjust the power with the + and - keys.
- Press the TIMER key  of the cooking zone concerned. The display shows **0:00**.
- Set the required time using the + and - keys.
 - By pressing the + or - key of the timer controller once, the time is shortened or increased by 1 minute.
 - By holding down the + of - key, the time is shortened or increased by 10 minutes.
- When the set time has expired, a beep signal sounds and the timer shows “_ _”. The programmed cooking zone is switched off and “H” appears on the display if the area of the cooking zone is hot.

Canceling a set cooking timer




- Hold down the TIMER key  for 2 seconds or press the - key to 0.

SOUND SIGNAL

When the induction hob is being used, a sound signal can be heard in case of the following activities:

- normal key operation with short sound.

DISPLAY INDICATION

Indication on the display	Description
	A breakdown has occurred. Check the message using the table in section 8.
	Residual heat indicator: the cooking zone is still warm.
	Place a pan on the active cooking zone or switch it off.
Loc	The child lock is activated.
Power level	Use
1 - 2	Soft simmering and slow heating.
3	Heating and bringing to a simmer quickly.
3 - 4	Average cooking.
5 - 6	Boiling and frying.
7 - 8, Boost	Searing, stir-frying and bringing to a boil.

5 cookware

- Use pans with a thick, flat bottom with the same diameter as the cooking zone concerned. This reduces cooking time.
- A pan should always be placed in the centre of the cooking zone.
- If you are cooking on the induction hob in a pan with a strongly reflecting (light metal surface) or thick bottom, it may take longer for the dish to start boiling (up to 10 minutes extra). If you want to bring a large quantity of liquid to the boil, the use of a pan with a flat dark bottom is recommended.
- The cooking zone can become damaged:
 - if you switch it on without a pan on it or with an empty pan;
 - if you use an unsuitable pan, for example, with a bottom that is not flat or is spherical, or a pan with a diameter that is too small;
 - do not use earthenware dishes, these cause scratches on the glass plate.
- Dry the bottom of the pan completely before you place it on the hob so that the heat is properly conducted and the cooking zone is not damaged.



ENERGY SAVING

- The use of pans of which the bottom is somewhat hollow is recommended, because the heat of the cooking zone is properly transferred in that case.
- The diameter of the bottom of the frying and cooking pans must match the diameter of the cooking zone. If the pan is too small, there will be heat loss and the cooking zone can be damaged.
- Always use a lid on the pan to reduce cooking time.
- Choose a pan of the right size to suit the amount of food you want to cook. Small amounts in large pans mean energy will be wasted.
- Reduce the power when the liquid is boiling.
- Do not use too much liquid or fat. Cooking or frying takes longer if you use too much.
- Select the correct power for the different cooking possibilities.

6 cleaning and maintaining the induction hob

DAILY CLEANING

Warning: Allow all cooking zones to cool down before cleaning the induction hob and activate the child lock before you begin.

Warning: When spilling sugar, immediately clean the hob to prevent the sugar from burning into the surface. Be careful, the cooking zones can be hot.

Careful: Do not use abrasive cleaning agents, aerosols, abrasive sponges or sharp objects that have not been developed for this purpose

1. Lock the cooking zones.
2. Remove spilled food. Use a damp cloth and a mild cleaning agent.
3. Clean the appliance daily. Use a damp cloth and a mild cleaning agent.
4. Dry the appliance Use kitchen towel for this or a dry tea towel.
5. In case of severe contamination, clean the appliance with a cleaning agent that is specifically suitable for an induction appliance.
6. When food has been spilled on the control elements, the appliance may give a beep sound and switch off automatically.

7 installation instructions

- Safety during use is only guaranteed if the assembly has taken place in a technically correct way and in accordance with these installation instructions.
- The hob must be connected to a permanent installation in which provisions for switching off are integrated, in accordance with the installation instructions.
- Make sure that the power supply cable does not get jammed during installation or is running along sharp edges. It must be placed in such a way that no contact is made with hot parts of the induction hob.
- The connection point, socket and/or plug must always be accessible.
- The worktop on which the cooker is placed must be flat, horizontal and stable.
- In case of incorrect installation or connection, the warranty becomes invalid.
- **Attention:** any change within the appliance, including replacement of the power supply cable, must be performed by an authorised installer.
- Sufficient space around the cooker is required for safe use. Check that this space is available.
- The distance from the cooker to an extraction hood should be at least 650 mm.



ELECTRICAL CONNECTION

Caution: this cooker is always supplied with a cord and plug. The connection is a 1 phase connection.


- Check that the voltage corresponds with what is stated on the information plate.


- **Caution:** The connection point should always be within reach.

8 breakdowns & solutions

GENERAL PROCEDURE FOR TROUBLESHOOTING

1. Use the troubleshooting table and breakdown codes to find a solution for the problem.
2. If you cannot find a solution, or if the breakdown code keeps returning, contact the Inventum service department.

Breakdown (code)	Cause	What to do
The induction hob does not function, even though the plug is inserted in the socket.	No power supply.	Check that the plug is properly inserted in the socket and that there is power on the socket.
The hob cannot be activated.	The control panel is locked by means of the child lock.	Unlock the control panel. See section 'Key lock'.
	The control panel is dirty or covered with a thin film of water.	Clean the appliance. See section 'Daily cleaning'.
The induction hob stops all of a sudden during use and the display shows  .	An unsuitable pan is being used.	Use a pan suitable for induction with the correct diameter (minimum Ø 14 cm).
	The diameter of the pan used is too small.	

The display switches on, but the induction hob does not heat up.	The induction hob is too hot.	The ambient temperature can be too high. Check if the air openings are blocked.
A cooking zone switches off automatically and the display shows [H].	The maximum cooking time has been reached.	Switch on the cooking zone again.
Some pans make a crackling or clicking noise.	This can be caused by the structure of the cookware (layers of different materials vibrate differently).	This is normal for cookware and does not indicate an error. Make sure you are using good cookware that is suitable for an induction appliance.
The appliance makes a low buzzing noise at a high heat setting.	This is caused by the technology of cooking with induction.	This is normal, but the noise should become less or disappear completely when you lower the power level.
Out of the appliance comes the noise of the fan.	A cooling fan has been integrated in your appliance in order to prevent the electronics from overheating. The fan may even continue to run after switching off the appliance.	This is normal and you do not have to do anything. Do not remove the plug from the socket while the fan is running.
The glass plate is cracked.	 Hazard! Switch off the power supply and remove the plug of the appliance. Contact the Inventum service department.	

BREAKDOWN CODES

The breakdown codes are shown on the displays on the control panel.

Breakdown code	Cause	Solution
E1, E2, EB	The glass plate sensor is defective.	Contact the Inventum service department.
E3	The temperature of the glass plate sensor is too high.	Allow the glass plate to cool down and then switch on the induction hob again.
E4, E5	Temperature sensor of the IGBT is defective.	Contact the Inventum service department.
E6	The temperature of the IGBT is too high.	Allow the induction hob to cool down and then switch on the induction hob again. If this does not solve the problem, please contact the Inventum service department.
E7, E8	The voltage is too low or too high.	Have your connection checked by an electrician.

ENERGY CONSUMPTION

	Symbol	Type	Value
Energy consumption of the hob calculated per kg.	EC electric hob	Hob	188,64 Wh/kg
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg.	EC electric cooking	Cooking area left	189,33 Wh/kg
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg.	EC electric cooking	Cooking area right	187,96 Wh/kg



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, sodass Sie sie später zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie dieses 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 in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen 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 Geräts.
- Erhitzen Sie auf dem Kochfeld keine geschlossenen Dosen. Dabei entsteht Überdruck und die Dosen können explodieren. Sie können sich dadurch verletzen/verbrennen.

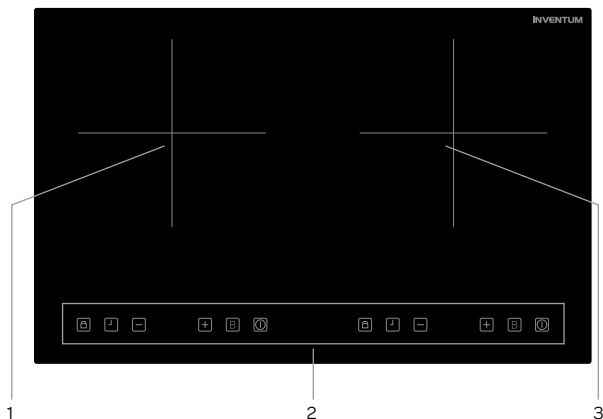
-  **WARNHINWEIS:** Feuergefahr: Lassen Sie nichts unbeaufsichtigt auf dem Kochfeld stehen.
- **WARNHINWEIS:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein eventuelles Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten 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.
- 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.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, um mit einem externen Timer (einer externen Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung bedient zu werden.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) auf die Oberfläche des Kochfelds. Diese können heiß werden.
- Die Glaskeramik-Platte ist sehr robust, aber nicht unzerbrechlich. Wenn etwas (zum Beispiel ein Gewürzglas oder ein spitzer Gegenstand) auf die Platte fällt, kann diese reißen/bersten.

-  **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.
 - 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 oder eine unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.
 - Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf das Anschlusskabel, wenn es beschädigt ist, nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
 - Der Anschluss an die Stromversorgung 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 Geräts kann andernfalls nicht gewährleistet werden.
 - Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade angestoßen werden.
 - Die Arbeitsplatte, auf die das Kochfeld gestellt 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.
 - **WARNUNG:** Ein eingeschaltetes Kochfeld muss immer beaufsichtigt werden. Bei einer kurzen Zubereitung (Kochen oder Braten) müssen Sie alles kontinuierlich im Auge behalten.
-  Haushaltsgeräte dürfen nicht über den Restmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät zur Abfallsammelstelle Ihrer Gemeinde, wo es auf eine verantwortliche Weise und gemäß den behördlichen Bestimmungen recycelt werden kann.

2 Produktbeschreibung

Kochfeld

1. Zone links - Ø 190 mm / max. 1,5/2,0 kW
2. Bedienfeld
3. Zone rechts - Ø 190 mm / max. 1,5/2,0 kW



Bedienfeld

4. Taste für Tastensperre
5. Timer-Taste
6. Einstelltaste [-]
7. Einstelltaste [+]
8. Boost-Taste
9. Ein-/Aus-Taste



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 das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich 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.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

Topferkennungsfunktion

Dank der Topferkennung funktioniert das Gerät nicht, wenn auf einer Kochzone ein ungeeigneter Topf/eine ungeeignete Pfanne oder kein Topf/keine Pfanne erkannt wird. Die Betriebsanzeige zeigt **U** an und die Leistung kann nicht erhöht werden.

Restwärme-Anzeige

Die Kochzonen bleiben nach dem Ausschalten des Geräts noch eine Weile heiß. Das Berühren einer heißen Kochzone kann zu Verletzungen führen.

Die Betriebsanzeige zeigt ein **H** an. Damit wird angegeben, dass die Kochzone heiß ist. Wenn die Kochzone abgekühlt ist, zeigt die Betriebsanzeige das **H** nicht mehr an.

4 Bedienung des Kochfelds

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

Nachdem das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und die Stromanzeige blinkt. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standby-Modus und ist gebrauchsbereit.

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

MIT DEM KOCHEN BEGINNEN

- Schalten Sie eine Kochzone ein, indem Sie die EIN-/AUS-Taste drei Sekunden lang drücken. Wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Leistungsstufe ausgewählt wird, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- Stellen Sie einen geeigneten Topf/eine geeignete Pfanne auf die Kochzone.
- Wählen Sie die gewünschte Leistung mit den Tasten + und - aus.

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


DEN KOCHVORGANG BEENDEN

- Sie können die Kochzone jederzeit ausschalten, indem Sie die EIN-/AUS-Taste einige Sekunden lang drücken.
- Die EIN-/AUS-Taste hat bei der Ausschaltfunktion immer Vorrang.
- Seien Sie vorsichtig, die Oberflächen können heiß sein. Mit einem [H] im Display wird angegeben, dass eine Kochzone zu warm ist, um berührt zu werden. Das [H] erlischt, wenn die Temperatur der Kochzone auf eine sichere Temperatur gesunken ist.

DIE BOOST-FUNKTION VERWENDEN


Die Boost-Funktion sorgt für zusätzliche Leistung und kann immer nur für eine Zone gleichzeitig eingestellt werden.

Die Boost-Funktion einschalten

- Schalten Sie eine Kochzone ein und wählen Sie die gewünschte Leistung aus.
- Drücken Sie die Taste . Die Boost-Funktion ist aktiviert, wenn auf dem Display der betreffenden Kochzone ein **B** angezeigt wird.

Nach 5 Minuten wird die Boost-Funktion automatisch auf die vorher eingestellte Leistung zurückgeschaltet.

Die Boost-Funktion ausschalten

- Drücken Sie die Taste  erneut; die Kochzone kehrt dann automatisch zur vorher eingestellten Leistung zurück.
- Auch wenn Sie eine andere Leistung auswählen, wird die Boost-Funktion ausgeschaltet.

Sobald eine andere Kochzone eingeschaltet wird, wird die Boost-Funktion bei der vorher ausgewählten Kochzone deaktiviert. Die Boost-Funktion kann daher ausschließlich verwendet 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.

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 der Tasten 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 die Kochzone nur ausgeschaltet werden.

Die Tastensperre wird aktiviert, wenn die Taste für die Tastensperre  gedrückt wird. Dies wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Auf dem Display wird **[Loc]** angezeigt und die Bedienung der Kochzone ist gesperrt.

Um die Tastensperre wird zu deaktivieren, drücken Sie die Taste für die Tastensperre  einige Sekunden lang.


DEN KOCHTIMER EINSTELLEN

Der Timer ist mit einer Kochzone verbunden und kann für jede Kochzone separat eingestellt werden.

- Schalten Sie die Kochzone ein.
- Stellen Sie die Leistungsstufe mit den Tasten + und - ein.
- Drücken Sie die TIMER-Taste  bei der betreffenden Kochzone. Auf dem Display wird **0:00** angezeigt.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit mit der Taste + oder - ein.

- Jedes Mal, wenn Sie die Taste + bzw. - der Timer-Bedienung kurz drücken, wird die Zeit um 1 Minute verlängert bzw. verkürzt.
- Wenn Sie die Taste + bzw. - drücken und gedrückt halten, wird die Zeit um 10 Minuten verlängert bzw. verkürzt.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Timer steht auf „_“. Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet und auf dem Display wird ein „H“ angezeigt, wenn der Bereich der Kochzone heiß ist.

Einen eingestellten Kochtimer abbrechen




- Drücken Sie die TIMER-Taste  2 Sekunden lang oder lassen Sie die Zeit mit der Taste - auf **0** zurücklaufen.

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.

ANZEIGEN AUF DEM DISPLAY

Symbol 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.
Loc	Die Kindersicherung ist aktiviert.
Leistungsstufe	Verwendung
1 - 2	Schmoren mit niedriger Temperatur und langsames Erhitzen.
3	Erhitzen und Gerichte schnell zum Schmoren bringen.
3 - 4	Durchschnittliche Kocheinstellung.
5 - 6	Kochen und Braten.
7 - 8, Boost	Kräftiges Anbraten, Pfannenrühren und zum Kochen bringen.

5 Töpfe und Pfannen

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem dicken und flachen Boden, die denselben Durchmesser wie die betreffende Kochzone haben. Dadurch reduziert sich die Kochzeit.
- Die Pfanne/der Topf muss in die Mitte der Kochzone gestellt werden.
- Wenn Sie auf dem Kochfeld aus Glas in einem Topf mit einem hochreflektierenden (helle Metalloberfläche) oder dicken Boden kochen, kann sich die zum Aufkochen benötigte Zeit verlängern (um bis zu 10 Minuten). Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit aufkochen möchten, empfehlen wir die Verwendung eines Topfes mit einem flachen, dunklen Boden.
- Die Kochzone kann beschädigt werden:
 - wenn Sie diese ohne Topf oder mit einem leeren Topf einschalten;
 - wenn Sie einen ungeeigneten Topf verwenden, zum Beispiel einen Topf mit einem nicht-flachen oder einem gewölbten Boden oder einen Topf mit einem zu kleinen Durchmesser;
 - wenn Sie Geschirr aus Keramik/Steingut verwenden, dieses kann die Glasplatte zerkratzen.
- Trocknen Sie den Boden des Topfs/der Pfanne gründlich ab, bevor Sie diese(n) auf das Kochfeld stellen. Damit sorgen für eine gute Wärmeleitung und Sie verhindern, dass die Kochzone beschädigt wird.



ENERGIE SPAREN

- Es wird empfohlen, Töpfe mit einem leicht konkaven (nach innen gewölbten) Boden zu verwenden, weil die Wärme der Kochzone dann gut übertragen wird.
- Der Durchmesser des Bodens der Pfannen und Töpfe muss mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmen. Wenn die Pfanne/der Topf zu klein ist, geht Wärme verloren und die Kochzone kann beschädigt werden.
- Um die Kochzeit zu reduzieren, sollten Sie immer einen Deckel verwenden.
- Passen Sie die Größe der Pfanne/des Topfs an die Nahrungsmittelmenge an, die Sie zubereiten möchten. Kleine Mengen in großen Pfannen/Töpfen führen zu Energieverlust.
- Schalten Sie die Leistung zurück, wenn die Flüssigkeit kocht.
- Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit oder Fett. Andernfalls dauert das Kochen oder Braten länger.
- Wählen Sie die richtige Leistungsstufe für die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten.

6 Reinigen und Warten des Induktionskochfelds

TÄGLICHE REINIGUNG

Warnung: Lassen Sie alle Kochzonen abkühlen, bevor Sie das Kochfeld reinigen, und schalten Sie die Kindersicherung ein, bevor

Sie mit der Reinigung beginnen.

Warnung: Reinigen Sie das Kochfeld sofort, wenn Sie Zucker darauf verschütten, um Einbrennen an der Oberfläche zu verhindern.

Vorsicht, die Kochzonen können heiß sein.

Vorsicht: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Sprühdosen, Scheuerschwämme oder scharfen Gegenstände, die nicht speziell für diesen Zweck entwickelt wurden.

1. Verriegeln Sie die Kochzonen.
2. Entfernen Sie die verschütteten Lebensmittel. Verwenden Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie das Gerät jeden Tag. Verwenden Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
4. Trocknen Sie das Gerät ab. Verwenden Sie dazu Küchenrolle oder ein trockenes Geschirrtuch.
5. Reinigen Sie das Gerät bei einer starken Verschmutzung mit einem speziell für ein Induktionsgerät geeigneten Reinigungsmittel.
6. Wenn etwas auf die Bedienelemente verschüttet wird, kann das Gerät ein akustisches Signal aussenden und sich selbst ausschalten.

7 Installationsvorschrift

- Die Sicherheit während des Gebrauchs ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsanleitung ausgeführt wird.
- Das Kochfeld muss an einen festen Anschluss angeschlossen werden, in den gemäß den Installationsvorschriften Mittel zum Ausschalten eingebaut sind.
- Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel während der Installation nicht eingeklemmt oder an scharfen Kanten entlang verlegt wird. Es muss so verlegt werden, dass es nicht mit heißen Teilen des Kochfelds in Kontakt kommt.
- 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.
- Bei falscher Montage oder falschem Anschluss verfällt die Garantie.
- **Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, muss von einem anerkannten Installateur durchgeführt werden.
- Für einen sicheren Gebrauch ist ausreichend freier Raum rundum das Kochfeld erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser freie Raum vorhanden ist.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Hinweise: Gemeinsam diesem Kochfeld wird standardmäßig ein Kabel mit Stecker mitgeliefert. Der Anschluss ist ein 1-Phasen-Anschluss.


- Prüfen Sie, ob die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- **Achtung:** Der Anschlusspunkt muss immer zugänglich sein.

8 Störungen und Lösungen

ALLGEMEINES VORGEHEN BEIM BEHEBEN VON PROBLEMEN

1. Versuchen Sie, anhand der Tabelle für die Störungssuche und mithilfe der Fehlercodes eine Lösung für das Problem zu finden.
2. Wenn Sie keine Lösung finden können oder wenn der Fehlercode stets erneut angezeigt wird, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.

Fehler(code)	Ursache	Lösungsvorschlag
Das Kochfeld funktioniert nicht, obwohl der Stecker in die Steckdose gesteckt ist.	Keine Stromversorgung.	Kontrollieren Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt ist und ob Strom an der Steckdose anliegt.
	Das Bedienfeld ist mit der Kindersicherung verriegelt.	Entriegeln Sie das Bedienfeld. Siehe „Tastensperre“.
Das Kochfeld geht nicht an.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder mit einer dünnen Wasserschicht bedeckt.	Reinigen Sie das Gerät. Siehe „Tägliche Reinigung“.

Das Kochfeld schaltet sich während des Gebrauchs plötzlich aus und auf dem Display wird [E] angezeigt.	Es wurde ein Topf/eine Pfanne verwendet, der/die nicht geeignet ist.	Verwenden Sie eine(n) für Induktionskochfelder geeignete(n) Topf/Pfanne mit dem richtigen Durchmesser (mindestens Ø 14 cm).
	Der Durchmesser des Topfs/der Pfanne ist zu klein.	
Das Display leuchtet auf, das Kochfeld wird jedoch nicht warm.	Das Kochfeld ist zu heiß.	Die Umgebungstemperatur kann zu hoch sein. Kontrollieren Sie, ob Lüftungsöffnungen blockiert sind.
Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus und auf dem Display wird [H] angezeigt.	Die maximale Kochdauer wurde erreicht.	Schalten Sie die Kochzone wieder ein.
Einige Töpfe/Pfannen machen knirschende oder klickende Geräusche.	Das kann durch die Konstruktion des betreffenden Produkts verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Materialien schwingen unterschiedlich).	Das ist ein normales Phänomen und kein Anzeichen für einen Fehler. Achten Sie darauf, dass Sie gute Töpfe/Pfannen verwenden, die für Induktionsgeräte geeignet sind.
Das Gerät sendet einen tiefen Summton bei einer hohen Wärmeeinstellung aus.	Das wird durch die Technologie des Kochens mit Induktion verursacht.	Das ist normal, der Ton sollte jedoch schwächer werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistungsstufe reduzieren.
Aus dem Gerät kommen Geräusche vom Ventilator.	In Ihr Gerät ist ein Kühlventilator eingebaut, der eine Überhitzung der Elektronik verhindert. Der Ventilator kann auch nach dem Ausschalten des Geräts noch weiterlaufen.	Das ist normal; Sie brauchen nichts zu tun. Ziehen Sie niemals den Stecker aus der Steckdose, während der Ventilator noch läuft.
Die Glasplatte ist gesprungen.	 Gefahr! Schalten Sie die Stromversorgung aus und ziehen Sie den Stecker aus dem Gerät. Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.	

FEHLERCODES

Die Fehlercodes werden auf den Displays auf dem Bedienfeld angezeigt.

Fehlercode	Ursache	Lösung
E1, E2, EB	Der Glasplattensensor ist defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.
E3	Die Temperatur des Glasplattensensors ist zu hoch.	Lassen Sie die Glasplatte abkühlen und schalten Sie das Kochfeld anschließend erneut ein.
E4, E5	Der Temperatursensor des IGBT ist defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.
E6	Die Temperatur des IGBT ist zu hoch.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und schalten Sie das Kochfeld anschließend erneut ein. Wenn sich das Problem dadurch nicht beheben lässt, nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.
E7, E8	Die Spannung ist zu niedrig oder zu hoch.	Lassen Sie den Anschluss von einem Elektriker kontrollieren.

ENERGIEVERBRAUCH

	Symbol	Typ	Wert
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC electric hob	Kochfeld	188,64 Wh/kg
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg	EC electric cooking	Kochbereich links	189,33 Wh/kg
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg	EC electric cooking	Kochbereich rechts	187,96 Wh/kg

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 diminuées ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes utilisent l'appareil sous surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et 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, sauf si cela est effectué 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.

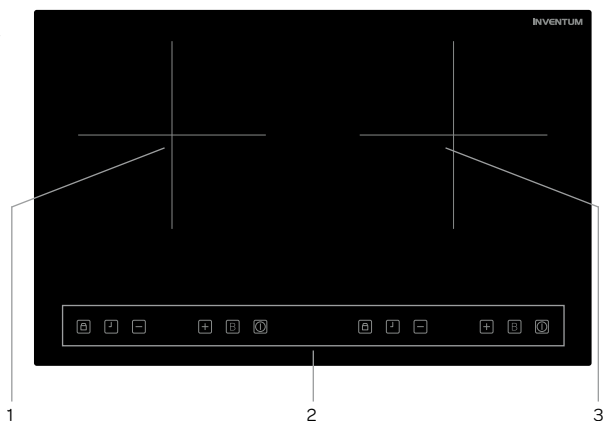
-  **AVERTISSEMENT** : risque de feu : ne rien laisser sans surveillance sur la table de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisson à la graisse ou à l'huile sur une table de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. 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.
- 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.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, sur la surface de la table de cuisson. Ceux-ci peuvent devenir chauds.
- La plaque vitrocéramique est très robuste, mais pas incassable. Lorsque quelque chose tombe dessus, un pot d'épice ou un objet pointu par exemple, une cassure peut apparaître.
-  **AVERTISSEMENT** : si la surface est fendue, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter le risque d'électrocution.

- Tenez compte du temps 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.
 - 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 ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
 - Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées équivalentes, afin d'éviter des situations dangereuses.
 - Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
 - La prise de courant murale et la fiche mâle doivent 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.
 - Le câble de raccordement doit pendre librement et ne pas être heurté par un tiroir.
 - Le plan de travail sur lequel est placée la plaque de cuisson, doit être une surface plane.
 - 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 lui-même n'est pas chaud, la chaleur d'un récipient de cuisson chaud peut décolorer ou déformer la paroi.
 - **AVERTISSEMENT** : la cuisson sur la table de cuisson doit toujours être surveillée. Un processus de cuisson court doit être suivi en permanence.
-  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

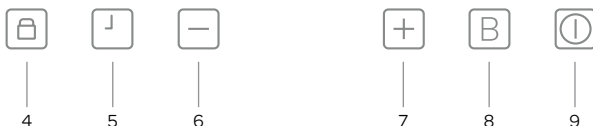
Table de cuisson

1. Zone gauche - Ø 190 mm / max 1,5/ 2,0 kW
2. Panneau de commande
3. Zone droite - Ø 190 mm / max 1,5/ 2,0 kW



Panneau de commande

4. Touche pour blocage des touches
5. Touche de minuterie
6. Bouton de réglage [-]
7. Bouton de réglage [+]
8. Touche « Boost »
9. Touche marche/arrêt



3 avant la toute première utilisation

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

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Fonction de détection d'ustensile

Avec la fonction de détection d'ustensile, l'appareil ne fonctionne pas en cas d'utilisation d'un ustensile de cuisson inapproprié ou si l'appareil ne détecte aucun ustensile sur une zone de cuisson. L'indicateur de fonctionnement affiche un **U** et le niveau de puissance ne peut pas être augmenté.

Indication de chaleur résiduelle

Les zones de cuisson restent très chaudes après l'extinction de l'appareil. Le fait de toucher une zone de cuisson très chaude peut entraîner des blessures.

L'indication de fonctionnement affiche un **H** (Hot) pour indiquer que la zone de cuisson est très chaude. Une fois que la zone de cuisson a refroidi, l'indication de fonctionnement n'affiche plus de **H**.

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 raccordée au réseau électrique, un signal sonore retentit et l'indicateur de courant clignote. La table de cuisson est en position de 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.

DÉBUT DE LA CUISSON

- Mettez sous tension une zone de cuisson en appuyant pendant trois secondes sur la touche MARCHE/ARRÊT. Si aucune puissance n'est sélectionnée dans un délai de 60 secondes, la zone de cuisson se met automatiquement hors tension.
- Placez un ustensile de cuisson approprié sur la zone de cuisson.
- Sélectionnez la puissance souhaitée à l'aide de la touche + ou de la touche -.

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


FIN DE LA CUISSON

- Mettez hors tension la zone de cuisson à tout moment en appuyant pendant quelques secondes sur la touche MARCHE/ARRÊT.
- La touche MARCHE/ARRÊT a toujours la priorité dans la fonction de mise hors tension.
- Faites attention aux surfaces très chaudes. Un [H] sur l'affichage indique qu'une zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Le [H] disparaît dès que la température de la zone de cuisson a baissé vers une température sûre.

UTILISATION DE LA FONCTION BOOST


La fonction « Boost » procure une puissance supplémentaire et elle peut être réglée pour une seule zone à la fois.

Activation de la fonction Boost

- Allumez une zone de cuisson et sélectionnez la puissance souhaitée.
- Appuyez sur la touche . La fonction Boost est activée lorsqu'un **B** apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson concernée.

Au bout de 5 minutes, la fonction Boost rebascule automatiquement vers la puissance réglée précédemment.

Désactivation de la fonction Boost

- Appuyez une nouvelle fois sur la touche  et la zone de cuisson bascule automatiquement vers la puissance réglée précédemment.
- Vous pouvez également sélectionner une autre puissance, afin de désactiver la fonction Boost.

Dès qu'une autre zone de cuisson est mise sous tension, la fonction Boost de la zone sélectionnée précédemment est abandonnée. La fonction Boost peut donc uniquement être utilisée 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.

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 zone de cuisson hors tension.

Le blocage de touches est activé en appuyant sur le blocage de touche . Ceci est confirmé par un signal sonore. Sur l'affichage, [Loc] apparaît et la commande de la zone de cuisson est bloquée.

Pour annuler le blocage de touches, maintenez le blocage de touche  enfoncé pendant quelques secondes.

RÉGLAGE DU 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.

- Allumez la zone de cuisson.
- Sélectionnez la puissance à l'aide des touches + et -.
- Appuyez sur la touche de MINUTEUR  de la zone de cuisson concernée. L'affichage indique **0:00**.
- Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches + et -.

- Lorsque vous appuyez une fois sur la touche + ou - de la commande de minuterie, le temps est prolongé ou raccourci de 1 minute.
- Lorsque vous appuyez sur la touche + ou - de la commande de minuterie et que vous la maintenez enfoncée, le temps est prolongé ou raccourci de 10 minutes.
- Lorsque la durée pré-réglée est écoulee, 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.

Annulation d'une minuterie de cuisson réglée




- Appuyez pendant 2 secondes sur la touche de MINUTEUR  ou à l'aide de la touche -, remettez le temps à 0.

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.

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.
Loc	Le verrouillage enfant est activé.
Niveau de puissance	Utilisation
1 à 2	Mijoter et réchauffer lentement.
3	Réchauffer et mijoter rapidement.
3 à 4	Cuire à feu moyen.
5 à 6	Cuire et faire revenir.
7 - 8, Boost	Saisir, faire sauter et faire bouillir.

5 Ustensiles de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond épais et plat, du même diamètre que la zone de cuisson concernée. Ceci permet de réduire le temps de cuisson.
- Un ustensile de cuisson doit être placé au centre de la zone de cuisson.
- Lorsque vous cuisinez sur la table de cuisson dans un ustensile de cuisson avec un fond fortement réfléchissant (surface métallique claire) ou épais, la portée à ébullition de la préparation peut durer plus longtemps (jusqu'à 10 minutes de plus). Si vous voulez porter une grande quantité de liquide à ébullition, il est recommandé d'utiliser un ustensile de cuisson avec un fond plat sombre.
- La zone de cuisson peut être endommagée :
 - lorsque vous la mettez en marche à vide ou lorsque vous placez dessus un ustensile de cuisson vide ;
 - lorsque vous utilisez un ustensile de cuisson inadapté, par exemple avec un fond non plat ou bombé, ou un ustensile avec un diamètre trop petit ;
 - n'utilisez pas de plats en céramiques, ils rayent la plaque vitrocéramique.
- Essuyez soigneusement le fond de l'ustensile avant de le placer sur la table de cuisson, de sorte que la chaleur soit bien conduite et que la zone de cuisson ne soit pas endommagée.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- L'utilisation d'ustensiles dont le fond est légèrement concave est conseillée, car ainsi la chaleur de la zone de cuisson peut être bien transmise.
- Le diamètre du fond des poêles et casseroles doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson. Lorsque l'ustensile est trop petit, ceci entraîne une perte de chaleur et la zone de cuisson peut être endommagée.
- Utilisez toujours un couvercle sur l'ustensile de cuisson afin de réduire le temps de cuisson.
- Choisissez un ustensile qui a la bonne taille par rapport à la quantité d'aliments que vous voulez cuire. De petites quantités dans des ustensiles de grande taille ont pour conséquence une perte d'énergie.
- 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 de la table de cuisson

NETTOYAGE QUOTIDIEN

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

Avertissement : Si vous renversez du sucre, nettoyez immédiatement la table de cuisson afin d'éviter la brûlure de la surface. Faites attention, les zones de cuisson peuvent être très chaudes.

Prudence : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, bombes aérosols, éponges à récurer ou objets tranchants qui n'ont pas été développés à cette fin.

1. Verrouillez les zones de cuisson.
2. Éliminez les aliments renversés. Utilisez à cet effet un chiffon humide avec un détergent doux.
3. Nettoyez l'appareil tous les jours. Utilisez à cet effet un chiffon humide avec un détergent doux.
4. Séchez l'appareil. Utilisez à cet effet de l'essuie-tout ou un torchon sec.
5. En cas de souillure sévère, nettoyez l'appareil avec un détergent spécialement prévu pour un appareil à induction.
6. Si quelque chose est renversé sur les éléments de commande, l'appareil peut émettre un signal sonore et s'éteindre de lui-même.

7 instructions d'installation

- La sécurité de l'utilisation n'est garantie que si le montage est réalisé de manière techniquement correcte et conformément aux présentes instructions d'installation.
- La table de cuisson doit être raccordée à une installation fixe dans laquelle sont intégrés des coupe-circuit et ce, conformément aux instructions d'installation.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé au cours de l'installation ou qu'il n'est pas acheminé le long d'arêtes vives. Il doit être placé de manière à ce qu'aucune partie chaude de la table de cuisson ne soit touchée.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la fiche mâle doivent toujours être accessibles.
- Le plan de travail sur lequel est placée la table de cuisson, doit être horizontal et stable.
- Une installation incorrecte, un raccordement incorrect ou un montage incorrect, entraînera l'annulation de la garantie.
- **Attention :** toute modification au niveau de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par un installateur agréé.
- Pour un usage en toute sécurité, un espace suffisant autour de la table de cuisson est nécessaire. Assurez-vous de l'existence de cet espace.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être au minimum de 650 mm.



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Attention : un câble d'alimentation avec fiche mâle accompagne de série cette table de cuisson.

Le raccordement est un raccordement monophasé.

- Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.

• **Attention :** Le point de branchement doit toujours être accessible.

8 Panne et solutions

PROCÉDURE GÉNÉRALE POUR LA SOLUTION DE PROBLÈMES

1. À partir du tableau pour la résolution des problèmes et les codes de panne, essayez de trouver une solution pour le problème que vous rencontrez.
2. Si vous ne trouvez pas de solution ou si le code de panne réapparaît systématiquement, prenez contact avec le service après-vente d'Inventum.

Panne (ou code de panne)	Cause	Que faire
La table de cuisson ne fonctionne pas malgré le fait que la fiche soit branchée dans la prise de courant.	Aucune alimentation en courant.	Contrôlez si la fiche est bien branchée dans la prise de courant et si la prise est sous tension.
La table de cuisson ne s'allume pas.	Le panneau de commande est verrouillé avec le verrouillage enfant.	Déverrouillez le panneau de commande. Reportez-vous au paragraphe « Blocage des touches ».
	Le panneau de commande est sale ou recouvert d'une fine couche d'eau.	Nettoyez l'appareil. Reportez-vous au paragraphe « Nettoyage quotidien ».

La table de cuisson s'arrête subitement durant l'utilisation et l'affichage indique (E ₁).	Un ustensile de cuisson non adapté est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson convenant pour l'induction, avec le bon diamètre (minimum Ø 14 cm).
	Le diamètre de l'ustensile de cuisson utilisé est trop petit.	
L'affichage s'allume, mais la table de cuisson ne chauffe pas.	La table de cuisson est trop chaude.	La température ambiante peut être trop chaude. Contrôlez si les orifices d'aération sont obstrués.
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement et [H] apparaît sur l'affichage.	La durée de cuisson maximale est atteinte.	Mettez la zone de cuisson à nouveau sous tension.
Certains ustensiles de cuisson émettent des bruits de craquement ou de cliquetis.	Ceci peut être dû à la fabrication de l'ustensile de cuisson (le couches de différents matériaux vibrent différemment).	Ceci est normal pour un ustensile de cuisson et n'indique pas un défaut. Veillez à utiliser un bon ustensile de cuisson qui convient à un appareil à induction.
L'appareil émet un faible bourdonnement dans le cas d'un réglage de chaleur élevé.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit doit diminuer ou disparaître complètement lorsque vous abaissez le niveau de puissance.
Un bruit du ventilateur provient de l'appareil.	Un ventilateur de refroidissement est intégré dans votre appareil, afin d'éviter une surchauffe de l'électronique. Le ventilateur peut même continuer à tourner après l'extinction de l'appareil.	Ceci est normal et vous n'avez rien à faire. Pendant que le ventilateur tourne, ne débranchez la fiche de la prise de courant.
La plaque vitrocéramique est fendue.	<p>⚠ Danger ! Coupez l'alimentation en courant et débranchez la fiche de la prise de courant. Contactez le service après-vente d'Inventum.</p>	

CODES DE PANNE

Les codes de panne sont indiqués sur les affichages sur le panneau de commande.

Code de panne	Cause	Solution
E1, E2, EB	Le capteur de plaque vitrocéramique est défectueux.	Contactez le service après-vente d'Inventum.
E3	La température du capteur de plaque vitrocéramique est trop élevée.	Laissez refroidir la plaque vitrocéramique, puis rallumez la table de cuisson.
E4, E5	Le capteur de température du transistor IGBT est défectueux.	Contactez le service après-vente d'Inventum.
E6	La température du transistor IGBT est trop élevée.	Laissez refroidir la table de cuisson, puis rallumez la table de cuisson. Si ceci ne résout pas le problème, prenez contact avec le service après-vente d'Inventum.
E7, E8	La tension est trop élevée ou trop basse.	Faites contrôler le raccordement par un électricien.

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

	Symbole	Type	Valeur
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg.	Plaque de cuisson électrique CE	Table de cuisson	188,64 Wh/kg
Consommation d'énergie par zone ou espace de cuisson, calculée par kg.	Cuisson électrique CE	Espace de cuisson gauche	189,33 Wh/kg
Consommation d'énergie par zone ou espace de cuisson, calculée par kg.	Cuisson électrique CE	Espace de cuisson droit	187,96 Wh/kg

CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ

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

Consommation d'énergie en mode arrêt.

0.5 W

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

Algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

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

Uitgesloten van garantie

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

Aanmelden van storingen aan Inventum producten

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

Van belang om te weten

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

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

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

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

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

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

General terms and conditions of service and warranty

5-year Inventum warranty!

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

Warranty exclusions

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

Reporting malfunctions on Inventum products

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

Important to know

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

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

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

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

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

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

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Fünf Jahre Inventum-Garantie

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

Garantieausschluss

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

Meldung von Störungen an Inventum-Produkten

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

Wichtige Informationen

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

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

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

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

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

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

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

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

Sont exclus de la garantie

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

Signalement des pannes des produits Inventum

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

Important à savoir

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

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

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

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

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

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

INVENTUM

VKI3020ZWA/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

