

## IKI6045

### Inductiekookplaat

Induction hob • Induktionskochfeld • Table de cuisson à induction



NL • Handleiding	4	-	20
EN • User manual	21	-	37
DE • Benutzerhandbuch	38	-	54
FR • Manuel d'utilisation	55	-	71



## Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2.	productomschrijving	pagina 8
3.	voor het eerste gebruik	pagina 9
4.	installatievoorschrift	pagina 9
5.	basisbediening van de kookplaat	pagina 13
6.	extra functies	pagina 14
7.	pannen voor inductie	pagina 18
8.	de inductiekookplaat reinigen en onderhouden	pagina 19
9.	storingen & oplossingen	pagina 19
	<i>algemene service- en garantievoorwaarden</i>	pagina 72

## English

1.	safety instructions	page 21
2.	product description	page 25
3.	prior to first use	page 26
4.	installation instruction	page 26
5.	operating the hob	page 30
6.	extra functions	page 31
7.	pans for induction	page 35
8.	cleaning and maintenance	page 36
9.	breakdowns & solutions	page 36
	<i>general terms and conditions of service and warranty</i>	page 73

## Deutsch


1.	Sicherheitsvorschriften	Seite 38
2.	Produktbeschreibung	Seite 42
3.	Vor dem ersten Gebrauch	Seite 43
4.	Installationsvorschrift	Seite 43
5.	Bedienung des Kochfelds	Seite 47
6.	Zusätzliche Funktionen	Seite 48
7.	Für Induktionskochfelder geeignete Töpfe und Pfannen	Seite 52
8.	Reinigung und Wartung	Seite 53
9.	Störungen und Lösungen	Seite 53
	<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	Seite 74

## Français

1.	consignes de sécurité	page 55
2.	description du produit	page 59
3.	avant la toute première utilisation	page 60
4.	instructions d'installation	page 60
5.	commande de la table de cuisson	page 64
6.	fonctions supplémentaires	page 65
7.	ustensiles de cuisson pour l'induction	page 69
8.	nettoyage et entretien	page 70
9.	pannes et solutions	page 70
	<i>conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	page 75

## 1 veiligheidsvoorschriften

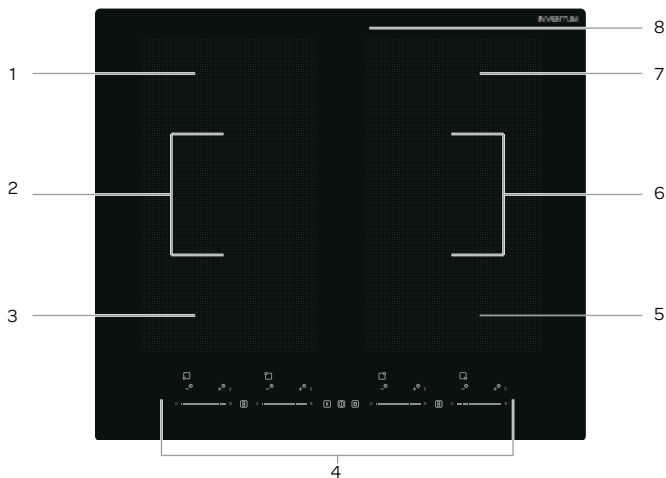
- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten. 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.
- **Brandgevaar:** Bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Gebruik het apparaat niet in een ruimte met een omgevingstemperatuur beneden 5°C.
- Als het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zal het 'nieuw' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
-  **WAARSCHUWING:** indien de glasplaat van de kookplaat is gebroken:
  - schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
  - raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
  - gebruik het apparaat niet.
- Wanneer onder het apparaat een lade geplaatst wordt, zonder tussenbodem, mogen daarin geen licht ontvlambare voorwerpen/stoffen worden bewaard. Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

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

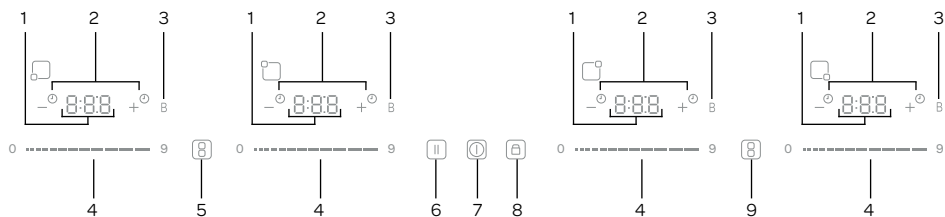
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd, moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 90°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- De gebruikte lijm om delen van het meubel, werkblad of wanden te verlijmen moet tot 150°C hittebestendig zijn.
-  Huishoudelijke apparaten mogen niet bij het gewone huisvuil worden gevoegd. Breng het apparaat naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van uw gemeente om op verantwoorde wijze en conform overheidsbepalingen recycled te worden.

## 2 productomschrijving



### Kookplaat

- |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Kookzone - max. 2200/3300W  | 5. Kookzone - max. 2200/3300W  |
| 2. Flexibele zone - 3300/3700W | 6. Flexibele zone - 3300/3700W |
| 3. Kookzone - max. 2200/3300W  | 7. Kookzone - max. 2200/3300W  |
| 4. Bedieningspaneel            | 8. Glasplaat                   |



### Bedieningspaneel

1. Display vermogensstand en timer
2. Timer bediening
3. Maximaal vermogen Boostfunctie
4. Slider control voor vermogen -----
5. Toets voor koppelen flex zones - linkerzijde
6. Pauzetoets
7. Aan/-uit toets
8. Kinderslottoets
9. Toets voor koppelen flex zones - rechterzijde

### 3 voor het eerste gebruik

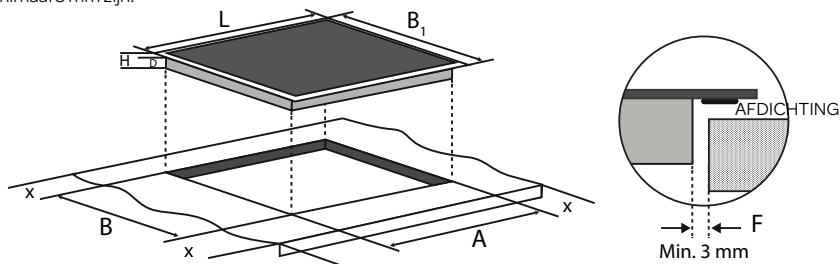
Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de kookplaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig 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 het volgende hoofdstuk.

### 4 installatievoorschrift

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

#### AFMETINGEN

Let op: De veiligheidsafstand tussen de zijkanen van de kookplaat en de binnenoppervlakken van het werkblad moet minimaal 3 mm zijn.



L (mm)	B <sub>1</sub> (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560 ± 1	480 ± 2	min. 50	min. 3

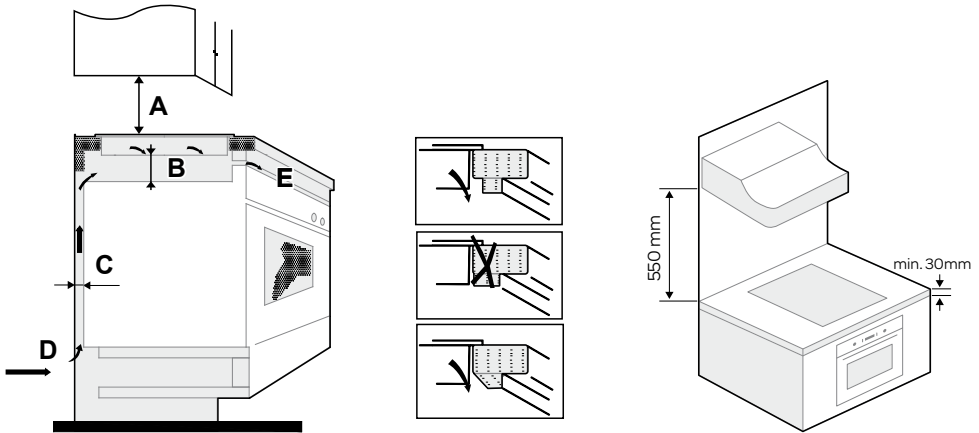
## BELUCHTING

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

Beluchting vindt plaats via de plint en de achterzijde van de kast. Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100cm<sup>2</sup>) uit. Luchtaanvoer via de plint is overbodig wanneer er, in combinatie met de opening aan de achterzijde van de kast, ergens anders een opening is waar lucht aangezogen kan worden.

### Zorg voor voldoende toevoer en afvoer van lucht.

- Maak een ventilatieopening aan de voorzijde van het keukenmeubel van minimaal de toestelbreedte en met een hoogte van minimaal 2 mm als de kookplaat boven een oven, lade of tussensteun wordt ingebouwd.
- Zorg voor een afstand van minimaal 15 mm tussen de oven, de lade of de tussensteun en de kookplaat. Door de ventilatie van de kookplaat kunnen metalen voorwerpen in de lade warm worden.
- **Let op:** bij inbouw boven een oven of een lade moet de dikte van het werkblad minimaal 30 mm zijn.
- Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert. Schaaf of zaag de traverselat zonnig schuin af.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (min. 100cm <sup>2</sup> )	E
650	min. 15	min. 20	Lucht inlaat	Lucht uitvoer 2 mm

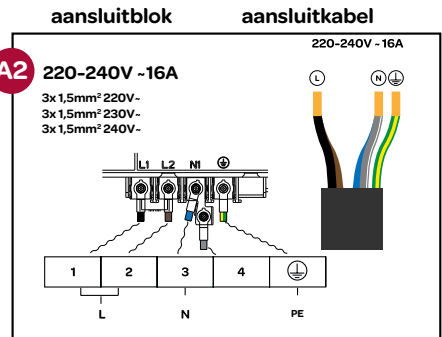
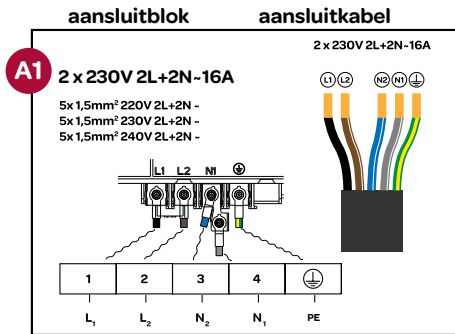
Zorg ervoor dat de kookplaat goed kan ventileren en dat de luchtinlaat en -uitvoer niet geblokkeerd worden.

**Let op:** de kookplaat heeft aan de voor- en zijkanten ventilatieopeningen. Zorg ervoor dat deze niet geblokkeerd worden als de kookplaat in het werkblad geplaatst wordt.

## DE KOOKPLAAT AANSLUITEN OP DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE



- De kookplaat wordt geleverd met aansluitkabel zonder stekker en is volgens aansluitschema A1 standaard ingesteld voor 2 x 1 fase (230V AC). De kookplaat maakt gebruik van een zogenaamde 5-polige Perilex stekker (niet inbegrepen). De groepen in de meterkast moeten gezekeerd zijn met minimaal 16 Ampère elk.
- De kookplaat kan ook worden aangesloten volgens aansluitschema A2. Dit mag alleen worden uitgevoerd door een erkende installateur. Meer instructies vind u in de bijgesloten instructies voor de elektrische aansluiting.
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin en mag zich niet boven de kookplaat bevinden. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het installeren van de kookplaat bereikbaar zijn voor de gebruiker.
- Voordat u de kookplaat aansluit, moet u controleren of:
  - de zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van de kookplaat,
  - de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.
  - het stopcontact goed bereikbaar is.



## POWERMANAGEMENT

Met deze functie kunt u het totale maximale vermogen van de kookplaat in stellen. Dit kan nodig zijn in verband met de beschikbare elektrische aansluiting. De kookplaat is standaard ingesteld op 7,4kW. De kookplaat kan ingesteld worden op een van de volgende waarden:

Aansluitschema	Maximaal vermogen	Displayweergave
<b>A1</b>	7,4 kW (standaard)	74
	6,0 kW	60
	4,5 kW	45
<b>A2</b>	3,5 kW	35
	3,0 kW	30
	2,5 kW	25

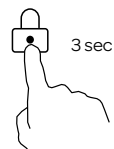
Het vermogen wordt tussen alle kookzones verdeeld. Het kan voorkomen dat het maximaal beschikbare vermogen voor de kookzones tezamen wordt overschreden. Dit kan pendelen van het vermogen tussen de kookzones veroorzaken. In dat geval wordt het vermogen van de tweede kookzone automatisch verlaagd. Bij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

Zodra u de bijgeleverde kabel van de kookplaat heeft voorzien van een stekker en de kookplaat heeft ingebouwd dan kunt u de stekker in het stopcontact steken.

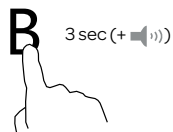
Indien u het maximale vermogen wilt aanpassen, moet u dit binnen 1 minuut doen nadat u de stekker in het stopcontact heeft gestoken.

### Het instellen van de powermanagement functie

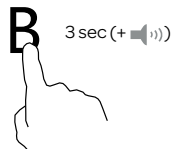
- Controleer of de kookplaat uit staat. Houdt de kinderslotoets even ingedrukt tot in de displays [Lo] verschijnt.



2. Om naar het menu te gaan voor powermanagement, houdt u de boost-toets van de kookzone linksachter ingedrukt. Er klinkt een piepsignaal.



3. Houdt de boost-toets van de kookzone linksvoor ingedrukt. Er klinkt weer een piepsignaal. U bent in het powermanagement menu.

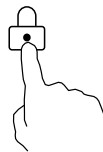


4. In drie displays wordt de huidige instelling van het vermogen getoond. De fabrieksinstelling is [Po], [74] en [00].



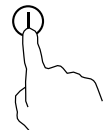
#### Overschakelen naar een ander vermogen

5. Druk op de kinderslotoets om het vermogen van de kookplaat te veranderen. Met elke korte druk op de kinderslotoets verandert het vermogen. Alleen de eerste twee cijfers van het vermogen wisselen, van [25] tot [74].



#### Het ingestelde vermogen bevestigen en het powermanagement menu verlaten

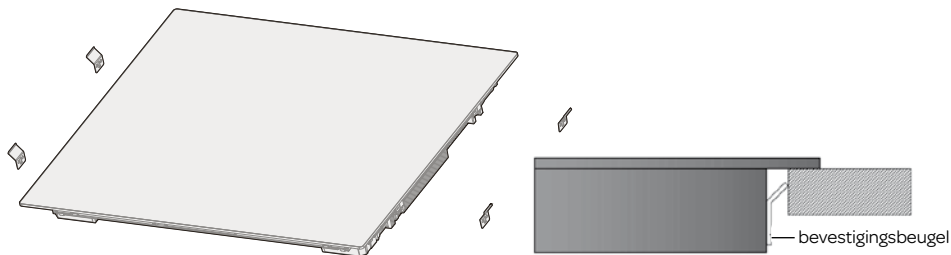
6. Houd de aan/-uit toets ingedrukt om het ingestelde vermogen te bevestigen en terug te keren naar de stand-bystand van de kookplaat.



Tijdens het gebruik van de verschillende kookzones controleert de functie powermanagement of het gekozen totale vermogen niet wordt overschreden. Instellingen die tot een overschrijding van het vermogen zouden leiden, worden geblokkeerd en zijn niet toegankelijk voor de gebruiker.

#### HET INBOUWEN VAN DE KOOKPLAAT

- Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.
- Verwijder de spaanders na de snijwerkzaamheden in de opening van het werkblad en behandel bij kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.
- Leg de kookplaat omgekeerd op het aanrechtblad.
- Monteer de stekker aan de aansluitkabel conform de gestelde eisen.
- Monteer de meegeleverde bevestigingsbeugels d.m.v. de meegeleverde schroefjes in de kookplaat.



- Keer de kookplaat om en leg het in de uitsparing.
- De beugel is met de schroef stelbaar zodat deze geschikt is voor verschillende diktes werkbladen.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet. De kookplaat is nu gebruiksklaar.
- Controleer de werking. Indien de kookplaat fout is aangesloten, zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.

## HET UITBOUWEN VAN DE KOOKPLAAT

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

## 5 basisbediening van de kookplaat

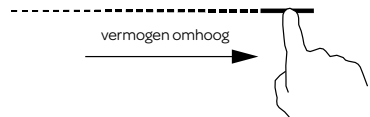
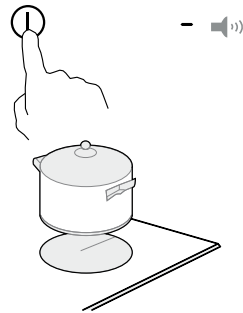
Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductie kookplaat.

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

De kookplaat functioneert door elektronische sensoren die worden bediend door de corresponderende tiptoetsen of sliders aan te raken. Bij elke aanraking van een tiptoets klinkt er een geluidssignaal. Regel het vermogen door licht met uw vinger over de slider te schuiven.

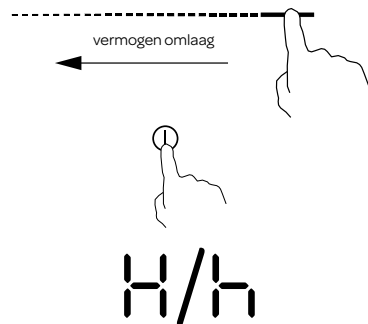
### BEGINNEN MET KOKEN

1. Druk kort op de AAN/UIT-toets. Het apparaat gaat aan en er klinkt een geluidssignaal. Alle displays tonen [ - ] en de kookplaat is stand-by.
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
  - Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en de kookzone schoon en droog zijn.
3. Elke kookzone heeft zijn eigen bediening. Druk op de slider control en het vermogen wordt getoond.
4. Selecteer het gewenste vermogen door op de slider control te drukken.
  - Als er binnen 1 minuut geen vermogen wordt geselecteerd, zal de kookplaat automatisch uit gaan. Begin dan weer bij stap 1.
  - Het vermogen kan op elk moment tijdens het koken aangepast worden.



### HET KOKEN BEËINDIGEN

1. Druk op de slider control van de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Schakel de kookzone uit door de slider control op 0 te zetten. Let op dat de display [0] aangeeft.
3. Druk op de AAN/UIT-toets om de gehele kookplaat uit te schakelen.
4. Pas op hete oppervlakken. Een [H] of [h] op het display geeft aan welke kookzones te warm zijn om aan te raken. De [H] / [h] verdwijnt zodra de temperatuur van de kookzone gedaald is naar een veilige temperatuur.



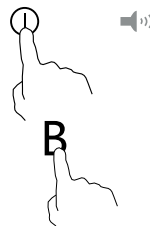
## 6 extra functies

### DE BOOSTFUNCTIE GEBRUIKEN

- De Boostfunctie geeft extra vermogen en is instelbaar voor alle zones.
- De tijdsduur van de Boostfunctie is maximaal 10 minuten, hierna gaat het vermogen automatisch terug naar de originele instelling.

#### De boostfunctie inschakelen

1. Druk kort op de AAN/UIT-toets. Het apparaat gaat aan en er klinkt een geluidssignaal. Alle displays tonen [ - ] en de kookplaat is stand-by.
2. Druk op de **B** - boost. De knipperende lampjes die rond gaan in het display tonen aan dat de boostfunctie actief is.



#### De boostfunctie uitschakelen

3. Druk op de slider control van de kookzone waarvan u de boostfunctie wilt uitschakelen.
4. Selecteer het gewenste vermogen met de slider control om verder te koken zonder boostfunctie.



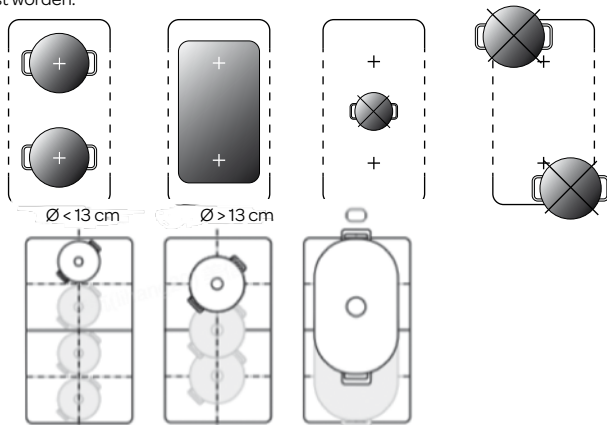
#### LET OP:

- Voor de flexzone is de tijdsduur van de Boostfunctie maximaal 5 minuten.
- Als de Boostfunctie van de 1e kookzone is geactiveerd en u start de Boostfunctie op een 2e kookzone, dan zal het vermogen van de 1e kookzone automatisch veranderd worden naar niveau 9 en omgekeerd.
- Als de originele instelling **0** is, zal de Boostfunctie teruggaan naar stand **9**.

### DE FLEXIBELE ZONE GEBRUIKEN

De flexzone kan gebruikt worden als een enkele grote kookzone of als twee aparte kookzones.

- a. De kookplaat heeft twee flexibele zones, een aan de linkerzijde en een aan de rechterzijde.
- b. Het gebied bestaat uit vier individuele spoelen die gekoppeld en per twee bediend kunnen worden.
- c. Om een gelijkmatige verdeling van de warmte en detectie van de pan te verzekeren, moet het kookgerei correct geplaatst worden.



#### De flexzone inschakelen als één grote kookzone

- Schakel de kookplaat in.
- Druk op de linker of rechter toets voor de flexibele zone **8** om de linker of rechter kookzones te koppelen. De beide slider controls zijn los van elkaar te bedienen.
- Het instellen van het vermogen van de flexibele zone gaat hetzelfde als voor een enkele kookzone.

## De flexzone uitschakelen naar twee afzonderlijke kookzones

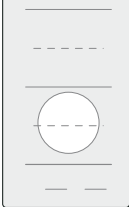
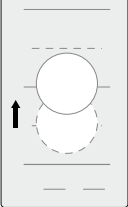
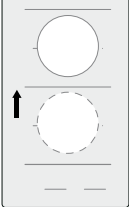
- Druk op de toets voor de flexibele zone (8) om de kookzones los te koppelen. De beide slider controls zijn los van elkaar te bedienen.

### POWER SHIFT

Met deze functie heb je de mogelijkheid om de pan binnen de actieve flexzone over de zones heen en weer te schuiven waarbij elke zone automatisch een ander vermogen biedt. Het vermogen hoeft niet handmatig ingesteld te worden met de slider control, verplaats de pan en het vermogen past zich automatisch aan.

**Let op:** Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn om krassen te voorkomen.

De drie kookzones zijn ingesteld op de volgende standen:

Voorste kookzone	Middelste kookzone	Achterste kookzone
		
Maximaal stand 2	Maximaal stand 5	Maximaal stand 9

### De power shift gebruiken

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk 3 seconden op de linker of rechter toets voor de flexibele zone (8) om de linker of rechter kookzones te koppelen.
  - Na het activeren van de flexzone is automatisch ook de power shift functie actief.
3. Plaats een geschikte pan op de voorste kookzone. Het ingestelde vermogen is stand 9.
4. Als het vermogen te hoog is voor de gewenste bereiding, dan schuift u de pan naar een andere kookzone en de stand verandert automatisch naar stand 5 of 2. U kunt de pan ook terug plaatsen en dan zal de instelling weer stand 9 zijn.
  - De vooringestelde stand kan aangepast worden tijdens het koken met de slider control.

### De power shift uitschakelen

- Druk op de toets voor de flexibele zone (8) om de flexzone en daarmee de power shift uit te schakelen.

### SWITCHZONE

Met deze functie is het mogelijk de pan te wisselen van kookzone met behoud van het ingestelde vermogen.

Verplaats eenvoudig de pan van de linker- naar de rechterkookzone (of omgekeerd), terwijl het ingestelde vermogen behouden blijft. Dit alles zonder het bedieningspaneel aan te raken.

**Let op!** Deze functie is in de fabrieksinstelling uitgeschakeld en kan geactiveerd worden met de volgende stappen:

1. Controleer of de kookplaat uit staat. Druk 5 seconden op de aan/ uit toets en druk daarna gelijk op de - toets van de timer van de kookzone linksvoor gedurende 3 seconden.



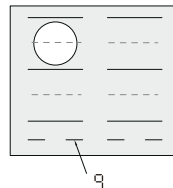
2. Als ON in het display van de kookzone linksvoor staat, dan is de functie switchzone geactiveerd. Staat OFF in het display van de kookzone linksvoor, dan is de functie switchzone uitgeschakeld.

**Let op:** bij het gebruik van de boostfunctie kan de switchzone functie niet gebruikt worden.

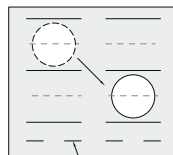
3. Nadat de wisseling van kookzone bevestigd is, zal het vermogen en eventueel ingestelde de timer overgeplaatst worden.  
Opmerking: de functie-instelling blijft actief voor elk volgend gebruik, zolang de functie niet uitgeschakeld wordt.

### Het wisselen van kookzone

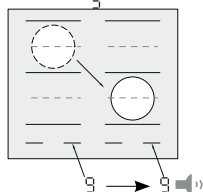
1. Start de kookzone linksachter op niveau 9.



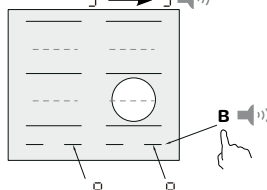
2. Zodra het vermogensniveau niet meer knippert, is de kookzone actief en kan de pan verplaatst worden.



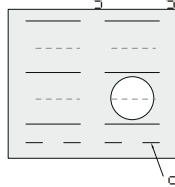
3. Het vermogen van de beide kookzones knippert. De kookzone waar de pan naar toe verplaatst is, geeft een piepsignaal.



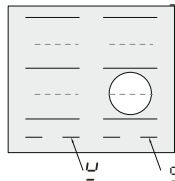
4. Druk op de knipperende boost toets om de wisseling te bevestigen.



5. De kookzone rechtsvoor wordt verwarmd tot het ingestelde vermogen van de kookzone linksachter.



6. Het display van de kookzone linksachter geeft aan dat er geen pan op staat [U] en gaat uit. De vermogen van de kookzone rechtsvoor, waar de pan op staat, kan nu aangepast worden indien gewenst.



## DE PAUZEFUNCTIE GEBRUIKEN

- Het is mogelijk om het koken te pauzeren. Het vermogen van de kookzones wordt tijdelijk op niveau 2 gezet zonder dat u de hele kookplaat hoeft uit te schakelen.
- Wanneer de pauzefunctie ingeschakeld is, zijn alle toetsen uitgeschakeld behalve de aan/uit-toets.

### De pauzefunctie inschakelen

1. Druk kort op de pauzetoets [II]. Alle displays tonen [II] en [2].

### De pauzefunctie uitschakelen

1. Druk kort op de pauzetoets [II].

## DE BEDIENING VAN HET APPARAAT VERGRENDELEN EN ONTGRENDELEN

Het kinderslot kan worden ingeschakeld om onbedoeld gebruik te voorkomen, bijvoorbeeld kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen.

**Opmerking:** als het kinderslot is ingeschakeld, zijn alle toetsen uitgeschakeld behalve de aan/uit-toets. U kunt het apparaat in een noodsituatie altijd met de aan/uit-toets uitschakelen, maar u moet het apparaat dan wel de volgende keer dat u het gaat gebruiken, ontgrendelen.

### Het apparaat vergrendelen

1. Zorg dat de kookplaat ingeschakeld is.
2. Druk op de kinderslotoets [Ⓜ] en houd deze 3 seconden ingedrukt. Het display toont [Lo] als de kookplaat is vergrendeld.

### Het apparaat ontgrendelen

1. Druk een paar seconden op de kinderslotoets [Ⓜ].
2. Het display toont [--] of de huidige instelling als de kookplaat is ontgrendeld.

## DE KOOKTIMER GEBRUIKEN

- U kunt de timer voor één of meer kookzones instellen op automatisch uitschakelen als de tijd verstreken is. De timer van iedere kookzone kan onafhankelijk worden ingesteld en weergegeven.
- De kookzone schakelt automatisch uit als de timer is afgelopen.
- Druk, terwijl de kooktimer is ingeschakeld, eenmaal op de slider control om het huidige vermogensniveau te zien. Terwijl het vermogensniveau wordt weergegeven, kunt u dit indien nodig met de slider control wijzigen.
- De maximale instelling is 8:00 uur.

### De kooktimer instellen om één of meer kookzones uit te schakelen.

1. Stel de tijd in met de bediening van de timer.
  - 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.
3. Als de kooktimer is ingesteld, begint hij direct af te tellen. De timerdisplay toont de resterende tijd.
4. Als de kooktimer afloopt, klinkt er een geluidssignaal en de kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.



**Let op:** overige kookzones blijven actief als deze eerder ingeschakeld zijn.

### De kooktimer instellen voor meerdere kookzones


- De stappen voor het instellen van meerdere kookzones zijn gelijk aan de stappen voor het instellen van een kookzone:

### Een ingestelde kooktimer annuleren

- Druk tegelijkertijd op de - en + toets van de timer bediening om de kooktimer te annuleren.



## MOGELIJKE SYMBOLEN OP HET DISPLAY

Aanduiding op het display	Beschrijving
	Foutmelding. Plaats een geschikte pan op de actieve kookzone of schakel de kookzone uit. Er is iets geplaatst op de bediening of het kookgerei is niet geschikt of te klein.
<b>H/h</b>	Restwarmte-indicatie: de kookzone is nog te warm om aan te raken.
<b>II</b>	Pauze-indicatie: de kookzones worden niet meer verwarmd.
<b>Lo</b>	Het kinderslot is ingeschakeld.
<b>--</b>	De kookplaat staat op stand-by.
<b>E/F</b>	Er is een storing opgetreden. Controleer de melding volgens de tabel FOUTCODES in hoofdstuk 7.
<b>88</b>	Het ingestelde vermogen van de kookzone of timer.
Vermogensniveau	Gebruik
0	De kookzone is uitgeschakeld
1 - 2	Zachtjes sudderen en langzaam verwarmen.
3 - 4	Verwarmen en snel aan het sudderen brengen.
5 - 6	Gemiddeld koken.
7 - 8	Koken en bakken.
9 / P	Dichtschroeien, roerbakken en aan de kook brengen.

## VEILIGE AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

- Elke kookzone zal automatisch uitgeschakeld worden na een gedefinieerde maximum kookduur als het vermogen niet is gewijzigd. De maximale kookduur is afhankelijk van het geselecteerde vermogen.
- De automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Als u bijvoorbeeld vergeet om de kookplaat uit te schakelen na het koken. De standaardtijden voor de verschillende vermogensniveaus staan hieronder weergegeven:

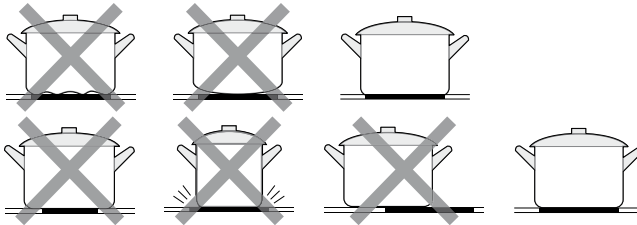
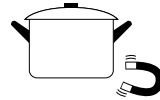
Vermogen	pauze	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Veilige automatische uitschakeling na (aantal uren):</b>	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

**Let op:** wanneer de pan wordt verwijderd, kan de kookplaat direct stoppen met het verwarmen. De kookplaat schakelt na 1 minuut automatisch uit.

## 7 pannen voor inductie

Pannen die al eerder op een andere kookplaat zijn gebruikt, bijvoorbeeld een gaskookplaat, zijn niet meer geschikt voor een inductie kookplaat. Schaf daarom voor het eerste gebruik nieuwe pannen aan als u geen geschikte pannen heeft.

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem die dezelfde diameter heeft als een kookzone. Dit vermindert de kooktijd.
- Pannen gemaakt van metaal, geëmailleerd metaal, gietijzer en roestvrijstaal geven het beste resultaat.
- Let op de aanwijzingen van de fabrikant of de pan geschikt is voor gebruik op een inductie kookplaat.
- Pannen gemaakt van geëmailleerd metaal of aluminium of koperen bodems kunnen een metaalachtige substantie op de glasplaat achterlaten. Verwijder dit direct naar het gebruik, anders wordt het steeds moeilijker om dit te verwijderen.
- Een pan is geschikt voor inductie als er een magneet aan de bodem vast blijft zitten.
- Een pan moet in het midden van kookzone geplaatst worden.
- Bij het gebruik van sommige pannen kunt u wisselende geluiden horen. Dit wordt veroorzaakt door de vorm van de pan en heeft geen invloed op de werking of de veiligheid van de kookplaat.



## ENERGIEBESPARING

- Een inductie kookzone past zich automatisch aan de diameter van de bodem van de gebruikte pan aan tot op zekere hoogte. Het magnetische deel van de panbodem moet echter wel een bepaalde minimum diameter hebben afhankelijk van de afmeting van de kookzone.
- Plaats de pan op de kookzone voordat deze ingeschakeld is. Als u een kookzone inschakelt zonder dat er een pan op staat, zal de kookzone niets doen.
- Gebruik altijd een deksel op de pan om de kooktijd te reduceren.
- Schakel het vermogen terug wanneer vloeistof kookt.
- Gebruik niet te veel vocht of vet. Het koken of bakken duurt langer als u teveel gebruikt.
- Selecteer het juiste vermogen voor de verschillende kookmogelijkheden.

## 8 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 kookplaat.
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. Neem wat is gemorst met een natte doek op en maak het gebied droog voordat u het apparaat weer inschakelt.

## 9 storingen & 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 'De bediening van het apparaat vergrendelen en ontgrendelen'.
	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 [E].	Er wordt een ongeschikte pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductie met de juiste diameter (minimale Ø 14 cm).
	De diameter van de gebruikte pan is te klein.	
Het display gaat aan, maar de kookplaat warmt 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/h].	De maximale kookduur is bereikt.	Schakel de kookzone opnieuw in.
Sommige pannen maken krakende of klinkende 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, E7	De temperatuursensor is defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.
E3, E4	De glasplaatsensor is defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.
EU	De verbinding tussen de printplaten is defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.
EL, EH	Het voltage is te laag of te hoog.	Laat uw aansluiting door een elektriciën controleren.
C1, C2	De temperatuur van de glasplaatsensor is te hoog.	Laat de glasplaat afkoelen en schakel daarna de kookplaat opnieuw in.
F5	De ventilator is defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.
EF	Overloop fout	Controleer of er water of kookvocht op de kookplaat ligt en zo ja, reinig en droog de kookplaat.

#### ENERGIEVERBRUIK

	Symbol	Type	Waarde
Energieverbruik van de kookplaat berekend per kg.	EC electric hob	Kookplaat	181,6 Wh/kg
Energieverbruik per kookzone of -gebied berekend per kg.	EC electric cooking	Kookgebied links	181,7 Wh/kg
Energieverbruik per kookzone of -gebied berekend per kg.	EC electric cooking	Kookgebied rechts	181,5 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

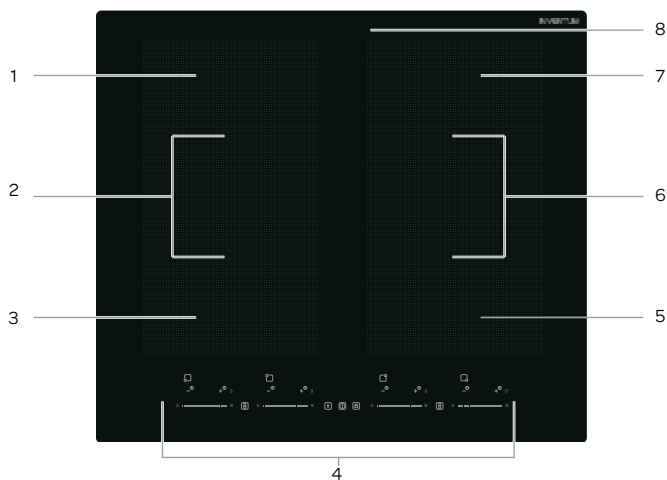
- **First carefully read the instruction manual in full prior to using the appliance and store the manual in a safe place for future reference.**
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual. Only use the hob for preparing meals. The appliance is not suitable for heating 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.
- **Fire hazard:** Do not store objects on the cooking surface.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance can be switched on by accident or still be hot, which means that objects could melt, get hot or catch fire.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a fire hazard.
- Never clean the hob with a high pressure cleaner or steam cleaner.
- Do not use the appliance in a room with an ambient temperature below 5°C.
- If the appliance is used for the first time, it will smell 'new'. This is normal. The smell will disappear through ventilation.
-  **WARNING:** if the glass plate of the induction hob is broken:
  - immediately switch off all burners and electrical heating elements and interrupt the power supply to the appliance.
  - do not touch the surface of the appliance.
  - do not use the appliance.
- If a drawer is fitted underneath the appliance, without an intermediate shelf, then no easily flammable objects/ substances may be stored in it. Ensure there is a clearance of several centimetres between the underside of the induction hob and the contents of any drawer.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the surface of the hob. These can become hot.

- When you remove the pan from the induction hob, the cooking activity is stopped automatically. However, always make it a habit to switch off the hob or cooking zone to prevent unwanted activation. Switch off the cooking zone by means of the control and do not only rely upon the pan detection system.
- The ceramic plate is very strong, but not unbreakable. If something falls on it, such as a spice jar or a pointy object, this may result in a broken plate.
-  **WARNING:** if the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the risk of an electric shock.
- At higher positions, you should be aware of the very fast heating time. Always remain nearby after adjusting a cooking zone to a higher position.
- When using the induction hob, always keep magnetic objects (credit cards, disks, watches, etc.) away from the appliance. We recommend wearers of pacemakers to consult their doctor first.
- This appliance may only be fitted by a certified installer.
- Defective parts may only be replaced by original parts. Only for those parts will the manufacturer be able to guarantee that they meet the safety requirements.
- Damage as a result of incorrect connection, incorrect fitting or incorrect use does not fall under the warranty.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, its service organisation or similarly qualified persons, in order to prevent hazardous situations.
- The electrical connection must meet national and local regulations.
- The socket and plug must always be within reach.
- The appliance may not be connected to the mains supply via a power strip or extension cord. If this is not observed, the safety of the appliance cannot be guaranteed.
- The appliance must always be earthed.
- The connecting cable should be freely suspended and may not come into contact with a drawer.
- The worktop in which the hob is installed must be level.

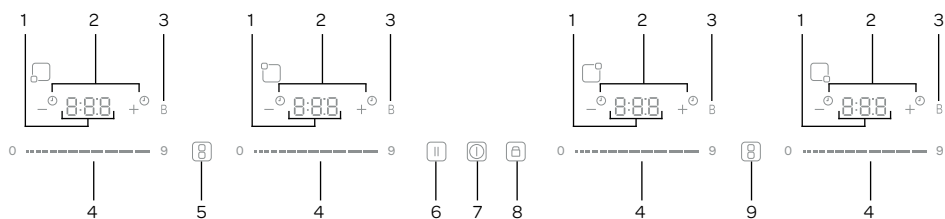
- The walls and the worktop around the appliance must be heat-resistant to at least 90°C. Even if the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
- The glue used on parts of the furniture, worktop or walls, must be heat resistant up to 150°C.
-  Household 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. Cooking zone - max. 2200/3300W | 5. Cooking zone - max. 2200/3300W |
| 2. Flexible zone - 3300/3700W     | 6. Flexible zone - 3300/3700W     |
| 3. Cooking zone - max. 2200/3300W | 7. Cooking zone - max. 2200/3300W |
| 4. Control panel                  | 8. Glass plate                    |



### Control panel

1. Power position and timer display
2. Timer control
3. Maximum power Boost function
4. Slider control for power -----
5. Key for coupling flex zones - left side
6. Pause key
7. On/off key
8. Child lock key
9. Key for coupling flex zones - right side

### 3 prior to first use

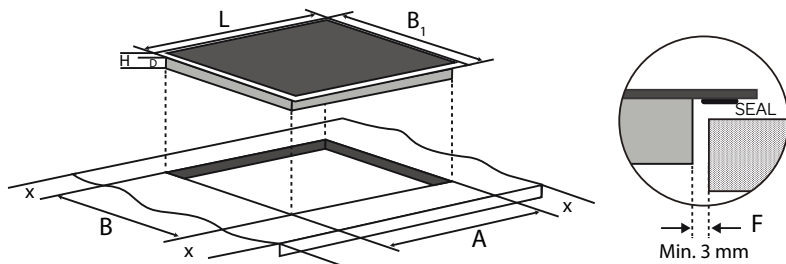
Before using the appliance for the first time, proceed as follows: carefully unpack the induction hob and remove all packaging material. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of reach of children. After unpacking the appliance, carefully check it for external damage that may have occurred 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 installing the induction hob, observe the instructions in the following section.

### 4 installation instruction

- 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 installer is liable for damage caused by incorrect assembly.
- The electrical connection may only be carried out only by a qualified electrician. This person should be aware of the national and regional safety instructions that the connection has to comply with.
- The hob falls under protective class I and may only be used in combination with an earthed connection. The manufacturer is not liable for unsuitable operation and possible damage caused by unsuitable electric installations.
- The hob must be connected to a permanent installation in which provisions for switching off are integrated, in accordance with the installation instructions.
- Induction hobs may only be installed above a drawer, a cabinet, an oven with forced ventilation or dishwasher, and always with a minimum distance for ventilation. Under the induction hob, no refrigerators, ovens without ventilation or washing machines should be installed.
- Make sure that the power supply cable does not get jammed during installation or is running along sharp edges. If an oven is installed below it, make sure the cable runs via the rear corners of the oven to the connection box. It must be placed in such a way that no contact is made with hot parts of the hob or oven.
- The connection point, socket and/or plug must always be accessible.
- The worktop on which the hob is placed must be flat, horizontal and stable. Observe the instructions from the manufacturer of the worktop.
- In case of incorrect installation or connection, the warranty becomes invalid.
- **Attention:** any change to the appliance, including replacement of the power supply cable, must be performed by a certified installer.

#### DIMENSIONS

Caution: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop must be at least 3 mm.



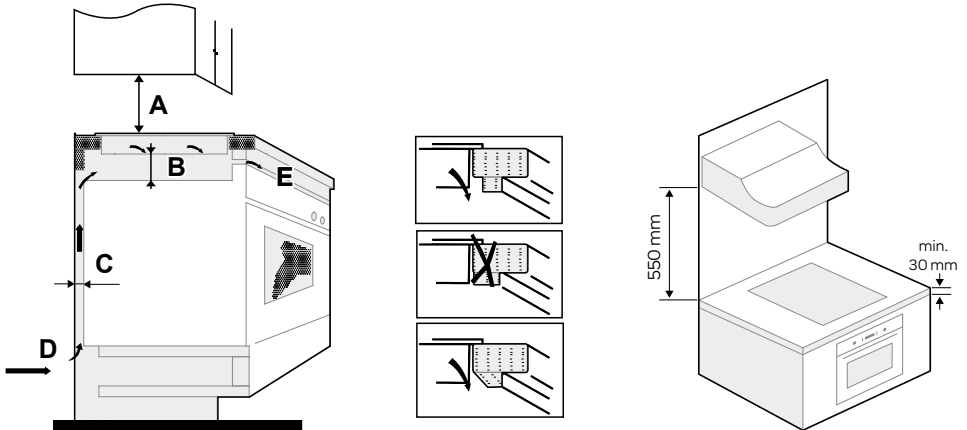
L (mm)	B <sub>1</sub> (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560 ± 1	480 ± 2	min. 50	min. 3

## VENTILATION

The electronics in the hob require cooling. The hob will switch itself off after a short time if insufficient air is circulating and overheating occurs. The ventilation openings are located underneath the hob. It must be possible to draw in cool air through these openings. At the front and sides, the induction hob is fitted with outlet openings to discharge the hot air. Aeration takes place via the plinth and the rear of the cabinet. Cut out the ventilation openings (min. 100cm<sup>2</sup>). Air supply via the plinth is superfluous if, in combination with the opening at the back of the cabinet, there is an opening somewhere else where air can be drawn in.

### Ensure there is a sufficient supply and discharge of air.

- Make a ventilation opening at the front of the kitchen unit of at least the appliance width and with a height of at least 2 mm if the hob is installed above an oven, drawer or intermediate support.
- Ensure that there is minimum distance of 15 mm between the oven, the drawer or intermediate support and the hob.  
The ventilation of the hob may make metal objects in the drawer warm.
- **Caution:** when installing above an oven or drawer, the worktop should be at least 30 mm thick.
- Make sure the traverse bar does not hinder the air flow. Cut or saw the cross member diagonally if necessary.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (min. 100cm <sup>2</sup> )	E
650	min. 15	min. 20	Air inlet	Air outlet 2 mm

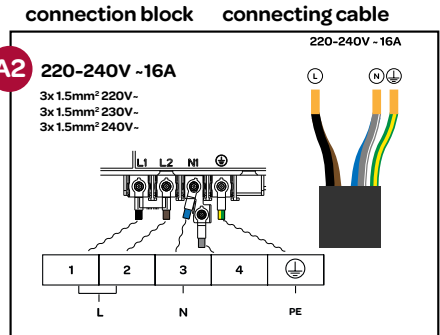
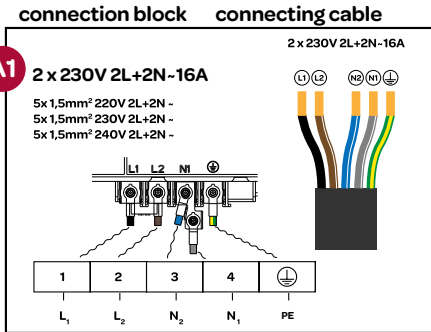
Ensure that the hob is able to ventilate properly and that the air inlet and outlet cannot be blocked.

**Caution:** the induction hob has ventilation openings at the front and sides. Ensure that these are not blocked when the induction hob is placed in the worktop.

## CONNECTING THE INDUCTION HOB TO THE ELECTRICAL SYSTEM



- The induction hob is supplied with a connecting cable without plug and, according to wiring diagram A1, has a standard setting for 2 x 1 phase (230V AC). The induction hob uses a so-called 5-pole Perilix plug (not included).  
In the meter cupboard, the groups must each be protected with a 16 Ampere fuse at least.
- The induction hob can also be connected according to wiring diagram A2. This may only be performed by a recognised installer. More instructions can be found in the enclosed instructions for the electrical connection.
- The socket for connecting to the electrical system must be provided with an earthing pen and may not be located above the induction hob. The socket for connecting to the electrical system must also be accessible for the user after placement of the induction hob.
- Before connecting the induction hob, check that:
  - the fuse and electrical system are suitable for the load of the induction hob,
  - the electrical system is equipped with an adequate earthing system that meets the applicable standards and regulations.
  - the socket is easily accessible.



## POWER MANAGEMENT

This function allows you to set the total maximum power of the induction hob. This may be necessary in connection with the available electrical connection. By default, the induction hob is set to 7.4kW.

The induction hob can be set to one of the following values:

Wiring diagram	Maximum power	Shown on display
<b>A1</b>	7.4 kW (default)	74
	6.0 kW	60
	4.5 kW	45
<b>A2</b>	3.5 kW	35
	3.0 kW	30
	2.5 kW	25

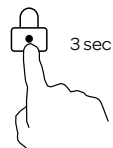
The power is divided between all cooking zones. It is possible that the maximum available power for the combined cooking zones is exceeded. This can cause the power to oscillate between the cooking zones. In that case, the power of the second cooking zone is reduced automatically. When using three or four cooking zones simultaneously, the power level will reduce further.

Once you have provided the supplied cable of the induction hob with a plug and the induction hob has been placed, you can insert the plug in the socket.

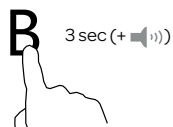
If you want to adapt the maximum power, you must do this within 1 minute after inserting the plug in the socket.

### Setting the power management function

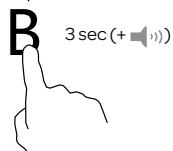
- Check that the induction hob is off. Briefly hold down the child lock key, until [Lo] is shown in the displays.



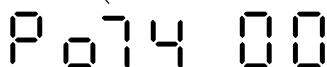
- To go to the power management menu, hold down the boost key of the rear left cooking zone. A beep will sound.



- Hold down the boost key for the front left cooking zone. Another beep will sound. You are now in the power management menu.

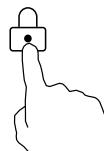


- Three displays show the current power setting. The factory setting is [Po], [74] and [00].



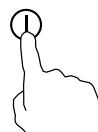
### Switching to a different power

- Press the child lock key to change the power of the induction hob. Each brief press on the child lock key reduces the power. Only the two first numbers of the power are shown alternately, from [25] to [74].



### Confirming the set power and leaving the power management menu

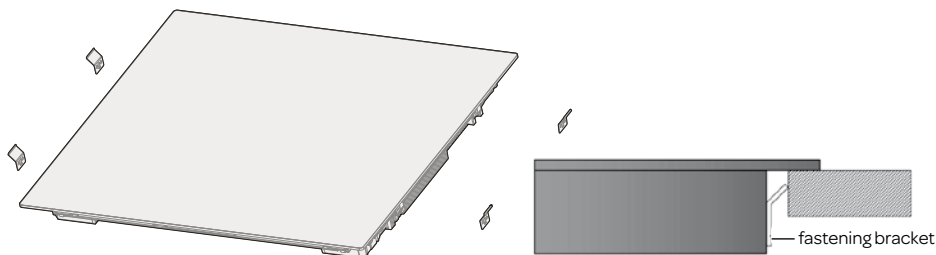
- Hold down the on/off key to confirm the set power and return the hob to the standby position.



During use of the different cooking zones, the power management function checks that the selected total power is not exceeded. Settings that would lead to a situation where the power is exceeded are blocked and are not accessible to the user.

### BUILDING IN THE HOB

- Check that the kitchen unit and the opening conform to the requirements in respect of measurements and ventilation.
- Remove any wood shavings after the cutting work in the worktop opening and treat the cut edges of plastic or wooden worktops with sealing varnish if necessary to prevent the worktop from swelling due to moisture.
- Lay the hob upside down on the worktop.
- Mount the plug to the connecting cable in accordance with the imposed requirements.
- Mount the supplied fastening brackets using the supplied screws in the induction hob.



- Turn the induction hob over and lay it in the opening.
- The bracket can be adjusted with the screw, making it suitable for different thickness worktops.
- Connect the induction hob to the mains supply. The hob is now ready for use.
- Check the operation. If the induction hob is connected incorrectly, it will give a sound signal or show an error code on the displays.

## REMOVING THE HOB

Disconnect the appliance from the power supply. Remove the induction hob by applying pressure from below.

**Attention!** Take care not to damage the appliance! Do not try to remove the induction hob by trying to lift it out of the worktop from above.

# 5 basic operation of the induction hob

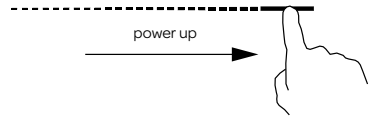
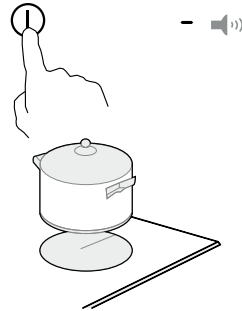
Only use pans that are suitable for an induction hob.

After connecting the induction hob to the electrical system, it is possible that the entire display lights up for a short moment. When this is over, the induction hob is standby and ready for use.

The induction hob works by means of electronic sensors that are operated by touching the corresponding touch controls or sliders. At each touch of a touch control, you can hear a sound signal. Control the power by gently moving your finger over the slider.

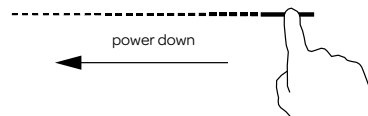
## START COOKING

1. Briefly press the on/off key. The appliance switches on and a sound signal can be heard. All displays show [ - ] and the induction hob is stand-by.
2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.
  - Ensure that the bottom side of the pan and the cooking zone are clean and dry.
3. Each cooking zone has its own control. Press the slider control to show the power.
4. Select the required power by pressing the slider control.
  - If no power is selected within 1 minute, the induction hob switches off automatically. In that case, start again at step 1.
  - The power can be adapted at any time during the cooking process.



## ENDING THE COOKING PROCESS

1. Press the slider control of the cooking zone that you want to switch off.
2. Switch off the cooking zone by setting the slider control to 0. Make sure that the display is showing [0].
3. Press the on/off key to switch off the entire induction hob.
4. Watch out for hot surfaces. An [H] or [h] on the display indicates which cooking zones are too warm to touch. The [H] / [h] disappears once the temperature of the cooking zone has dropped to a safe temperature.



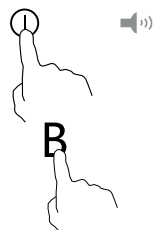
## 6 extra functions

### USING THE BOOST FUNCTION

- The Boost function provides extra power and can be set for all zones.
- The maximum time of the Boost function is 10 minutes, then the power automatically drops back to the original setting.

#### Switching on the boost function

1. Briefly press the on/off key. The appliance switches on and a sound signal can be heard. All displays show [ - ] and the induction hob is stand-by.
2. Press **B** - boost. The display shows the marquee action.



#### Switching off the boost function

3. Press the slider control of the cooking zone of which you want to switch off the boost function.
4. Select the required power with the slider control in order to continue cooking without the boost function.



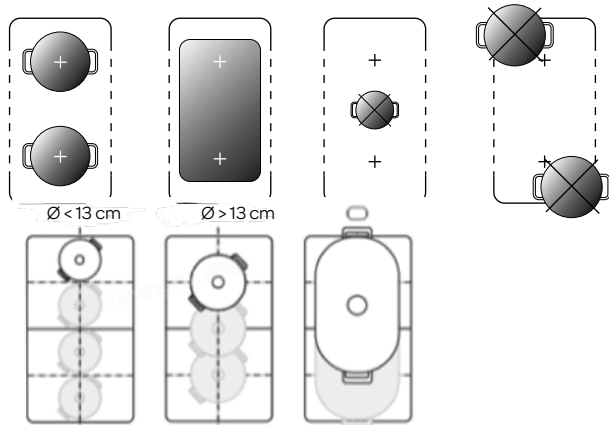
#### CAUTION:

- For the flex zone, the duration of the Boost function is 5 minutes maximum.
- When the Boost function of the 1st cooking zone is activated and the Boost function of a 2nd cooking zone is started, the power of the 1st cooking zone is automatically changed to level 9 and vice versa.
- If the original setting is **0**, the Boost function will go back to position **9**.

### USING THE FLEXIBLE ZONE

The flex zone can be used as one single large cooking zone or as two separate cooking zones.

- a. The induction hob has two flexible zones, one on the left side and one on the right side.
- b. The area consists of four individual coils that can be operated in a coupled condition and per two.
- c. In order to ensure even distribution of heat and detection of the pan, the cookware must be placed correctly.



#### Switching on the flex zone as one large cooking zone

- Switch on the induction hob.
- Hold down the left or right key for the flexible zone (8) to couple the left or right cooking zones. Both slider controls can be operated separately.
- Setting the power of the flexible zone takes place in the same way as for a single cooking zone.

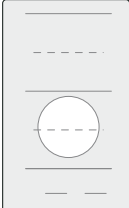
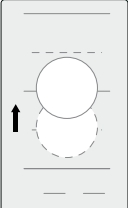
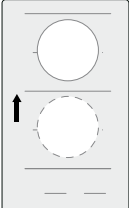
### Switching off the flex zone to return to two separate cooking zones

- Press the key for the flexible zone (8) to uncouple the cooking zones. Both slider controls can be operated separately.

### POWER SHIFT

This function allows you to shift the pan across the zones within the active flex zone, whereby each zones automatically provides a different power. The power does not have to be set manually by means of the slider control, when you move the pan the power is adapted automatically.

**Caution:** Ensure that the bottom side of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry to prevent scratches. The three cooking zones are set to the following positions:

Front cooking zone	Middle cooking zone	Rear cooking zone
		
Maximum position 2	Maximum position 5	Maximum position 9

### Using the power shift

1. Switch on the induction hob.
2. Hold down the left or right key for the flexible zone (8) for 3 seconds to couple the left or right cooking zones.
  - After activating the flex zone, the power shift function is also automatically active.
3. Place a suitable pan on the front cooking zone. The set power is position 9.
4. When the power is too high for the required preparation, shift the pan to a different cooking zone and the position automatically changes to position 5 or 2. You can also return the pan to the original location and the power will be at position 9 again.
  - The pre-set position can be adapted while cooking, using the slider control.

### Switching off the power shift

- Press the key for the flexible zone (8) to switch off the flex zone and therefore switch off the power shift.

### SWITCHZONE

This function allows you to change the pan's cooking zone while maintaining the set power.

Easily move the pan from the right to the left cooking zone (or vice versa), while maintaining the set power. All this without touching the control panel.

**Caution!** This function is switched off in the factory setting and can be activated by means of the following steps:

1. Check that the induction hob is off. Hold down the on/off key for 5 seconds and then press the - key of of the timer of the front left cooking zone for 3 seconds



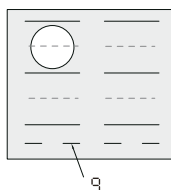
2. When ON is shown in the display of the front left cooking zone, the switchzone function is activated. When OFF is shown in the display of the front left cooking zone, the switchzone function is switched off.

**Caution:** the switchzone function cannot be used while the boost function is being used.

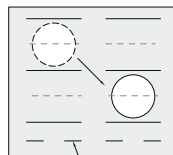
3. Once the change of cooking zone has been confirmed, the power and possibly set time will be transferred. Note: the function setting remains active for each consecutive use, as long as the function is not switched off.

### Changing the cooking zone

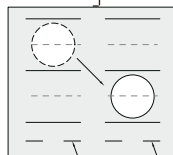
1. Start the rear left cooking zone at level 9.



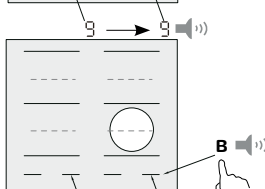
2. Once the power level is no longer flashing, the cooking zone is active and the pan can be moved.



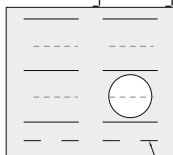
3. The power of both cooking zones flashes. The cooking zone to which the pan is moved, gives a beep sound.



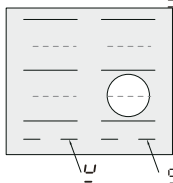
4. Press the flashing boost key to confirm the change.



5. The front right cooking zone is heated to the set power of the rear left cooking zone.



6. The display of the rear left cooking zone indicates that there is no pan on it [0] and switches off. The power of the front right cooking zone, on which the pan stands, can now be adapted if required.



#### USING THE PAUSE FUNCTION

- It is possible to pause the cooking process. The power of the cooking zones is temporarily set to level 2, without having to switch off the entire induction hob.
- When the pause function is switched on, all keys are switched off, except for the on/off key.

#### Switching on the pause function

1. Briefly press the pause key [||]. All displays show [11] and [2].

#### Switching off the pause function

1. Briefly press the pause key [||].

#### LOCKING AND UNLOCKING OPERATION OF THE APPLIANCE

The child lock can be switched on to prevent unintended use, such as children that switch on the cooking zones by accident.

**Note:** when the child lock is activated, all keys are switched off, except for the on/off key. In an emergency situation, you can always switch off the appliance with the on/off key, but you will have to unlock the appliance when you want to use it the next time.

#### Locking the appliance

1. Make sure the hob is switched on.
2. Press and hold the child lock key [🔒] for 3 seconds. The display shows [Lo] when the hob is locked.

#### Unlocking the appliance

1. Press the child lock key [🔒] for a few seconds.
2. The display shows [--] or the current setting when the hob is unlocked.

## USING THE COOKING TIMER

- You can set the timer for one or more cooking zones, so that it switches off automatically when the time has passed. The timer of each cooking zone can be set and displayed independently.
- The cooking zone switches off automatically when the timer has finished.
- While the cooking timer is switched on, press the slider control once to see the current power level. While the power level is being displayed, you can change this with the slider control if necessary.
- The maximum setting is 8:00 hours.

### Setting the cooking timer for switching off one or more cooking zones.

1. Set the time with the timer's controller.
  - By pressing the + or - key of the timer controller once, the time is shortened or increased by 1 minute.
  - By holding the + or - key of the timer controller down, the time is shortened or increased by 10 minutes.
3. When the cooking timer has been set, it starts to count down immediately. The timer display shows the remaining time.
4. When the cooking timer finishes, a sound signal can be heard and the cooking zone is switched off automatically.



**Caution:** other cooking zones remain active when they have been switched on earlier.

### Setting the cooking timer for several cooking zones

- The steps for setting several cooking zones are identical to the steps for setting one cooking zone:

### Cancelling a set cooking timer

- Simultaneously press the - and + key of the timer control to cancel the cooking timer.



## POSSIBLE SYMBOLS ON THE DISPLAY

Indication on the display	Description
	Error message. Place a suitable pan on the active cooking zone or switch off the cooking zone. Something has been placed on the control or the cookware is unsuitable or too small.
<b>H/h</b>	Residual heat indicator: the cooking zone is still too warm to touch.
<b>  </b>	Pause indicator: the cooking zones are no longer being heated.
<b>Lo</b>	The child lock is activated.
<b>--</b>	The induction hob is standby.
<b>E/F</b>	A breakdown has occurred. Check the message using the ERROR CODE table in section 7.
<b>88</b>	The set power of the cooking zone or timer.
Power level	Use
0	The cooking zone is switched off
1 - 2	Soft simmering and slow heating.
3 - 4	Heating and bringing to a simmer quickly.
5 - 6	Average cooking.
7 - 8	Boiling and frying.
9 / P	Searing, stir-frying and bringing to a boil.

### SAFE AUTOMATIC SWITCHING OFF

- Each cooking zone is switched off automatically after a defined maximum cooking time, if the power has not been changed. The maximum cooking time depends on the selected power.
- Automatic switching off is a safety function for your induction hob. For instance, when you forget to switch off the hob after cooking. The standard times for the different power levels are shown below:

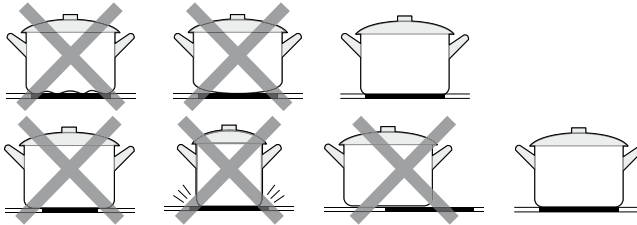
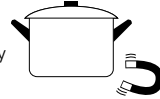
Power	pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Safe automatic switching off (number of hours):</b>	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

**Caution:** when the pan is removed, the hob can immediately stop heating. The hob switches off automatically after 1 minute.

## 7 pans for induction

Pans that have previously been used on a different hob, e.g. a gas hob, are no longer suitable for an induction hob. You should therefore purchase new pans prior to first use, if you do not have suitable pans.

- Use pans with a thick, flat bottom with the same diameter as a cooking zone. This reduces cooking time.
- Pans made of metal, enamelled metal, cast iron and stainless steel give the best results.
- Pay attention to the instructions from the manufacturer as to whether the pan is suitable for use on an induction hob.
- Pans made of enamelled metal or aluminium or pans with copper bottoms could leave a metal-like substance on the glass plate. Remove it immediately after use, because it will get increasingly more difficult to remove.
- A pan is suitable for induction when a magnet remains stuck to the bottom.
- A pan should always be placed in the centre of a cooking zone.
- In the case of some pans, it is possible that you can hear different noises. This is caused by the shape of the pan and does not affect the operation or safety of the induction hob.



### ENERGY SAVING

- To a certain extent, an induction cooking zone automatically adapts to the diameter of the pan used. However, the magnetic part of the pan bottom should have a certain minimum diameter, depending on the dimensions of the cooking zone.
- Place the pan on the cooking zone before it is switched on. If you switch on a cooking zone without a pan on top of it, the cooking zone will do nothing.
- Always use a lid on the pan to reduce cooking time.
- 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.

## 8 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 hob.
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. Wipe up what has been spilled with a wet cloth and dry the area before you switch the appliance on again.

## 9 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 work, 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 'Locking and unlocking operation of the appliance'.
	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 [E].	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/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.	 <b>Hazard! Switch off the power supply and remove the plug of the appliance. Contact the Inventum service department.</b>	

## BREAKDOWN CODES

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

Breakdown code	Cause	Solution
E1, E2, E7	The temperature sensor is defective.	Contact the Inventum service department.
E3, E4	The glass plate sensor is defective.	Contact the Inventum service department.
EU	The connection between the circuit boards is defective.	Contact the Inventum service department.
EL, EH	The voltage is too low or too high.	Have your connection checked by an electrician.
C1, C2	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.
F5	The fan is defective.	Contact the Inventum service department.
EF	Overflow error	Check if there is (cooking) water on the hob. If so, clean and dry the hob.

## ENERGY CONSUMPTION

	Symbol	Type	Value
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	Hob	181,6 Wh/kg
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Cooking area left	181,7 Wh/kg
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Cooking area right	181,5 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

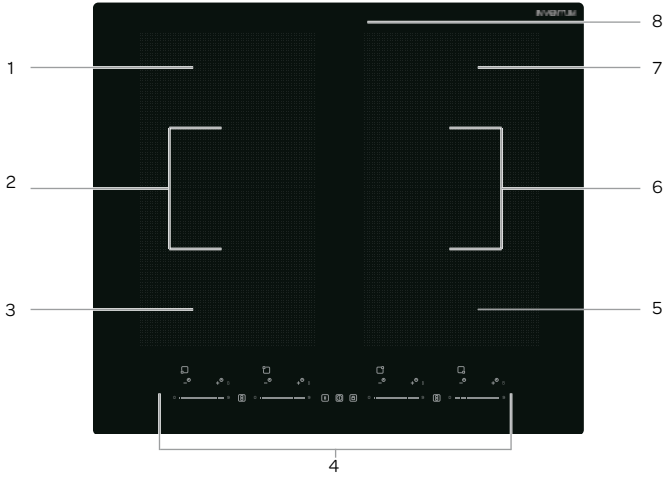
- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, sodass Sie sie später zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke. Verwenden 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.
- **Feuergefahr:** Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche und lassen Sie dort auch nichts stehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Abstell-/Arbeitsplatte. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein. Dadurch können Gegenstände schmelzen, heiß werden oder in Brand geraten.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder etwas Ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Feuergefahr.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur unter 5°C.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, riecht es „neu“. Das ist normal. Der Geruch verschwindet von alleine, wenn Sie lüften.
-  **WARNHINWEIS:** Wenn die Glasplatte des Kochfelds gebrochen ist:
  - müssen Sie sofort alle Brenner und elektrischen Heizelemente ausschalten und die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen;
  - dürfen Sie die Oberfläche des Geräts nicht berühren;
  - dürfen Sie das Gerät nicht verwenden.
- Wenn unter dem Gerät eine Schublade (ohne Zwischenboden) eingesetzt wird, dürfen darin keine leicht entflammbaren Gegenstände/Substanzen aufbewahrt werden. Sorgen Sie für einige Zentimeter Abstand zwischen der Unterseite des Kochfelds und dem Inhalt in einer Schublade.

- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, um mit einem externen Timer (einer externen Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung bedient zu werden.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) auf die Oberfläche des Kochfelds. Diese können heiß werden.
- Wenn Sie einen Topf vom Induktionskochfeld nehmen, stoppt der Kochvorgang automatisch. Gewöhnen Sie sich trotzdem an, das Kochfeld oder die Kochzone nach dem Gebrauch immer auszuschalten. Damit beugen Sie unabsichtlichem Einschalten vor. Schalten Sie die Kochzone nach Gebrauch mit dem Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf die Topferkennung.
- Die Glaskeramik-Platte ist sehr robust, aber nicht unzerbrechlich. Wenn etwas (zum Beispiel ein Gewürzglas oder ein spitzer Gegenstand) 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.
- Halten Sie magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Bankkarten, Disketten, Uhren usw.) während des Gebrauchs des Induktionskochfelds vom Gerät fern. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmacher eine vorherige Rücksprache mit ihrem Arzt.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Für Schäden, die durch falsches Anschließen, falsches Einbauen oder eine unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.

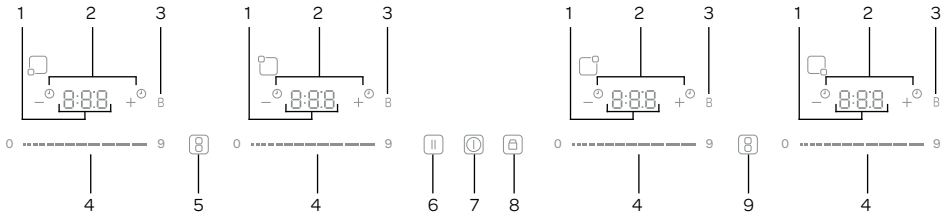
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf das Anschlusskabel, wenn es beschädigt ist, nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose 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 Gerät muss immer geerdet sein.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade angestoßen werden.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rundum das Gerät müssen bis mindestens 90°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.
- Der Leim, der zum Verleimen von Möbelteilen, der Arbeitsplatte oder von Wänden verwendet wird, muss bis 150°C hitzebeständig sein.
-  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. Kochzone - max. 2200/3300 W | 5. Kochzone - max. 2200/3300 W |
| 2. Flexible Zone - 3300/3700 W | 6. Flexible Zone - 3300/3700 W |
| 3. Kochzone - max. 2200/3300 W | 7. Kochzone - max. 2200/3300 W |
| 4. Bedienfeld                  | 8. Glasplatte                  |



### Bedienfeld

1. Display für Leistungsstufe und Timer
2. Timer-Bedienung
3. Maximale Leistung der Boost-Funktion
4. Slider Control für Leistungsregelung
5. Taste für Verbinden der flexiblen Zonen - links
6. Pause-Taste
7. Ein/Aus-Taste
8. Kindersicherungstaste
9. Taste für Verbinden der flexiblen Zonen - rechts

### 3 Vor der ersten Verwendung

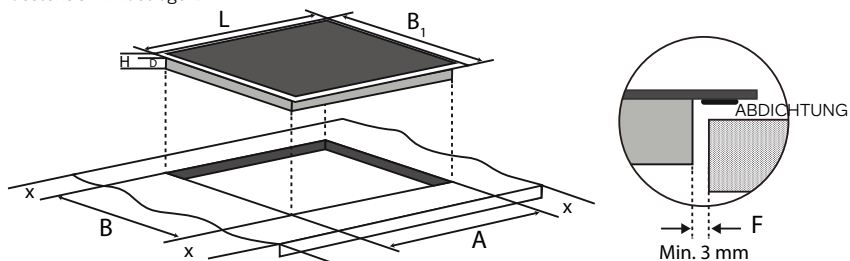
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie wie folgt vorgehen: Nehmen Sie das Kochfeld vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken 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 im nächsten Kapitel.

### 4 Installationsanleitung

- Die Sicherheit während des Gebrauchs ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsanleitung ausgeführt wird. Der Installateur haftet für Schäden durch fehlerhafte Montage.
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur von einem befugten Elektriker vorgenommen werden. Dieser kennt die nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften, die der Anschluss erfüllen muss.
- Das Kochfeld hat die Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit einem geerdeten Anschluss verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für Fehlfunktionen und mögliche Schäden, die durch eine fehlerhafte elektrische Installation verursacht werden.
- Das Kochfeld muss an einen festen Anschluss angeschlossen werden, in den gemäß den Installationsvorschriften Mittel zum Ausschalten eingebaut sind.
- Induktionskochfelder dürfen nur über einer Schublade, einem Schrank, einem Herd mit Zwangsbelüftung oder einer Geschirrspülmaschine installiert werden; dabei ist immer ein Mindestabstand für die Lüftung einzuhalten. Unter dem Kochfeld dürfen keine Kühlschränke, Herde ohne Lüftung oder Waschmaschinen installiert werden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel während der Installation nicht eingeklemmt oder an scharfen Kanten entlang verlegt wird. Wenn unterhalb ein Backofen eingebaut ist, muss das Kabel über die hinteren Ecken des Backofens zum Anschlusschrank verlaufen. Das Kabel muss so verlegt werden, dass keine heißen Teile des Kochfelds oder des Backofens berührt werden.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben, horizontal ausgerichtet und stabil sein. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers der Arbeitsplatte.
- Bei falscher Installation, falschem Anschluss oder falscher Montage erlischt die Garantie.
- **Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich Montieren und Austauschen des Stromkabels, muss von einem anerkannten Installateur durchgeführt werden.

#### ABMESSUNGEN

Achtung: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens 3 mm betragen.



L (mm)	B <sub>1</sub> (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560 ± 1	480 ± 2	min. 50	min. 3

## BELÜFTUNG

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

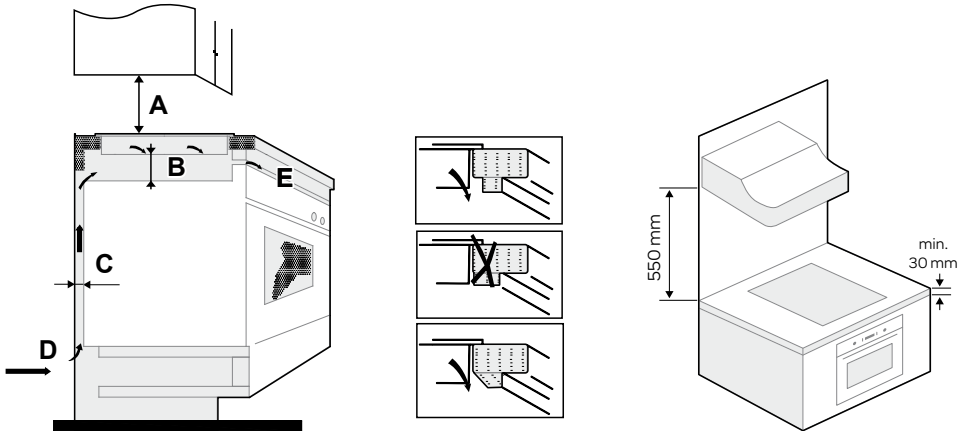
Die Belüftung erfolgt über die Leiste und die Rückseite des Schrankes. Sägen Sie die Belüftungsöffnungen (min. 100cm<sup>2</sup>) aus. Die Luftzufuhr über die Leiste ist überflüssig, wenn in Kombination mit der Öffnung auf der Rückseite des Schrankes auch an einer anderen Stelle eine Öffnung vorhanden ist, durch die Luft angesaugt wird.

### Sorgen Sie für eine ausreichende Luftzufuhr und -abfuhr.

- Fertigen Sie in der Vorderseite des Küchenmöbels eine Lüftungsöffnung mit minimaler Gerätebreite und einer Höhe von minimal 2 mm an, wenn das Kochfeld über einem Herd, einer Schublade oder einem Zwischenträger eingebaut wird.
- Sorgen Sie für einen Abstand von minimal 15 mm zwischen dem Herd, der Schublade oder dem Zwischenträger und dem Kochfeld.

Durch die Lüftung des Kochfelds können Metallgegenstände in der Schublade warm werden.

- Achtung:** Beim Einbau über einem Herd oder einer Schublade muss die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm betragen.
- Sorgen Sie dafür, dass der Querbalken die Durchfuhr der Luft nicht behindert. Schaben oder sägen Sie den Querbalken gegebenenfalls schräg ab.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (min. 100 cm <sup>2</sup> )	E
650	min. 15	min. 20	Lufteinlass	Luftauslass 2 mm

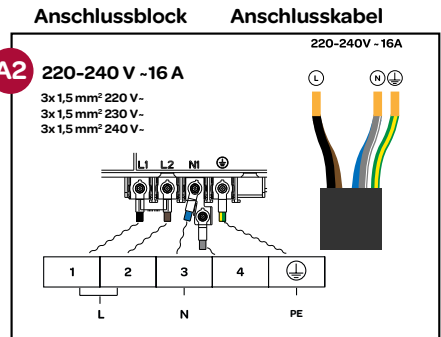
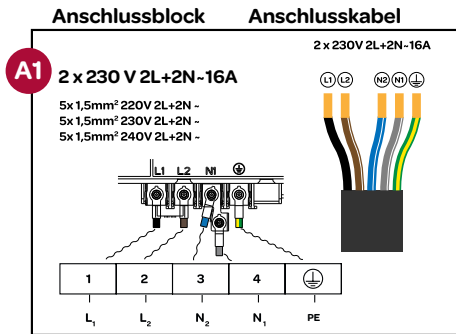
Sorgen Sie für eine ausreichende Lüftung beim Kochfeld und achten Sie darauf, dass der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert werden.

**Achtung:** An der Vorderseite und an den Seiten des Kochfelds befinden sich Lüftungsöffnungen. Achten Sie darauf, dass diese nicht blockiert werden, wenn das Kochfeld in die Arbeitsplatte eingesetzt wird.

## ANSCHLIESSEN DES KOCHFELDS AN DIE STROMVERSORGUNG



- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel ohne Stecker geliefert und ist konform Anschlussschema A1 standardmäßig auf 2 x 1 Phase (230 V AC) eingestellt. Für das Kochfeld wird ein sogenannter 5-poliger Perilex-Stecker benötigt (nicht im Lieferumfang enthalten). Die Gruppen im Zählerkasten müssen mit jeweils mindestens 16 Ampere abgesichert sein.
- Das Kochfeld kann auch konform Anschlussschema A2 angeschlossen werden. Diese Art des Anschlusses darf nur von einem anerkannten Installateur vorgenommen werden. Weitere Informationen finden Sie in den beigegeführten Anweisungen für den Anschluss an die Stromversorgung.
- Die Steckdose für den Anschluss an die Stromversorgung muss mit einem Erdungsstift ausgeführt sein und darf sich nicht über dem Kochfeld befinden. Die Steckdose für den Anschluss an die Stromversorgung muss auch nach dem Installieren des Kochfelds für den Benutzer zugänglich sein.
- Bevor Sie das Kochfeld anschließen, müssen Sie kontrollieren, ob:
  - die Sicherung und die Stromversorgung für die Belastung durch das Kochfeld ausgelegt sind;
  - die Stromversorgung mit einem zweckmäßigen Erdungssystem ausgestattet ist, das den geltenden Normen und Vorschriften entspricht;
  - die Steckdose gut zugänglich ist.



## POWER MANAGEMENT

Mit dieser Funktion können Sie die maximale Leistung des Kochfelds einstellen. Das kann im Zusammenhang mit dem verfügbaren elektrischen Anschluss erforderlich sein. Das Kochfeld ist standardmäßig auf 7,4 kW eingestellt. Das Kochfeld kann auf einen der folgenden Werte eingestellt werden:

Anschlussschema	Maximale Leistung	Displayanzeige
<b>A1</b>	7,4 kW (Standardeinstellung)	74
	6,0 kW	60
	4,5 kW	45
<b>A2</b>	3,5 kW	35
	3,0 kW	30
	2,5 kW	25

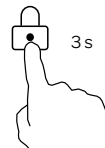
Die Leistung wird zwischen allen Kochzonen verteilt. Daher kann es vorkommen, dass die maximal verfügbare Leistung überschritten wird, wird mehrere/jalle Kochzonen gemeinsam Leistung benötigen. Das kann ein Pendeln der Leistung zwischen den Kochzonen verursachen. In dem Fall wird die Leistung der zweiten Kochzone automatisch reduziert. Wenn drei oder vier Kochzonen gleichzeitig verwendet werden, nimmt die Höhe der Leistung noch weiter ab.

Nachdem Sie das im Lieferumfang des Kochfelds enthaltene Kabel mit einem Stecker versehen und das Kochfeld eingebaut haben, können Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

Wenn Sie die maximale Leistung anpassen möchten, müssen Sie das innerhalb von 1 Minute tun, nachdem Sie den Stecker in die Steckdose gesteckt haben.

### Einstellen der Funktion Power Management

1. Kontrollieren Sie, ob das Kochfeld ausgeschaltet ist. Drücken Sie die Kindersicherungstaste, bis auf den Displays [Lo] angezeigt wird.



2. Um in das Menü für das Power Management zu wechseln, drücken Sie die Boost-Taste der Kochzone hinten links. Es ertönt ein akustisches Signal.

3. Drücken Sie die Boost-Taste der Kochzone vorne links. Es ertönt erneut ein akustisches Signal. Jetzt sind Sie im Menü für das Power Management.

4. Die aktuelle Einstellung der Leistung wird auf drei Displays angezeigt. Die Werkseinstellung ist [Po], [74] und [00].

#### Umschalten zu einer anderen Leistungseinstellung

5. Drücken Sie die Kindersicherungstaste, um die Leistung des Kochfelds anzupassen. Mit jedem kurzen Druck der Kindersicherungstaste ändert sich die Leistung. Angezeigt werden nur die ersten beiden Ziffern der Leistung, die sich zwischen von [25] und [74] ändern.

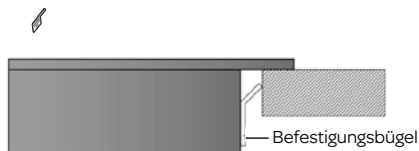
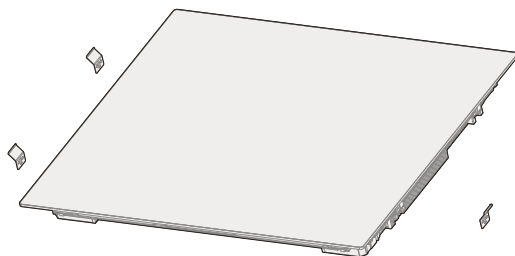
#### Bestätigen der eingestellten Leistung und Verlassen des Menüs Power Management

6. Halten Sie die Ein-/Aus-Taste gedrückt, um die Leistung zu bestätigen und in den Standby-Modus des Kochfelds zurückzukehren.

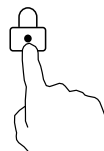
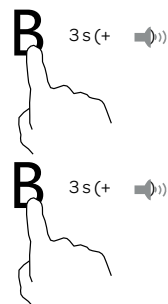
Während der Verwendung der verschiedenen Kochzonen kontrolliert die Power Management-Funktion, dass die ausgewählte Gesamtleistung nicht überschritten wird. Einstellungen, die zu einer Überschreitung der Leistung führen würden, werden gesperrt und sind für den Benutzer nicht mehr zugänglich.

#### EINBAU DES KOCHFELDS

- Kontrollieren Sie, ob das Küchenmöbel und die Aussparung die Anforderungen in Bezug auf die Abmessungen und die Lüftung erfüllen.
- Entfernen Sie eventuelle durch Sägen entstandene Späne aus der Öffnung der Arbeitsplatte und behandeln Sie die Stirnseiten bei Arbeitsplatten aus Kunststoff oder Holz eventuell mit Dichtmittel, um Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit vorzubeugen.
- Legen Sie das Kochfeld umgekehrt auf die Arbeitsplatte.
- Befestigen Sie den Stecker in Übereinstimmung mit den geltenden Anforderungen am Anschlusskabel.
- Montieren Sie die im Lieferumfang enthaltenen Befestigungsbügel mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben im Kochfeld.



- Drehen Sie das Kochfeld um und legen Sie es in die Aussparung.
- Der Bügel kann mit der Schraube so verstellt werden, dass er für Arbeitsplatten in verschiedenen Dicken geeignet ist.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an. Das Kochfeld ist jetzt betriebsbereit.
- Kontrollieren Sie die Funktion. Wenn das Kochfeld falsch angeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal oder auf den Displays wird ein Fehlercode angezeigt.



## AUSBAU DES KOCHFELDS

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab. Bauen Sie das Kochfeld aus, indem Sie es von unten herausdrücken.

**Achtung!** Achten Sie auf, dass Sie das Gerät nicht beschädigen! Versuchen Sie nicht, das Kochfeld auszubauen, indem Sie es von oben aus der Arbeitsplatte herauskippen.

## 5 Basisbedienung des Kochfelds

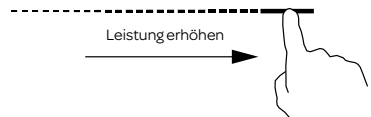
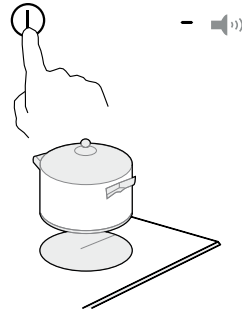
Verwenden Sie nur Töpfe/Pfannen, die für ein Induktionskochfeld geeignet sind.

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

Das Kochfeld arbeitet mithilfe von elektronischen Sensoren, die bedient werden, indem die dazugehörigen Tipptasten oder Slider Controls (Schieberegelungen) berührt werden. Bei jeder Berührung einer Tipptaste ertönt ein akustisches Signal. Regeln Sie die Leistung, indem Sie Ihren Finger sanft über den Slider schieben.

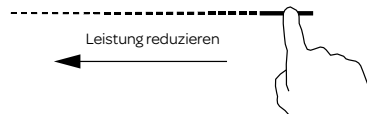
### SO VERWENDEN SIE DAS KOCHFELD

1. Drücken Sie kurz die Ein/Aus-Taste. Das Gerät wird eingeschaltet und es ertönt ein akustisches Signal. Auf allen Displays wird [ - ] angezeigt und das Kochfeld ist im Standby-Modus.
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf/eine geeignete Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
  - Achten Sie darauf, dass die Unterseite des Topfs/der Pfanne und die Kochzone sauber und trocken sind.
3. Jede Kochzone verfügt über eine eigene Bedienung. Drücken Sie die Slider Control; daraufhin wird die Leistung angezeigt.
4. Wählen Sie die gewünschte Leistung aus, indem Sie die Slider Control drücken.
  - Wenn innerhalb von 1 Minute keine Leistung ausgewählt wird, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet. Beginnen Sie dann wieder mit Schritt 1.
  - Die Leistung kann jederzeit während des Kochens angepasst werden.



### BEENDEN DES KOCHENS

1. Drücken Sie die Slider Control (Schieberegelung) der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Slider Control auf 0 stellen. Achten Sie darauf, dass auf dem Display [0] angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das gesamte Kochfeld auszuschalten.
4. Seien Sie vorsichtig, die Oberflächen können heiß sein. Mit einem [H] oder [h] im Display wird angegeben, welche Kochzonen zu warm sind, um berührt zu werden. Das [H] / [h] erlischt, wenn die Temperatur der Kochzone auf eine sichere Temperatur gesunken ist.



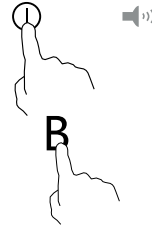
## 6 Zusätzliche Funktionen

### VERWENDUNG DER BOOST-FUNKTION

- Die Boost-Funktion sorgt für zusätzliche Leistung und kann bei allen Zonen eingestellt werden.
- Die Boost-Funktion ist auf eine Zeit von maximal 10 Minuten begrenzt; anschließend kehrt die Leistung automatisch zur ursprünglichen Einstellung zurück.

#### Die Boost-Funktion einschalten

1. Drücken Sie kurz die Ein/Aus-Taste. Das Gerät wird eingeschaltet und es ertönt ein akustisches Signal. Auf allen Displays wird [ - ] angezeigt und das Kochfeld ist im Standby-Modus.
2. Drücken Sie **B** - Boost. Die Anzeige zeigt den drehenden Radeffekt an.



#### Die Boost-Funktion ausschalten

3. Drücken Sie die Slider Control (Schieberegelung) der Kochzone, bei der Sie die Boost-Funktion ausschalten möchten.
4. Wählen Sie die gewünschte Leistung mit der Slider Control aus, um ohne Boost-Funktion weiter zu kochen.



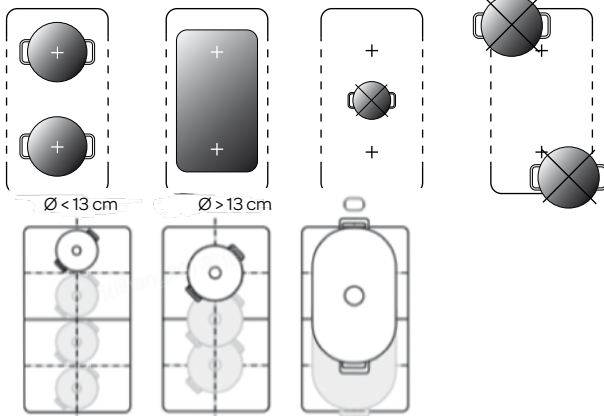
### ACHTUNG:

- Die Dauer der Boost-Funktion für die flexible Zone ist auf maximal 5 Minuten begrenzt.
- Wenn die Boost-Funktion der 1. Kochzone aktiviert ist und Sie starten die Boost-Funktion bei einer 2. Kochzone, wird die Leistung der 1. Kochzone automatisch in Stufe 9 geändert und umgekehrt.
- Wenn die ursprüngliche Einstellung **0** ist, kehrt die Boost-Funktion zur Einstellung **9** zurück.

### VERWENDUNG DER FLEXIBLEN ZONE

Die flexible Zone (Flexzone) kann als eine große Kochzone oder als zwei separate Kochzonen verwendet werden.

- a. Bei dem Kochfeld gibt es zwei flexible Zonen, eine auf der linken Seite und eine auf der rechten Seite.
- b. Das Gebiet besteht aus vier einzelnen Spulen, die miteinander verbunden und als Zweiersets bedient werden können.
- c. Um eine gleichmäßige Verteilung der Wärme und Erfassung des Topfs/der Pfanne zu gewährleisten, muss der Topf/ die Pfanne richtig hingestellt werden.



#### Die flexible Zone als eine große Kochzone einschalten

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Drücken Sie die linke bzw. rechte Taste für die flexible Zone **8** um die linken bzw. rechten Kochzonen miteinander zu verbinden. Die beiden Slider Controls können unabhängig voneinander bedient werden.
- Das Einstellen der Leistung der flexiblen Zone erfolgt genauso wie bei einer einzelnen Kochzone.

### Die flexible Zone ausschalten, so dass zwei separate Kochzonen entstehen

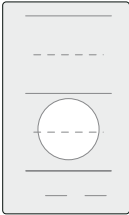
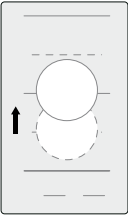
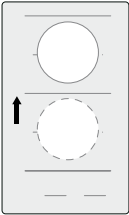
- Drücken Sie die Taste für die flexible Zone (8), um die Kochzonen voneinander zu trennen. Die beiden Slider Controls können unabhängig voneinander bedient werden.

### POWER SHIFT

Mit dieser Funktion haben Sie die Möglichkeit, den Topf/die Pfanne innerhalb der aktiven flexiblen Zone über die Zonen hin und her zu schieben, wobei in jeder Zone automatisch eine andere Leistung verfügbar ist. Die Leistung braucht nicht von Hand mit der Slider Control eingestellt zu werden; Sie verschieben ganz einfach den Topf/die Pfanne und die Leistung wird automatisch angepasst.

**Achtung:** Achten Sie darauf, dass die Unterseite des Topfs/der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind. Andernfalls besteht das Risiko auf Kratzer.

Die drei Kochzonen sind auf folgende Stufen eingestellt:

Vordere Kochzone	Mittlere Kochzone	Hintere Kochzone
		
Maximal Stufe 2	Maximal Stufe 5	Maximal Stufe 9

### Verwendung der Power Shift-Funktion

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Drücken Sie die linke bzw. rechte Taste für die flexible Zone (8) 3 Sekunden lang, um die linken bzw. rechten Kochzonen miteinander zu verbinden.
  - Nach dem Aktivieren der flexiblen Zone ist automatisch auch die Power Shift-Funktion aktiv.
3. Stellen Sie einen geeigneten Topf/eine geeignete Pfanne auf die vordere Kochzone. Die eingestellte Leistungsstufe ist 9.
4. Wenn die Leistung für die gewünschte Zubereitung zu hoch ist, schieben Sie den Topf/die Pfanne zu einer anderen Kochzone; die Leistung ändert sich dann automatisch in Stufe 5 oder 2. Sie können den Topf/die Pfanne auch wieder zurückstellen; dann ist die Leistungseinstellung wieder Stufe 9.
  - Die voreingestellte Stufe kann während des Kochens mit der Slider Control angepasst werden.

### Ausschalten der Power Shift-Funktion

- Drücken Sie die Taste für die flexible Zone (8), um die flexible Zone und damit die Power Shift-Funktion auszuschalten.

### SWITCH-ZONE

Mit dieser Funktion können Sie einen anderen Topf/eine andere Pfanne auf die Kochzone stellen, während die eingestellte Leistung erhalten bleibt.

Stellen Sie ganz einfach den Topf/die Pfanne von der linken zur rechten Kochzone um (oder umgekehrt); die eingestellte Leistung wird übernommen. Und das alles, ohne das Bedienpult zu berühren.

**Achtung!** Diese Funktion ist in den Werkseinstellungen ausgeschaltet und kann mithilfe folgender Schritte aktiviert werden:

1. Kontrollieren Sie, ob das Kochfeld ausgeschaltet ist. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 5 Sekunden lang und drücken Sie dann die Taste - des Timers bei der Kochzone vorne links 3 Sekunden lang.



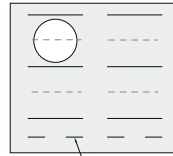
2. Wenn auf dem Display der Kochzone vorne links ON angezeigt wird, ist die Funktion Switch-Zone aktiviert. Wenn auf dem Display der Kochzone vorne links OFF angezeigt wird, ist die Funktion Switch-Zone ausgeschaltet.

**Achtung:** Bei Verwendung der Boost-Funktion kann die Funktion Switch-Zone nicht genutzt werden.

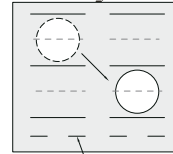
3. Nachdem der Wechsel der Kochzone bestätigt wurde, wird die Leistung und eventuell auch der eingestellte Timer übertragen. Hinweis: Die Funktionseinstellung bleibt bei jeder folgenden Verwendung aktiv, solange die Funktion nicht ausgeschaltet wird.

## Wechsel der Kochzone

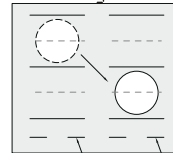
1. Starten Sie die Kochzone hinten links auf Stufe 9.



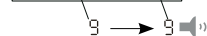
2. Wenn die Leistungsstufe nicht mehr blinkt, ist die Kochzone aktiv und der Topf/die Pfanne kann umgestellt werden.



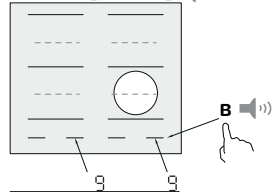
3. Die Leistung beider Kochzonen blinkt. Die Kochzone, auf die der Topf/die Pfanne gestellt wurde, sendet ein akustisches Signal.



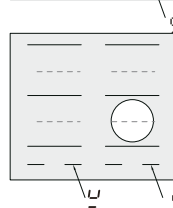
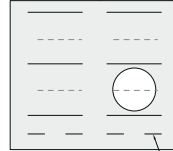
4. Drücken Sie die blinkende Boost-Taste, um den Wechsel zu bestätigen.



5. Die Kochzone vorne rechts wird auf die eingestellte Leistung der Kochzone hinten links erhitzt.



6. Auf dem Display der Kochzone hinten links wird angezeigt, dass sich dort kein Topf/keine Pfanne mehr befindet (0), und diese Kochzone wird ausgeschaltet. Die Leistung der Kochzone vorne rechts, auf der sich der Topf/die Pfanne befindet, kann jetzt gegebenenfalls angepasst werden.



## VERWENDUNG DER PAUSE-FUNKTION

- Es ist möglich, beim Kochen eine Pause einzulegen. Die Leistung der Kochzonen wird dann vorübergehend auf Stufe 2 eingestellt, ohne dass Sie das gesamte Kochfeld ausschalten müssen.
- Wenn die Pause-Funktion eingeschaltet ist, sind alle Tasten ausgeschaltet, außer der Ein/Aus-Taste.

### Die Pause-Funktion einschalten

1. Drücken Sie kurz die Pause-Taste (II). Auf allen Displays wird [II] und [2] angezeigt.

### Die Pause-Funktion ausschalten

1. Drücken Sie kurz die Pause-Taste (II).

## VERRIEGELN UND ENTRIEGELN DER BEDIENUNG DES GERÄTS

Die Kindersicherung kann aktiviert werden, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern, zum Beispiel durch Kinder, die aus Versehen Kochzonen einschalten.

**Hinweis:** Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, sind alle Tasten außer der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet. Sie können das Gerät in einer Notsituation immer mit der Ein/Aus-Taste ausschalten, Sie müssen das Gerät dann jedoch vor der nächsten Verwendung entriegeln.

### Das Gerät verriegeln

1. Sorgen Sie dafür, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Drücken Sie die Taste für die Kindersicherung (Ⓜ) und halten Sie diese 3 Sekunden gedrückt. Auf dem Display wird [Lo] angezeigt, wenn das Kochfeld verriegelt ist.

### Das Gerät entriegeln

1. Drücken Sie die Taste für die Kindersicherung (Ⓜ) einige Sekunden lang.
2. Auf dem Display wird [-] oder die aktuelle Einstellung angezeigt, wenn das Kochfeld entriegelt ist.

### VERWENDUNG DES KOCHTIMERS

- Sie können den Timer für eine oder mehrere Kochzonen so einstellen, dass diese automatisch ausgeschaltet werden, wenn die Zeit abgelaufen ist. Der Timer jeder einzelnen Kochzone kann separat eingestellt und angezeigt werden.
- Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet, wenn der Timer abgelaufen ist.
- Drücken Sie bei eingeschaltetem Kochtimer einmal die Slider Control (Schieberegelung), um die aktuelle Leistungsstufe anzuzeigen. Sie können die Leistungsstufe, während diese angezeigt wird, gegebenenfalls mit der Slider Control ändern.
- Die maximale Einstellung ist 8:00 Stunden.

### Den Kochtimer einstellen, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten

1. Stellen Sie die Zeit mit der Bedienung des Timers 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.
3. Wenn der Kochtimer eingestellt ist, beginnt er sofort zu laufen. Auf dem Timer-Display wird die Restzeit angezeigt.



4. Wenn der Kochtimer abläuft, ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.

**Achtung:** Die übrigen Kochzonen bleiben aktiv, wenn diese vorher eingeschaltet wurden.

### Den Kochtimer für mehrere Kochzonen einstellen

- Die Schritte für das Einstellen von mehreren Kochzonen sind mit denen für das Einstellen einer Kochzone identisch:

### Einen eingestellten Kochtimer abbrechen

- Drücken Sie gleichzeitig die Taste - und + der Timerbedienung, um den Kochtimer abzubrechen.



### AUF DEM DISPLAY ANGEZEIGTE SYMBOLE

Meldungen auf dem Display	Beschreibung
Ⓜ	Fehlermeldung. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die aktive Kochzone oder schalten Sie die Kochzone aus. Es wurde etwas auf den Bedienbereich gestellt oder das Kochgeschirr ist nicht geeignet oder zu klein.
H/h	Restwärme-Anzeige: Die Kochzone ist noch zu warm, um berührt zu werden.
II	Pause-Anzeige: Die Kochzonen werden nicht mehr erhitzt.
Lo	Die Kindersicherung ist aktiviert.
--	Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.
E/F	Es ist eine Störung aufgetreten. Kontrollieren Sie die Meldung anhand der Tabelle mit FEHLERCODES in Kapitel 7.
88	Die eingestellte Leistung der Kochzone oder der Timer.
Leistungsstufe	Verwendung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1-2	Schmoren mit niedriger Temperatur und langsames Erhitzen.
3-4	Erhitzen und Gerichte schnell zum Schmoren bringen.
5-6	Durchschnittliche Kocheinstellung.
7-8	Kochen und Braten.
9/P	Kräftiges Anbraten, Pfannennühren und zum Kochen bringen.

## AUTOMATISCHE SICHERHEITSABSCHALTUNG

- Jede Kochzone wird nach einer vorher festgelegten maximalen Kochzeit automatisch ausgeschaltet, wenn die Leistung nicht geändert wird. Die maximale Kochzeit hängt von der ausgewählten Leistung ab.
- Das automatische Ausschalten ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Induktionskochfelds. Zum Beispiel, wenn Sie vergessen, Ihr Kochfeld nach dem Kochen auszuschalten. Unten sehen Sie die Standardzeiten für die verschiedenen Leistungsstufen:

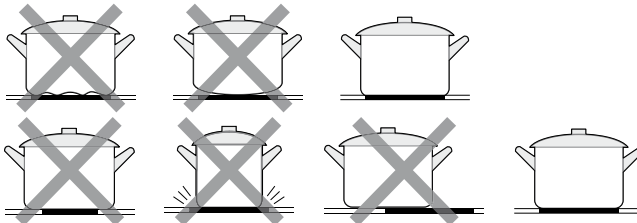
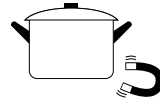
Leistung	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Automatische Sicherheitsabschaltung nach (Anzahl Stunden):</b>	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

**Achtung:** Wenn der Topf/die Pfanne entfernt wird, kann das Kochfeld sofort mit dem Erwärmen aufhören. Das Kochfeld schaltet sich dann nach 1 Minute automatisch aus.

## 7 Für Induktionskochfelder geeignete Töpfe und Pfannen

Töpfe und Pfannen, die bereits auf einem anderen Herd/Kochfeld (zum Beispiel auf einem Gaskochfeld) verwendet wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet. Schaffen Sie daher vor der ersten Verwendung neue Töpfe und Pfannen an, wenn Sie keine geeigneten Töpfe und Pfannen haben.

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



## ENERGIE SPAREN

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

## 8 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 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 das Kochfeld.
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. Wischen Sie das Verschüttete mit einem nassen Tuch auf und trocknen Sie den Bereich, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

## 9 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 wurde.	Keine Stromversorgung.	Kontrollieren Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt ist und ob Strom an der Steckdose anliegt.
Das Kochfeld geht nicht an.	Das Bedienfeld ist mit der Kindersicherung verriegelt.	Entriegeln Sie das Bedienfeld. Siehe „Verriegeln und Entriegeln der Bedienung des Geräts“.
	Das Bedienpult ist verschmutzt oder mit einem dünnen Wasserfilm bedeckt.	Reinigen Sie das Gerät. Siehe „Tägliche Reinigung“.
Das Kochfeld schaltet sich während des Gebrauchs plötzlich aus und auf dem Display wird  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  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, E7	Der Temperatursensor ist defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.
E3, E4	Der Glasplattensensor ist defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.
EU	Die Verbindung zwischen den Platinen ist defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.
EL, EH	Die Spannung ist zu niedrig oder zu hoch.	Lassen Sie den Anschluss von einem Elektriker kontrollieren.
C1, C2	Die Temperatur des Glasplattensensors ist zu hoch.	Lassen Sie die Glasplatte abkühlen und schalten Sie das Kochfeld anschließend erneut ein.
F5	Der Ventilator ist defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.
EF	Fehler durch Überlaufen	Kontrollieren Sie, ob sich Wasser oder Kochflüssigkeit auf dem Kochfeld befindet. Wenn ja, reinigen Sie das Kochfeld und trocknen Sie es ab.

#### ENERGIEVERBRAUCH

	Symbol	Art	Wert
Energieverbrauch der Kochplatte berechnet pro kg	EC electric hob	Kochplatte	181,6 Wh/kg
Energieverbrauch pro Kochzone oder feld berechnet pro kg	EC electric cooking	Kochfeld links	181,7 Wh/kg
Energieverbrauch pro Kochzone oder feld berechnet pro kg	EC electric cooking	Kochfeld rechts	181,5 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

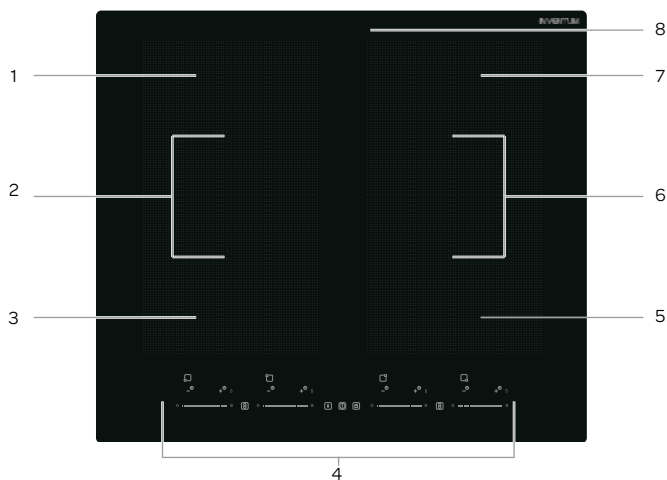
- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. Utilisez la table de cuisson uniquement pour la préparation 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.
- **Risque d'incendie** : Ne laissez pas d'objets sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut se mettre accidentellement en marche ou être encore brûlant. Les objets peuvent alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou quelque chose de similaire. Il existe un risque d'incendie si l'appareil est encore chaud ou allumé.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce où la température ambiante est inférieure à 5°C.
- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. L'aération fera disparaître cette odeur d'elle-même.
-  **AVERTISSEMENT** : si la plaque vitrocéramique de la table de cuisson est cassée :
  - Coupez immédiatement tous les brûleurs et les éléments chauffants électriques et interrompez l'alimentation en courant vers l'appareil.
  - Ne touchez pas la surface de l'appareil.
  - N'utilisez pas l'appareil.
- Lorsqu'un tiroir est placé sous l'appareil, sans fond de séparation, aucun objet ou substance inflammable ne doit être conservé dans le tiroir. Respectez une distance de quelques centimètres entre le dessous de la table de cuisson et le contenu d'un tiroir.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

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

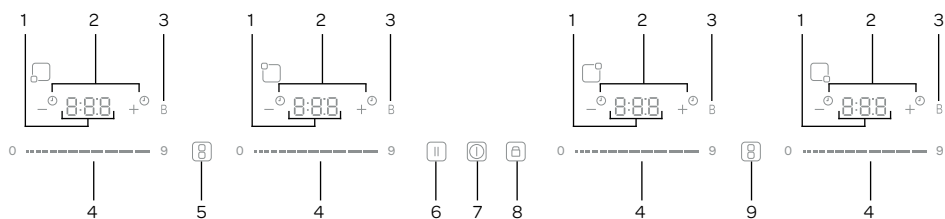
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées équivalentes, afin d'éviter des situations dangereuses.
- Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise de courant murale et la 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.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne pas être heurté par un tiroir.
- Le plan de travail où la table de cuisson est encastrée doit être lisse.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90°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.
- La colle utilisée pour coller le meuble, le plan de travail ou les parois, doit pouvoir résister à une température maximale de 150 °C.
-  Les appareils ménagers ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers ordinaires. Déposez l'appareil  dans un centre spécialisé de collecte de déchets de votre commune pour qu'il soit recyclé de manière responsable et conformément à la réglementation en vigueur.

## 2 description du produit



### Table de cuisson

- |  |  |
|--|--|
| 1. Zone de cuisson - max. 2 200/3300 W | 5. Zone de cuisson - max. 2 200/3300 W |
| 2. Zone flexible - 3 300/3 700 W       | 6. Zone flexible - 3 300/3 700 W       |
| 3. Zone de cuisson - max. 2 200/3300 W | 7. Zone de cuisson - max. 2 200/3300 W |
| 4. Panneau de commande                 | 8. Plaque vitrocéramique               |



### Panneau de commande

- Affichage du niveau de puissance et de la minuterie
- Commande de minuterie
- Puissance maximale Fonction Boost
- Commande à curseur pour la puissance
- Touche pour coupler les zones flexibles - côté gauche
- Touche de pause
- Touche marche/arrêt
- Touche de verrouillage enfant
- Touche pour coupler les zones flexibles - côté droit

## 3 avant la toute première utilisation

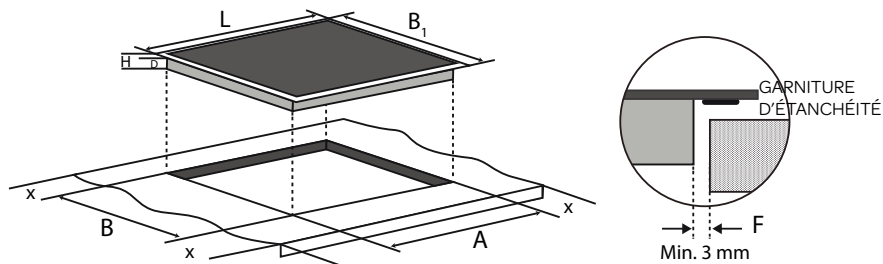
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballer la table de cuisson avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir déballé l'appareil, contrôlez 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 prochain chapitre.

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

### DIMENSIONS

Attention : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être au minimum de 3 mm.



L (mm)	B <sub>1</sub> (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560 ± 1	480 ± 2	min. 50	min. 3

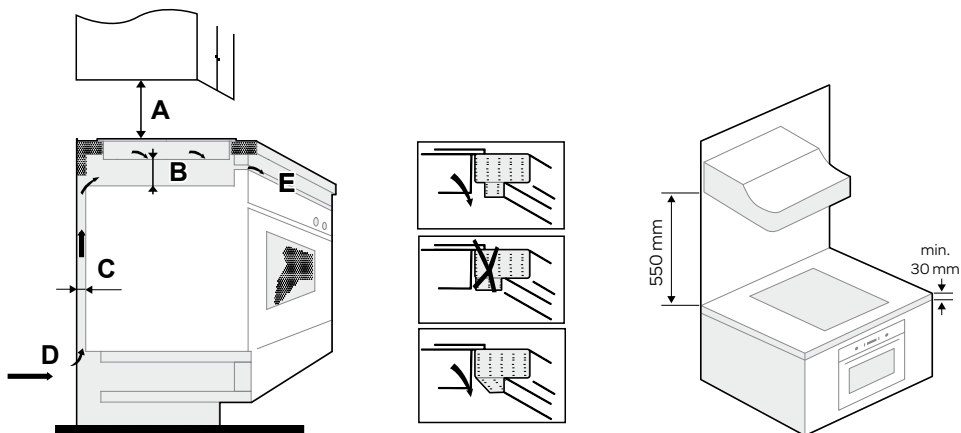
## AÉRATION

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

L'aération se produit par l'intermédiaire de la plinthe et l'arrière du meuble. Découpez les ouvertures d'aération (min. 100 cm<sup>2</sup>). L'alimentation d'air par l'intermédiaire de la plinthe est inutile lorsque, en combinaison avec l'orifice à l'arrière de l'armoire, il existe une ouverture à un autre endroit susceptible d'aspirer l'air.

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

- Effectuez une ouverture de ventilation sur le devant du meuble de cuisine correspondant au minimum de la largeur de l'appareil et d'une hauteur minimale de 2 mm lorsque la table de cuisson est encastrée au-dessus d'un four, d'un tiroir ou d'un support intermédiaire.
- Respectez une distance minimale de 15 mm entre le four, le tiroir ou le support intermédiaire et la table de cuisson. Du fait de la ventilation de la table de cuisson, les objets métalliques dans le tiroir peuvent devenir chauds.
- **Attention :** en cas d'encastrement au-dessus d'un four ou d'un tiroir, l'épaisseur du plan de travail doit être au minimum de 30 mm.
- Veillez à ce que la latte transversale ne gêne pas la circulation de l'air. Si nécessaire, rabotez ou sciez la latte transversale en biseau.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (min. 100 cm <sup>2</sup> )	E
650	min. 15	min. 20	Admission d'air	Évacuation d'air 2 mm

Veillez à ce que la table de cuisson puisse bien ventiler et que l'admission et l'évacuation d'air ne soient pas bloquées.

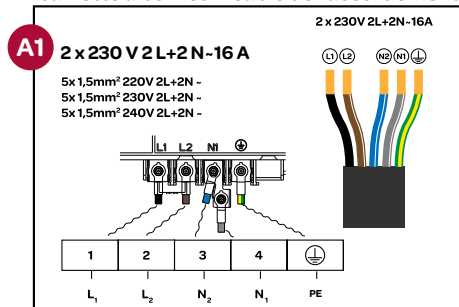
**Attention :** la table de cuisson est dotée d'orifices de ventilation sur le devant et sur les côtés. Veillez à ce qu'ils ne soient pas bloqués lorsque la table de cuisson est placée dans le plan de travail.

## RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON SUR L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE

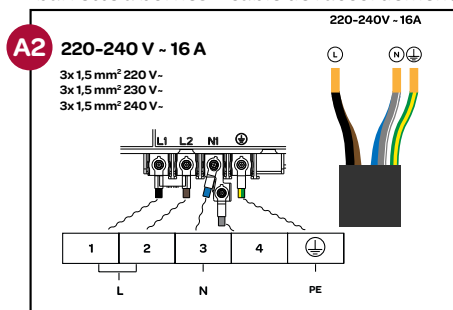


- La table de cuisson est livrée avec un câble de raccordement sans fiche et selon le schéma de raccordement A1, elle est réglée de manière standard pour 2 x 1 phase (230 V CA). La table de cuisson utilise une prise dite 5 pôles Perilex (non comprise). Les groupes dans l'armoire électrique doivent être protégés par des fusibles d'au moins 16 ampères chacun.
- La table de cuisson peut également être raccordée selon le schéma de raccordement A2. Ceci doit être effectué uniquement par un installateur agréé. Vous trouverez d'autres instructions dans la documentation jointe pour le raccordement électrique.
- La prise de courant pour le raccordement sur l'installation électrique doit être dotée d'une broche de mise à la terre et elle ne doit pas se trouver au-dessus de la table de cuisson. Après l'installation de la table de cuisson, la prise de courant pour le raccordement sur l'installation électrique doit également être accessible pour l'utilisateur.
- Avant de raccorder la table de cuisson, vous devez vérifier si :
  - le fusible et l'installation électrique peuvent supporter la charge de la table de cuisson,
  - l'installation électrique est équipée d'un système de mise à la terre efficace, qui satisfait aux normes et réglementations en vigueur.
  - la prise de courant est bien accessible.

### barrette à bornes câble de raccordement



### barrette à bornes câble de raccordement



## POWERMANAGEMENT (GESTION DE LA PUISSANCE)

Cette fonction vous permet de configurer la puissance maximale de la table de cuisson. Ceci peut s'avérer nécessaire en relation avec le raccordement électrique disponible. La table de cuisson est configurée par défaut sur 7,4 kW. La table de cuisson peut être configurée sur une des valeurs suivantes :

Schéma de raccordement	Puissance maximale	Affichage
<b>A1</b>	7,4 kW (standard)	74
	6,0 kW	60
	4,5 kW	45
<b>A2</b>	3,5 kW	35
	3,0 kW	30
	2,5 kW	25

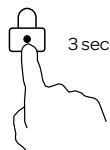
La puissance est répartie entre toutes les zones de cuisson. Il peut arriver que la puissance maximale disponible pour les zones de cuisson ensemble, soit dépassée. Ceci peut entraîner une fluctuation de la puissance entre les zones de cuisson. Dans ce cas, la puissance de la deuxième zone de cuisson sera automatiquement réduite. Lorsque vous utilisez trois ou quatre zones de cuisson simultanément, le niveau de puissance va encore baisser davantage.

Dès que vous avez muni d'une fiche le câble de la table de cuisson et que vous avez encastré la table de cuisson, vous pouvez brancher la fiche dans la prise de courant.

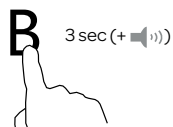
Si vous souhaitez modifier la puissance maximale, vous devez le faire dans un délai maximum de 1 minute une fois que vous avez branché la fiche dans la prise de courant.

### Réglage de la fonction de gestion de la puissance

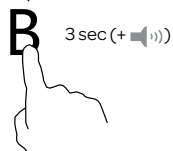
- Vérifiez si la table de cuisson se trouve en position d'arrêt. Maintenez la touche de verrouillage enfoncée un court instant, jusqu'à ce que [Lo] apparaisse sur l'affichage.



2. Pour accéder au menu pour la gestion de puissance, maintenez enfoncée la touche Boost de la zone de cuisson arrière gauche. Un signal sonore retentit.



3. Maintenez enfoncée la touche Boost de la zone de cuisson avant gauche. Un signal sonore retentit à nouveau. Vous vous trouvez à présent dans le menu de gestion de puissance.

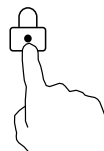


4. Le réglage actuel de la puissance apparaît dans les trois affichages. Le réglage d'usine est la [Po],[74] et [00].



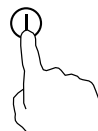
#### Passage à une autre puissance

5. Appuyez sur la touche de verrouillage enfant pour modifier la puissance de la table de cuisson. Chaque fois que vous appuyez brièvement sur la touche, la puissance change. Seuls les deux premiers chiffres de la puissance changent, de [25] jusqu'à [74].



#### Confirmation de la puissance réglée et sortie du menu de gestion de la puissance.

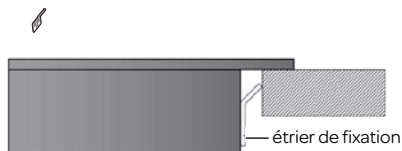
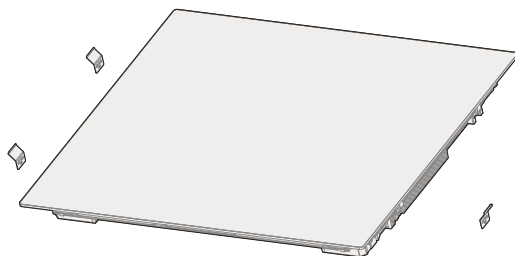
6. Maintenez la touche marche/arrêt enfoncée, pour confirmer la puissance réglée et revenir à la position de veille de la table de cuisson.



Durant l'utilisation des différentes zones de cuisson, la fonction de gestion de la puissance contrôle si la puissance totale choisie n'est pas dépassée. Les configurations qui pourraient entraîner un dépassement de la puissance, sont bloquées et ne sont pas accessibles pour l'utilisateur.

#### ENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON

- Vérifiez si le meuble de cuisine et l'évidement sont conformes aux exigences posées en termes de dimensions et d'aération.
- Après les travaux de découpe dans l'ouverture du plan de travail, enlevez les copeaux. S'il s'agit de plans de travail en matière plastique ou en bois, traitez les sections transversales éventuellement avec un vernis de scellement pour prévenir la dilatation du plan de travail due à l'humidité.
- Posez la table de cuisson à l'envers sur le plan de travail.
- Montez la fiche sur le câble de raccordement conformément aux exigences posées.
- Montez dans la table de cuisson les pattes de fixation fournies, au moyen des vis fournies.



- Retournez la table de cuisson et posez-la dans l'évidement.
- La patte de fixation peut être réglée avec la vis afin de s'adapter à différentes épaisseurs de plan de travail.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique. La table de cuisson est maintenant prête à l'emploi.
- Vérifiez le fonctionnement. Si la table de cuisson est mal raccordée, elle émettra un signal sonore ou affichera un code d'erreur sur les affichages.

## DÉENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Débranchez l'appareil du réseau électrique. Retirez la table de cuisson en exerçant une pression par le bas.

**Attention !** Évitez tout endommagement de l'appareil ! Ne tentez pas de dégager la table de cuisson en l'arrachant par le haut du plan de travail.

## 5 commande basique de la table de cuisson

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

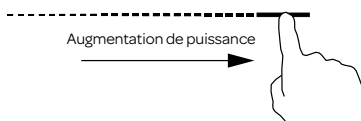
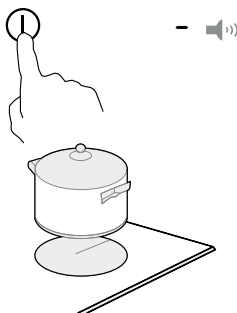
Une fois que la table de cuisson est branchée sur le secteur, l'ensemble de l'affichage peut s'éclairer pendant un moment. Dès que ceci s'arrête, la table de cuisson se trouve en mode veille et elle est prête à l'emploi.

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

Réglez la puissance en faisant glisser légèrement votre doigt sur le curseur.

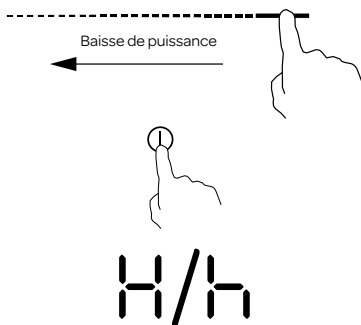
### DÉBUT DE LA CUISSON

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt. L'appareil s'allume et un signal sonore retentit. Tous les affichages indiquent [-] et la table de cuisson est en veille.
2. Placez un ustensile de cuisson adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
  - Veillez à ce que le dessous de l'ustensile et la zone de cuisson soient propres et secs.
3. Chaque zone de cuisson dispose de sa propre commande. Appuyez sur la commande à curseur ; la puissance s'affiche.
4. Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant sur la commande à curseur.
  - Si aucune puissance n'est sélectionnée dans un délai de 1 minute, la table de cuisson se met automatiquement hors tension. Dans ce cas, recommencez par l'étape 1.
  - La puissance peut être modifiée à tout moment.



### FIN DE LA CUISSON

1. Appuyez sur la commande à curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver.
2. Activez la zone de cuisson en plaçant la commande à curseur sur 0. Faites attention à ce qu'indique l'affichage [0].
3. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour éteindre l'ensemble de la table de cuisson à induction.
4. Faites attention aux surfaces très chaudes. Un [H] ou [h] sur l'affichage indique quelles zones de cuisson sont trop chaudes pour être touchées. Le [H]/[h] disparaît dès que la température de la zone de cuisson a baissé vers une température sûre.



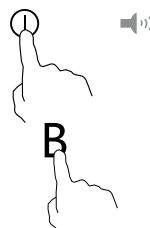
## 6 fonctions supplémentaires

### UTILISATION DE LA FONCTION BOOST

- La fonction Boost procure une puissance supplémentaire et elle est réglable pour toutes les zones.
- La durée maximale de la fonction Boost est de 10 minutes ; ensuite, la puissance revient automatiquement au réglage d'origine.

#### Activation de la fonction Boost

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt. L'appareil s'allume et un signal sonore retentit. Tous les affichages indiquent [ - ] et la table de cuisson est en veille.
2. Appuyez sur le **B** - boost. L'affichage indique l'action du rectangle de sélection.



#### Désactivation de la fonction Boost

3. Appuyez sur la commande à curseur de la zone de cuisson dont vous voulez désactiver la fonction Boost.
4. Sélectionnez la puissance souhaitée à l'aide de la commande à curseur, afin de poursuivre la cuisson sans fonction Boost.



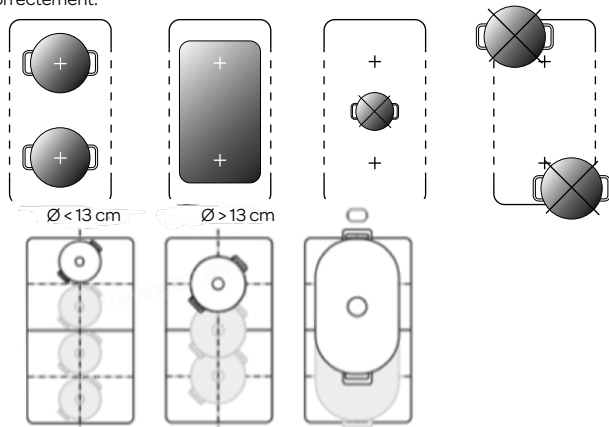
#### ATTENTION :

- Pour chaque zone flexible, la durée maximale de la fonction Boost est de 5 minutes.
- Si la fonction Boost de la 1e zone de cuisson est activée et que vous démarrez la fonction Boost sur une 2e zone de cuisson, la puissance de la 1e zone de cuisson va automatiquement passer au niveau 9, et inversement.
- Si le réglage d'origine est **0**, la fonction Boost va revenir vers la position **9**.

### UTILISATION DE LA ZONE FLEXIBLE

La zone flexible peut être utilisée en tant que grande zone de cuisson simple ou en tant que deux zones de cuissons séparées.

- a. La table de cuisson est dotée de deux zones flexibles, une du côté gauche et une du côté droit.
- b. La zone se compose de quatre bobines individuelles qui peuvent être associées et commandées par deux.
- c. Afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur et une détection de l'ustensile de cuisson, l'ustensile doit être placé correctement.



#### Activation de la zone flexible en tant qu'une grande zone de cuisson.

- Allumez la table de cuisson.
- Appuyez sur la touche gauche ou droite pour la zone flexible (B) afin de coupler les zones de cuisson de gauche ou de droite. Les deux commandes à curseur peuvent être actionnées séparément.
- Le réglage de la puissance de la zone flexible s'effectue de la même manière que pour une zone de cuisson simple.

### Désactivation de la zone flexible vers deux zones de cuisson séparées.

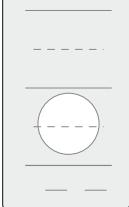
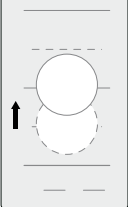
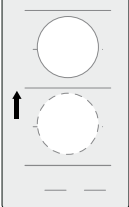
- Appuyez sur la touche pour la zone flexible (8) afin de découpler les zones de cuisson. Les deux commandes à curseur peuvent être actionnées séparément.

### POWER SHIFT

Avec cette fonction, vous avez la possibilité de remuer l'ustensile de cuisson au sein de la zone flexible active, chaque zone offrant une puissance différente. Il est inutile de régler la puissance manuellement avec la commande à curseur ; il vous suffit de déplacer l'ustensile de cuisson et la puissance s'adapte automatiquement.

**Attention :** Veillez à ce que le dessous de l'ustensile et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs, afin d'éviter les rayures.

Les trois zones de cuisson sont réglées sur les positions suivantes :

Zone de cuisson avant	Zone de cuisson centrale	Zone de cuisson arrière
		
Position maximale 2	Position maximale 5	Position maximale 9

### Utiliser le Power Shift

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche de gauche ou de droite pour la zone flexible (8) afin de coupler les zones de cuisson de gauche ou de droite.
  - Après l'activation de la zone flexible, la fonction Power Shift est également active automatiquement.
3. Placez un ustensile de cuisson approprié sur la zone de cuisson avant. Le puissance pré-réglée est la position 9.
4. Si la puissance est trop forte pour la préparation souhaitée, faites glisser l'ustensile de cuisson vers une autre zone de cuisson et le réglage passe automatiquement à la position 5 ou 2. Vous pouvez également replacer l'ustensile et le réglage reprendra la position 9.
  - La position pré-réglée peut être modifiée pendant la cuisson, à l'aide de la commande à curseur.

### Désactiver le Power Shift

- Appuyez sur la touche pour la zone flexible (8) afin de désactiver la zone flexible et ainsi, le Power Shift.

### SWITCHZONE

Cette fonction permet de changer de zone l'ustensile de cuisson tout en préservant la puissance pré-réglée.

Il vous suffit de déplacer l'ustensile de la zone de cuisson gauche vers la zone droite (ou inversement), tandis que la puissance pré-réglée reste inchangée. Ceci sans avoir à toucher le panneau de commande.

**Attention !** Cette fonction est désactivée dans le réglage d'usine et elle peut être activé en exécutant les étapes suivantes :

1. Vérifiez si la table de cuisson se trouve en position d'arrêt. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche marche/arrêt, puis appuyez sur la touche - de la minuterie de la zone de cuisson avant gauche, pendant 3 secondes.



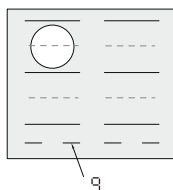
2. Lorsque ON apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson avant gauche, la fonction « Switchzone » est activée. Lorsque OFF apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson avant gauche, la fonction « Switchzone » est désactivée.

**Attention :** en cas d'utilisation de la fonction Boost, la fonction Switchzone ne peut pas être utilisée.

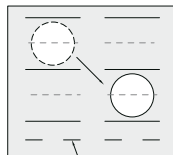
3. Une fois que le changement de zone de cuisson est confirmé, la puissance, et la minuterie éventuellement pré-réglée, seront transférées. Remarque : le paramètre de fonction reste actif pour chaque prochaine utilisation, tant que la fonction n'est pas désactivée.

### Le changement de zone de cuisson

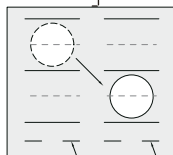
1. Démarrez la zone de cuisson arrière gauche en position 9.



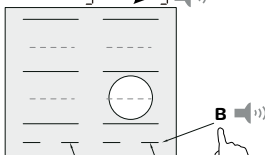
2. Dès que le niveau de puissance ne clignote plus, la zone de cuisson est active et l'ustensile de cuisson peut être déplacé.



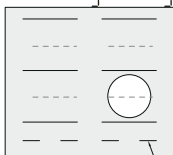
3. La puissance des deux zones de cuisson clignote. La zone de cuisson vers laquelle l'ustensile de cuisson est déplacé, émet un signal sonore.



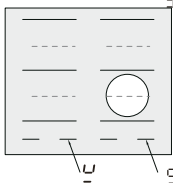
4. Appuyez sur la touche Boost clignotante afin de confirmer le changement.



5. La zone de cuisson avant droite est chauffée jusqu'à la puissance préétablie de la zone de cuisson arrière gauche.



6. L'affichage de la zone de cuisson arrière gauche indique qu'il n'y a pas d'ustensile de cuisson placé dessus (U) et s'éteint. La puissance de la zone de cuisson avant droite, sur laquelle se trouve l'ustensile de cuisson, peut être modifiée à présent si vous le souhaitez.



#### UTILISATION DE LA FONCTION DE PAUSE

- Il est possible d'effectuer une pause dans la cuisson. La puissance des zones de cuisson est réglée provisoirement sur le niveau 2, sans que vous ayez à éteindre l'ensemble de la table de cuisson.
- Lorsque la fonction de pause est activée, toutes les touches sont désactivées sauf la touche marche/arrêt.

#### Activation de la fonction de pause

1. Appuyez brièvement sur la touche de pause (II). Tous les affichages indiquent [II] et [2].

#### Désactivation de la fonction de pause

1. Appuyez brièvement sur la touche de pause (II).

#### VERROUILLAGE ET DÉVERROUILLAGE DE LA COMMANDE DE L'APPAREIL


Le verrouillage enfant peut être activé pour éviter une utilisation non voulue, par exemple des enfants qui activent par accident les zones de cuisson.

**Remarque :** lorsque le verrouillage enfant est activé, toutes les touches sont désactivées à l'exception de la touche marche/arrêt. En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt ; mais dans ce cas, vous devrez déverrouiller l'appareil la prochaine fois que vous allez l'utiliser.

#### Verrouillage de l'appareil

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage enfant (Ⓜ) et maintenez celle-ci enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage indique [Lo] lorsque la table de cuisson est verrouillée.

## Déverrouillage de l'appareil

1. Appuyez quelques secondes sur la touche de verrouillage enfant .
2. L'affichage indique [--] ou le réglage actuel lorsque la table de cuisson est déverrouillée.

## UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISSON

- Vous pouvez régler la minuterie pour une ou plusieurs zones de cuisson sur une désactivation automatique lorsque le temps est écoulé. La minuterie de chaque zone de cuisson peut être réglée et affichée de manière indépendante.
- La zone de cuisson se désactive automatiquement lorsque la minuterie est terminée.
- Pendant que la minuterie de cuisson est activée, appuyez une fois sur la commande à curseur pour voir le niveau de puissance actuel. Tandis que le niveau de puissance est affiché, vous pouvez le modifier le cas échéant à l'aide de la commande à curseur.
- Le réglage maximal est 8h.

### Réglage de la minuterie de cuisson pour désactiver une ou plusieurs zones.

1. Réglez le temps à l'aide de la commande de la minuterie.
  - 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.
3. Lorsque la minuterie de cuisson est réglée, elle démarre directement le compte à rebours. L'affichage de la minuterie indique le temps restant.
4. Lorsque la minuterie de cuisson est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson est désactivée automatiquement.



**Attention :** d'autres zones de cuisson demeurent actives si elles ont été activées précédemment.

### Réglage de la minuterie de cuisson pour plusieurs zones de cuisson


- Les étapes pour le réglage de plusieurs zones de cuisson sont identiques aux étapes pour le réglage d'une zone de cuisson :

### Annulation d'une minuterie de cuisson réglée

- Appuyez simultanément sur les touches - et + de la commande de minuterie pour annuler la minuterie de cuisson.



## SYMBOLES POSSIBLES SUR L'AFFICHAGE

Indication sur l'affichage	Description
	Message d'erreur. Placez un ustensile de cuisson adapté sur la zone de cuisson active ou désactivez celle-ci. Quelque chose a été placé sur la commande ou l'ustensile de cuisson ne convient pas ou est trop petit.
H/h	Indication de chaleur résiduelle : la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée.
II	Indication de pause : la zone de cuisson n'est plus chauffée.
Lo	Le verrouillage enfant est activé.
--	La table de cuisson est en position de veille.
E/F	Une panne s'est produite. Contrôlez le message selon le tableau CODES D'ERREUR figurant au chapitre 7.
88	La puissance réglée de la zone de cuisson de la minuterie.
Niveau de puissance	Utilisation
0	La zone de cuisson est désactivée
1 à 2	Mijoter et réchauffer lentement.
3 à 4	Réchauffer et mijoter rapidement.
5 à 6	Cuire à feu moyen.
7 à 8	Cuire et faire revenir.
9/P	Saisir, faire sauter et faire bouillir.

## ARRÊT AUTOMATIQUE SÉCURISÉ

- Chaque zone de cuisson sera désactivée automatiquement après une durée de cuisson maximale définie, si la puissance n'est pas modifiée. La durée de cuisson maximale dépend de la puissance sélectionnée.
- L'arrêt automatique est une fonction de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Si vous oubliez d'éteindre la table de cuisson par exemple, après la cuisson. Les temps par défaut pour les différents niveaux de puissance sont affichés ci-dessous :

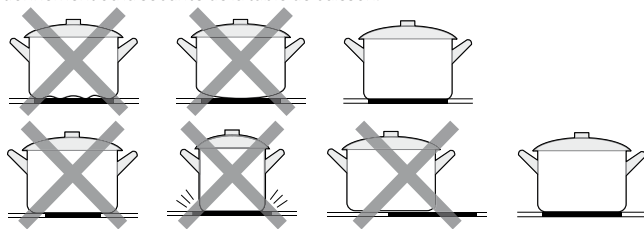
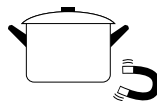
Puissance	pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Arrêt automatique sécurisé après (nombre d'heures) :</b>	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

**Attention :** lorsque l'ustensile de cuisson est retiré, la table de cuisson peut arrêter de chauffer immédiatement. La table de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'1 minute.

## 7 ustensiles de cuisson pour l'induction

Les ustensiles de cuisson qui ont été utilisés auparavant pour une autre table de cuisson, par exemple une table de cuisson au gaz, ne conviennent plus pour une table de cuisson à induction. Par conséquent avant la première utilisation, achetez de nouveaux ustensiles de cuisson si vous ne disposez pas d'ustensiles adaptés.

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



## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

## 8 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 récuser ou objets tranchants qui n'ont pas été développés à cette fin.

1. Verrouillez la table 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. Essayez ce qui est renversé avec un chiffon humide et séchez la zone avant d'allumer de nouveau l'appareil.

## 9 pannes 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 se trouve 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 par le verrouillage enfant.	Déverrouillez le panneau de commande. Reportez-vous au paragraphe « Verrouillage et déverrouillage de la commande de l'appareil ».
	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  .	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 se désactive automatiquement et [H/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.

**⚠ Danger ! Coupez l'alimentation en courant et débranchez la fiche de la prise de courant. Contactez le service après-vente de Inventum.**

#### CODES DE PANNE

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

Code de panne	Cause	Solution
E1, E2, E7	Le capteur de température est défectueux.	Contactez le service après-vente de Inventum.
E3, E4	Le capteur de plaque vitrocéramique est défectueux.	Contactez le service après-vente de Inventum.
EU	La connexion entre les circuits imprimés est défectueuse.	Contactez le service après-vente de Inventum.
EL, EH	La tension est trop élevée ou trop basse.	Faites contrôler le raccordement par un électricien.
C1, C2	La température du capteur de plaque vitrocéramique est trop élevée.	Laissez refroidir la plaque vitrocéramique et allumez de nouveau la table de cuisson.
F5	Le ventilateur est défectueux.	Contactez le service après-vente de Inventum.
EF	Erreur de débordement	Contrôlez si de l'eau ou de l'eau de cuisson se trouve sur la table de cuisson et si c'est le cas, nettoyez et séchez la table de cuisson,

#### CONSUMMATION D'ÉNERGIE

	Symbole	Type	Valeur
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculé par kg	EC electric hob	Table de cuisson	181,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la zone de cuisson calculé par kg	EC electric cooking	Zone de cuisson gauche	181,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la zone de cuisson calculé par kg	EC electric cooking	Zone de cuisson droite	181,5 Wh/kg

#### CONSUMMATION D'ÉLECTRICITÉ

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

Consommation d'énergie en mode arrêt.

0,5 W

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

# Algemene service- en garantievoorwaarden

## 5 jaar Inventum garantie!

1. Op alle producten van het merk Inventum krijg je als consument 5 jaar Inventum garantie.
2. Binnen deze periode wordt een defect product of onderdeel, waardoor normaal functioneren van het product of onderdeel onmogelijk is geworden, altijd gratis gerepareerd of als reparatie niet mogelijk is en/of geen uitkomst biedt omgeruild (door hetzelfde of gelijkwaardig product). De beoordeling hiervan ligt bij Inventum.
3. Om aanspraak te maken op de 5 jaar Inventum garantie, kun je binnen 2 maanden na ontdekking van de storing of het defect teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de afdeling service van Inventum via het service aanvraagformulier op de website [www.inventum.eu/service](http://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](http://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](http://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](http://www.inventum.eu/service).
4. The warranty period starts from the date stated on the product's original sales receipt.
5. To invoke the warranty, you must always send a copy of the original proof of purchase with the service request and present the original proof of purchase to the service technician.
6. The 5-year warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

## Warranty exclusions

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

## Reporting malfunctions on Inventum products

1. Faults or defects on Inventum products can be reported by using the service request form on the website [www.inventum.eu/service](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.inventum.eu/service).
4. La période de garantie commence à partir de la date figurant sur le bon d'achat original du produit.
5. Pour avoir droit à la garantie, vous devez toujours envoyer une copie du bon d'achat original avec la demande d'intervention et présenter le bon d'achat original au technicien de service.
6. La garantie Inventum de 5 ans s'applique seulement à un usage ménager normal des produits aux Pays-Bas.

## Sont exclus de la garantie

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

## Signalement des pannes des produits Inventum

1. Les pannes ou les défauts des produits Inventum peuvent être signalés par le biais du formulaire d'intervention sur le site Web [www.inventum.eu/service](http://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](http://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

IKI6045/01.0525

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden  
Modifications and printing 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](http://www.inventum.eu)

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

[pinterest.com/inventum1908](https://pinterest.com/inventum1908)

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

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



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

