

IKA6035

Inbouw inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging

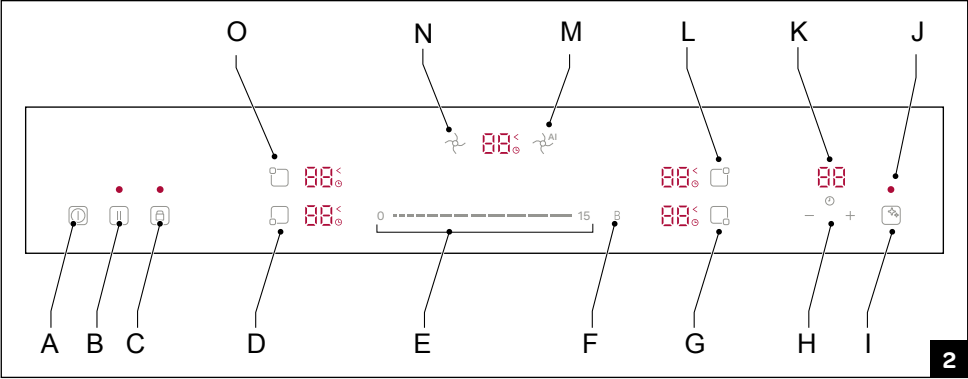
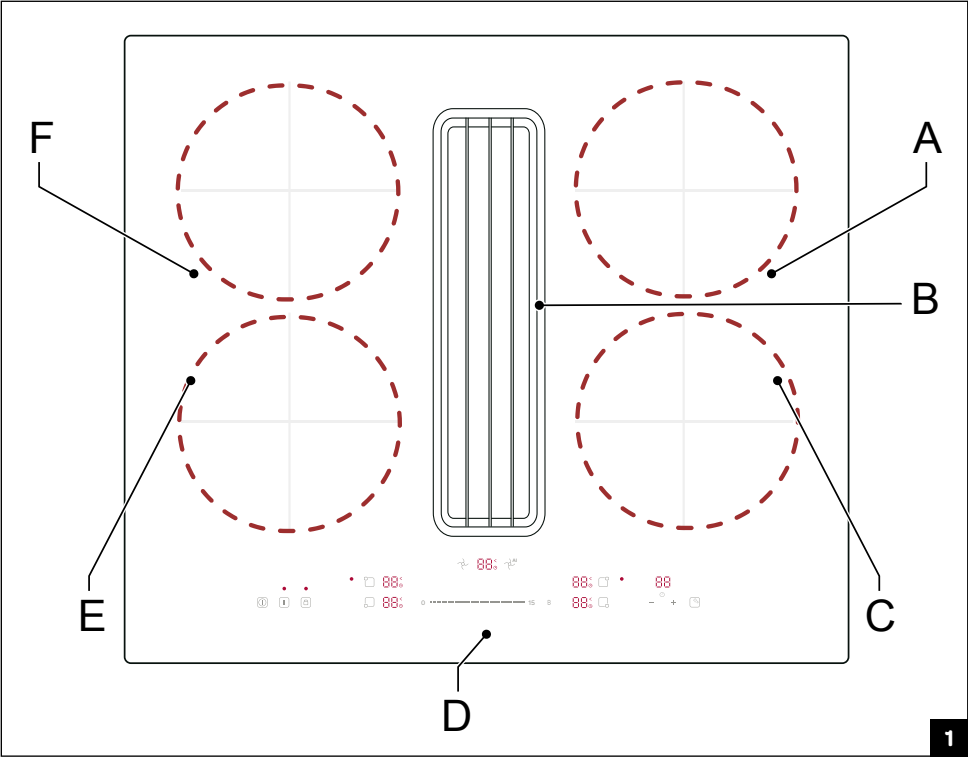
Built-in flow-in induction hob

Einbau-Induktionskochfeld mit integrierem Abzug

Table de cuisson à induction recirculation intégrée



NL • Gebruikershandleiding	4	-	20
EN • User manual	21	-	36
DE • Benutzerhandbuch	37	-	53
FR • Manuel d'utilisation	54	-	71



Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina	4
2	beschrijving	pagina	8
3	aanvullende informatie	pagina	10
4	bediening	pagina	11
5	de inductiekookplaat reinigen en onderhouden	pagina	15
6	de afzuigkap reinigen en onderhouden	pagina	15
7	probleemoplossing	pagina	17
8	technische gegevens	pagina	18
	algemene service- en garantievoorwaarden	pagina	72

English

1.	safety instructions	page	21
2	description	page	25
3	extra information	page	26
4	operation	page	27
5	cleaning and maintenance of the induction hob	page	31
6	cleaning and maintenance of the hood	page	31
7	troubleshooting	page	33
8	technical data	page	34
	<i>general terms and conditions of service and warranty</i>	page	73

Deutsch

1.	Sicherheitsvorschriften	Seite	37
2	Beschreibung	Seite	41
3	Zusätzliche Informationen	Seite	43
4	Bedienung	Seite	44
5	Reinigung und Wartung des Induktionskochfelds	Seite	48
6	Reinigung und Wartung der Abzugshaube	Seite	48
7	Fehlerbehebung	Seite	50
8	Technische Daten	Seite	51
	<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	Seite	74

Français

1.	consignes de sécurité	page	54
2	description	page	59
3	informations additionnelles	page	60
4	utilisation	page	61
5	nettoyage et maintenance de la table de cuisson à induction	page	65
6	nettoyage et maintenance de la hotte d'extraction	page	65
7	dépannage	page	68
8	données techniques	page	69
	<i>conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	page	75

1 veiligheidsvoorschriften

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- **Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken de gehele handleiding door.**
- Berg de handleiding zorgvuldig op voor toekomstig gebruik.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de handleiding beschreven doeleinden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Berg zaken die voor kinderen interessant zouden kunnen zijn niet in kasten boven of achter het apparaat op.
- Bij het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies en waarschuwingen stelt de fabrikant zich niet aansprakelijk voor eventuele hieruit voortkomende schade.
- Schade als gevolg van verkeerde aansluiting, verkeerde bevestiging of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- Het systeem bestaat uit twee apparaten:
- Een inductiekookplaat;
- Een afzuigstelsel.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR BEDIENING

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



Waarschuwing: Heet oppervlak

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

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



Waarschuwing: Brandgevaar.

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



Waarschuwing: Brandgevaar.

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



Waarschuwing: Brandgevaar.

Reinig of vervang het vetfilter en/of het koolstoffilter regelmatig. Hierdoor ontstaat kans op brand.



Waarschuwing: Brandgevaar.

Werk niet met open vuur (flamberen); hierbij bestaat de kans op brand door in het vetfilter verzameld vet.

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

- Dek het apparaat niet met een doek of iets dergelijks af. Als het apparaat nog heet is of is ingeschakeld, bestaat de kans op brand.
- Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, zal het nieuw ruiken. Dit is normaal. De geur zal door ventilatie verdwijnen.
- Gebruik het apparaat niet als de glasplaat stuk is.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats geen metalen objecten, zoals messen, vorken, lepels en deksels, op het oppervlak van de kookplaat. De objecten kunnen heet worden.
- Schakel als u een pan verwijdt het apparaat uit.
- Laat geen objecten op de glasplaat vallen. De glasplaat kan hierdoor breken.
- Ruwe bodems van pannen of beschadigde steelpannen (niet geëmailleerde kookpotten van gietijzer) kunnen de glasplaat beschadigen. Til altijd de pan van het apparaat en schuif deze niet, anders kunnen krassen in het glas ontstaan.
- Zand of andere schurende materialen kunnen de glasplaat beschadigen.
- Stoot niet met een steelpan tegen de rand van het glas.
- Zet geen lege steelpannen op de kookplaat en laat ze hier niet op staan.
- Schakel als het oppervlak is gebarsten het apparaat uit om een elektrische schok te voorkomen.
- Houd rekening met een korte opwarmtijd bij gebruik van het apparaat op een hoog vermogensniveau. Blijf na het instellen van een kookzone op een hoger vermogensniveau altijd in de buurt.
- Het apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Houd bij gebruik van de inductiekookplaat magnetische objecten (creditcards, diskettes, horloges, enz.) uit de buurt van het apparaat. Wij raden dragers van pacemakers of andere elektrische implantaten aan eerst hun arts te raadplegen.
- Laat om gevaarlijke situaties te voorkomen een beschadigd netsnoer uitsluitend door de fabrikant, zijn servicecentrum of vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen.



Waarschuwing:

Risico van vergiftiging door verbrandingsgassen.

Gebruik bij onvoldoende ventilatie de inductiekookplaat met geïntegreerd afzuigsysteem niet tegelijkertijd met een kooktoestel dat gebruik maakt van de lucht in een ruimte.

Kooktoestellen die gebruik maken van de lucht in een ruimte (bijvoorbeeld apparaten die op gas, olie, hout of kolen werken of andere apparaten zoals geisers en warmwaterapparaten) trekken de verbrandingslucht uit de ruimte en voeren de gassen via een afvoer naar buiten af. In combinatie met een inductiekookplaat met geïntegreerd afzuigsysteem wordt de lucht uit de keuken en de naastgelegen ruimten onttrokken.

In geval van onvoldoende luchttoevoer ontstaat hierbij een vacuüm. Giftige gassen uit de afvoer worden naar de leefruimte teruggezoogen.

- Neem de lokale normen voor het afzuigen van lucht in acht.
- Gebruik het apparaat niet zonder het vetfilter.
- Zorg voor voldoende ventilatie.
- Reinig het gehele apparaat minimaal eenmaal per maand. Gebeurt dit niet, dan kan dit leiden tot brandgevaar.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR REINIGING EN ONDERHOUD

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



Opmerking:

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

MILIEUVRIENDELIJK AFVOEREN



Recyclen - WEEE

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

IN DIT DOCUMENT GEBRUIKTE SYMBOLEN

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

2 beschrijving

BEOOGD GEBRUIK

Het apparaat is bedoeld voor het bereiden van voedsel en voor luchtbehandeling met betrekking tot kookdampen. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in dit document.

INDUCTIEKOOKPLAAT MET GEÏNTEGREERDE AFZUIGKAP (Figuur 1)

- | | |
|---------------------------|--|
| A Kookzone - rechtsachter | D Bedieningspaneel van de inductiekookplaat en afzuigkap |
| B Geïntegreerde afzuigkap | E Kookzone - linksvoor |
| C Kookzone - rechtsvoor | F Kookzone - linksachter |

BEDIENINGSPANEEL (Figuur 2)

- | | |
|---|---|
| A Aan/uit-knop | I Onderhoudsknop |
| B Pauzeknop | J Verzendingsindicator |
| C Kinderslotknop | K Timerdisplay |
| D Regelknop voor de kookzone linksvoor | L Regelknop voor de kookzone rechtsachter |
| E Schuifknop | M Automatische synchronisatieknop voor de afzuigkap |
| F Boostknop | N Knop voor handmatige regeling van de afzuigkap |
| G Regelknop voor de kookzone rechtsvoor | O Regelknop voor de kookzone linksachter |
| H Timerregelaars | |

Onderdeel	Functie
Aan/uit-knop	Het apparaat starten of stoppen.
Pauzeknop	Het verwarmen van de kookzones tijdelijk stopzetten.
Kinderslotknop	Het bedieningspaneel vergrendelen of ontgrendelen.
Regelknop voor de kookzone linksvoor	De kookzone linksvoor selecteren en regelen.
Schuifknop	Het vermogensniveau van de kookzone verhogen of verlagen en de snelheid van de afzuigkap verhogen of verlagen.
Boostknop	De boostfunctie activeren.
Regelknop voor de kookzone rechtsvoor	De kookzone rechtsvoor selecteren en regelen.

Onderdeel	Functie
Timerregelaars + en -	De kooktimer instellen.
Onderhoudsknop	De verzadigingsknop na reiniging van de filters en/of het waterreservoir resetten.
Verzadigingsindicator	Controlelampje dat herinnert aan het reinigen van de filters en/of het waterreservoir.
Timerdisplay	Het ingestelde vermogensniveau of de ingestelde tijd weergeven.
Regelknop voor de kookzone rechtsachter	De kookzone rechtsachter selecteren en regelen.
Automatische synchronisatieknop voor de afzuigkap	De automatische synchronisatie van de afzuigkap inschakelen.
Knop voor handmatige regeling van de afzuigkap	De afzuigkap inschakelen en de snelheid hiervan handmatig instellen.
Regelknop voor de kookzone linksachter	De kookzone linksachter selecteren en instellen.

WERKINGSPRINCIPE VAN DE AFZUIGKAP

Het afzuigdeel van het apparaat is bedoeld voor luchtbehandeling met betrekking tot kookdampen. Het apparaat kan op twee verschillende manieren worden geïnstalleerd.

Afzuiging

De kookdampen worden naar buiten afgezogen.



Waarschuwing:

Sluit een pijp nooit aan op een kanaal dat gas of andere brandstoffen bevat.

Recirculatie

De kookdampen worden door longlife koolstoffilters of een plasmafilter geleid. Het filter zuivert de dampen en voert deze terug naar de keuken.

Een goede uitstroom van de lucht is vereist.

Aanvullende informatie



Opmerking:

In Nederland mogen nieuwe huizen niet meer naar buiten ventileren.

- Recirculatie vereist gebruik van longlife koolstoffilters of een plasmafilter. Ga voor meer informatie over de verschillen tussen longlife koolstoffilters en plasmafilters naar de website www.inventum.eu.



Let op:

Vervang longlife koolstoffilters iedere vijf jaar.



Let op:

Een plasmafilter is niet inbegrepen. Deze moet worden besteld.

VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

Pandetectiefunctie

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

Restwarmte-indicatie

De kookzones blijven na het uitschakelen van het apparaat heet. Het aanraken van een hete kookzone kan letsel veroorzaken. De bedrijfsindicatie toont H/h om aan te geven dat de kookzone heet is. Als de kookzone is afgekoeld, geeft de bedrijfsindicatie niet langer H/h weer.

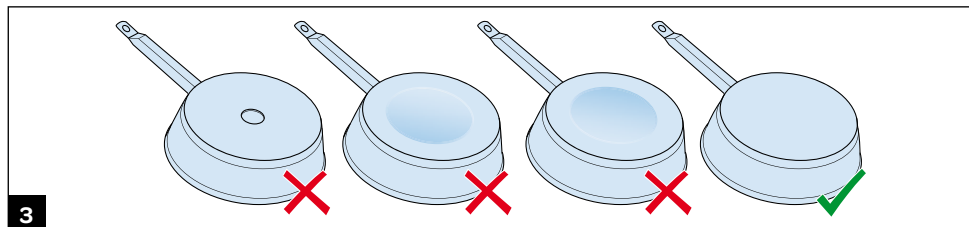
3 aanvullende informatie

EISEN VOOR PANNEN (Figuur 3)



Opmerking:

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



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

MOGELIJKE SYMBOLEN OP DE DISPLAY

Indicator op de display	Gebruik
U	Foutmelding. Plaats een geschikte pan op de actieve kookzone of schakel de kookzone uit.
	Er is iets op de regeling geplaatst of het kookgerei is ongeschikt of te klein.
H/h	Restwarmte-indicator: de kookzone is nog te heet om aan te raken.
II	Pauze-indicator: de kookzones worden op de laagste instelling verwarmd.
Lo	Het kinderslot is ingeschakeld.
--	De inductiekookplaat staat op stand-by.
EF	Een storing is opgetreden. Controleer de indicator, zie paragraaf <i>Storingscodes</i> .
88	Het ingestelde vermogen van de kookzone of de timer.

VERMOGENSNIVEAUS VOOR KOKEN



Opmerking:

De waarden zijn indicatief.

Vermogens niveau	Gebruik
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1-2	Zachtjes sudderen en langzaam verwarmen.
3-5	Verwarmen en snel aan het sudderen brengen.
6-11	Gemiddeld koken.
12-14	Koken en bakken.
15/p	Dichtschroeien, roerbakken en aan de kook brengen.

4 bediening

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



Voorzichtig:

Gebruik uitsluitend pannen die geschikt zijn voor een inductie-apparaat. Zie paragraaf *Eisen voor pannen*.

VOORBEREIDING VOOR BEDIENING

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

BEGINNEN MET KOKEN

1. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat te starten. De indicatoren tonen “-”/“--”.



Opmerking:

Als u niet binnen 20 seconden een kookzone inschakelt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wil gebruiken.
3. Druk op de regelknop van de kookzone die u wil gebruiken.
4. Beweeg de schuifknop om het vermogensniveau te verhogen en te verlagen. De display toont het ingestelde vermogensniveau.



Opmerking:

Na het inschakelen van een kookzone gaat de afzuigkap automatisch naar de automatische synchronisatiefunctie en verschijnt A op de display.



Opmerking:

U kunt het vermogensniveau op ieder moment tijdens het koken wijzigen.

DE AFZUIGKAP GEBRUIKEN

De afzuigkap wordt op automatische synchronisatie gezet, maar kan ook handmatig worden geregeld.



Opmerking:

Gebruik van groot kookgerei kan optimale werking van de afzuigkap verhinderen. Verbeter de afzuigkracht door het deksel in een hoek op het kookgerei te leggen.



Opmerking:

Aanbevolen wordt om de afzuigkap een paar minuten voordat u gaat koken te starten en pas een paar minuten nadat u gereed bent met koken uit te schakelen.

De afzuigkap op automatische synchronisatie instellen

Als de afzuigkap op automatische synchronisatie is ingesteld, synchroniseert deze zijn snelheid met het betreffende vermogensniveau van de kookzone. Afhankelijk van hoeveel kookzones in gebruik zijn en op welk vermogensniveau deze zijn ingesteld, zal de afzuigkap de snelheid automatisch verhogen of verlagen.

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Activeer een kookzone en stel het vermogensniveau met de schuifknop in.
3. Druk op de automatische synchronisatieknop. De display toont “A”
4. De afzuigkap schakelt in op een vermogensniveau dat bij het vermogensniveau van de kookzone past.



Opmerking:

De afzuigkap wordt twee minuten na het uitschakelen van het apparaat uitgeschakeld.

De afzuigkap vanuit automatische synchronisatie op handmatige regeling instellen

1. Controleer of het apparaat is ingeschakeld en minimaal één kookzone actief is.
2. Druk op de knop voor handmatige regeling van de afzuigkap om deze te activeren.
De display toont de ingestelde snelheid “1”
3. Verhoog de snelheid met de schuifknop. De snelheid kan van 1 tot 15 worden ingesteld.



Opmerking:

Druk als u terug wil naar automatische synchronisatie op de automatische synchronisatieknop.

Het boostniveau van de afzuigkap instellen

Op het boostniveau werkt de afzuigkap met maximumvermogen.

1. Controleer of het apparaat is ingeschakeld en minimaal één kookzone actief is.
2. Druk op de knop voor handmatige regeling van de afzuigkap om deze te activeren.
3. Druk op de boostknop om naar het boostniveau te schakelen. De display toont “b”.

**Opmerking:**

Druk om het boostniveau te beëindigen of de snelheid te veranderen op de knop voor handmatige regeling van de afzuigkap.

**Opmerking:**

De boostfunctie werkt gedurende 5 minuten. Na 5 minuten keert de snelheid naar de oorspronkelijke instelling terug.

De afzuigkap stoppen

1. Druk op de knop van de afzuigkap en houd deze 3 seconden ingedrukt om de afzuigkap uit te schakelen of zet de instelling met de schuifknop op "0".

DE BOOSTFUNCTIE GEBRUIKEN

De boostfunctie levert extra vermogen aan een kookzone en kan voor maximaal twee kookzones tegelijk worden ingeschakeld.

**Opmerking:**

De boostfunctie kan in iedere kookzone worden ingesteld.

Bij gebruik van de boostfunctie wordt het maximaal beschikbare vermogen tussen twee paarsgewijs werkende kookzones verdeeld. Dit betekent dat beide kookzones links een paar vormen en de twee kookzones rechts ook. Kies als de boostfunctie op de kookzone linksvoor is ingesteld en u de boostfunctie voor een andere kookzone wil instellen een kookzone aan de rechterkant.

Als de boostfunctie voor een kookzone links is ingesteld, kan de andere kookzone aan de linkerkant niet worden ingesteld. Wacht met het instellen van de andere kookzone aan de linkerkant tot het vermogensniveau kan worden verlaagd.

De boostfunctie starten

1. Druk op de boostknop B van de kookzone die u wil gebruiken om het maximumvermogensniveau in te stellen. De bedrijfsindicator toont het met knipperende lampjes aangegeven rechthoekige selectievakje.

**Opmerking:**

De boostfunctie werkt gedurende 5 minuten. Na 5 minuten keert het vermogensniveau naar de oorspronkelijke instelling terug.

**Opmerking:**

Als de oorspronkelijke instelling 0 is, keert de boostfunctie naar 15 terug.

De boostfunctie stoppen

1. Beweeg de schuifknop van de kookzone waarvoor u de boostfunctie wil uitschakelen. De bedrijfsindicator toont het ingestelde vermogensniveau.

HET KOKEN BEÏNDIGEN

1. Selecteer de kookzone die u wil stoppen.
2. Beweeg de schuifknop om het vermogensniveau te verlagen tot de display toont "0".
3. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

**Opmerking:**

Als de afzuigkap op automatische synchronisatie is ingesteld, blijft deze twee minuten langer werken en wordt vervolgens uitgeschakeld.

**Opmerking:**

De bedrijfsindicator toont "H/h" om aan te geven dat de kookzone nog heet is.

HET APPARAAT VERGRENDELEN EN ONTGRENDELEN

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

**Opmerking:**

Als het kinderslot is ingeschakeld, zijn alle regelaars uitgeschakeld behalve de aan/uit-knop en de kinderslotknop. U kunt het apparaat in een noodsituatie altijd met de aan/uit-knop uitschakelen, maar u moet het apparaat dan wel de volgende keer dat u het gaat gebruiken ontgrendelen.

Het apparaat voor lange tijd vergrendelen

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk op kinderslotknop en houd deze 3 seconden ingedrukt. Alle bedrijfsindicatoren geven 'Lo' weer als het apparaat is vergrendeld.

Het apparaat voor korte tijd vergrendelen

1. Controleer of het apparaat is ingeschakeld en een kookzone actief is.
2. Druk op de kinderslotknop. Als het bedieningspaneel is vergrendeld geeft de bedrijfsindicator 'Lo' weer en telt de timerdisplay 30 seconden af.

**Opmerking:**

Na 30 seconden wordt het kinderslot automatisch opgeheven.

Het apparaat ontgrendelen

1. Druk op de kinderslotknop en houd deze een paar seconden ingedrukt. De bedrijfsindicator toont '1' of de huidige instelling als het apparaat is ontgrendeld.

**Opmerking:**

Druk als de vergrendeling voor korte tijd is ingesteld eenmaal op de kinderslotknop om het bedieningspaneel te ontgrendelen.

DE PAUZEFUNCTIE GEBRUIKEN

1. Druk op de pauzeknop om de pauzefunctie de starten. De bedrijfsindicatie toont II.
- Het vermogensniveau van de kookplaat en de afzuigkap wordt nu tot het laagste niveau verlaagd.
2. Druk nogmaals op de pauzeknop om de pauzefunctie de stoppen.
- De vermogensniveaus van de kookzones en de afzuigkap worden nu op de eerder geselecteerde vermogensniveaus ingesteld.

**Opmerking:**

De pauzefunctie wordt na 10 minuten automatisch opgeheven.

DE KOOKTIMER GEBRUIKEN**Opmerking:**

U kunt de timer voor één of meer kookzones instellen op automatisch uitschakelen als de tijd is verstreken. De timer van iedere kookzone kan onafhankelijk worden ingesteld en weergegeven.

**Opmerking:**

De kookzone schakelt automatisch uit als de timer is afgelopen.

De kooktimer starten

1. Selecteer een kookzone en stel het vermogensniveau met de schuifknop in.
2. Stel de tijd met de timerregelaars + en - in.
 - Door eenmaal op de knop + of - te drukken, wordt de tijd met 1 minuut verlengd of verkort.
 - Door de knop + 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. Een symbool van een klok naast het vermogensniveau geeft aan dat voor die kookzone een timer is ingesteld. De timerdisplay toont de resterende tijd.
4. Als de kooktimer afloopt, toont de timerdisplay "00" en klinkt een geluidssignaal. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Herhaal de procedure voor andere kookzones.

De kooktimer stoppen

1. Druk de knoppen + en - tegelijkertijd 1 seconde in om de kooktimer uit te schakelen of de tijd te verlagen tot "00" met behulp van de knop -.

POWER MANAGEMENT

- Zorg dat het apparaat volgens de apart geleverde installatiehandleiding wordt geplaatst en aangesloten.
- Het is mogelijk een maximumenergieverbruiksniveau voor de inductiekookplaat in te stellen, waarbij door u uit maximaal 5 verschillende vermogensniveaus kunt kiezen.
- Voer voor het instellen van het vermogensbeheer de stappen in de paragraaf *De configuratie wijzigen* uit.

MAXIMUMVERMOGEN

Afhankelijk van de elektrische aansluiting en het power management heeft het apparaat een maximumvermogen van:

Vermogen	Display - kookzone linksvoor	Display - timerregelaar
7.400 watt	c3	74
5.800 watt	c3	58
4.500 watt	c3	45
3.500 watt	c3	35
2.800 watt	c3	28

Als het power management wordt ingesteld, zal de eerste kookzone die u inschakelt prioriteit krijgen. Als het resterende vermogen onvoldoende is om het door u gewenste niveau voor de volgende kookzones te bereiken, wordt dit standaard op het maximumniveau dat met het resterende vermogen kan worden bereikt ingesteld. Als het huidige resterende vermogen 0 is, geeft de bedrijfsindicator Lt aan. Als u meer kookzones wilt inschakelen, moet u het vermogensniveau van andere actieve kookzones verlagen.

CONFIGURATIEMENU

Met dit apparaat kan u verschillende menu's voor uw gemak instellen. Bekijk de opties in de onderstaande tabel:

Menu	Beschrijving	Opties	Standaard
c0	Resetten naar fabrieksinstellingen	0: geen reset	0
		1: reset	
c3	Het power management instellen	28, 35, 45, 58 of 74	74
c5	Het geluid inschakelen of uitschakelen	0: geluid aan	0
		1: geluid uit	
c7	De helderheid van de displays instellen	1 - 5	3
h1	De afzuigkap op afzuigen of recirculeren instellen	0: niet van toepassing	2
		1: recirculeren	
		2: afzuigen	
h2	De automatische uitschakelfunctie van de afzuigkap instellen	0: uit	0
		1: 1 min.	
		2: 2 min.	
		5: 5 min.	
		10: 10 min.	
		20: 20 min.	
h3	De verzadigingsindicator resetten	0: geen reset	0
		1: reset	

DE CONFIGURATIE WIJZIGEN

Voer de onderstaande stappen uit om het configuratiemenu te openen en de instelling van één van de menu's te wijzigen.



Opmerking:

Stappen 1 t/m 3 moeten binnen 15 seconden worden voltooid, anders kan u het configuratiemenu niet openen en moet u opnieuw beginnen.

Als binnen 30 seconden na het openen van het configuratiemenu geen geldige toetsen worden ingedrukt, schakelt het apparaat automatisch uit zonder de instellingen op te slaan.

1. Druk op de aan/uit-knop op het apparaat terwijl dit is uitgeschakeld.
2. Houd de kinderslotknop 3 seconden ingedrukt. De letters Lo verschijnen op de display als het apparaat is vergrendeld.
3. Houd de boostknop 3 seconden ingedrukt om te bevestigen dat u het configuratiemenu wil openen. De letter c verschijnt op de display linksvoor.
4. Druk kort op de boostknop om het configuratiemenu te openen. De display linksvoor toont het huidige menu, bijvoorbeeld c5, en de timerdisplay geeft de huidige waarde van het betreffende menu aan, bijvoorbeeld 1.



Opmerking:

Als u een willekeurige andere knop in deze stap indrukt, wordt het menu automatisch gesloten.

5. Druk kort op de kinderslotknop om tussen de menunummers te schakelen tot u het menu dat u wil wijzigen bereikt.
6. Druk kort op de boostknop om tussen de opties te schakelen.
7. Houd de kinderslotknop 3 seconden ingedrukt om alle gewijzigde menu-instellingen op te slaan en het configuratiemenu te sluiten.

5 de inductiekookplaat reinigen en onderhouden

DAGELIJKSE REINIGING

**Waarschuwing:**

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

**Waarschuwing:**

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

**Voorzichtig:**

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

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

6 de afzuigkap reinigen en onderhouden

HET ROOSTER EN VETFILTER REINIGEN (Figuur 4)

Het vetfilter filtert het vet uit de kookdampen. Om te zorgen dat het vetfilter goed blijft werken, moet u het regelmatig reinigen.

- Gebruik het apparaat nooit als het vetfilter niet is geplaatst.
- Reinig het vetfilter regelmatig. Aanbevolen wordt om het vetfilter iedere 7 dagen te reinigen.
- Werk niet met open vuur in de buurt van het apparaat (bijv. flamberen).

**Waarschuwing: Brandgevaar.**

Vetdeeltjes in het vetfilter kunnen vlam vatten.

1. Verwijder het rooster.
2. Neem het vetfilter uit het apparaat.

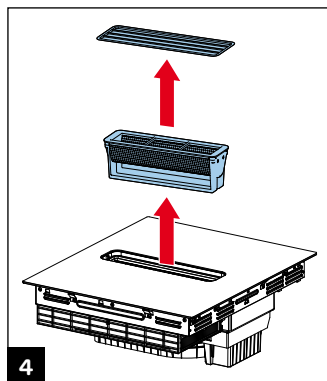
**Opmerking:**

Vet kan zich op de bodem van het vetfilter verzamelen. Zorg dat u het vetfilter horizontaal houdt, om te voorkomen dat verzameld vet uit het filter loopt.

3. Reinig het rooster en vetfilter door deze in heet sop te weken.
 - a. Reinig het rooster en vetfilter met een borstel.
 - b. Gebruik geen bijtende, zure of basische reinigingsproducten.
 - c. Gebruik indien nodig een speciaal vetoplosmiddel.
4. Spoel het rooster en vetfilter grondig af.
5. Laat het vetfilter leeglopen.
6. Droog de onderdelen. Gebruik hiervoor een droge theedoek.
7. Reinig indien nodig het vetfilter in de vaatwasser bij een maximumtemperatuur van 70°C.

**Opmerking:**

Het vetfilter kan na het reinigen verkleuren. Dit is normaal.



DE LONGLIFE KOOLSTOFFILTERS REINIGEN EN VERVERGEN

Reinig de longlife koolstoffilters regelmatig voor blijvende goede werking van de filters. Na 80 uur gebruik van het apparaat gaat de verzadigingsindicator boven de onderhoudsknop branden.

**Opmerking:**

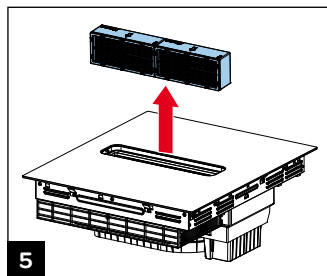
Deze procedure geldt uitsluitend als u de longlife koolstoffilters in uw apparaat hebt geplaatst.

**Opmerking:**

Aanbevolen wordt om het automatisch afsluiten van de afzuigkap op 10 minuten in te stellen. Op deze manier kunnen de koolstoffilters herstellen. Zie paragraaf *Configuratiemenu*.

De longlife koolstoffilters reinigen (Figuur 5)

1. Verwijder het rooster en het vetfilter.
2. Verwijder de koolstoffilters en reinig ze volgens één van de onderstaande opties: a of b.
 - a. Plaats de koolstoffilters in de vaatwasser, voeg vaatwasmiddel toe en voer een standaardprogramma (1,5 tot 3 uur) uit om te reinigen.
 - b. Week de koolstoffilters gedurende 1 of 2 uur in heet water (60-80°C), voeg vaatwasmiddel aan het hete water toe en spoel het koolstoffilter na het weken af met schoon water.
3. Maak de koolstoffilters volgens één van de onderstaande stappen droog voordat u ze in het apparaat terugplaatst.



De longlife koolstoffilters drogen

1. Droog de koolstoffilters volgens één van de onderstaande opties: a of b voordat u ze in het apparaat terugplaatst.
 - a. Plaats de gereinigde koolstoffilters in de oven en bak gedurende 3 uur op 150°C.
 - b. Droog het filter gedurende 0,5 uur met een warme föhn.

Opmerking:

Vervang de longlife koolstoffilters minimaal iedere 5 jaar.

Gebruik geen sterk basische of zware op olie gebaseerde reinigingsmiddelen, aangezien deze de koolstoffilters kunnen beschadigen. Wij adviseren gebruik van vaatwasmiddelen van Finish, Ecover of Somat.

De temperatuur van het hete water mag niet hoger zijn dan 80°C, omdat anders de koolstoffilters beschadigd kunnen raken.

Overschrijd niet een baktemperatuur van 200°C, omdat anders de koolstoffilters beschadigd kunnen raken.

Schuur de koolstoffilters niet, aangezien dit de filters kan beschadigen.

HET WATERRESERVOIR REINIGEN

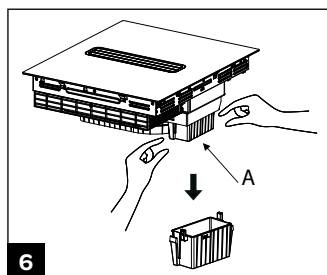
In geval van morsen, kan het nodig zijn het waterreservoir te reinigen.



Waarschuwing:

Controleer voordat u het waterreservoir gaat reinigen of het apparaat is afgekoeld en de restwarmte-indicator is uitgeschakeld.

1. Druk met beide handen op de klemmen op het waterreservoir [A] en trek het reservoir omlaag. (Figuur 6).
2. Spoel het waterreservoir met warm water. In geval van vlekken kan u een mild reinigingsmiddel gebruiken.
3. Droog het waterreservoir voordat u het terugplaatst.
4. Plaats het waterreservoir. (Figuur 7). Zorg dat het waterreservoir goed met de klemmen wordt vastgeklikt. (Figuur 8)



DE VERZADIGINGSINDICATOR RESETTEN

Nadat zowel de kookplaat en de afzuigkap 80 uur hebben gewerkt, geeft het apparaat een alarm op het bedieningspaneel voor bepaalde reinigingsintervallen, zoals reiniging van het longlife koolstoffilter en het waterreservoir. De verzadigingsindicator boven de onderhoudsknop gaat branden.

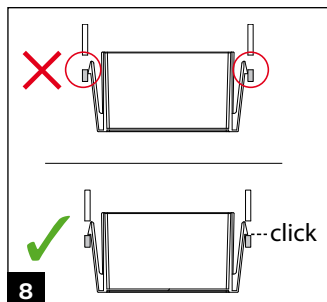
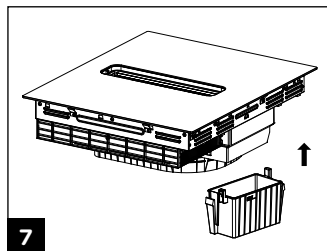
1. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en afgekoeld.
2. Controleer of het rooster en het vetfilter moeten worden gereinigd. Volg de reinigingsinstructies in de paragraaf *Het rooster en vetfilter reinigen*.
3. Reinig het waterreservoir. Volg de reinigings-instructies in de paragraaf *Het waterreservoir reinigen*.
4. Na het reinigen, gaat de indicatorlamp automatisch uit. U kunt de verzadigingsindicator resetten.
5. Druk voor het resetten van de verzadigingsindicator op de onderhoudsknop en houd deze 3 seconden ingedrukt of volg de instructies in de paragraaf *Configuratiemenu*.

Opmerking:

Een vervuild vetfilter kan de werking van de afzuigkap beïnvloeden.

Opmerking:

Water dat te lang in het waterreservoir heeft gezeten, kan vies gaan ruiken. Regelmatig reinigen wordt aanbevolen.



ALGEMENE PROCEDURE VOOR PROBLEEMOPLOSSING

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

PROBLEEMOPLOSSINGSTABEL

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De inductiekookplaat start niet.	Er is geen netvoeding aanwezig.	• Controleer of de stekker juist op het stopcontact is aangesloten. • Zorg dat de netvoeding is ingeschakeld.
	Het kinderslot is ingeschakeld.	Schakel het kinderslot uit. Zie paragraaf <i>Het apparaat vergrendelen en ontgrendelen</i> .
	Het bedieningspaneel is vervuild of met een dun laagje water bedekt.	Reinig het apparaat. Zie paragraaf <i>Dagelijkse reiniging</i> .
De bedrijfsindicator op het bedieningspaneel van de inductiekookplaat toont U.	Er is geen pan op de kookzone aanwezig.	Zet een pan op de kookzone.
	De pan is te klein (< 14 cm) of niet geschikt voor een inductie-apparaat.	Gebruik een pan die wel geschikt is voor een inductie-apparaat. Zie paragraaf <i>Eisen voor pannen</i> .
Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. De bedrijfsindicator op het bedieningspaneel van de inductiekookplaat toont H/h.	De limiet voor de kooktijd is bereikt. Zie paragraaf <i>Automatische kooktijdbe grenzer</i> .	1. Start het apparaat. Zie paragraaf <i>Beginnen met koken</i>. 2. Selecteer een kookzone. Zie paragraaf <i>Beginnen met koken</i>.
	De aanraakknoppen zijn bedekt.	Verwijder de blokkering.
	Er staat een lege pan op een kookzone en de bodem is oververhit.	Verwijder de pan van de kookzone.
De bedrijfsindicator op het bedieningspaneel van de inductiekookplaat toont Lo.	Het kinderslot is ingeschakeld.	Schakel het kinderslot uit. Zie paragraaf <i>Het apparaat vergrendelen en ontgrendelen</i> .
De display op het bedieningspaneel van de afzuigkap toont FC.	De longlife koolstoffilters zijn versleten.	1. Vervang de koolstoffilters. Zie de bij de koolstoffilters geleverde instructies. 2. Reset het alarm. Zie paragraaf <i>De configuratie wijzigen</i>.
De display toont 	Het waterreservoir is niet geplaatst.	Controleer of het waterreservoir correct is geplaatst.
Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden	Dit kan door de constructie van het kookgerei worden veroorzaakt (lagen van verschillende materialen trillen verschillend).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een fout. Zorg dat u goed kookgerei dat geschikt is voor een inductie-apparaat gebruikt.
Het apparaat geeft een laag zoemgeluid bij een hoge warmte-instelling.	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.

STORINGS_CODES

De storingscodes worden op de indicatoren op het bedieningspaneel weergegeven.

Storingscode	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
EL / EH	Een defect is opgetreden in de netvoeding.	Controleer de spanning van de netvoeding.
B2/C1 / C2	Het apparaat is oververhit.	Laat het apparaat afkoelen voordat u het weer opstart.
B3	De stroom van het afzuigkapaandrijfbord is abnormaal.	Druk op de aan/uit-knop om het apparaat opnieuw op te starten.
B5/B7	Het luchtkanaal van de afzuigkap is volledig geblokkeerd.	Controleer de afzuigkap op vreemde objecten en start de afzuigkap opnieuw op.
EF	Meerdere toetsen zijn tegelijkertijd ingedrukt. Het bedieningspaneel is vervuild of met een dun laagje water bedekt.	Reinig het bedieningspaneel.
FC	Aanbevolen wordt om de longlife koolstoffilters na ongeveer 750 uur gebruik van het apparaat te vervangen.	Vervang de longlife koolstoffilters. Zie paragraaf <i>De longlife koolstoffilters reinigen en vervangen</i> . Reset na het vervangen van de filters het alarm met behulp van de herstelhandeling h3. Zie paragraaf <i>De configuratie wijzigen</i> .
Het apparaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, een toon klinkt en een storingscode wordt weergegeven.	Een technisch defect.	Noteer de storingscode, haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en neem contact op met Inventum-servicedienst.

8 technische gegevens

FUNCTIES

Onderdeel	Specificatie
Onafhankelijke kooktimer	Afzonderlijk voor alle zones
Pansensor	Ja
Automatische uitschakeling	Ja
Restwarmte-indicatie	Ja
Kinderslot	Ja
Overlooptdetectie	Ja
Bescherming tegen verkeerde aansluiting	Ja
Automatische kooktijdbegrenzer	Ja
Boostfunctie (*)	4 kookzones / ja
Automatische synchronisatie van de afzuigkap en de kookplaat	Ja

(*) zowel op de inductiekookplaat als op de afzuigkap van toepassing.

AFMETINGEN

Onderdeel	Specificatie [mm]
Productafmetingen	600x520x236
Inbouwmaten	560x480
Dikte van de behuizing	67
Dikte van het glas	4
Afzuigkap - hoogte	165

TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

Onderdeel	Specificatie
Spanning [V] (nominaal)	230
Spanningsbereik [V]	220/240
Frequentie [Hz]	50/60
Energieverbruik in stand-by [W]	0,4
Aantal netsnoeren	1 (*)
Lengte van het netsnoer [cm]	150

(*) het netsnoer wordt zonder netstekker geleverd.

ELEKTRISCHE SPECIFICATIES

Onderdeel	Specificatie
Power management	1-fase & 2-fase
Vermogensbeperkingsniveau [W]	7.400
Aansluiting vanuit de productie	2-fase
Voedingskabel (inbegrepen en bevestigd) [mm2]	5*2,5
Vermogensinstelling - kookplaat	15 + boost
Vermogensinstelling - afzuigkap	15 + boost

KOOKZONES

Kookzone	Afmetingen [mm]	Vermogen [W]
Linksvoor	180	1.500 / 2.100
Linksachter	180	1.500 / 2.100
Rechtsvoor	180	1.500 / 2.100
Rechtsachter	180	1.500 / 2.100

ENERGIEVERBRUIK

Onderdeel	Energieverbruik [Wh/kg] (*)
Inductiekookplaat	192,5
Kookzone (linksvoor)	190,3
Kookzone (linksachter)	185,4
Kookzone (rechtsvoor)	196,6
Kookzone (rechtsachter)	197,6

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

TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN DE AFZUIGKAP

Energieverbruik	Symbool	Waarde	Eenheid
Jaarlijks energieverbruik	AEChood	12,6	kWh/a
Energie-efficiëntieklasse		A++	
Energie-efficiëntie-index	EElhood	34,6	
Vloeistofdynamica-efficiëntie	FDEhood	31,1	
Vloeistofdynamica-efficiëntieklasse		A	
Vetfilter			
Vetfilterefficiëntie	GFEhood	90,8	%
Efficiëntieklasse vetfilter		B	
Luchtstroomvolume (geleide afzuiging)			
Maximumluchtstroom bij laagste instelling bij normaal gebruik		245,3	m3/uur
Maximumluchtstroom bij snelheidsinstelling 8 bij normaal gebruik		388,8	m3/uur
Maximumluchtstroom bij hoogste instelling bij normaal gebruik		512,8	m3/uur
Maximumluchtstroom bij boostinstelling bij normaal gebruik		638,4	m3/uur
Geluid (geleide afzuiging)			
Akoestische A-gewogen geluidsemmissies via de lucht bij de laagste instelling		45	dB
Akoestische A-gewogen geluidsemmissies via de lucht bij snelheidsinstelling 8		54	dB
Akoestische A-gewogen geluidsemmissies via de lucht bij de hoogste instelling		61	dB
Akoestische A-gewogen geluidsemmissies via de lucht bij boostinstelling		65	dB

Energieverbruik	Symbool	Waarde	Eenheid
Luchtstroomvolume (recirculatie)			
Maximumluchtstroom bij laagste instelling bij normaal gebruik		261,7	m3/uur
Maximumluchtstroom bij snelheidsinstelling 8 bij normaal gebruik		370,2	m3/uur
Maximumluchtstroom bij hoogste instelling bij normaal gebruik		464,0	m3/uur
Maximumluchtstroom bij boostinstelling bij normaal gebruik		496,6	m3/uur
Geluid (recirculatie)			
Akoestische A-gewogen geluidsemmissies via de lucht bij de laagste instelling		52	dB
Akoestische A-gewogen geluidsemmissies via de lucht bij snelheidsinstelling 8		58	dB
Akoestische A-gewogen geluidsemmissies via de lucht bij de hoogste instelling		63	dB
Akoestische A-gewogen geluidsemmissies via de lucht bij boostinstelling		64	dB
Geschikt voor externe ventilatie		Ja	
Geschikt voor recirculatie		Ja	
Aantal vetfilters		1	
Aantal longlife koolstoffilters		2	
Filter geschikt voor vaatwasser		Ja	
Vermogen van de motor		250	W
Aantal motoren		1	
Afmetingen van de uitlaatpijp		89 x 222	mm

AUTOMATISCHE KOOKTIJDBEGRENZER

De automatische kooktijdbegrenzer is een veiligheidsfunctie voor uw apparaat. Deze schakelt het apparaat automatisch uit als u het vergeet uit te schakelen. De automatische uitschakeltijden voor verschillende vermogensniveaus worden onderstaand weergegeven:

Inductiekookplaat

Vermogensniveau	Automatische uitschakeltijd
1-3	8 uur
4-6	6 uur
7-9	4 uur
10-12	2 uur
13-15	1,5 uur

Afzuigkap

Vermogensniveau	Automatische uitschakeltijd
1-3	8 uur
4-6	6 uur
7-9	4 uur
10-12	3 uur
13-15	2 uur

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

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

SAFETY INSTRUCTIONS FOR OPERATION

- Only use the appliance for preparing food.
- The appliance is not suitable for heating rooms.



Warning: Hot surface

- The appliance and its accessible parts become hot during and after use. Avoid touching hot surfaces. Keep children younger than 8 years of age out of the vicinity, unless they are supervised at all times.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- Do not sit, stand or climb on the appliance.
- The cooking zones get hot when used and remain hot for a period after use. Do not allow small children in the vicinity during and immediately after cooking.
- Do not open the base unit of the appliance.

- Do not heat up closed cans on the appliance. This creates overpressure, as a result of which the cans may explode. You could injure yourself as a result.



Warning: Risk of fire.

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



Warning: Risk of fire.

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



Warning: Risk of fire.

Clean or replace the grease filter and/or the carbon filter regularly. There is a risk of fire.



Warning: Risk of fire.

Do not work with open fire (flambé), there is a risk of fire due to accumulated grease in the grease filter.

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

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



Warning:

Risk of poisoning caused by combustion gases.

Do not use the induction hob with integrated extraction system without sufficient ventilation at the same time as a cooker that uses the air in a room. Cookers that use the air in a room (for example appliances that work on gas, oil, wood or coal or other appliances such as geysers and hot water appliances) draw the combustion air from the room and discharges the gases via a drain to the outside.

Combined with a induction hob with integrated extraction system, the air is drawn out of the kitchen and adjacent rooms. If there is insufficient air supply, this creates a vacuum. Toxic gases from the drain are sucked backed into the living area.

- Obey the local standards for extracting air.
- Do not use the appliance without the grease filter.
- Make sure that there is sufficient ventilation.
- Make sure that the complete appliance is cleaned at least once a month. Failure to do so can result in risk of fire.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND MAINTENANCE

- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- Do not use a high pressure cleaner or steam cleaner to clean the appliance.
- Defective parts may only be replaced by original parts. Only for those parts will the manufacturer be able to guarantee that they meet the safety requirements.
- The appliance has sharp edges, be careful during cleaning and maintenance.
- Always disconnect the appliance from the mains supply before carrying out any work or maintenance on it.



Note:

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

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Recycling - WEEE

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

SYMBOLS USED IN THIS DOCUMENT

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

2 description

INTENDED USE

The appliance is intended to be used for preparing food and for handling the air of cooking fumes. Do not use the appliance for any other purpose than described in this document.

INDUCTION HOB WITH INTEGRATED HOOD (Figure 1)

- A Cooking zone - right rear
- B Integrated hood
- C Cooking zone - right front
- D Control panel of the induction hob and hood
- E Cooking zone - left front
- F Cooking zone - left rear

CONTROL PANEL (Figure 2)

- A On/off button
- B Pause button
- C Child lock button
- D Control button for left front cooking zone
- E Slider
- F Boost button
- G Control button for right front cooking zone
- H Timer controls
- I Maintenance button
- J Saturation indicator
- K Timer display
- L Control button for right rear cooking zone
- M Automatic synchronization button for the hood
- N Manual control button for the hood
- O Control button for left rear cooking zone

Item	Function
On/off button	To start or stop the appliance.
Pause button	To pause the heating of the cooking zones.
Child lock button	To lock or unlock the control panel.
Control button for left front cooking zone	To select and control the left front cooking zone.
Slider	To increase or decrease the power level of the cooking zone and to increase or decrease the speed of the hood.
Boost button	To activate the boost mode.
Control button for right front cooking zone	To select and control the right front cooking zone.
Timer controls + and -	To set the cooking timer.
Maintenance button	To reset the saturation indicator after cleaning the filters and/or water reservoir.
Saturation indicator	Control light as a reminder to clean the filters and/or water reservoir.
Timer display	To show the set power level or the set time.
Control button for right rear cooking zone	To select and control the right rear cooking zone.
Automatic synchronization button for the hood	To activate the automatic synchronization of the hood.
Manual control button for the hood	To activate and setting the speed of the hood manually.
Control button for left rear cooking zone	To select and set the left rear cooking zone.

WORKING PRINCIPLE OF THE HOOD

The extractor part of the appliance is used for handling the air of cooking fumes. The appliance can be installed in two different ways.

Extracting

The cooking fumes are extracted outside.



Warning:

Never connect the pipe to a duct that contains gas or other fuels.

Recirculation

The cooking fumes go through longlife carbon filters or a plasma filter. The filter purifies the fumes and recirculates these back to the kitchen.

A good outflow of the air is necessary.

Extra information



Note:

New houses in the Netherlands may no longer vent outside.

- For recirculation, it is necessary to use longlife carbon filters or a plasma filter. For more information on the differences between longlife carbon and plasma filters go to the website www.inventum.eu.

Attention:
Longlife carbon filters should be replaced every five years.

Attention:
A plasma filter is not included. You need to order it.

SAFETY PROVISIONS

Pan detection mode

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

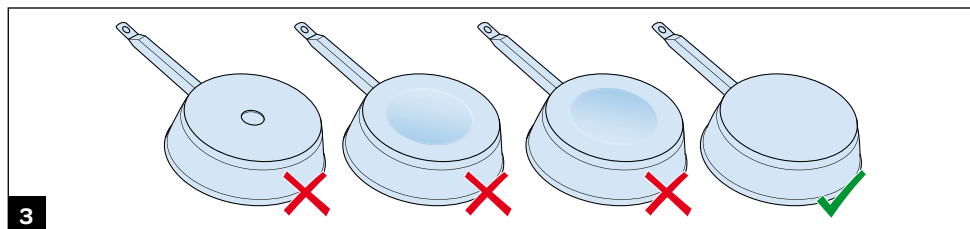
Residual heat indicator

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

3 extra information

REQUIREMENTS FOR PANS (Figure 3)

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



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

POSSIBLE SYMBOLS ON THE DISPLAY

Indication on the display	Usage
U	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.
H/h	Residual heat indicator: the cooking zone is still too warm to touch.
II	Pause indicator: the cooking zones are heated at the lowest setting.
Lo	The child lock is activated.
--	The induction hob is standby.
EF	A breakdown has occurred. Check the indication, refer to section <i>Breakdown codes</i> .
88	The set power of the cooking zone or timer.

POWER LEVELS FOR COOKING

**Note:**

The values are indicative.

Power level	Usage
0	Cooking zone is switched off.
1-2	Low simmer and slow heating.
3-5	Heating and quickly bringing to a simmer.
6-11	Medium cooking.
12-14	Cooking and roasting.
15/p	Searing, stir-frying and bringing to the boil.

4 operation

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

**Caution:**

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

PREPARING FOR OPERATION

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

START COOKING

1. Touch the on/off button to start the appliance. The indicators show “-”/“--”.

**Note:**

If you do not activate a cooking zone within 20 seconds, the appliance automatically switches off.

2. Put a suitable pan on the cooking zone you want to use.
3. Touch the control button of the cooking zone you want to use.
4. Touch the slider to increase and decrease the power level. The display shows the set power level.

**Note:**

After switching on a cooking zone, the hood automatically enters the automatic synchronization mode and the display shows A.

**Note:**

You can modify the power level at any time during cooking.

USING THE HOOD

The hood is set to automatic synchronization, but can also be controlled manually.

**Note:**

Using tall cookware may prevent the hood from working optimally. Improve the extraction power by placing the lid on the cookware at an angle.

**Note:**

It is advised that you start the hood a few minutes before you start cooking and leave it on for a few minutes after you finish cooking.

Setting the hood to automatic synchronization

When the hood is set to automatic synchronization, it synchronizes the speed in accordance with the respective power level for the cooking zone. Depending on how many cooking zones are in use and to what power level they are set, the hood will automatically increase or decrease the speed.

1. Make sure that the appliance is on.
2. Activate a cooking zone and set the power level with the slider.
3. Touch the automatic synchronization button. The display shows “A”
4. The hood switches on at a power level that suits the power level of the cooking zone.

**Note:**

Two minutes after the appliance is turned off, the hood will be turned off.

Setting the hood from automatic synchronization to manual control

1. Make sure that the appliance is on and at least one cooking zone is active.
2. Touch the manual control button for the hood to activate it. The display shows the set speed "1"
3. Use the slider to increase the speed. The speed can be set from 1 to 15.



Note:

If you want to return to automatic synchronization, touch the automatic synchronization button.

Setting the boost level of the hood

The boost level works the hood at maximum output.

1. Make sure that the appliance is on and at least one cooking zone is active.
2. Touch the manual control button for the hood to activate it.
3. Touch the boost button to switch to boost level. The display shows "b".



Note:

To end the boost level or change the speed, touch the manual control button of the hood.



Note:

The boost mode works for 5 minutes. After 5 minutes, the speed returns to its original setting.

Stopping the hood

1. Touch and hold the button of the hood for 3 seconds to switch off the hood or use the slider until the setting is "0".

USING THE BOOST MODE

The boost mode provides extra power to a cooking zone and can be activated for a maximum of two cooking zones at a time.



Note:

The boost mode can be set in any cooking zone.

When using the boost mode, the maximum available power will be divided between two cooking zones, which work as a pair. This means both cooking zones on the left form a pair and the two cooking zones on the right form a pair.

If the boost mode is set to the front left cooking zone and you want to set the boost mode for another cooking zone, you need to choose a cooking zone on the right side.

When the boost mode is set to a cooking zone on the left, than the other cooking zone on the left cannot be set.

Please wait until the power level can be decreased, before setting the other cooking zone on the left.

Starting the boost mode

1. Touch the boost button B of the cooking zone you want to use, to set the power level to the maximum. The operation indicator shows the marquee action.



Note:

The boost mode works for 5 minutes. After 5 minutes, the power level returns to its original setting.



Note:

If the original setting is 0, the boost mode will return to 15.

Stopping the boost mode

1. Touch the slider of the cooking zone you want to cancel the boost mode for. The operation indicator shows the set power level.

FINISH COOKING

1. Select the cooking zone you want to stop.
2. Touch the slider to decrease the power level until the display shows "0".
3. Touch the on/off button to switch off the appliance.



Note:

the hood will run for two more minutes when set to automatic synchronization, and then switch off.



Note:

The operation indicator shows "H/h" to indicate the cooking zone is still hot.

LOCKING AND UNLOCKING THE APPLIANCE

The child lock can be activated to prevent unintended use by for example children accidentally turning the cooking zones on or for cleaning during use.



Note:

When the child lock is activated, all the controls are disabled except the on/off and child lock button. You can always turn the appliance off with the on/off button in case of an emergency, but you need to unlock the appliance first before the next use.

Locking the appliance long-term

1. Make sure that the appliance is on.
2. Touch and hold the child lock button for 3 seconds. All operation indicators show "Lo" when the appliance is locked

Locking the appliance short-term

1. Make sure that the appliance is on and a cooking zone is active.
2. Touch the child lock button. The operation indicator shows "Lo" when the control panel is locked and the timer display will show a 30 second countdown.



Note:

After 30 seconds the child lock is automatically cancelled.

Unlocking the appliance

1. Touch and hold the child lock button for a few seconds. The operation indicators show "-" or the current setting when the appliance is unlocked.



Note:

When the short-term lock is set, touch the child lock button once to unlock the control panel.

USING THE PAUSE MODE

1. Touch the pause button to start the pause mode. The operation indicator shows II. The power level of the hob and the hood is now reduced to the lowest gear.
2. Touch the pause button again to stop the pause mode.
The power level of the cooking zones and the hood is now set to the previously selected power level.



Note:

The pause mode will automatically be cancelled after 10 minutes.

USING THE COOKING TIMER



Note:

You can set the timer on one or more cooking zones to turn it off automatically when the time is up.
The timer of each cooking zone can be set independently and displayed.



Note:

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

Starting the cooking timer

1. Select a cooking zone and set the power level with the slider.
2. Set the time with the timer controls + and -.
 - Touch the + or - button once and the time will increase or decrease by 1 minute.
 - Touch and hold the + or - button and the time will increase or decrease by 10 minutes.
3. When the cooking timer is set, it will begin the countdown immediately. A clock symbol next to the power level, indicates a timer is set for that cooking zone. The timer display will show the remaining time.
4. When the cooking timer finishes, the timer display shows "00" and you hear a sound signal. The cooking zone will be switched off automatically.
5. Repeat the procedure for other cooking zones.

Stopping the cooking timer

1. Touch the + and - buttons simultaneously for 1 second to cancel the cooking timer or decrease the time to "00" using the - button.

POWER MANAGEMENT

- Make sure the appliance is installed and connected according to the separately supplied installation manual.
- It is possible to set a maximum power consumption level for the induction hob, choosing up to 5 different power ranges.
- To set the power management follow the steps in the section *Changing the configuration*.

MAXIMUM POWER

Depending on the electrical connection and the setting of the power management, the appliance has a maximum power of:

Power	Display - left front cooking zone	Display - timer control
7.400 watts	c3	74
5.800 watts	c3	58
4.500 watts	c3	45
3.500 watts	c3	35
2.800 watts	c3	28

When the power management is set, the first cooking zone you turn on will have priority. When the remaining power is not enough to meet your desired level of following cooking zones, it will default to the maximum level it can be with the remaining power. If the current remaining power is 0, the operation indicator will show Lt. If you want to turn on more cooking zones, you need to lower the power level of other cooking zones that are active.

CONFIGURATION MENU

This appliance allows you to set different menus for your convenience. Please check the below table to see what options there are:

Menu	Description	Options	Default
c0	Resetting to factory settings	0: no reset 1: reset	0
c3	Setting the power management	28, 35, 45, 58 or 74	74
c5	Turning the sound on or off	0: sound on 1: sound off	0
c7	Setting the brightness of the displays	1 to 5	3
h1	Setting the hood to extraction or recirculation	0: not applicable 1: recirculation 2: extraction	2
h2	Setting the automatic switch-off mode of the hood	0: off 1: 1 min. 2: 2 min. 5: 5 min. 10: 10 min. 20: 20 min.	0
h3	Resetting the saturation indicator	0: no reset 1: reset	0

CHANGING THE CONFIGURATION

Follow the steps below to enter the configuration menu and change the setting of one of the menus.



Note:

Steps 1 to 3 must be completed within 15 seconds, otherwise you cannot enter the configuration menu and you must restart.

If no valid keys are pressed within 30 seconds after entering the configuration menu, the appliance will automatically shut down without saving the settings.

1. Press the power button to turn on the appliance while it is turned off.
2. Long press the child lock button for 3 seconds. The letters Lo will appear on the display when the appliance is locked.
3. Long press the boost button for 3 seconds to confirm you want to enter the configuration menu. The letter c will appear on the left front display.
4. Short press the boost button to enter the configuration menu. The left front display will show the current menu, for example c5 and the timer display will show the current value of the corresponding menu, for example 1.



Note:

Pressing any other buttons in this step will automatically exit the menu.

5. Short press the child lock button to switch between the menu numbers, until you reach the menu you want to change.
6. Short press the boost button to switch between the options.
7. Long press the child lock button for 3 seconds to save all modified menu settings and exit the configuration menu.

DAILY CLEANING**Warning:**

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

**Warning:**

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

**Caution:**

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

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

CLEANING THE GRILLE AND THE GREASE FILTER (Figure 4)

The grease filter filters the grease from the cooking vapours. To keep it in good working order, you must clean the grease filter regularly.

- Never operate the appliance without the grease filter in place.
- Clean the grease filter regularly. It is recommended to clean the grease filter every 7 days.
- Do not work with open fire close to the appliance (e.g. flambé).

**Warning:**

Risk of fire.

Fatty deposits in the grease filter may catch fire.

1. Remove the grille.
2. Take out the grease filter.

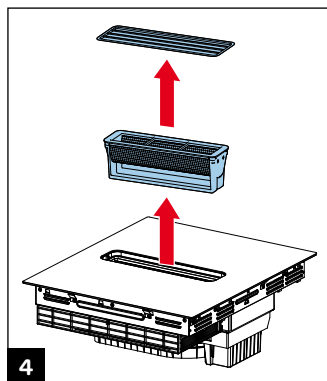
**Note:**

Grease can accumulate on the bottom of the grease filter. Make sure to hold the grease filter level to prevent accumulated grease from dripping out.

3. Clean the grille and the grease filter by soaking them in hot soapy water.
 - a. Use a brush to clean the grille and the grease filter.
 - b. Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning product.
 - c. If necessary, use a special grease solvent.
4. Rinse the grille and the grease filter thoroughly.
5. Allow the grease filter to drain.
6. Dry the components. Use a dry tea towel.
7. If necessary, clean the grease filter in a dishwasher at a maximum temperature of 70°C.

**Note:**

The grease filter can change color after cleaning. This is normal.



4

CLEANING AND REPLACING THE LONGLIFE CARBON FILTERS

Clean the longlife carbon filters regularly in order to maintain a good working order of the filters. After 80 hours of using the appliance, the saturation indicator above the maintenance button will light up.

**Note:**

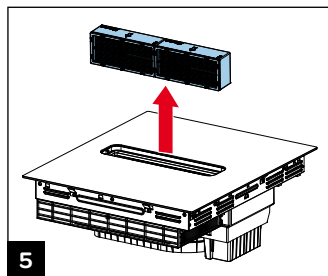
This procedure is only valid if you installed the longlife carbon filters in your appliance.

**Note:**

It is recommended to set the automatic shut-off of the hood at 10 minutes. This way, the carbon filters can regenerate. Refer to section *Configuration menu*.

Cleaning the longlife carbon filters (Figure 5)

1. Remove the grille and the grease filter.
2. Remove the carbon filters and clean them according to one of the below options: a or b.
 - a. Place the carbon filters in the dishwasher, add detergent, and use a standard program (1.5 to 3 hours) to clean.
 - b. Soak the carbon filters in hot water (60-80 °C) for 1 or 2 hours, add detergent to the hot water and rinse the carbon filter with clean water after soaking.
3. Dry the carbon filters according to one of the below steps before placing them back in the appliance.



Drying the longlife carbon filters

1. Dry the carbon filters before placing them back in the appliance according to one of the below options: a or b.
 - a. Place the cleaned carbon filters in the oven and bake for 3 hours at 150 °C.
 - b. Use a warm blow dryer to dry it for 0.5 hour.



Note:

Replace the longlife carbon filters at least every 5 years.

Do not use highly alkaline or heavy oil-based detergents, as they may cause damage to the carbon filters. We recommend using dishwashing detergents from Finish, Ecover or Somat.

The temperature of the hot water should not exceed 80 °C, as this may cause damage to the carbon filters.

Do not exceed a baking temperature of 200 °C, as this may cause damage to the carbon filters. Do not scrub the carbon filters, as this may cause damage to the filters.

CLEANING THE WATER RESERVOIR

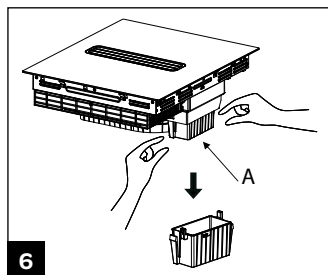
In case of spills, it might be necessary to clean the water reservoir.



Warning:

Make sure the appliance is cooled down, and the residual heat indicator has gone out before cleaning the water reservoir.

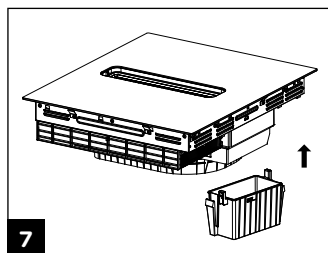
1. Press the buckles on the water reservoir [A] with both hands and pull it down. (Figure 6).
2. Rinse the water reservoir with warm water. If there are any stains, you can use a mild cleaning detergent.
3. Dry the water reservoir before placing it back.
4. Install the water reservoir. (Figure 7). Make sure the buckles click to properly attached the water reservoir. (Figure 8)



RESETTING THE SATURATION INDICATOR

The appliance gives an alarm on the control panel after running both hob and hood for 80 hours for certain cleaning intervals, such as cleaning the longlife carbon filter and the water reservoir. The saturation indicator above the maintenance button lights up.

1. Make sure that the appliance is switched off and cooled down.
2. Check if the grille and grease filter need to be cleaned. Follow the cleaning instructions in the section *Cleaning the grille and the grease filter*.
3. Clean the water reservoir. Follow the cleaning instruction in the section *Cleaning the water reservoir*.
4. After cleaning the indicator light automatically will turn off. You can reset the saturation indicator.
5. To reset the saturation indicator you can press and hold the maintenance button for 3 seconds or follow the instructions in the section *Configuration menu*.



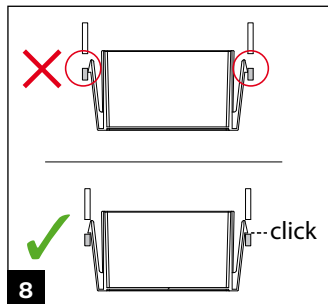
Note:

A dirty grease filter can affect the performance of the hood.



Note:

Water that is stored in the water reservoir for too long may develop odors. Regular cleaning is recommended.



7 troubleshooting

GENERAL TROUBLESHOOTING PROCEDURE

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

TROUBLESHOOTING TABLE

Problem	Possible cause	Possible solution
The induction hob does not start.	There is no mains supply.	• Do a check if the mains plug is correctly connected to the mains socket. • Make sure that the mains supply is on.
	The child lock is activated.	Deactivate the child lock. Refer to section <i>Locking and unlocking the appliance</i> .
	The control panel is dirty or are covered with a thin film of water.	Clean the appliance. Refer to section <i>Daily cleaning</i> .
The operation indicator on the control panel of the induction hob shows U.	There is no pan on the cooking zone.	Put a pan on the cooking zone.
	The pan is too small (< 14 cm) or not suitable for an induction appliance.	Use a pan that is suitable for an induction appliance. Refer to section <i>Requirements for pans</i> .
A cooking zone switches off automatically. The operation indicator on the control panel of the induction hob shows H/h.	The cooking-time limit is reached. Refer to section <i>Automatic cooking-time limiter</i> .	1. Start the appliance. Refer to section <i>Start cooking</i> . 2. Select a cooking zone. Refer to section <i>Start cooking</i> .
	The touch buttons are covered.	Remove the blockage.
	There is an empty pan on a cooking zone and the bottom is overheated.	Remove the pan from the cooking zone.
The operation indicator on the control panel of the induction hob shows Lo.	The child lock is activated.	Deactivate the child lock. Refer to section <i>Locking and unlocking the appliance</i> .
The display on the control panel of the hood shows FC.	The longlife carbon filters are worn.	1. Replace the carbon filters. Refer to the instructions supplied with the carbon filters. 2. Reset the alarm. Refer to section <i>Changing the configuration</i> .
The display shows  .	The water reservoir is not placed.	Check if the water reservoir is properly installed.
Some pans make crackling or clicking noises	This may be caused by the construction of the cookware (layers of different materials vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault. Make sure to use good cookware suitable for an induction appliance.
The appliance makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quiet down or disappear completely when you lower the power level.
Fan noise coming from the appliance.	A cooling fan is built into your appliance to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after the appliance is turned off.	This is normal and needs no action. Do not disconnect the power at the wall socket while the fan is running.

BREAKDOWN CODES

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

Breakdown code	Possible cause	Possible solution
EL / EH	There is a defect in the mains supply.	Do a check on the voltage of the mains supply.
B2/C1 / C2	The appliance is overheated.	Let the appliance cool down before restarting it.
B3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch the on/off button to restart the unit.
B5/B7	The air duct of the hood is fully blocked.	Check the hood for foreign objects and restart the hood.
EF	Multiple keys are pressed at the same time. The control panel is dirty or covered with a thin film of water.	Clean the control panel.
FC	After approximately 750 hours of using the appliance, it is recommended to replace the longlife carbon filters.	Replace the longlife carbon filters. Refer to section <i>Cleaning and replacing the longlife carbon filters</i> . After replacing the filters, reset the alarm using the recovery operation h3. Refer to section <i>Changing the configuration</i> .
The appliance or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and a breakdown code is displayed.	A technical defect.	Please write down the breakdown code, unplug the appliance and contact Inventum-servicedienst.

8 technical data

FUNCTIONS

Item	Specification
Independent cooking timer	Individual for all zones
Pan sensor	Yes
Automatic switch off	Yes
Residual heat indicator	Yes
Child lock	Yes
Overflow detection	Yes
Protection against incorrect connection	Yes
Automatic cooking-time limiter	Yes
Boost mode (*)	4 cooking zones / yes
Auto synchronization of the hood and the hob	Yes

(*) applicable for both the induction hob and the hood.

DIMENSIONS

Item	Specification [mm]
Product dimensions	600x520x236
Built-in dimensions	560x480
Casing thickness	67
Glass thickness	4
Hood - height	165

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE INDUCTION HOB

Item	Specification
Voltage [V] (nominal)	230
Voltage range [V]	220/240
Frequency [Hz]	50/60
Power consumption in standby [W]	0,4
Number of mains cables	1 (*)
Length of mains cable [cm]	150

(*) the mains cable is supplied without a mains plug.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

Item	Specification
Power management	1-phase & 2-phase
Power limitation level [W]	7,400
Connection from production	2-phase
Power cable (included and fixed) [mm ²]	5*2.5
Power setting - hob	15 + boost
Power setting - hood	15 + boost

COOKING ZONES

Cooking zone	Dimensions [mm]	Power [W]
Left front	180	1,500 / 2,100
Left rear	180	1,500 / 2,100
Right front	180	1,500 / 2,100
Right rear	180	1,500 / 2,100

ENERGY CONSUMPTION

Item	Energy consumption [Wh/kg] (*)
Induction hob	192.5
Cooking zone (left front)	190.3
Cooking zone (left rear)	185.4
Cooking zone (right front)	196.6
Cooking zone (right rear)	197.6

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE HOOD

Energy consumption	Symbol	Value	Unit
Annual energy consumption	AEChood	12,6	kWh/a
Energy efficiency class		A++	
Energy efficiency index	EElhood	34,6	
Fluid dynamic efficiency	FDEhood	31,1	
Fluid dynamic efficiency class		A	
Grease filtering			
Grease filtering efficiency	GFEhood	90,8	%
Grease filtering efficiency class		B	
Air flow volume (ducted extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use		245,3	m ³ /h
Maximum air flow at speed setting 8 in normal use		388,8	m ³ /h
Maximum air flow at highest setting in normal use		512,8	m ³ /h
Maximum air flow at boost setting in normal use		638,4	m ³ /h
Noise (ducted extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting		45	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at speed setting 8		54	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting		61	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting		65	dB

Air flow volume (recirculation)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use		261,7	m3/h
Maximum air flow at speed setting 8 in normal use		370,2	m3/h
Maximum air flow at highest setting in normal use		464,0	m3/h
Maximum air flow at boost setting in normal use		496,6	m3/h
Noise (recirculation)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting		52	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at speed setting 8		58	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting		63	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting		64	dB
Suitable for external ventilation		Yes	
Suitable for recirculation		Yes	
Number of grease filters		1	
Number of longlife carbon filters		2	
Filters washable in a dishwasher		Yes	
Power of the motor		250	W
Number of motors		1	
Dimensions of the exhaust		89 x 222	mm

AUTOMATIC COOKING-TIME LIMITER

The automatic cooking-time limiter is a safety function for your appliance. It switches off automatically if ever you forget to turn the appliance off. The automatic switch-off times for various power levels are shown below:

Induction hob

Power level	Automatic switch-off time
1-3	8 hours
4-6	6 hours
7-9	4 hours
10-12	2 hours
13-15	1.5 hours

Hood

Power level	Automatic switch-off time
1-3	8 hours
4-6	6 hours
7-9	4 hours
10-12	3 hours
13-15	2 hours

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

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

SICHERHEITSHINWEISE ZUR BEDIENUNG

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



Warnung: Heiße Oberfläche

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

- Die Kochzonen werden bei Gebrauch heiß und bleiben nach Gebrauch für eine gewisse Zeit heiß. Lassen Sie keine kleinen Kinder während und unmittelbar nach dem Kochen in die Nähe des Gerätes.
- Die Basiseinheit des Gerätes darf nicht geöffnet werden.
- Erwärmen Sie mit dem Gerät keine ungeöffneten Dosen. Dadurch entsteht ein Überdruck, der die Dosen explodieren lassen kann. Sie könnten sich dadurch verletzen.



Warnung: Brandgefahr.

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



Warnung: Brandgefahr.

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



Warnung: Brandgefahr.

Reinigen oder ersetzen Sie regelmäßig den Fettfilter und/oder den Kohlefilter. Es besteht Brandgefahr.



Warnung: Brandgefahr.

Arbeiten Sie nicht mit offenem Feuer (flambieren), aufgrund von Fettansammlungen im Fettfilter besteht Brandgefahr.

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

- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein, wodurch Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen können.
- Decken Sie das Gerät nicht mit einem Tuch oder ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Brandgefahr.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, riecht es neu. Das ist normal. Der Geruch verflüchtigt sich durch die Belüftung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Glasplatte beschädigt ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienanlage.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf der Kochfeld-Oberfläche ab. Die Gegenstände könnten heiß werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät ausschalten, wenn Sie das Kochgeschirr herunternehmen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glasplatte fallen. Die Glasplatte kann dadurch brechen.
- Beschädigtes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit unbearbeiteten Böden (aus nicht emailliertem Gusseisen) kann die Glasplatte beschädigen. Die Pfanne immer von dem Gerät heben. Nicht schieben. Sie kann das Glas zerkratzen.
- Sand oder andere scheuernde Materialien können die Glasplatte beschädigen.
- Schlagen Sie mit dem Kochgeschirr nicht auf die Glaskanten.
- Es dürfen keine leeren Töpfe auf dem Kochfeld stehen oder stehen gelassen werden.
- Schalten Sie bei beschädigter Oberfläche das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät wird sehr schnell sehr heiß, wenn Sie es auf einer hohen Leistungsstufe betreiben. Bleiben Sie immer in der Nähe, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Leistungsstufe stellen.
- Das Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Halten Sie bei der Verwendung des Induktionskochfeldes magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Uhren usw.) immer vom Gerät fern. Wir empfehlen Personen mit

Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten, sich zuerst von einem Arzt beraten zu lassen.

- Bei Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um die Entstehung gefährlicher Situationen zu vermeiden.



Warnung:

Vergiftungsgefahr durch Verbrennungsgase.

Verwenden Sie das Induktionskochfeld mit integriertem Abzugssystem nicht ohne ausreichende Belüftung, wenn Sie gleichzeitig einen Herd oder Kocher verwenden, der die Raumlucht nutzt. Herde oder Kocher, die mit Raumlucht arbeiten (zum Beispiel Geräte, die mit Gas, Öl, Holz oder Kohle arbeiten, oder andere Geräte wie Durchlauferhitzer und Warmwassergeräte), saugen die Verbrennungsluft aus dem Raum und leiten die Gase über einen Abzug nach außen ab. In Kombination mit einem Induktionskochfeld mit integriertem Abzugssystem wird die Luft aus der Küche und den angrenzenden Räumen abgesaugt. Wenn die Luftzufuhr unzureichend ist, entsteht ein Vakuum. Giftige Gase aus dem Abzug werden in den Wohnbereich zurückgesaugt.

- Befolgen Sie die lokalen Standards zur Luftabsaugung.
- Verwenden Sie das Gerät nie ohne den Fettfilter.
- Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung.
- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Gerät mindestens einmal im Monat gereinigt wird. Bei Nichtbeachtung besteht Brandgefahr.

SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

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



Hinweis:

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

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Recycling – WEEE

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

IN DIESEM DOKUMENT VERWENDETE SYMBOLE

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

2

Beschreibung

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

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

INDUKTIONSKOCHFELD MIT INTEGRIERTER ABZUGSHAUBE (Abbildung 1)

- | | |
|----------------------------|--|
| A Kochzone – hinten rechts | D Bedienfeld des Induktionskochfelds und der Abzugshaube |
| B Integrierte Abzugshaube | E Kochzone – vorne links |
| C Kochzone – vorne rechts | F Kochzone – hinten links |

BEDIENFELD (Abbildung 2)

- | | |
|---|---|
| A Ein/Aus-Taste | I Wartungstaste |
| B Pausentaste | J Sättigungsanzeige |
| C Kindersicherungstaste | K Timeranzeige |
| D Bedientaste für die Kochzone links vorne | L Bedientaste für die Kochzone hinten rechts |
| E Schieber | M Taste für die automatische Synchronisierung der Abzugshaube |
| F Booster-Taste | N Taste für die manuelle Bedienung der Abzugshaube |
| G Bedientaste für die Kochzone rechts vorne | O Bedientaste für die Kochzone hinten links |
| H Timer-Bedienelemente | |

Gegenstand	Funktion
Ein/Aus-Taste	Schaltet das Gerät ein oder aus.
Pausentaste	Um das Aufheizen der Kochzonen zu pausieren.
Kindersicherungstaste	Sperrt oder entsperrt die Steuertafel.
Bedientaste für die Kochzone links vorne	Zur Auswahl und Bedienung der linken vorderen Kochzone.
Schieber	Erhöht oder verringert die Leistungsstufe der Kochzone und erhöht oder verringert die Geschwindigkeit der Abzugshaube.
Booster-Taste	Zum Aktivieren der Booster-Funktion.
Bedientaste für die Kochzone rechts vorne	Zur Auswahl und Bedienung der rechten vorderen Kochzone.
Timer-Bedienelemente + und -	Um den Kochtimer einzustellen.
Wartungstaste	Setzt die Sättigungsanzeige nach der Reinigung der Filter und/oder des Wasserbehälters zurück.
Sättigungsanzeige	Kontrollleuchte zur Erinnerung an die Reinigung der Filter und/oder des Wasserbehälters.
Timeranzeige	Um die eingestellte Leistungsstufe oder die eingestellte Zeit anzuzeigen.
Bedientaste für die Kochzone hinten rechts	Zur Auswahl und Bedienung der rechten hinteren Kochzone.
Taste für die automatische Synchronisierung der Abzugshaube	Um die Synchronisierung der Synchronisierung der Abzugshaube zu aktivieren.
Taste für die manuelle Bedienung der Abzugshaube	Um die Geschwindigkeit des Abzugshaube manuell anzuzeigen und einzustellen.
Bedientaste für die Kochzone hinten links	Zur Auswahl und Einstellung der linken hinteren Kochzone.

FUNKTIONSPRINZIP DER ABZUGSHAUBE

Der Abzugsteil des Geräts wird zum Ablüften von Kochdämpfen verwendet. Das Gerät kann auf zwei verschiedene Arten installiert werden.

Abzug

Die Kochdämpfe werden ins Freie abgeleitet.



Warnung:

Schließen Sie das Rohr niemals an einen Schacht an, die Gas oder andere Brennstoffe enthält.

Umluft

Die Kochdämpfe verlaufen durch Longlife-Kohlefilter oder einen Plasmafilter. Der Filter reinigt die Dämpfe und führt sie in die Küche zurück.

Es ist ein guter Luftabzug erforderlich.

Zusätzliche Informationen



Hinweis:

Neue Gebäude in den Niederlanden dürfen nicht mehr nach außen entlüften.

- Für die Umluftfunktion müssen Sie Longlife-Kohlefilter oder einen Plasmafilter verwenden. Weitere Informationen über die Unterschiede zwischen Longlife-Kohle- und Plasmafiltern finden Sie auf der Website www.inventum.eu.



Achtung:

Longlife-Kohlefilter sollten alle fünf Jahre ausgetauscht werden.



Achtung:

Ein Plasmafilter ist nicht enthalten. Dieser muss bestellt werden.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Modus "Topferkennung"

Im Modus "Topferkennung" funktioniert das Gerät nicht, wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden bzw. kein Kochgeschirr auf einer der Kochzonen erkannt wird. Die Betriebsanzeige zeigt U an und es ist nicht möglich, die Leistung zu erhöhen.

Restwärmearzeige

Nach dem Ausschalten des Gerätes bleiben die Kochzonen heiß. Wenn Sie eine heiße Kochzone berühren, kann dies zu Verletzungen führen. Die Betriebsanzeige zeigt H/h an, um mitzuteilen, dass die Kochzone noch heiß ist. Sobald die Kochzone abgekühlt ist, verschwindet der Hinweis H/h auf der Betriebsanzeige.

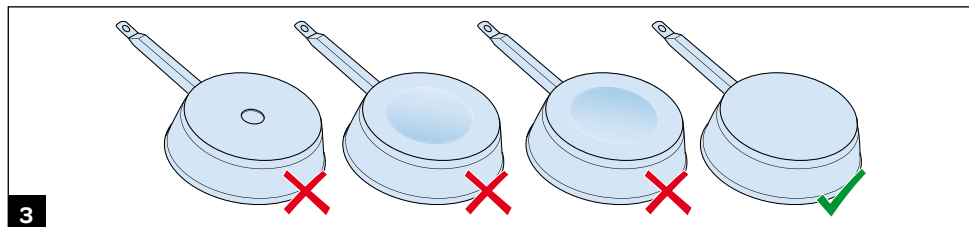
3 Zusätzliche Informationen

ANFORDERUNGEN FÜR KOCHGESCHIRR (Abbildung 3)



Hinweis:

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



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

MÖGLICHE SYMBOLE AUF DEM DISPLAY

Anzeige auf dem Display	Verwendungszweck
U	Fehlermeldung. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die aktive Kochzone oder schalten Sie die Kochzone aus.
	Es wurde etwas auf das Bedienelement gelegt, oder das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein.
H/h	Restwärmanzeige: die Kochzone ist noch zu warm zum Anfassen.
II	Pausenanzeige: Die Kochzonen werden auf der niedrigsten Stufe erhitzt.
Lo	Die Kindersicherung ist aktiviert.
--	Das Induktionskochfeld ist im Ruhezustand.
EF	Eine Störung ist aufgetreten. Prüfen Sie die Anzeige, siehe Abschnitt <i>Störungscodes</i> .
88	Die eingestellte Leistung der Kochzone oder des Timers.

LEISTUNGSSTUFEN FÜRS KOCHEN



Hinweis:

Diese Werte sind Richtwerte.

Leistungsstufe	Verwendungszweck
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1-2	Sanftes Köcheln und Kochen auf kleiner Flamme.
3-5	Erhitzen und schnell zum Köcheln bringen.
6-11	Kochen auf mittlerer Flamme.
12-14	Kochen und Braten.
15/p	Rösten, Braten und Aufkochen.

4 Bedienung

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



Vorsicht:

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

VORBEREITUNG FÜR BEDienung

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

MIT DEM KOCHEN BEGINNEN

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät anzuschalten. Die Anzeigen zeigen “-”/“---”.



Hinweis:

Wenn Sie innerhalb der nächsten 20 Sekunden keine Kochzone aktivieren, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden wollen.
3. Berühren Sie die Bedientaste der Kochzone, die Sie verwenden wollen.
4. Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe zu erhöhen und zu verringern. Die Anzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.



Hinweis:

Nach dem Einschalten einer Kochzone geht die Abzugshaube automatisch in den automatischen Synchronisationsmodus über und das Display zeigt A.



Hinweis:

Sie können die Leistungsstufe während des Kochvorgangs jederzeit ändern.

DIE ABZUGSHAUBE VERWENDEN

Die Abzugshaube ist auf automatische Synchronisation eingestellt, kann aber auch manuell bedient werden.



Hinweis:

Die Verwendung von hohem Kochgeschirr kann die optimale Funktion der Abzugshaube beeinträchtigen. Verbessern Sie die Abzugleistung, indem Sie den Deckel schräg auf das Kochgeschirr legen.



Hinweis:

Wir raten dazu, die Abzugshaube einige Minuten vor dem Beginn des Kochvorgangs zu starten und einige Minuten nach Abschluss des Kochens weiterlaufen zu lassen.

Die Abzugshaube auf automatische Synchronisation einstellen

Wenn die Abzugshaube auf automatische Synchronisation eingestellt ist, synchronisiert sie die Geschwindigkeit mit der jeweiligen Leistungsstufe der Kochzone. Je nachdem, wie viele Kochzonen in Betrieb sind und auf welche Leistungsstufe sie eingestellt sind, erhöht oder verringert die Abzugshaube automatisch die Geschwindigkeit.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Aktivieren Sie eine Kochzone und stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Schieber ein.
3. Berühren Sie die Taste für die automatische Synchronisation. Die Anzeige zeigt “A”
4. Die Abzugshaube schaltet sich mit einer Leistungsstufe ein, die der Leistungsstufe der Kochzone entspricht.



Hinweis:

Zwei Minuten nach dem Ausschalten des Geräts schaltet sich die Abzugshaube aus.

Die Abzugshaube von automatischer Synchronisation auf manuelle Bedienung umschalten

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist und mindestens eine Kochzone aktiv ist.
2. Berühren Sie die Taste für die manuelle Bedienung der Abzugshaube, um sie zu aktivieren. Die Anzeige zeigt die eingestellte Geschwindigkeit an “1”
3. Verwenden Sie den Schieber, um eine höhere Geschwindigkeit einzustellen. Die Geschwindigkeit kann von 1 bis 15 eingestellt werden.



Hinweis:

Wenn Sie zur automatischen Synchronisierung zurückkehren möchten, berühren Sie die Taste für die automatische Synchronisation.

Die Boost-Stufe der Abzugshaube einstellen

Auf der Boost-Stufe arbeitet die Abzugshaube mit maximaler Leistung.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist und mindestens eine Kochzone aktiv ist.
2. Berühren Sie die Taste für die manuelle Bedienung der Abzugshaube, um sie zu aktivieren.
3. Tippen Sie auf die Booster-Taste, um zur Boost-Stufe zu wechseln. Die Anzeige zeigt “b”.

**Hinweis:**

Um die Boost-Stufe zu beenden oder die Geschwindigkeit zu ändern, berühren Sie die Taste für die manuelle Bedienung der Abzugshaube.

**Hinweis:**

Die Booster-Funktion ist für 5 Minuten aktiv. Nach 5 Minuten kehrt das Geschwindigkeit zur Origineleinstellung zurück.

Die Abzugshaube anhalten

1. Halten Sie die Abzugshaubentaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Abzugshaube auszuschalten, oder verwenden Sie den Schieber bis zur Einstellung "0".

DIE BOOSTER-FUNKTION VERWENDEN

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

**Hinweis:**

Die Booster-Funktion kann für jede Kochzone eingestellt werden.

Wenn Sie die Booster-Funktion verwenden, wird die maximal verfügbare Leistung auf zwei Kochzonen aufgeteilt, die als Paar arbeiten. Das bedeutet, dass die beiden Kochzonen auf der linken Seite ein Paar bilden und die beiden Kochzonen auf der rechten Seite ein Paar bilden.

Wenn die Booster-Funktion für die vordere linke Kochzone eingestellt ist und Sie die Booster-Funktion für eine andere Kochzone einstellen möchten, müssen Sie eine Kochzone auf der rechten Seite wählen. Wenn die Booster-Funktion auf eine Kochzone auf der linken Seite eingestellt ist, kann die andere Kochzone auf der linken Seite nicht eingestellt werden. Bitte warten Sie, bis die Leistungsstufe verringert werden kann, bevor Sie die andere Kochzone auf der linken Seite einstellen.

Die Booster-Funktion starten

1. Berühren Sie die Booster-Taste B für die zu verwendende Kochzone, um die Leistungsstufe auf das Maximum zu setzen. Die Betriebsanzeige zeigt den drehenden Radeffekt an.

**Hinweis:**

Die Booster-Funktion ist für 5 Minuten aktiv. Nach 5 Minuten kehrt das Kochfeld zur Origineleinstellung zurück.

**Hinweis:**

Wenn die ursprüngliche Einstellung 0 ist, wird die Booster-Funktion auf 15 zurückgesetzt.

Die Booster-Funktion anhalten

1. Berühren Sie den Schieber der Kochzone, für die Sie die Booster-Funktion deaktivieren möchten. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.

DEN KOCHVORGANG BEENDEN

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie anhalten möchten.
2. Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe auf folgende Einstellung zu verringern "0".
3. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.

**Hinweis:**

Die Abzugshaube läuft noch zwei Minuten lang weiter, wenn sie auf automatische Synchronisation eingestellt ist, und schaltet sich dann aus.

**Hinweis:**

Auf der Betriebsanzeige steht "H/h" um anzuzeigen, dass die Kochzone noch heiß ist.

DAS GERÄT SPERREN UND ENTSPERREN

Die Kindersicherung kann aktiviert werden, um die unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern, z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten, oder zur Reinigung während der Verwendung.

**Hinweis:**

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, sind alle Bedienelemente außer der Ein/Aus-Taste und der Kindersicherungstaste deaktiviert. Im Notfall können Sie das Gerät jederzeit mit der Ein/Aus-Taste ausschalten, aber Sie müssen das Gerät vor der nächsten Verwendung erst entsperren.

Das Gerät langfristig sperren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang. Auf allen Betriebsanzeigen steht "Lo", wenn das Gerät gesperrt ist

Das Gerät kurzfristig sperren

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist und eine Kochzone aktiv ist.
2. Berühren Sie die Kindersicherungstaste. Auf der Betriebsanzeige steht "Lo", wenn das Bedienfeld gesperrt ist und die Timeranzeige zeigt einen Countdown von 30 Sekunden an.



Hinweis:

Nach 30 Sekunden wird die Kindersicherung automatisch aufgehoben.

Das Gerät entsperren

1. Halten Sie die Kindersicherungstaste einige Sekunden lang. Sobald das Gerät entsperrt wurde, steht auf der Betriebsanzeige "-" oder die aktuelle Einstellung.



Hinweis:

Wenn die kurzfristige Sperre eingestellt ist, berühren Sie die Kindersicherungstaste einmal, um das Bedienfeld zu entsperren.

DIE PAUSENFUNKTIONS VERWENDEN

1. Berühren Sie die Pausentaste, um die Pausenfunktion zu aktivieren. Auf der Betriebsanzeige steht II. Die Leistungsstufe des Kochfeldes und der Abzugshaube wird nun auf den niedrigsten Gang reduziert.
2. Berühren Sie die Pausentaste erneut, um die Pausenfunktion zu deaktivieren. Die Leistungsstufe der Kochzonen und der Abzugshaube wird wieder auf die zuvor gewählte Leistungsstufe gestellt.



Hinweis:

Die Pausenfunktion wird nach 10 Minuten automatisch beendet.

DEN KOCHTIMER VERWENDEN



Hinweis:

Sie können den Timer für eine oder mehrere Kochzonen so einstellen, dass er sich automatisch ausschaltet, wenn die Zeit abgelaufen ist.

Der Timer für jede Kochzone kann unabhängig eingestellt und angezeigt werden.



Hinweis:

Die Kochzone schaltet sich automatisch aus, sobald der Timer abgelaufen ist.

Den Kochtimer aktivieren

1. Wählen Sie eine Kochzone aus und stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Schieber ein.
2. Stellen Sie die Zeit mit den Timer-Bedienelementen + und - ein.
 - Berühren Sie die Taste + oder - einmal, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern.
 - Durch Berühren und Halten der Taste + oder - wird der Timer um 10 Minuten erhöht oder verringert.
3. Sobald der Kochtimer eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Uhrensymbol neben der Leistungsstufe zeigt an, dass ein Timer für die Kochzone eingestellt ist. Die Timeranzeige zeigt die Restzeit an.
4. Wenn der Kochtimer abgelaufen ist, zeigt die Timeranzeige "00" und ein Tonsignal ertönt. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.
5. Wiederholen Sie den Vorgang für andere Kochzonen.

Den Kochtimer deaktivieren

1. Berühren Sie die Tasten + und - gleichzeitig 1 Sekunde lang, um den Kochtimer abubrechen, oder stellen Sie die Zeit auf "00" mit der Taste -.

ENERGIEMANAGEMENT

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß der separat mitgelieferten Installationsanleitung aufgestellt und angeschlossen ist.
- Es ist möglich, einen maximalen Energieverbrauch für das Induktionskochfeld einzustellen, wobei aus bis zu 5 verschiedenen Leistungsbereichen gewählt werden kann.
- Um das Energiemanagement einzustellen, folgen Sie den Schritten in Abschnitt *Die Konfiguration ändern*.

MAXIMALE LEISTUNG

Abhängig vom Netzanschluss und der Einstellung des Leistungsmanagements hat das Gerät eine maximale Leistung von:

Leistung	Anzeige – Kochzone links vorne	Anzeige – Timer-Bedienung
7.400 Watt	c3	74
5.800 Watt	c3	58
4.500 Watt	c3	45
3.500 Watt	c3	35
2.800 Watt	c3	28

Wenn das Leistungsmanagement eingestellt wurde, genießt die erste eingeschaltete Kochzone Priorität. Wenn die verbleibende Leistung nicht ausreicht, um die gewünschte Stufe der folgenden Kochzonen zu erreichen, wird automatisch auf die maximale Stufe geschaltet, die mit der verbleibenden Energie erreicht werden kann. Wenn die aktuell verbleibende Energie 0 ist, zeigt die Betriebsanzeige Lt. Wenn mehr Kochzonen eingeschaltet werden sollen, muss die Energiestufe anderer aktiver Kochzonen verringert werden.

KONFIGURATIONSMENÜ

Auf diesem Gerät können Sie nach Belieben verschiedene Menüs einstellen. Bitte prüfen Sie die Optionen in der untenstehenden Tabelle:

Menü	Beschreibung	Optionen	Standard
c0	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	0: nicht Zurücksetzen	0
		1: Zurücksetzen	
c3	Das Energiemanagements einstellen	28, 35, 45, 58 oder 74	74
c5	Ton ein- oder ausschalten	0: Ton ein	0
		1: Ton aus	
c7	Helligkeit der Anzeigen einstellen	1 bis 5	3
h1	Die Abzugshaube auf Abzug oder Umluft einstellen	0: nicht verfügbar	2
		1: Umluft	
		2: Abzug	
h2	Die automatische Abschaltfunktion der Abzugshaube einstellen	0: aus	0
		1: 1 min	
		2: 2 min	
		5: 5 min	
		10: 10 min	
		20: 20 min	
h3	Die Sättigungsanzeige zurücksetzen	0: nicht Zurücksetzen	0
		1: Zurücksetzen	

DIE KONFIGURATION ÄNDERN

Folgen Sie den Schritten unten, um das Konfigurationsmenü aufzurufen und die Einstellung eines der Menüs zu ändern.



Hinweis:

Die Schritte 1 bis 3 müssen innerhalb von 15 Sekunden abgeschlossen werden, sonst können Sie das Konfigurationsmenü nicht aufrufen und müssen neu starten.

Wenn innerhalb von 30 Sekunden nach Aufrufen des Konfigurationsmenüs keine gültigen Tasten gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch ab, ohne die Einstellungen zu speichern.

1. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten, wenn es ausgeschaltet ist.
2. Halten Sie die Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang gedrückt. Die Buchstaben Lo erscheinen auf der Anzeige, wenn das Gerät gesperrt ist.
3. Halten Sie die Booster-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um zu bestätigen, dass Sie das Konfigurationsmenü aufrufen möchten. Der Buchstabe c erscheint auf der Anzeige links vorne.
4. Drücken Sie kurz die Booster-Taste, um das Konfigurationsmenü aufzurufen. Die Anzeige links vorne zeigt das aktuelle Menü an, zum Beispiel c5 und die Timeranzeige zeigt den aktuellen Wert des entsprechenden Menüs an, zum Beispiel 1.



Hinweis:

Wenn Sie in diesem Schritt eine andere Taste drücken, wird das Menü automatisch verlassen.

5. Drücken Sie kurz die Kindersicherungstaste, um zwischen den Menünummern zu wechseln, bis Sie das Menü erreichen, in dem Sie Änderungen vornehmen möchten.
6. Drücken Sie kurz die Booster-Taste, um zwischen den Optionen zu wechseln.
7. Halten Sie die Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang gedrückt, um alle geänderten Menüeinstellungen zu speichern und das Konfigurationsmenü zu verlassen.

5 Reinigung und Wartung des Induktionskochfelds

TÄGLICHE REINIGUNG



Warnung:

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



Warnung:

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



Vorsicht:

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

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

6 Reinigung und Wartung der Abzugshaube

DEN GRILL UND DEN FETTFILTER REINIGEN (Abbildung 4)

Der Fettfilter filtert das Fett aus den Kochdünsten. Um die Funktionstüchtigkeit des Geräts zu erhalten, muss der Fettfilter regelmäßig gereinigt werden.

- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Fettfilter.
- Reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig. Es wird empfohlen, den Fettfilter alle 7 Tage zu reinigen.
- Verwenden Sie keine offene Flamme in der Nähe des Geräts (z. B. beim Flambieren).



Warnung: Brandgefahr.

Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden.

1. Entfernen Sie den Grill.
2. Nehmen Sie den Fettfilter heraus.



Hinweis:

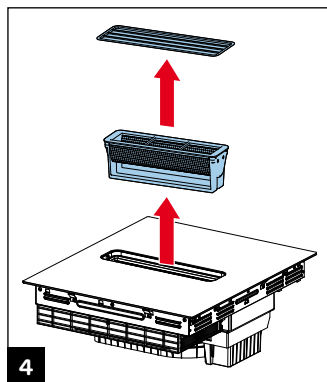
An der Unterseite des Fettfilters kann sich Fett ansammeln. Achten Sie darauf, den Fettfilter waagrecht zu halten, damit das gesammelte Fett nicht herausläuft.

3. Reinigen Sie den Grill und den Fettfilter, indem Sie sie in heißem Seifenwasser einweichen.
 - a. Verwenden Sie eine Bürste, um den Grill und den Fettfilter zu reinigen.
 - b. Verwenden Sie keine aggressiven, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmittel.
- c. Verwenden Sie bei Bedarf ein spezielles Fettlösemittel.
4. Spülen Sie den Grill und den Fettfilter gründlich aus.
5. Lassen Sie den Fettfilter abtropfen.
6. Trocknen Sie die Komponenten. Verwenden Sie ein trockenes Geschirrtuch.
7. Reinigen Sie den Fettfilter ggf. in der Spülmaschine bei einer maximalen Temperatur von 70°C.



Hinweis:

Der Fettfilter kann nach der Reinigung seine Farbe ändern. Das ist normal.



REINIGUNG UND AUSTAUSCH DER LONGLIFE-KOHLFILTER

Reinigen Sie die Longlife-Kohlefilter regelmäßig, um die Funktionsfähigkeit der Filter zu erhalten. Nach 80 Betriebsstunden des Geräts leuchtet die Sättigungsanzeige über der Wartungstaste auf.



Hinweis:

Dieses Verfahren trifft nur zu, wenn Sie den Longlife-Kohlefilter in Ihrem Gerät eingesetzt haben.

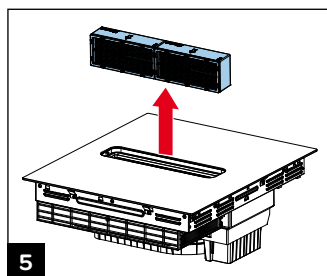


Hinweis:

Es wird empfohlen, die automatische Abschaltung der Abzugshaube auf 10 Minuten einzustellen. Auf diese Weise können sich die Kohlefilter regenerieren. Siehe Abschnitt *Konfigurationsmenü*.

Reinigung der Longlife-Kohlefilter (Abbildung 5)

1. Den Grill und den Fettfilter entfernen.
2. Entfernen Sie die Kohlefilter und reinigen Sie sie gemäß einer der folgenden Optionen: a oder b.
 - a. Legen Sie die Kohlefilter in den Geschirrspüler, fügen Sie Spülmittel hinzu und reinigen Sie sie mit einem Standardprogramm (1,5 bis 3 Stunden).
 - b. Weichen Sie die Kohlefilter 1 bis 2 Stunden lang in heißem Wasser (60-80 °C) ein, fügen Sie dem heißen Wasser Reinigungsmittel hinzu und spülen Sie den Kohlefilter nach dem Einweichen mit sauberem Wasser aus.
3. Trocknen Sie die Kohlefilter gemäß einem der folgenden Schritte, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.



Trocknen der Longlife-Kohlefilter

- a. Trocknen Sie die Kohlefilter, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen, gemäß einer der folgenden Optionen: a oder b.
 - a. Legen Sie die gereinigten Kohlefilter in den Ofen und backen Sie sie 3 Stunden lang bei 150°C.
 - b. Verwenden Sie einen warmen Föhn, um sie 0,5 Stunden lang zu trocknen.



Hinweis:

Ersetzen Sie die Longlife-Kohlefilter mindestens alle 5 Jahre.

Verwenden Sie keine stark alkalischen oder auf Schweröl basierenden Reinigungsmittel, da diese die Kohlefilter beschädigen können. Wir empfehlen die Verwendung von Geschirrspülmitteln von Finish, Ecover oder Somat. Die Heißwassertemperatur sollte 80°C nicht überschreiten, da dies zu Schäden an den Kohlefiltern führen kann. Überschreiten Sie nicht die Backtemperatur von 200 °C, da dies zu Schäden an den Kohlefiltern führen kann. Schrubben Sie die Kohlefilter nicht, da dies zu Schäden an den Filtern führen kann.

REINIGUNG DES WASSERBEHÄLTERS

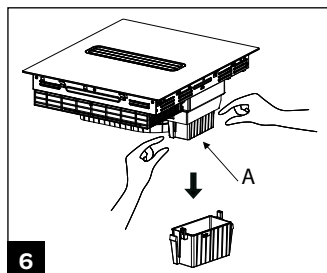
Wenn Flüssigkeiten verschüttet wurden, kann es notwendig sein, den Wasserbehälter zu reinigen.



Warnung:

Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist und die Restwärmanzeige erloschen ist, bevor Sie den Wasserbehälter reinigen.

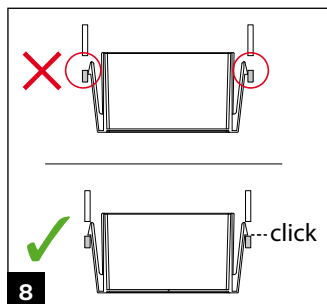
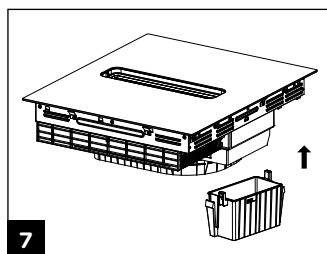
1. Drücken Sie die Schnallen des Wasserbehälters [A] mit beiden Händen und ziehen Sie ihn nach unten. (Abbildung 6).
2. Spülen Sie den Wasserbehälter mit warmem Wasser aus. Bei Flecken können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.
3. Trocknen Sie den Wasserbehälter, bevor Sie ihn wieder einsetzen.
4. Installieren Sie den Wasserbehälter. (Abbildung 7) Stellen Sie sicher, dass die Schnallen einrasten, um den Wasserbehälter richtig zu befestigen. (Abbildung 8)



DIE SÄTTIGUNGSANZEIGE ZURÜCKSETZEN

Das Gerät gibt einen Alarm auf dem Bedienfeld aus, nachdem Kochfeld und Abzugshaube 80 Stunden lang für bestimmte Reinigungsintervalle, wie die Reinigung des Longlife-Kohlefilters und des Wasserbehälters, in Betrieb waren. Die Sättigungsanzeige über der Wartungstaste leuchtet auf.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist.
2. Prüfen Sie, ob der Grill und der Fettfilter gereinigt werden müssen. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in Abschnitt *Den Grill und den Fettfilter reinigen*.
3. Reinigen Sie den Wasserbehälter. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in Abschnitt *Reinigung des Wasserbehälters*.
4. Nach der Reinigung schaltet sich die Anzeigeleuchte automatisch aus. Sie können die Sättigungsanzeige zurücksetzen.
5. Um die Sättigungsanzeige zurückzusetzen, können Sie die Wartungstaste 3 Sekunden lang gedrückt halten oder folgen Sie den Anweisungen in Abschnitt *Konfigurationsmenü*.



Hinweis:

Ein verschmutzter Fettfilter kann die Leistung der Abzugshaube beeinträchtigen.



Hinweis:

Wasser, das zu lange im Wasserbehälter aufbewahrt wird, kann Gerüche entwickeln. Eine regelmäßige Reinigung wird empfohlen.

ALLGEMEINE VORGEHENSWEISE ZUR FEHLERBEHEBUNG

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

FEHLERBEHEBUNGSTABELLE

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Induktionskochfeld startet nicht.	Es liegt keine Netzspannung vor.	• Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Netzsteckdose steckt. • Vergewissern Sie sich, dass die Netzversorgung eingeschaltet ist.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung. Siehe Abschnitt <i>Das Gerät sperren und entsperren</i> .
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder mit einem dünnen Wasserfilm bedeckt.	Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>Tägliche Reinigung</i> .
Die Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld des Induktionskochfeldes zeigt U an.	Es steht kein Kochgeschirr auf der Kochstelle.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Die Pfanne ist zu klein (<14 cm) oder nicht für Induktionsgeräte geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktionsgeräte geeignet ist. Siehe Abschnitt <i>Anforderungen für Kochgeschirr</i> .
Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus. Auf der Betriebsanzeige am Bedienfeld des Induktionskochfeldes wird H/h angezeigt.	Die Kochzeitbegrenzung ist erreicht. Siehe Abschnitt <i>Automatische Kochzeitbegrenzung</i> .	1. Schalten Sie das Gerät an. Siehe Abschnitt <i>Mit dem Kochen beginnen</i>. 2. Wählen Sie eine Kochzone aus. Siehe Abschnitt <i>Mit dem Kochen beginnen</i>.
	Die Berührungstasten sind verdeckt.	Entfernen Sie das Hindernis.
	Auf einer Kochzone steht ein leerer Topf und der Boden ist überhitzt.	Entfernen Sie das Kochgeschirr von der Kochzone.
Auf der Betriebsanzeige am Bedienfeld des Induktionskochfeldes wird Lo angezeigt.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung. Siehe Abschnitt <i>Das Gerät sperren und entsperren</i> .
Auf der Anzeige am Bedienfeld der Abzugshaube wird FC angezeigt.	Die Longlife-Kohlefilter sind abgenutzt.	1. Tauschen Sie die Kohlefilter aus. Beachten Sie die mit den Kohlefiltern gelieferten Anweisungen. 2. Setzen Sie den Alarm zurück. Siehe Abschnitt <i>Die Konfiguration ändern</i>.
Die Anzeige zeigt 	Der Wasserbehälter ist nicht eingesetzt.	Prüfen Sie, ob der Wasserbehälter richtig eingesetzt ist.
Einige Pfannen führen zu knisternden oder klickenden Geräuschen	Dies kann durch den Aufbau des Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Materialien, die unterschiedlich schwingen).	Dies ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin. Stellen Sie sicher, dass Sie hochwertiges Kochgeschirr verwenden, das für Induktionsgeräte geeignet ist.
Das Gerät gibt ein leises Brummen von sich, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.	Dies ist auf die Induktionskochtechnologie zurückzuführen.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz aufhören, wenn Sie die Leistungsstufe verringern.
Lüftergeräusch aus dem Gerät.	Ihr Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die Elektronik vor Überhitzung schützt. Er kann auch nach dem Ausschalten des Geräts weiterlaufen.	Das ist normal und es sind keine Maßnahmen erforderlich. Trennen Sie den Strom nicht von der Steckdose, solange der Lüfter läuft.

STÖRUNGSCODES

Die Störungscode werden auf der Anzeige auf dem Bedienfeld angezeigt.

Störungscode	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
EL / EH	Es liegt ein Defekt der Stromversorgung vor.	Überprüfen Sie die Spannung der Stromversorgung.
B2/C1 / C2	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es neu starten.
B3	Der an der Abzugshauben-Treiberplatte anliegende Strom ist abnormal.	Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um die Einheit neu zu starten.
B5/B7	Der Luftschacht der Abzugshaube ist vollständig verstopft.	Überprüfen Sie die Abzugshaube auf Fremdkörper und starten Sie die Abzugshaube erneut.
EF	Mehrere Tasten werden gleichzeitig gedrückt. Das Bedienfeld ist verschmutzt oder mit einem dünnen Wasserfilm bedeckt.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
FC	Nach etwa 750 Betriebsstunden Verwendung des Geräts wird empfohlen, die Longlife-Kohlefilter auszutauschen.	Ersetzen Sie die Longlife-Kohlefilter. Siehe Abschnitt <i>Reinigung und Austausch der Longlife-Kohlefilter</i> . Setzen Sie nach dem Ersetzen der Filter den Alarm im Wiederherstellungsbetrieb h3 zurück. Siehe Abschnitt <i>Die Konfiguration ändern</i> .
Das Gerät oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet. Ein Ton erklingt und ein Ausfallcode wird angezeigt.	Ein technischer Fehler.	Schreiben Sie den Ausfallcode auf, stecken Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an Inventum- servicedienst.

8 Technische Daten

FUNKTIONEN

Gegenstand	Spezifikation
Unabhängiger Kochtimer	Für alle Zonen individuell
Topf-Sensor	Ja
Automatische Abschaltung	Ja
Restwärmeanzeige	Ja
Kindersicherung	Ja
Überlauferkennung	Ja
Schutz gegen Falschanschluss	Ja
Automatische Kochzeitbegrenzung	Ja
Booster-Funktion (*)	4 Kochzonen / ja
Automatische Synchronisation von Abzugshaube und Kochfeld	Ja

(*) gilt sowohl für das Induktionskochfeld als auch für die Abzugshaube.

ABMESSUNGEN

Gegenstand	Spezifikation [mm]
Produktabmessungen	600x520x236
Einbaumaße	560x480
Gehäusedicke	67
Glasdicke	4
Abzugshaube – Höhe	165

TECHNISCHE DATEN DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Gegenstand	Spezifikation
(Nenn-)Spannung [V]	230
Spannungsbereich [V]	220/240
Frequenz [Hz]	50/60
Energieverbrauch im Ruhezustand [W]	0,4
Anzahl der Netzkabel	1 (*)
Netzkabellänge [cm]	150

(*) Das Netzkabel wird ohne Netzstecker geliefert.

ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

Gegenstand	Spezifikation
Energiemanagement	1-phasig & 2-phasig
Energiebegrenzungsstufe [W]	7.400
Werkseitige Anbindung	2-phasig
Netzkabel (mitgeliefert und befestigt) [mm2]	5*2,5
Leistungseinstellung – Kochfeld	15 + Boost
Leistungseinstellung – Abzugshaube	15 + Boost

KOCHZONEN

Kochzone	Abmessungen [mm]	Leistung [W]
Links vorne	180	1.500 / 2.100
Links hinten	180	1.500 / 2.100
Rechts vorne	180	1.500 / 2.100
Rechts hinten	180	1.500 / 2.100

ENERGIEVERBRAUCH

Gegenstand	Energieverbrauch [Wh/kg] (*)
Induktionskochfeld	192,5
Kochzone (links vorne)	190,3
Kochzone (links hinten)	185,4
Kochzone (rechts vorne)	196,6
Kochzone (rechts hinten)	197,6

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

TECHNISCHE DATEN DER ABZUGSHAUBE

Energieverbrauch	Symbol	Wert	Einheit
Jährlicher Stromverbrauch	AEChood	12,6	kWh/a
Energieeffizienzklasse		A++	
Energieeffizienzindex	EElhood	34,6	
Strömungsdynamische Effizienz	FDEhood	31,1	
Strömungsdynamische Effizienzklasse		A	
Fettfilterung			
Effizienz der Fettfilterung	GFEhood	90,8	%
Effizienzklasse der Fettfilterung		B	
Luftvolumenstrom (Rohrabsaugung)			
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Einstellung im normalen Gebrauch		245,3	m3/h
Maximaler Luftstrom bei Geschwindigkeitseinstellung 8 im normalen Gebrauch		388,8	m3/h
Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung im normalen Gebrauch		512,8	m3/h
Maximaler Luftstrom bei Booster- Einstellung im normalen Gebrauch		638,4	m3/h
Lärm (Rohrabsaugung)			
Luftakustische A-bewertete Schallleistungsemissionen bei niedrigster Einstellung		45	dB
Luftakustische A-bewertete Schallleistungsemissionen bei Geschwindigkeitseinstellung 8		54	dB
Luftakustische A-bewertete Schallleistungsemissionen bei höchster Einstellung		61	dB
Luftakustische A-bewertete Schallleistungsemissionen bei Booster- Einstellung		65	dB

Energieverbrauch	Symbol	Wert	Einheit
Luftvolumenstrom (Umluft)			
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Einstellung im normalen Gebrauch		261,7	m3/h
Maximaler Luftstrom bei Geschwindigkeitseinstellung 8 im normalen Gebrauch		370,2	m3/h
Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung im normalen Gebrauch		464,0	m3/h
Maximaler Luftstrom bei Booster- Einstellung im normalen Gebrauch		496,6	m3/h
Lärm (Umluft)			
Luftakustische A-bewertete Schalleistungsemissionen bei niedrigster Einstellung		52	dB
Luftakustische A-bewertete Schalleistungsemissionen bei Geschwindigkeitseinstellung 8		58	dB
Luftakustische A-bewertete Schalleistungsemissionen bei höchster Einstellung		63	dB
Luftakustische A-bewertete Schalleistungsemissionen bei Booster- Einstellung		64	dB
Für externe Belüftung geeignet		Ja	
Für Umluft geeignet		Ja	
Anzahl der Fettfilter		1	
Anzahl der Longlife-Kohlefilter		2	
In der Spülmaschine waschbare Filter		Ja	
Motorleistung		250	W
Anzahl der Motoren		1	
Abmessungen des Abzugs		89 x 222	mm

AUTOMATISCHE KOCHZEITBEGRENZUNG

Die automatische Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Gerät. Sie schaltet es automatisch aus, wenn Sie einmal vergessen, das Gerät auszuschalten. Die automatischen Abschaltzeiten für verschiedene Leistungsstufen sind im Folgenden angegeben:

Induktionskochfeld

Leistungsstufe	Automatische Abschaltzeit
1-3	8 Stunden
4-6	6 Stunden
7-9	4 Stunden
10-12	2 Stunden
13-15	1,5 Stunden

Abzugshaube

Leistungsstufe	Automatische Abschaltzeit
1-3	8 Stunden
4-6	6 Stunden
7-9	4 Stunden
10-12	3 Stunden
13-15	2 Stunden

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

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION

- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation des aliments.
- L'appareil n'est pas adapté au chauffage des pièces.



Avertissement : Surface chaude

- L'appareil et les pièces accessibles deviennent chauds durant et après l'usage. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart sauf s'ils sont supervisés en permanence.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou dépourvues de l'expérience ou des connaissances nécessaires dans la mesure où ils utilisent l'appareil sous supervision ou après avoir reçu des instructions sur son usage en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Il est interdit de s'asseoir, de se tenir et de monter sur l'appareil.

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



Avertissement : Risque d'incendie.

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



Avertissement : Risque d'incendie.

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



Avertissement : Risque d'incendie.

Nettoyez ou remplacez le filtre à graisse ou le filtre à charbon régulièrement. Vous créez un risque d'incendie.



Avertissement : Risque d'incendie.

Ne travaillez pas avec un feu ouvert (flambée). Vous vous exposez à un risque d'incendie du fait de la graisse accumulée dans le filtre.

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

peut être allumé par accident ou être encore chaud. Les objets pourraient donc fondre, chauffer ou s'enflammer.

- Ne couvrez pas l'appareil avec un chiffon ou similaire. L'appareil est encore chaud ou allumé constitue un risque d'incendie.
- Lors de la première utilisation de l'appareil, il sent le neuf. C'est normal. L'odeur va disparaître via la ventilation.
- N'utilisez pas l'appareil si la vitre est cassée.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- Ne placez pas d'objets métalliques, comme les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, sur la surface de la table de cuisson. Les articles peuvent devenir chauds.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil en retirant une poêle.
- Faites attention à ne pas laisser tomber un article sur la vitre. La vitre peut se rompre en résultante.
- Les fonds de poêle bruts et les casseroles endommagées (les casseroles en fonte de fer non-émailées) risquent d'endommager la vitre. Levez systématiquement la casserole de l'appareil sans la faire glisser, au risque d'érafler le verre.
- Le sable et les autres matériaux abrasifs risquent d'endommager la vitre.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Ne placez et ne laissez pas des casseroles vides sur la table de cuisson.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.
- Soyez conscient de la rapidité de chauffage si vous utilisez l'appareil sur un niveau de puissance élevé. Restez systématiquement à proximité après le réglage de la zone de cuisson sur un niveau de puissance élevé.
- L'appareil respecte les normes de sécurité électromagnétique.
- Pour utiliser la table de cuisson à induction, maintenez systématiquement les objets magnétiques (cartes de crédit, disques, montres, etc.) à distance de l'appareil. Nous recommandons aux porteurs de stimulateurs cardiaques et autres implants électriques de consulter d'abord leur médecin.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le fabricant, son organisation d'entretien ou une personne aux qualifications similaires pour éviter les situations dangereuses.



Avertissement :

Risque d'empoisonnement causé par les gaz de combustion. N'utilisez pas la table de cuisson à induction avec système d'extraction intégré sans une ventilation suffisante en même temps qu'une cuisinière utilisant l'air de la pièce. Les cuisinières utilisant l'air d'une pièce (par exemple les appareils fonctionnant au gaz, à l'huile, au bois ou au charbon et d'autres appareils comme les chaudières et ballons d'eau chaude) soutirent l'air de combustion de la pièce et déchargent les gaz via une purge à l'extérieur. En cas de combinaison avec une table de cuisson à induction à système d'extraction intégré, l'air est soutiré hors de la cuisine et des pièces adjacentes. Si l'alimentation en air est insuffisante, un vide se crée. Les gaz toxiques de la purge sont à nouveau aspirés dans la zone de séjour.

- Respectez les normes locales d'extraction de l'air.
- N'utilisez pas l'appareil sans le filtre à graisse.
- Assurez-vous de la ventilation suffisante.
- Assurez-vous que l'appareil complet est nettoyé au moins une fois par mois. À défaut, vous vous exposez à un risque d'incendie.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE NETTOYAGE ET LA MAINTENANCE

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



Note :

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

MISE AU REBUT ÉCOLOGIQUE



Recyclage - DEEE

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

SYMBOLES UTILISÉS DANS CE DOCUMENT

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

2 description

USAGE PRÉVU

L'appareil est conçu pour préparer des aliments et gérer l'air des fumées de cuisson. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce document.

TABLE DE CUISSON À INDUCTION AVEC HOTTE D'EXTRACTION INTÉGRÉE (Figure 1)

- | | |
|---|------------------------------------|
| A Zone de cuisson - arrière droite | E Zone de cuisson - avant gauche |
| B Hotte d'extraction intégrée | F Zone de cuisson - arrière gauche |
| C Zone de cuisson - avant droite | |
| D Panneau de commande de table de cuisson à induction et hotte d'extraction | |

PANNEAU DE COMMANDE (Figure 2)

- | | |
|--|--|
| A Bouton marche/arrêt | I Bouton de maintenance |
| B Bouton pause | J Indicateur de saturation |
| C Bouton de verrou enfant | K Affichage de minuterie |
| D Bouton de commande de zone de cuisson avant gauche | L Bouton de commande de zone de cuisson arrière droite |
| E Curseur | M Bouton de synchronisation automatique de la hotte d'extraction |
| F Bouton de surchauffeur | N Bouton de commande manuelle de la hotte d'extraction |
| G Bouton de commande de zone de cuisson avant droite | O Bouton de commande de zone de cuisson arrière gauche |
| H Commandes de minuterie | |

Élément	Fonction
Bouton marche/arrêt	Pour allumer ou arrêter l'appareil.
Bouton pause	Pour mettre en pause le chauffage des zones de cuisson.
Bouton de verrou enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande.
Bouton de commande de zone de cuisson avant gauche	Pour sélectionner et commander la zone de cuisson avant gauche.
Curseur	Pour augmenter ou réduire le niveau de puissance de la zone de cuisson et pour augmenter ou réduire la vitesse de la hotte d'extraction.
Bouton de surchauffeur	Pour activer le mode surchauffeur.
Bouton de commande de zone de cuisson avant droite	Pour sélectionner et commander la zone de cuisson avant droite.
Commandes de minuterie + et -	Pour régler la minuterie de cuisson.
Bouton de maintenance	Pour réinitialiser l'indicateur de saturation après le nettoyage des filtres ou du réservoir d'eau.
Indicateur de saturation	Témoin de contrôle de rappel de nettoyage des filtres ou du réservoir d'eau.
Affichage de minuterie	Pour afficher le niveau de puissance réglé ou la durée réglée.
Bouton de commande de zone de cuisson arrière droite	Pour sélectionner et commander la zone de cuisson arrière droite.
Bouton de synchronisation automatique de la hotte d'extraction	Pour activer la synchronisation automatique de la hotte d'extraction.
Bouton de commande manuelle de la hotte d'extraction	Pour activer et régler manuellement vitesse de la hotte d'extraction.
Bouton de commande de zone de cuisson arrière gauche	Pour sélectionner et régler la zone de cuisson arrière gauche.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE D'EXTRACTION

La partie extraction de l'appareil sert à gérer l'air des fumées de cuisson. L'appareil peut être installé de deux manières différentes.

Extraction

Les fumées de cuisson sont extraites vers l'extérieur.



Avertissement :

Ne connectez jamais un tuyau à un conduit contenant du gaz ou d'autres combustibles.

Recirculation

Les fumées de cuisson traversent des filtres à charbon durables ou un filtre à plasma. Le filtre purifie les fumées et les recycle dans la cuisine.

Un bon débit d'air est nécessaire.

Informations additionnelles



Note :

Les nouvelles maisons aux Pays-Bas ne peuvent plus disposer de ventilation vers l'extérieur.

- Pour la recirculation, il est nécessaire d'utiliser des filtres à charbon durables ou un filtre à plasma. Pour en savoir plus sur les différences entre les filtres à plasma et à charbon durables, veuillez visiter le site Web www.inventum.eu.



Attention :

Les filtres à charbon durables devraient être remplacés tous les cinq ans.



Attention :

Le filtre à plasma n'est pas inclus. Vous devez le commander.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Mode détection de casserole

Avec le mode détection de casserole, l'appareil ne marche pas si vous utilisez une casserole incompatible ou si l'appareil ne détecte aucune casserole sur la zone de cuisson. L'indicateur de fonctionnement indique U et il est impossible d'augmenter le niveau de puissance.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt de l'appareil, les zones de cuisson restent chaudes. Si vous touchez une zone de cuisson, vous risquez de vous blesser. L'indicateur de fonctionnement affiche H/h pour informer que la zone de cuisson est chaude.

Lorsque la zone de cuisson est froide, l'indicateur de fonctionnement cesse d'afficher H/h.

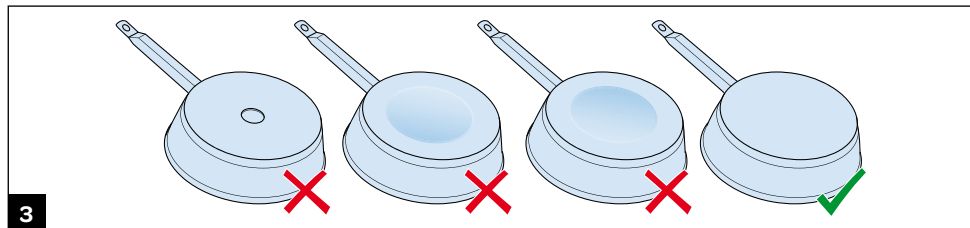
3 informations additionnelles

EXIGENCES POUR LES CASSEROLES (Figure 3)



Note :

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



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

SYMBOLES POSSIBLES DE L'AFFICHAGE

Indication sur l'affichage	Usage
U	Message d'erreur. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson active ou éteignez la zone de cuisson.
	Quelque chose a été placé sur la commande ou la casserole est inadaptée ou trop petite.
H/h	Indicateur de chaleur résiduelle : la zone de cuisson est encore trop chaude pour la toucher.
II	Indicateur de pause : les zones de cuisson sont chauffées sur le réglage le plus bas.
Lo	Le verrou enfant est activé.
--	La table de cuisson à induction est en veille.
EF	Une panne s'est produite. Vérifiez l'indication et référez-vous à la section <i>Codes de panne</i> .
88	La puissance réglée de la zone de cuisson ou de la minuterie.

NIVEAUX DE PUISSANCE DE CUISSON



Note :

Les valeurs sont indicatives.

Niveau de puissance	Usage
0	La zone de cuisson est éteinte.
1-2	Mijotement doux et chauffage lent.
3-5	Chauffage et mijotement accéléré.
6-11	Cuisson moyenne.
12-14	Cuisson et rôtissage.
15/p	Grill, sauté et ébullition.

4 utilisation

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



Précaution :

Utilisez uniquement des casseroles compatibles avec un appareil à induction. Voir la section *Exigences pour les casseroles*.

PRÉPARATION POUR LE FONCTIONNEMENT

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

DÉMARRAGE DE LA CUISSON

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



Note :

Si vous n'activez pas une zone de cuisson dans les 20 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.

2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson à utiliser.
3. Touchez le bouton de commande de la zone de cuisson à utiliser.
4. Touchez le curseur pour augmenter et réduire le niveau de puissance. L'affichage indique le niveau de puissance réglé.



Note :

Après l'allumage d'une zone de cuisson, la hotte d'extraction passe automatiquement en mode synchronisation automatique et l'affichage indique A.



Note :

Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment durant la cuisson.

UTILISATION DE LA HOTTE D'EXTRACTION

La hotte d'extraction est réglée sur la synchronisation automatique mais peut également être commandée manuellement.



Note :

L'utilisation de casseroles hautes risque d'empêcher la hotte d'extraction de fonctionner de manière optimale. Améliorez la puissance d'extraction en plaçant le couvercle légèrement incliné sur les casseroles.



Note :

Il est conseillé de démarrer la hotte d'extraction quelques minutes avant le début de la cuisson et de la laisser en marche quelques minutes après la fin de la cuisson.

Réglage de la hotte d'extraction sur la synchronisation automatique

Lorsque la hotte d'extraction est réglée sur la synchronisation automatique, elle synchronise sa vitesse sur le niveau de puissance spécifique de la zone de cuisson. Selon le nombre de zones de cuisson utilisées et leur réglage de niveau de puissance, la hotte d'extraction accélère ou ralentit automatiquement.

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Activez une zone de cuisson et réglez le niveau de puissance avec le curseur.
3. Touchez le bouton de synchronisation automatique. L'affichage indique "A"
4. La hotte d'extraction s'enclenche au niveau de puissance adapté au niveau de puissance de la zone de cuisson.



Note :

Deux minutes après l'extinction de l'appareil, la hotte d'extraction s'éteint.

Réglage de la hotte d'extraction de synchronisation automatique sur commande manuelle

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé et qu'au moins une zone de cuisson est active.
2. Touchez le bouton de commande manuelle de la hotte d'extraction pour l'activer. L'affichage indique la vitesse réglée "1"
3. Utilisez le curseur pour augmenter la vitesse. La vitesse est réglable entre 1 et 15.



Note :

Pour revenir en synchronisation automatique, touchez le bouton de synchronisation automatique.

Réglage de niveau de surchauffeur de la hotte d'extraction

Le niveau de surchauffeur fait fonctionner la hotte d'extraction au rendement maximum.

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé et qu'au moins une zone de cuisson est active.
2. Touchez le bouton de commande manuelle de la hotte d'extraction pour l'activer.
3. Touchez le bouton de surchauffeur pour accéder au niveau de surchauffeur. L'affichage indique "b".



Note :

Pour terminer le niveau de surchauffeur ou changer la vitesse, touchez le bouton de commande manuelle de la hotte d'extraction.



Note :

Le mode surchauffeur est actif pendant 5 minutes. Après 5 minutes, la vitesse revient au réglage initial.

Arrêt de la hotte d'extraction

1. Touchez le bouton sans le relâcher pendant 3 secondes pour éteindre la hotte d'extraction ou utilisez le curseur pour positionner le réglage sur "0".

UTILISATION DU MODE SURCHAUFFEUR

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



Note :

Le mode surchauffeur peut être réglé pour une zone de cuisson quelconque.

Lorsque vous utilisez le mode surchauffeur, la puissance disponible maximum est divisée entre deux zones de cuisson couplées par paire. En d'autres termes, les deux zones de cuisson de gauche forment une paire et les deux de droite une autre paire.

Si le mode surchauffeur est réglé sur la zone de cuisson avant gauche et vous voulez régler le mode surchauffeur pour une autre zone de cuisson, vous devez choisir une zone de cuisson sur la droite. Lorsque le mode surchauffeur est réglé sur une zone de cuisson à gauche, l'autre zone de cuisson à gauche ne peut pas être réglée. Veuillez attendre que le niveau de puissance puisse redescendre avant d'effectuer le réglage de l'autre zone de cuisson à gauche.

Démarrage du mode surchauffeur

1. Touchez le bouton de surchauffeur B de la zone de cuisson à utiliser pour régler le niveau de puissance sur le maximum. L'indicateur de fonctionnement indique l'action du rectangle de sélection.



Note :

Le mode surchauffeur est actif pendant 5 minutes. Après 5 minutes, le niveau de puissance revient au réglage initial.



Note :

Pour un réglage initial sur 0, le mode surchauffeur revient à 15.

Arrêt du mode surchauffeur

1. Touchez le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez annuler le mode surchauffeur. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.

FIN DE LA CUISSON

1. Sélectionnez la zone de cuisson à arrêter.
2. Touchez le curseur pour diminuer le niveau de puissance jusqu'à ce que l'affichage indique "0".
3. Touchez le bouton marche/arrêt pour arrêter l'appareil.



Note :

la hotte d'extraction fonctionne deux minutes de plus en cas de réglage sur synchronisation automatique puis s'arrête.



Note :

L'indicateur de fonctionnement indique "H/h" pour indiquer que la zone de cuisson est encore chaude.

VERROUILLAGE ET DÉVERROUILLAGE DE L'APPAREIL

Le verrou enfant peut être activé pour éviter un usage inopiné, par exemple si un enfant allume accidentellement les zones de cuisson ou pour un nettoyage durant l'utilisation.



Note :

Lorsque le verrou enfant est activé, toutes les commandes sont désactivées sauf les boutons verrou enfant et marche/arrêt. Vous pouvez à tout moment arrêter l'appareil avec le bouton marche/arrêt en cas d'urgence mais vous devez déverrouiller d'abord l'appareil avant de l'utiliser ensuite.

Verrouillage prolongé de l'appareil

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le bouton de verrou enfant sans le relâcher pendant 3 secondes. Tous les indicateurs de fonctionnement affichent "Lo" lorsque l'appareil est verrouillé

Verrouillage bref de l'appareil

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé et que la zone de cuisson est active.
2. Touchez le bouton de verrou enfant. L'indicateur de fonctionnement affiche "Lo" quand le panneau de commande est verrouillé et l'affichage de minuterie indique un compte à rebours de 30 secondes.



Note :

Après 30 secondes, le verrou enfant est automatiquement annulé.

Déverrouillage de l'appareil

1. Touchez le bouton de verrou enfant sans le relâcher pendant quelques secondes. Les indicateurs de fonctionnement indiquent "-" ou le réglage actuel lorsque l'appareil est déverrouillé.



Note :

Si le verrou à court terme est réglé, touchez le bouton de verrou enfant une fois pour déverrouiller le panneau de commande.

UTILISATION DU MODE PAUSE

1. Touchez le bouton pause pour régler le mode pause. L'indicateur de fonctionnement indique II.
La puissance de la table de cuisson et de la hotte d'extraction est maintenant réduite au niveau le plus bas.
2. Touchez à nouveau le bouton pause pour arrêter le mode pause.
La puissance des zones de cuisson et de la hotte d'extraction est maintenant rétablie au niveau de puissance sélectionné auparavant.



Note :

Le mode pause est automatiquement annulé après 10 minutes.

UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISSON



Note :

Vous pouvez régler la minuterie d'une ou plusieurs zones de cuisson pour un arrêt automatique une fois le délai écoulé.

La minuterie de chaque zone de cuisson est réglable indépendamment et affichée.



Note :

La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois la minuterie écoulée.

Démarrage de la minuterie de cuisson

1. Sélectionnez une zone de cuisson et réglez le niveau de puissance avec le curseur.
2. Réglez le temps avec les commandes de minuterie + et -.
 - Touchez le bouton + ou - une fois et le temps augmente ou diminue de 1 minute.
 - Touchez le bouton + ou - sans le relâcher et le temps augmente ou diminue de 10 minutes.

- Une fois la minuterie de cuisson réglée, son compte à rebours débute immédiatement. Un symbole d'horloge à côté du niveau de puissance indique qu'une minuterie est réglée pour cette zone de cuisson. L'affichage de minuterie indique la durée restante.
- Une fois la minuterie de cuisson écoulée, son affichage indique "00" et vous entendez un signal sonore. La zone de cuisson s'éteint automatiquement.
- Répétez la procédure pour les autres zones de cuisson.

Arrêt de la minuterie de cuisson

- Touchez les boutons + et - simultanément pendant 1 seconde pour annuler la minuterie de cuisson ou réduisez son délai à "00" avec le bouton -.

GESTION DE PUISSANCE

- Assurez-vous que l'appareil est installé et connecté conformément au manuel d'installation fourni à part.
- Vous pouvez régler le niveau de consommation électrique maximum de la table de cuisson à induction en choisissant parmi 5 plages de puissance différentes.
- Pour le réglage de la gestion d'alimentation, procédez selon la section *Changement de la configuration*.

PUISSANCE MAXIMUM

Selon la connexion électrique et le réglage de gestion d'alimentation, l'appareil affiche une puissance maximum de :

Puissance	Affichage - zone de cuisson avant gauche	Affichage - commande de minuterie
7 400 Watts	c3	74
5 800 Watts	c3	58
4 500 Watts	c3	45
3 500 Watts	c3	35
2 800 Watts	c3	28

Quand la gestion d'alimentation est réglée, la première zone de cuisson que vous activez est prioritaire. Quand le reliquat de puissance est insuffisant pour atteindre votre niveau souhaité pour les zones de cuisson suivantes, il passe par défaut au niveau maximum possible avec le reliquat de puissance. Si le reliquat de puissance actuel est égal à 0, l'indicateur de fonctionnement affiche Lt. Si vous voulez allumer davantage de zones de cuisson, vous devez réduire le niveau de puissance des autres zones de cuisson actives.

MENU DE CONFIGURATION

Cet appareil vous permet de régler différents menus par esprit pratique. Veuillez consulter le tableau à la suite pour découvrir les options disponibles :

Menu	Description	Options	Par défaut
c0	Restauration des réglages d'usine	0 : aucune réinitialisation	0
		1 : réinitialisation	
c3	Réglage de gestion d'alimentation	28, 35, 45, 58 ou 74	74
c5	Son marche/arrêt	0 : son activé	0
		1 : son désactivé	
c7	Réglage de la luminosité de l'affichage	1 à 5	3
h1	Réglage de la hotte d'extraction sur extraction ou recirculation	0 : sans objet	2
		1 : recirculation	
		2 : extraction	
h2	Réglage du mode arrêt automatique de la hotte d'extraction	0 : désactivé	0
		1 : 1 min.	
		2 : 2 min.	
		5 : 5 min.	
		10 : 10 min.	
		20 : 20 min.	
h3	Réinitialisation de l'indicateur de saturation	0 : aucune réinitialisation	0
		1 : réinitialisation	

CHANGEMENT DE LA CONFIGURATION

Procédez comme suit pour accéder au menu de configuration et changer le réglage de l'un des menus.



Note :

Les étapes 1 à 3 doivent être exécutées dans les 15 secondes. À défaut, vous ne pouvez pas accéder au menu de configuration et vous devez recommencer.

Si aucune touche valide n'est actionnée dans les 30 secondes de l'accès au menu de configuration, l'appareil s'éteint automatiquement sans enregistrer les réglages.

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil s'il est éteint.
2. Appuyez longuement sur le bouton de verrou enfant pendant 3 secondes. Lo s'affiche sur l'affichage lorsque l'appareil est verrouillé.
3. Appuyez longuement sur le bouton de surchauffeur pendant 3 secondes afin de confirmer que vous voulez accéder au menu de configuration. c s'affiche à l'avant gauche de l'affichage.
4. Appuyez brièvement sur le bouton de surchauffeur pour accéder au menu de configuration. L'affichage avant gauche indique le menu actif, par exemple c5, et l'affichage de minuterie indique la valeur active du menu correspondant, par exemple 1.



Note :

Durant cette étape, appuyez sur un bouton quelconque pour sortir automatiquement du menu.

5. Appuyez brièvement sur le bouton de verrou enfant pour alterner entre les chiffres de menu jusqu'à atteindre le menu à modifier.
6. Appuyez brièvement sur le bouton de surchauffeur pour alterner entre les options.
7. Appuyez longuement sur le bouton de verrou enfant pendant 3 secondes pour enregistrer tous les réglages de menu modifiés et sortir du menu de configuration.

5

nettoyage et maintenance de la table de cuisson à induction

NETTOYAGE QUOTIDIEN



Avertissement :

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



Avertissement :

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



Précaution :

N'utilisez pas de détergents abrasifs, de pulvérisateurs, de tampons à récurer ou d'objets coupants.

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

6

nettoyage et maintenance de la hotte d'extraction

NETTOYAGE DE LA GRILLE ET DU FILTRE À GRAISSE (Figure 4)

Le filtre à graisse filtre la graisse des vapeurs de cuisson. Pour le maintenir en bon état de fonctionnement, vous devez nettoyer le filtre à graisse régulièrement.

- N'utilisez jamais l'appareil sans le filtre à graisse en place.
- Nettoyez le filtre à graisse régulièrement. Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisse tous les 7 jours.
- Ne travaillez pas avec une flamme nue à proximité de l'appareil (ex. flambée).



Avertissement : Risque d'incendie.

Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent prendre feu.

1. Retirez la grille.
2. Retirez le filtre à graisse.

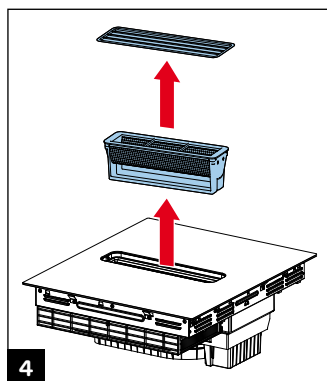
Note :

La graisse peut s'accumuler au fond du filtre à graisse. Assurez-vous de tenir le filtre à graisse de niveau pour éviter que la graisse accumulée au fond ne goutte.

3. Nettoyez la grille et le filtre à graisse en les faisant tremper dans de l'eau savonneuse chaude.
 - a. Utilisez une brosse pour nettoyer la grille et le filtre à graisse.
 - b. N'utilisez pas un détergent agressif, acide ou alcalin.
 - c. Si nécessaire, utilisez un solvant pour graisse spécial.
4. Rincez soigneusement la grille et le filtre à graisse.
5. Laissez le filtre à graisse se vidanger.
6. Séchez les composants. Utilisez une serviette en papier sèche.
7. Si nécessaire, nettoyez le filtre à graisse au lave-vaisselle à une température maximum de 70°C.

Note :

Le filtre à graisse peut changer de couleur après le nettoyage. C'est normal.



NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES FILTRES À CHARBON DURABLES

Nettoyez les filtres à charbon durables régulièrement afin de les préserver en bon état de fonctionnement. Après 80 heures d'usage de l'appareil, l'indicateur de saturation au-dessus du bouton de maintenance s'allume.

Note :

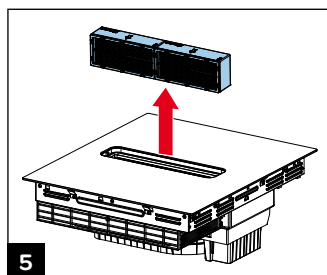
Cette procédure est uniquement valide si vous avez installé les filtres à charbon durables dans votre appareil.

Note :

Il est recommandé de régler l'arrêt automatique de la hotte d'extraction sur 10 minutes. De la sorte, les filtres à charbon peuvent se régénérer. Voir la section *Menu de configuration*.

Nettoyage des filtres à charbon durables (Figure 5)

1. Retirez la grille et le filtre à graisse.
2. Retirez les filtres à charbon et nettoyez-les selon l'une des options à la suite :
 - a ou b.
 - a. Placez les filtres à charbon au lave-vaisselle, ajoutez du détergent et utilisez un programme standard (1,5 à 3 heures) pour le nettoyage.
 - b. Faites tremper les filtres à charbon dans de l'eau chaude (60-80 °C) pendant 1 à 2 heures, ajoutez du détergent à l'eau chaude et rincez les filtres à charbon à l'eau claire après le trempage.
3. Séchez les filtres à charbon selon l'une des étapes à la suite avant de les remettre dans l'appareil.



Séchage des filtres à charbon durables

1. Séchez les filtres à charbon avant de les remettre dans l'appareil selon l'une des options à la suite : a ou b.
 - a. Placez les filtres à charbon nettoyés au four et faites fonctionner 3 heures à 150 °C.
 - b. Utilisez un sèche-cheveux chaud pour sécher pendant 0,5 heure.

Note :

Remplacez les filtres à charbon durables au moins tous les 5 ans.

N'utilisez pas des détergents hautement alcalins ou à base d'huile lourde qui risqueraient d'endommager les filtres à charbon. Nous recommandons l'usage de détergents pour lave-vaisselle de marque Finish, Ecover ou Somat.

La température de l'eau chaude ne devrait pas dépasser 80 °C au risque d'endommager les filtres à charbon.

Ne dépassez pas une température de four de 200 °C, au risque d'endommager les filtres à charbon. Ne frottez pas les filtres à charbon, au risque de les endommager.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

En cas de déversements, il peut être nécessaire de nettoyer le réservoir d'eau.



Avertissement :

Assurez-vous que l'appareil a refroidi et que l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint avant le nettoyage du réservoir d'eau.

1. Pressez des deux mains les fermoirs sur le réservoir d'eau [A] et tirez-le vers le bas. (Figure 6).
2. Rincez le réservoir d'eau à l'eau chaude. En cas de taches, vous pouvez utiliser un détergent doux.
3. Séchez le réservoir d'eau avant de le remettre en place.
4. Installez le réservoir d'eau. (Figure 7). Assurez-vous que les fermoirs cliquent pour fixer correctement le réservoir d'eau. (Figure 8)

RÉINITIALISATION DE L'INDICATEUR DE SATURATION

L'appareil génère une alarme sur le panneau de commande après 80 heures de fonctionnement de la table de cuisson et de la hotte d'extraction pour des intervalles de nettoyage spécifiques, comme le nettoyage des filtres à charbon durables et du réservoir d'eau. L'indicateur de saturation au-dessus du bouton de maintenance s'allume.

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint et a refroidi.
2. Vérifiez si la grille et le filtre à graisse ont besoin d'être nettoyés. Respectez les instructions de nettoyage de la section *Nettoyage de la grille et du filtre à graisse*.
3. Nettoyez le réservoir d'eau. Respectez les instructions de nettoyage de la section *Nettoyage du réservoir d'eau*.
4. Après le nettoyage, l'indicateur lumineux s'éteint automatiquement. Vous pouvez réinitialiser l'indicateur de saturation.
5. Pour réinitialiser l'indicateur de saturation, appuyez sans le relâcher sur le bouton de maintenance pendant 3 secondes ou respectez les instructions de la section *Menu de configuration*.



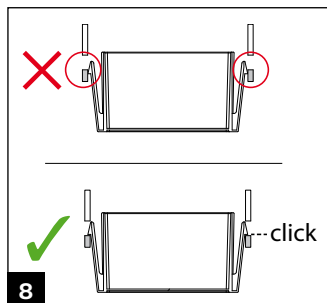
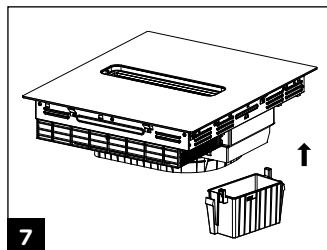
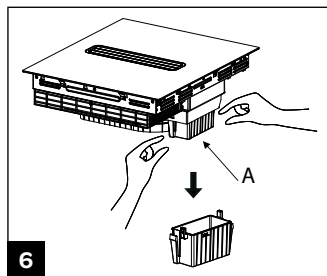
Note :

Un filtre à graisse sale peut affecter les performances de la hotte d'extraction.



Note :

L'eau retenue dans le réservoir d'eau trop longtemps risque de développer des odeurs. Un nettoyage régulier est recommandé.



PROCÉDURE DE DÉPANNAGE GÉNÉRALE

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

TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
La table de cuisson à induction ne démarre pas.	Aucune alimentation secteur.	• Vérifiez si la fiche secteur est bien connectée à la prise secteur. • Assurez-vous que l'alimentation secteur est en marche.
	Le verrou enfant est activé.	Désactivez le verrou enfant. Voir la section <i>Verrouillage et déverrouillage de l'appareil</i> .
	Le panneau de commande est sale ou couvert d'un film d'eau fin.	Nettoyez l'appareil. Voir la section <i>Nettoyage quotidien</i> .
L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande de la table de cuisson à induction indique U.	Il n'y a aucune casserole sur la zone de cuisson.	Placez une casserole sur la zone de cuisson.
	La casserole est trop petite (< 14 cm) ou incompatible avec un appareil à induction.	Utilisez une casserole compatible avec un appareil à induction. Voir la section <i>Exigences pour les casseroles</i> .
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement. L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande de la table de cuisson à induction affiche H/h.	La limite de temps de cuisson est atteinte. Voir la section <i>Limiteur de temps de cuisson automatique</i> .	1. Démarrez l'appareil. Voir la section <i>Démarrage de la cuisson</i>. 2. Sélectionnez une zone de cuisson. Voir la section <i>Démarrage de la cuisson</i>.
	Les touches sont couverts.	Retirez le blocage.
	Le fond d'une casserole vide se trouvant dans la zone de cuisson a surchauffé.	Retirez la casserole de la zone de cuisson.
L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande de la table de cuisson à induction affiche Lo.	Le verrou enfant est activé.	Désactivez le verrou enfant. Voir la section <i>Verrouillage et déverrouillage de l'appareil</i> .
L'affichage du panneau de commande de la hotte d'extraction indique FC.	Les filtres à charbon durables sont usés.	1. Remplacez les filtres à charbon. Voir les instructions fournies avec les filtres à charbon. 2. Réinitialisez l'alarme. Voir la section <i>Changement de la configuration</i>.
L'affichage indique 	Le réservoir d'eau n'est pas en place.	Vérifiez si le réservoir d'eau est bien installé.
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquetis	C'est peut-être dû à la structure des casseroles (couches de différents matériaux vibrant différemment).	C'est normal pour les casseroles et cela n'indique pas un problème. Assurez-vous que vous utilisez des casseroles adaptées à un appareil à induction.
L'appareil émet un bourdonnement bas s'il est utilisé sur un réglage de chaleur élevé.	C'est dû à la technologie de cuisson par induction.	C'est normal mais le son devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous abaissez le niveau de puissance.
Bruit de ventilateur émanant de l'appareil.	Un ventilateur de refroidissement est intégré dans votre appareil pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même une fois l'appareil éteint.	C'est normal et cela ne nécessite aucune action. Ne déconnectez pas l'alimentation électrique au niveau de la prise murale tant que le ventilateur fonctionne.

CODES DE PANNE

Les codes de panne sont affichés sur les indicateurs du panneau de commande.

Code de panne	Cause possible	Solution possible
EL / EH	L'alimentation secteur présente un défaut.	Vérifiez la tension de l'alimentation secteur.
B2/C1 / C2	L'appareil a surchauffé.	Laissez l'appareil refroidir avant de le redémarrer.
B3	Le courant à la carte pilote de la hotte d'extraction est anormal.	Touchez le bouton marche/arrêt pour redémarrer l'unité.
B5/B7	Le conduit d'air de la hotte d'extraction est complètement bloqué.	Vérifiez si la hotte d'extraction renferme des corps étrangers et redémarrez-la.
EF	Plusieurs touches ont été actionnées simultanément.	Nettoyez le panneau de commande.
	Le panneau de commande est sale ou couvert d'un film d'eau fin.	
FC	Après environ 750 heures d'utilisation de l'appareil, il est recommandé de remplacer les filtres à charbon durables.	Remplacez les filtres à charbon durables. Voir la section <i>Nettoyage et remplacement des filtres à charbon durables</i> . Après le remplacement des filtres, réinitialisez l'alarme avec la fonction de récupération h3. Voir la section <i>Changement de la configuration</i> .
L'appareil ou une zone de cuisson s'est éteint inopinément. Un son a retentit et un code de panne est affiché.	Défaut technique.	Veuillez noter le code de panne, débrancher l'appareil et contacter Inventum-servicedienst.

8

données techniques

FONCTIONS

Élément	Spécification
Minuterie de cuisson indépendante	Individuelle pour toutes les zones
Capteur de casserole	Oui
Arrêt automatique	Oui
Indicateur de chaleur résiduelle	Oui
Verrou enfant	Oui
Détection de débordement	Oui
Protection contre connexion incorrecte	Oui
Limiteur de temps de cuisson automatique	Oui
Mode surchauffeur (*)	4 zones de cuisson / oui
Autosynchronisation de la hotte d'extraction et de la table de cuisson	Oui

(*) applicable pour la table de cuisson à induction comme pour la hotte d'extraction.

DIMENSIONS

Élément	Spécification [mm]
Dimensions de produit	600x520x236
Dimensions intégrées	560x480
Épaisseur de boîtier	67
Épaisseur de vitre	4
Hotte d'extraction - hauteur	165

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Élément	Spécification
Tension [V] (nominale)	230
Plage de tension [V]	220/240
Fréquence [Hz]	50/60
Consommation électrique en veille [W]	0,4
Nombre de cordons d'alimentation	1 (*)
Longueur de cordon d'alimentation [cm]	150

(*) le cordon d'alimentation est fourni sans fiche secteur.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Élément	Spécification
Gestion de puissance	Monophasé et biphasé
Niveau de limitation de puissance [W]	7 400
Connexion de production	Biphasé
Câble d'alimentation (inclus et fixe) [mm2]	5*2,5
Réglage de puissance - table de cuisson	15 + surchauffeur
Réglage de puissance - hotte d'extraction	15 + surchauffeur

ZONES DE CUISSON

Zone de cuisson	Dimensions [mm]	Puissance [W]
Avant gauche	180	1500 / 2 100
Arrière gauche	180	1500 / 2 100
Avant droite	180	1500 / 2 100
Arrière droite	180	1500 / 2 100

CONSUMMATION D'ÉNERGIE

Élément	Consommation d'énergie [Wh/kg] (*)
Table de cuisson à induction	192,5
Zone de cuisson (avant gauche)	190,3
Zone de cuisson (arrière gauche)	185,4
Zone de cuisson (avant droite)	196,6
Zone de cuisson (arrière droite)	197,6

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DE HOTTE D'EXTRACTION

Consommation d'énergie	Symbole	Valeur	Unité
Consommation d'énergie annuelle	AEChood	12,6	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique		A++	
Indice d'efficacité énergétique	EElhood	34,6	
Efficacité de dynamique des fluides	FDEhood	31,1	
Classe d'efficacité de dynamique des fluides		A	
Filtrage de graisse			
Efficacité de filtrage de graisse	GFEhood	90,8	%
Classe d'efficacité de filtrage de graisse		B	
Volume de flux d'air (extraction par conduit)			
Flux d'air maximum sur réglage minimum en usage normal		245,3	m3/h
Flux d'air maximum sur réglage de vitesse 8 en usage normal		388,8	m3/h
Flux d'air maximum sur réglage maximum en usage normal		512,8	m3/h
Flux d'air maximum sur réglage surchauffeur en usage normal		638,4	m3/h
Bruit (extraction par conduit)			
Émissions de puissance acoustique pondérées A - acoustique aérienne sur réglage minimum		45	dB
Émissions de puissance acoustique pondérées A - acoustique aérienne sur réglage de vitesse 8		54	dB

Consommation d'énergie	Symbole	Valeur	Unité
Émissions de puissance acoustique pondérées A - acoustique aérienne sur réglage maximum		61	dB
Émissions de puissance acoustique pondérées A - acoustique aérienne sur réglage surchauffeur		65	dB
Volume de flux d'air (recirculation)			
Flux d'air maximum sur réglage minimum en usage normal		261,7	m3/h
Flux d'air maximum sur réglage de vitesse 8 en usage normal		370,2	m3/h
Flux d'air maximum sur réglage maximum en usage normal		464,0	m3/h
Flux d'air maximum sur réglage surchauffeur en usage normal		496,6	m3/h
Bruit (recirculation)			
Émissions de puissance acoustique pondérées A - acoustique aérienne sur réglage minimum		52	dB
Émissions de puissance acoustique pondérées A - acoustique aérienne sur réglage de vitesse 8		58	dB
Émissions de puissance acoustique pondérées A - acoustique aérienne sur réglage maximum		63	dB
Émissions de puissance acoustique pondérées A - acoustique aérienne sur réglage surchauffeur		64	dB
Compatible avec ventilation externe		Oui	
Compatible avec recirculation		Oui	
Nombre de filtres à graisse		1	
Nombre de filtres à charbon durables		2	
Filtres lavables au lave-vaisselle		Oui	
Puissance de moteur		250	W
Nombre de moteurs		1	
Dimensions d'évacuation		89 x 222	mm

LIMITEUR DE TEMPS DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le limiteur de temps de cuisson automatique est une fonction de sécurité pour votre appareil. Il éteint automatiquement l'appareil si vous avez oublié de le faire. Les durées d'arrêt automatique des divers niveaux de puissance sont indiquées à la suite :

Table de cuisson à induction

Niveau de puissance	Durée d'arrêt automatique
1-3	8 heures
4-6	6 heures
7-9	4 heures
10-12	2 heures
13-15	1,5 heures

Hotte d'extraction

Niveau de puissance	Durée d'arrêt automatique
1-3	8 heures
4-6	6 heures
7-9	4 heures
10-12	3 heures
13-15	2 heures

CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ

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

Consommation d'énergie en mode arrêt.

0.5 W

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

Algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

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

Uitgesloten van garantie

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

Aanmelden van storingen aan Inventum producten

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

Van belang om te weten

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

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

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

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

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

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

General terms and conditions of service and warranty

5-year Inventum warranty!

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

Warranty exclusions

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

Reporting malfunctions on Inventum products

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

Important to know

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

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

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

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

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

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

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Fünf Jahre Inventum-Garantie

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

Garantieausschluss

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

Meldung von Störungen an Inventum-Produkten

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

Wichtige Informationen

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

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

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

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

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

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

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

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

Sont exclus de la garantie

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

Signalement des pannes des produits Inventum

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

Important à savoir

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

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

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

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

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

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

INVENTUM

IKA6035/01.0725

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

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



www.inventum.eu

