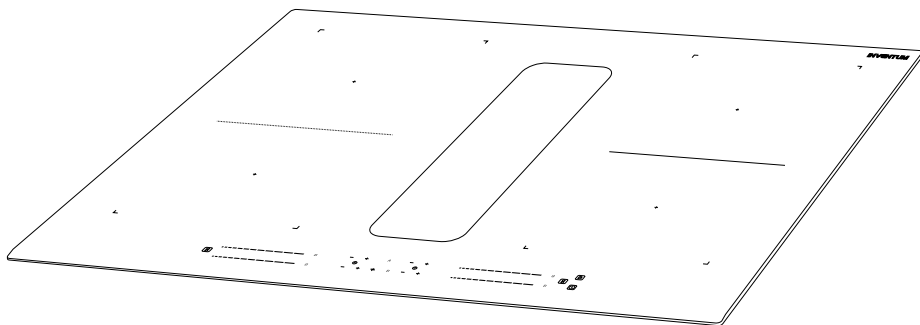


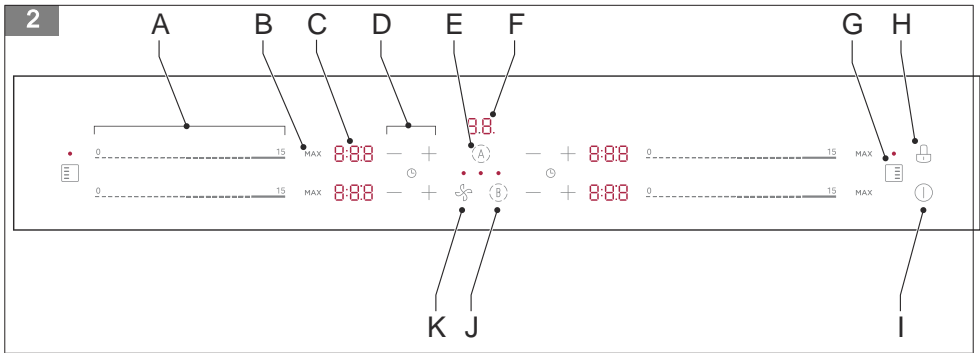
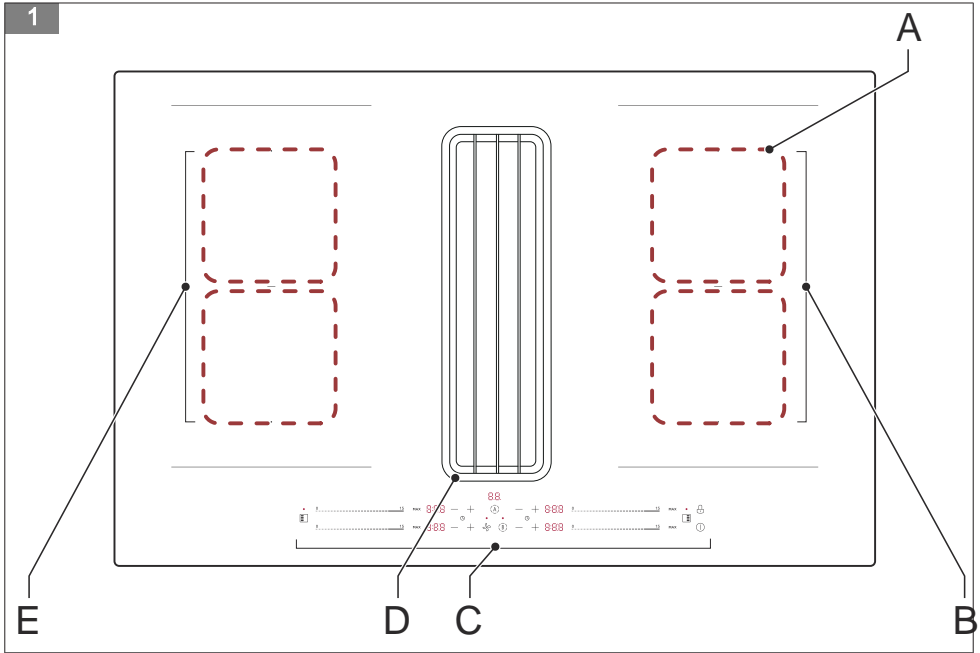
IKA8045

Inbouw-inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging

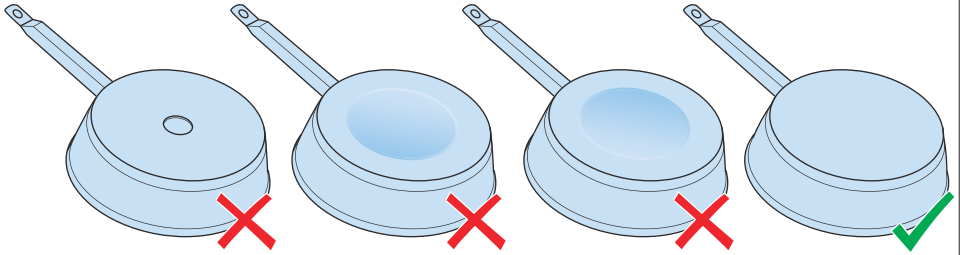
Built-in flow-in induction hob
Einbau-Induktionskochfeld mit integriertem Abzug
Table de cuisson à induction recirculation intégrée



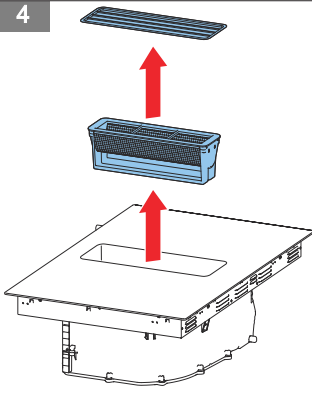
NL • Gebruikershandleiding	5	-	25
EN • User manual	26	-	44
DE • Benutzerhandbuch	45	-	65
FR • Manuel d'utilisation	66	-	86



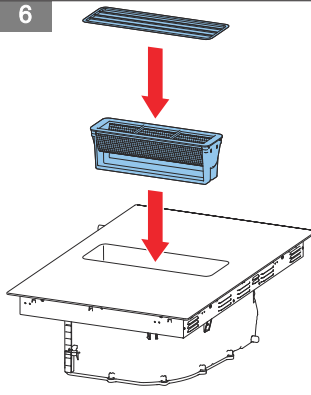
3



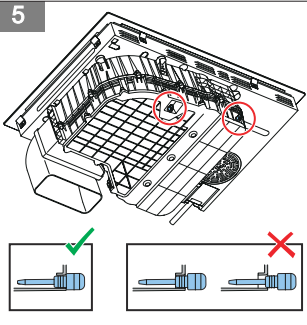
4



6



5



Inhoudsopgave






1	Inleiding.....	5
2	Veiligheid.....	6
3	Beschrijving.....	11
4	Aanvullende informatie.....	12
5	Bediening.....	13
6	De inductiekookplaat reinigen en onderhouden.....	17
7	Het afzuigsysteem reinigen en onderhouden.....	18
8	Probleemoplossing.....	19
9	Technische gegevens.....	21
10	Algemene service- en garantievoorwaarden.....	24

1 Inleiding

HOE DIT DOCUMENT TE GEBRUIKEN

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


IN DIT DOCUMENT GEBRUIKTE SYMBOLEN

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

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken de 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 verwijderd 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 teruggezogen.

- 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



Opmerking:

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

3 Beschrijving

BEOOGD GEBRUIK

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

INDUCTIEKOOKPLAAT MET GEÏNTEGREERD AFZUIGSYSTEEM

(Figuur 1)

- | | | | |
|---|--|---|--------------------------------|
| A | Kookzone | D | Geïntegreerd afzuigstelsysteem |
| B | Flexibele zone - rechts | E | Flexibele zone - links |
| C | Bedieningspaneel van de inductiekookplaat en het afzuigstelsysteem | | |

BEDIENINGSPANEEL

(Figuur 2)

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|-----------------------------|
| A | Schuifknop | G | Flexibele zoneknop |
| B | Boostknop | H | Kinderslotknop |
| C | Bedrijfs- en timerindicator | I | Aan/uit-knop |
| D | Timerregelaars | J | Boostknop |
| E | Automatische synchronisatieknop | K | Knop voor afzuigstelsysteem |
| F | Bedrijfsindicator | | |

Onderdeel	Functie
Schuifknop	Het vermogensniveau verhogen of verlagen.
Boostknop	De boostfunctie activeren.
Bedrijfs- en timerindicator	Het ingestelde vermogensniveau of de ingestelde tijd weergeven.
Timerregelaars + en -	De kooktimer instellen.
Automatische synchronisatieknop	De automatische synchronisatie van het afzuigstelsysteem inschakelen.
Bedrijfsindicator	De snelheid van het afzuigstelsysteem weergeven.
Flexibele zoneknop	De twee kookzones tot één grote kookzone aan elkaar koppelen.

Onderdeel	Functie
Kinderslotknop	Het bedieningspaneel vergrendelen of ontgrendelen.
Aan/uit-knop	Het apparaat starten of stoppen.
Boostknop	De boostfunctie van het afzuigstelsel inschakelen.
Knop voor afzuigstelsel	De afzuiging inschakelen en de snelheid hiervan instellen.

WERKINGSPRINCIPE VAN HET AFZUIGSTEL

Het afzuigonderdeel 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.

Recirculeren

De kookdampen worden door 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 het gebruik van koolstoffilters of een plasmafilter. Ga voor meer informatie over de verschillen tussen koolstoffilters en plasmafilters naar de website www.inventum.eu.



Let op:

Vervang koolstoffilter iedere zes maanden.



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.

4 Aanvullende informatie

EISEN VOOR PANNEN



Opmerking:

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

(Figuur 3)

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

VERMOGENSNIVEAUS VOOR KOKEN



Opmerking:

De waarden zijn indicatief.

Vermogensniveau	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.

5 Bediening

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



Voorzichtig:

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

VOORBEREIDING VOOR BEDIENING

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

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. Zet een pan op de kookzone die u wil gebruiken.
3. Beweeg de schuifknop om het vermogensniveau te verhogen en te verlagen. De bedrijfsindicator toont het ingestelde vermogensniveau.



Opmerking:

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

HET AFZUIGSYSTEEM GEBRUIKEN

Het afzuigstelsysteem kan handmatig worden geregeld of op automatische synchronisatie worden ingesteld.



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



Opmerking: Aanbevolen wordt om het afzuigstelsysteem een paar minuten voordat u gaat koken te starten en het pas een paar minuten nadat u gereed bent met koken uit te schakelen.

Het afzuigstelsysteem handmatig inschakelen en instellen

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk op de knop van het afzuigstelsysteem om het stelsysteem in te schakelen. De display toont de ingestelde snelheid "1".
3. Druk kort op de knop voor het afzuigstelsysteem om de snelheid te verhogen. De instellingen zijn: 0 - 1 - 2 - 3 - 0.

Het boostniveau instellen

Op het boostniveau werkt het afzuigstelsysteem met maximumvermogen.

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. 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 van het afzuigstelsysteem.

Het afzuigstelsysteem op automatische synchronisatie instellen

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

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Beweeg de schuifknop om het vermogensniveau van de kookzone in te stellen.
3. Druk op de automatische synchronisatieknop. De display toont "A".
4. Het afzuigstelsysteem schakelt in op een vermogensniveau dat bij het vermogensniveau van de kookzone past.

Het afzuigstelsysteem stoppen

1. Druk op de knop van het afzuigstelsysteem en houd deze 3 seconden ingedrukt om het afzuigstelsysteem uit te schakelen of druk kort op de knop tot de instelling gelijk is aan "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.

Als de boostfunctie op de kookzone linksvoor is ingesteld en u de boostfunctie voor een andere kookzone wil instellen, dan moet u een kookzone aan de rechterkant kiezen.

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 vermogensniveau op maximum in te stellen. De bedrijfsindicator toont het met knipperende lampjes aangegeven rechthoekige selectievakje.

De boostfunctie werkt gedurende 10 minuten. Na 10 minuten keert het vermogensniveau naar de oorspronkelijke instelling terug.



Opmerking: Bij gebruik van de boostfunctie terwijl de flexibele zone is ingeschakeld, werkt de boostfunctie gedurende 5 minuten en keert vervolgens naar de oorspronkelijke instelling terug.

De boostfunctie stoppen

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

DE FLEXIBELE ZONES GEBRUIKEN

Een flexibele zone kan als één enkele grote zone of als twee aparte zones worden gebruikt. Het apparaat heeft twee flexibele zones, één links en één rechts.



Opmerking:

Om een gelijkmatige verdeling van de warmte en detectie van de pan te verzekeren, moet het kookgerei correct worden geplaatst:

- Plaats kookgerei kleiner dan 21 cm aan de voorkant of de achterkant van de flexibele zone, niet in het midden.
- Groter kookgerei kunt u op een willekeurige plaats binnen de flexibele zone plaatsen.

De flexibele zone inschakelen

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk op de flexibele zoneknop. De kookzones voor en achter worden ingeschakeld en de regelaars voor beide kookzones werken tegelijkertijd.

Een flexibele zone uitschakelen

1. Druk op de flexibele zoneknop. De regelaars voor beide kookzones worden van elkaar losgekoppeld en kunnen apart worden ingesteld.

HET KOKEN BEËINDIGEN

1. Beweeg de schuifknop om het vermogensniveau te verlagen tot de display toont "0".
2. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen. **Opmerking:** de afzuigunit wordt ook 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.



Opmerking:

Als het kinderslot is ingeschakeld, zijn alle regelaars uitgeschakeld behalve de aan/uit-knop. 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 vergrendelen

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk op kinderslotknop en houd deze 3 seconden ingedrukt. De bedrijfsindicator toont 'Lo' als het apparaat is vergrendeld.

Het apparaat ontgrendelen

1. Druk de kinderslotknop een paar seconden in. De bedrijfsindicator toont 'L' of de huidige instelling als het apparaat is ontgrendeld.

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.

MAXIMUMVERMOGEN

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

Vermogen	Display		
7.400 W	PO	74	00
5.800 W	PO	58	00
4.500 W	PO	45	00
3.500 W	PO	35	00
2.800 W	PO	28	00

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.

HET POWER MANAGEMENT INSTELLEN

Gebruik de power managementfunctie voor het instellen van het totale maximumvermogen van het apparaat.



Opmerking:

Het apparaat wordt standaard op 7,4 kW ingesteld. De mogelijke instellingen zijn: 2,8, 3,5, 4,5, 5,5 of 7,4 kW.

1. Schakel het apparaat niet in. Activeer het kinderslot in de uit-status.
2. Houd de Boostknop linksachter 3 seconden ingedrukt. De zoemer klinkt.

- Houd de Boostknop linksvoor 3 seconden ingedrukt. De zoemer klinkt en de huidige waarde verschijnt.
 - De letters **PO** verschijnen in de bedrijfsindicator van de kookzone linksachter.
 - De cijfers **74** verschijnen in de bedrijfsindicator van de kookzone linksvoor.
 - De cijfers **00** verschijnen in de bedrijfsindicator van de kookzone rechtsvoor.
- Zet de waarde met behulp van de kinderslotknop op de correcte instelling.
- Druk op de aan/uit-knop om de instelling te bevestigen.

De kookplaat wordt uitgeschakeld.

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.



Opmerking:

Beweeg terwijl de kooktimer is ingeschakeld de schuifknop eenmaal om het huidige vermogensniveau te zien. Terwijl het vermogensniveau wordt weergegeven, kunt u dit indien nodig met de schuifknop wijzigen.

De kooktimer starten

- Beweeg de schuifknop om het vermogensniveau van een kookzone in te stellen.
- Stel de tijd met de betreffende 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.
- Als de kooktimer is ingesteld, begint hij direct af te tellen. De timerdisplay toont de resterende tijd.
- Als de kooktimer afloopt, toont de timerdisplay **"0:00"** en klinkt een geluidssignaal. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.
- Herhaal de procedure voor andere kookzones.

De kooktimer stoppen

- Druk de knoppen + en - tegelijkertijd 1 seconde in om de kooktimer uit te schakelen of de tijd te verlagen tot **"0:00"** met behulp van de knop -.

6 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.

- Vergrendel het apparaat.
- 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 piepton geven en zichzelf uitschakelen. Neem wat is gemorst met een natte doek op en maak het gebied droog voordat u het apparaat weer inschakelt.

7 Het afzuigstelsysteem reinigen en onderhouden

HET ROOSTER EN VETFILTER REINIGEN

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.

(Figuur 4)

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 OPENING EN DE AFVOER REINIGEN

In geval van morsen, kan het nodig zijn de opening te reinigen en leeg te laten lopen. Verwijder het rooster en vetfilter voordat u de opening gaat reinigen.



Waarschuwing:

Zorg voordat u de opening gaat reinigen dat het apparaat is afgekoeld en de restwarmte-indicator is uitgeschakeld.

(Figuur 5)

1. Plaats een bak onder één van de rubberen doppen aan de onderzijde van het apparaat.
2. Trek de rubberen dop met één hand uit het apparaat en houd met de andere hand de bak vast om de vloeistof te laten wegvloeden.
3. Controleer of de afvoeropening niet is geblokkeerd en plaats de dop weer op zijn plaats terug. Duw de dop stevig aan.
4. Herhaal stappen 1 t/m 3 bij de tweede rubberen dop.

5. Verwijder alle objecten die mogelijk van bovenaf in het apparaat zijn gevallen en neem de binnenkant van het apparaat met sop en een vaatdoek af.
6. Droog de opening en plaats het vetfilter en rooster terug. (Figuur 6)

DE KOOLSTOFFILTERS VERVANGEN (OPTIONEEL)



Opmerking:

De koolstoffilters moeten worden vervangen als de display **FC** weergeeft of iedere 6 maanden.



Opmerking:

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

1. Verwijder het rooster en het vetfilter.
2. Vervang de koolstoffilters.
3. Plaats het vetfilter en het rooster.

DE VERZADIGINGSINDICATOR RESETTEN

Het apparaat geeft voor bepaalde intervallen voor reiniging en vervanging, zoals het vervangen van de koolstoffilters, een alarm in de display.

1. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld.
2. Druk op de kinderslotknop en houd deze 3 seconden ingedrukt om naar de vergrendelingsfunctie te gaan.
3. Druk op de knop voor het afzuigsysteem en houd deze 3 seconden ingedrukt om de verzadigingsindicator te resetten. De bedrijfsindicator toont ***CL***.

8 Probleemoplossing

ALGEMENE PROCEDURE VOOR PROBLEEMOPLOSSING

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

PROBLEEMOPLOSSINGSTABEL

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De inductiekookplaat start niet.	Er is geen netvoeding aanwezig.	<ul style="list-style-type: none"> • 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> .
	De aanraakknoppen zijn met water of vuil 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> .

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
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 het afzuigstelsel toont FC .	De koolstoffilters zijn versleten.	1. Vervang de koolstoffilters. Zie de bij de koolstoffilters geleverde instructies. 2. Reset het alarm. Zie paragraaf <i>De verzadigingsindicator resetten</i> .
Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden	Dit kan door de constructie van het kookgerei worden veroorzaakt (lagen van verschillende materialen trillen verschillend).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een fout. Zorg dat u goed kookgerei dat geschikt is voor een inductie-apparaat gebruikt.
Het apparaat geeft een laag zoemgeluid bij een hoge warmteinstelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid moet minder worden of geheel verdwijnen als u het vermogensniveau verlaagt.
Geluid van de ventilator komt uit het apparaat.	In uw apparaat is een koelventilator ingebouwd om oververhitting van de elektronica te voorkomen. De ventilator kan zelfs na het uitschakelen van het apparaat nog blijven draaien.	Dit is normaal en u hoeft niets te doen. Haal terwijl de ventilator draait niet de stekker uit de wandcontactdoos.

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.
C1 / C2	Het apparaat is oververhit.	Laat het apparaat afkoelen voordat u het weer opstart.
B3	De stroom van het aandrijfbord van het afzuigstelsel is abnormaal.	Druk op de aan/uit-knop om het apparaat opnieuw op te starten.
B7	Het luchtkanaal van het afzuigstelsel is volledig geblokkeerd.	Controleer het afzuigstelsel op vreemde objecten en start het afzuigstelsel opnieuw op.

Storingscode	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
U	Er staat geen pan op het apparaat of de pan is te klein of niet geschikt voor een inductie-apparaat.	Plaats een pan of gebruik een pan die wel geschikt is voor een inductie-apparaat. Zie paragraaf <i>Eisen voor pannen</i> .
Het apparaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, een toon klinkt en een storingscode wordt weergegeven.	Een technisch defect.	Noteer de storingscode, haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en neem contact op met Inventum-servicedienst.

9 Technische gegevens

FUNCTIES

Onderdeel	Specificatie
Onafhankelijke kooktimer	Afzonderlijk voor alle zones
Pansensor	Ja
Automatische uitschakeling	Ja
Restwarmte-indicatie	Ja
Kinderslot	Ja
Overlooptdetectie	Ja
Bescherming tegen verkeerde aansluiting	Ja
Automatische kooktijdbe grenzer	Ja
Boostfunctie (*)	4 kookzones / ja
Flexibele bridgezones	Ja, 2
Autosynsynchronisatie	Ja

(*) zowel op de inductiekookplaat als op het afzuigstelsysteem van toepassing.

AFMETINGEN

Onderdeel	Specificatie [mm]
Productafmetingen	800x520x230
Inbouwmaten	750x490
Dikte van de behuizing	61
Dikte van het glas	4
Afzuigunit - hoogte	165

TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

Onderdeel	Specificatie
Spanning [V] (nominaal)	230
Spanningsbereik [V]	220/240

Onderdeel	Specificatie
Frequentie [Hz]	50/60
Vermogen [W] kookzones links (nominaal)	3700
Vermogen [W] kookzones rechts (nominaal)	3700
Energieverbruik in stand-by [W]	0,5
Aantal netsnoeren	1 (*)
Lengte van het netsnoer [cm]	150

(*) het netsnoer wordt zonder netstekker geleverd.

KOOKZONES

Kookzone	Afmetingen [mm]	Vermogen [W]
Linksvoor	190 x 210	2.200 / 3.600
Linksachter	190 x 210	2.200 / 3.600
Flexibele bridgezone - links	380 x 210	3.300 / 3.700
Rechtsvoor	190 x 210	2.200 / 3.600
Rechtsachter	190 x 210	2.200 / 3.600
Flexibele bridgezone - rechts	380 x 210	3.300 / 3.700

TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN HET AFZUIGSYSTEEM

Onderdeel	Specificatie
Positie van de uitlaatpijp	Linksachter
Afmetingen van de uitlaatpijp [mm]	348,1 x 108,9
Aantal motoren	1
Vermogen van de motor [W]	160
Maximumluchtstroom bij laagste instelling (geleide afzuiging) [m ³ /uur]	324
Maximumluchtstroom bij hoogste instelling (geleide afzuiging) [m ³ /uur]	516
Maximumluchtstroom bij boostinstelling (geleide afzuiging) [m ³ /uur]	636
Geluidsniveau bij laagste instelling (geleide afzuiging) [dB(A)]	57
Geluidsniveau bij hoogste instelling (geleide afzuiging) [dB(A)]	68
Geluidsniveau bij boostinstelling (geleide afzuiging) [dB(A)]	72
Energieverbruik in uit-stand [W]	0,42
Maximumluchtstroom bij laagste instelling (recirculatie-afzuiging) [m ³ /uur]	355
Maximumluchtstroom bij hoogste instelling (recirculatie-afzuiging) [m ³ /uur]	468

Onderdeel	Specificatie
Maximumluchtstroom bij boostinstelling (recirculatie-afzuiging) [m ³ /uur]	520
Geluidsniveau bij laagste instelling (recirculatie-afzuiging) [dB(A)]	64
Geluidsniveau bij hoogste instelling (recirculatie-afzuiging) [dB(A)]	71
Geluidsniveau bij boostinstelling (recirculatie-afzuiging) [dB(A)]	74
Geschikt voor externe ventilatie	Ja
Geschikt voor recirculatie	Ja
Type filter	Aluminium
Aantal vetfilters	1
Aantal lagen van het vetfilter	5
Vetfilter geschikt voor vaatwasser	Ja

ELEKTRISCHE SPECIFICATIES

Onderdeel	Specificatie
Power management	1-fase & 2-fase
Vermogensbeperkningsniveau [W]	7.400
Aansluiting vanuit de productie	2-fase
Voedingskabel (inbegrepen en bevestigd) [mm ²]	5*2,5
Vermogensinstelling - kookplaat	15 + boost
Vermogensinstelling - afzuigstelsysteem	3 + boost

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	480 minuten
4-6	360 minuten
7-9	240 minuten
10-12	120 minuten
13-15	90 minuten

Afzuigsysteem	
Vermogensniveau	Automatische uitschakeltijd
1	480 minutes
2	240 minutes
3	120 minutes

10 Algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

1. Op alle producten van Inventum krijg je als consument standaard 5 jaar volledige fabrieksgarantie.
2. Binnen deze periode wordt een defect product of onderdeel dat de normale werking van het product of onderdeel onmogelijk maakt altijd zonder kosten gerepareerd of, als reparatie niet mogelijk is en/of het probleem niet oplost, vervangen (door hetzelfde of een gelijkwaardig product). Inventum zal dit beoordelen.
3. Om een claim onder de 5 jaar Inventum garantie in te dienen, moet u binnen twee maanden na het ontdekken van de fout of het defect het product aan de winkel waar u dit heeft gekocht retourneren of contact opnemen met de klantenservice van Inventum door middel van het formulier via <https://www.inventum.eu/service>.
4. De garantieperiode gaat in op de datum van het originele aankoopbewijs van het product.
5. Om gebruik te kunnen maken van de garantie, moet u altijd een kopie van het originele aankoopbewijs met het serviceverzoek meesturen en het originele aankoopbewijs aan de servicemonteur laten zien.
6. De 5 jaar garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van producten van Inventum binnen Nederland.

Uitgesloten van garantie

1. De 5 jaar Inventum garantie geldt niet in geval van normale slijtage, verbruiksartikelen, verkeerd gebruik, onvoldoende of incorrect onderhoud, incorrect en/of ondeskundige montage en installatie van het apparaat, door onbevoegde derden uitgevoerde reparaties, zakelijk of commercieel gebruik, ontbrekend serienummer, door een externe oorzaak ontstane schade. Deze opsomming is niet volledig.
2. B-keuze producten en producten die in een showroom ingebouwd zijn geweest, vallen niet onder de 5 jaar Inventum garantie. Alle optische schade, zoals deuken, krassen en lichte sporen van gebruik, vallen onder geen enkele vorm van garantie.

Storingen van producten van Inventum rapporteren

1. Fouten of defecten bij producten van Inventum kunnen worden gerapporteerd door gebruikmaking van het serviceverzoekformulier op de website <https://www.inventum.eu/service> of via de verkoper van het product.
2. Een kopie van het originele aankoopbewijs moet bij het verzoek worden ingesloten.
3. De serviceafdeling van Inventum bepaalt op basis van het verzoek en het verkoopbewijs of het product wordt gerepareerd of vervangen.

Van belang om te weten

- Zonder voorafgaande mededeling gestuurde producten worden niet geaccepteerd. Naar aanleiding van de mededeling zal Inventum u laten weten of garantie van toepassing is en of u het product moet retourneren.
- Vervanging of reparatie van een defect product of een onderdeel daarvan leidt niet tot verlenging van de oorspronkelijke garantietermijn.
- Producten die voor vervanging of reparatie in aanmerking komen, moeten leeg en schoon zijn.

Breng voor een uitgebreide uitleg van de garantievoorwaarden en hiervan uitgesloten artikelen een bezoek aan de website van Inventum <https://www.inventum.eu/algemene-voorwaarden>

Deze algemene garantie- en servicevoorwaarden zijn van toepassing op producten van het merk Inventum die na 27 april 2022 zijn aangekocht en bedoeld zijn voor gebruik binnen Nederland.

Voor producten van Inventum die buiten Nederland maar wel binnen een lidstaat van de EU worden gebruikt, gelden de garantievoorwaarden van het desbetreffende land. Inventum biedt uitsluitend garantie en service door een witgoedmonteur in Nederland.

Als consument heeft u recht op een goed werkend product. Raakt het product sneller dan u mag verwachten defect? Dan betekent dit dat het product niet aan de eisen voldoet. In dat geval biedt de wet u als koper een aantal rechtsmiddelen om u te beschermen. Deze wettelijke bescherming wordt niet beïnvloed door de bovenstaande door Inventum geboden commerciële garantie op producten van Inventum die binnen Nederland worden gebruikt.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, Nederland.

Contents






1	Introduction.....	26
2	Safety.....	27
3	Description.....	31
4	Extra information.....	33
5	Operation.....	34
6	Cleaning and maintenance of the induction hob.....	37
7	Cleaning and maintenance of the extraction system.....	38
8	Troubleshooting.....	39
9	Technical data.....	41
10	General terms and conditions of service and warranty.....	44

1 Introduction

HOW TO USE THIS DOCUMENT

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


SYMBOLS USED IN THIS DOCUMENT

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

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Fully read the 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



Note:

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

3 Description

INTENDED USE

The appliance is intended to be used for preparing food 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 EXTRACTION SYSTEM

(Figure 1)

A	Cooking zone	D	Integrated extraction system
B	Flexible zone - right	E	Flexible zone - left
C	Control panel of the induction hob and extraction system		

CONTROL PANEL

(Figure 2)

A	Slider	G	Flexible zone button
B	Booster button	H	Child lock button
C	Operation and timer indicator	I	On/off button
D	Timer controls	J	Booster button
E	Automatic synchronisation button	K	Button for extraction system
F	Operation indicator		

Item	Function
Slider	To increase or decrease the power level.
Booster button	To activate the booster mode.
Operation and timer indicator	To show the set power level or the set time.
Timer controls + and -	To set the cooking timer.
Automatic synchronisation button	To activate the automatic synchronisation of the extraction system.
Operation indicator	To show the speed of the extraction system.
Flexible zone button	To connect the two cooking zones to one large cooking zone.
Child lock button	To lock or unlock the control panel.
On/off button	To start or stop the appliance.
Booster button	To activate the booster mode of the extraction system.
Button for extraction system	To activate and setting the speed of the extraction.

WORKING PRINCIPLE OF THE EXTRACTION SYSTEM

The extraction 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.

Recirculating

The cooking fumes go through 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 carbon filters or a plasma filter. For more information on the differences between carbon and plasma filters go to the website www.inventum.eu.



Attention:

Carbon filters should be replaced every six months.

**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**.

4 Extra information

REQUIREMENTS FOR PANS**Note:**

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

(Figure 3)

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

POWER LEVELS FOR COOKING**Note:**

The values are indicative.

Power level	Usage
0	Cooking zone is switched off.
1-2	Low simmer and slow heating.
3-5	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.

5 Operation

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



Caution:

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

PREPARING FOR OPERATION

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

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 pan on the cooking zone you want to use.
3. Touch the slider to increase and decrease the power level. The operation indicator shows the set power level.



Note:

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

USING THE EXTRACTION SYSTEM

The extraction system can be controlled manually or set to automatic synchronisation.



Note: Using tall cookware may prevent the extraction system 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 extraction system a few minutes before you start cooking and leave it on for a few minutes after you finish cooking.

Activating and setting the extraction system manually

1. Make sure that the appliance is on.
2. Touch the button for the extraction system to activate it. The display shows the set speed "1"
3. Short press the button for the extraction system to increase the speed. The settings are: 0 - 1 - 2 - 3 - 0.

Setting the boost level

The boost level works the extraction system at maximum output.

1. Make sure that the appliance is on.
2. 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 button of the extraction system.

Setting the extraction system to automatic synchronisation

When the extraction system is set to automatic synchronisation, it synchronises 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 extraction system will automatically will increase or decrease the speed.

1. Make sure that the appliance is on.
2. Touch the slider to set the power level of the cooking zone.
3. Touch the automatic synchronisation button. The display shows **"A"**
4. The extraction system switches on at a power level that suits the power level of the cooking zone.

Stopping the extraction system

1. Touch and hold the button of the extraction system for 3 seconds to switch off the extraction system or short press the button until the setting is **"0"**.

USING THE BOOSTER MODE

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



Note:

The booster mode can be set in any cooking zone.

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

When the booster mode is set to a cooking zone on the left, then 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 booster mode

1. Touch the booster 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.

The booster mode works for 10 minutes. After 10 minutes, the power level returns to its original setting.



Note: If you use the booster mode while the flexible zone is active, the booster mode works for 5 minutes, before returning to the original setting.

Stopping the booster mode

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

USING THE FLEXIBLE ZONES

A flexible zone can be used as one single large zone or as two separate zones. The appliance has two flexible zones, one on the left and one on the right.



Note:

To ensure an even heat distribution and detection of the pan, the cookware should be correctly placed:

- When the cookware is smaller than 21 cm, place it on the front or the rear side of the flexible zone, not in the middle.
- When using bigger cookware, place it anywhere within the flexible zone.

Activating a flexible zone

1. Make sure that the appliance is on.
2. Touch the flexible zone button. The front and rear cooking zones are active and the controls for both cooking zones work simultaneously.

De-activating a flexible zone

1. Touch the flexible zone button. The controls for both cooking zones are disconnected and can be set separately.

FINISH COOKING

1. Touch the slider to decrease the power level until the display shows "0".
2. Touch the on/off button to switch off the appliance. **Note:** the extraction unit will also 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.



Note:

When the child lock is activated, all the controls are disabled except the on/off 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

1. Make sure that the appliance is on.
2. Touch and hold the child lock button for 3 seconds. The operation indicator shows "**Lo**" when the appliance is locked.

Unlocking the appliance

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

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.

MAXIMUM POWER

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

Power	Display		
7.400 watts	PO	74	00
5.800 watts	PO	58	00
4.500 watts	PO	45	00
3.500 watts	PO	35	00
2.800 watts	PO	28	00

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.

SETTING THE POWER MANAGEMENT

Use the power management mode to set the total maximum power of the appliance.

**Note:**

As a default, the appliance is set to 7.4 kW. The possible settings are: 2.8, 3.5, 4.5, 5.5 or 7.4 kW.

1. Do not turn on the appliance. Activate the child lock in the power off state.
2. Press the rear left Boost button for 3 seconds. The buzzer sounds.
3. Press the front left Boost button for 3 seconds. The buzzer sounds and the current value appears.
 - The letters **PO** will appear in the operation indicator of the rear left cooking zone.
 - The digits **74** will appear in the operation indicator of the front left cooking zone.
 - The digits **00** will appear in the operation indicator of the front right cooking zone.
4. Change the value to the correct setting by using the child lock button.
5. Press the on/off button to confirm the setting.

The hob will be turned off.

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.

**Note:**

When the cooking timer is active, touch the slider once to see the current power level. When the power level is shown, you can change it with the slider if necessary.

Starting the cooking timer

1. Touch the slider to set the power level on a cooking zone.
2. Set the time with the corresponding 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. The timer display will show the remaining time.
4. When the cooking timer finishes, the timer display shows "0:00" 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 "0:00" using the - button.

6**Cleaning and maintenance of the induction hob****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 spills on the controls, the appliance may beep and turn itself off. Soak up the spill and dry the area before turning the appliance back on.

7

Cleaning and maintenance of the extraction system

CLEANING THE GRILLE AND THE GREASE FILTER

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.

(Figure 4)

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.

CLEANING THE CAVITY AND DRAINAGE

In case of spills, it might be necessary to clean and drain the cavity. Remove the grille and the grease filter before cleaning the cavity.

**Warning:**

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

(Figure 5)

1. Put a container below one of the rubber plugs at the bottom of the appliance.
2. Pull out the rubber plug with one hand and hold the container with the other hand to drain the liquid.
3. Ensure the drainage hole is not blocked and put the plug back into place. Press the plug in tightly.
4. Repeat steps 1 to 3 for the second rubber plug.
5. Remove any objects that might have fallen in from above, and wipe out the inside of the appliance with soapy water and a dish cloth.
6. Dry the cavity and re-insert the grease filter and the grille. (Figure 6)

REPLACING THE CARBON FILTERS (OPTIONAL)



Note:

The carbon filters must be replaced when the display shows **FC** or every 6 months.



Note:

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

1. Remove the grille and the grease filter.
2. Replace the carbon filters.
3. Install the grease filter and the grille.

RESETTING THE SATURATION INDICATOR

The appliance gives an alarm on the display for certain cleaning and replacing intervals, such as replacing the carbon filters.

1. Make sure that the appliance is switched off.
2. Touch and hold the child lock button for 3 seconds to enter the lock modus.
3. Touch and hold the button for extraction system for 3 seconds to reset the saturation indicator. The operation indicator shows **"CL"**.

8 Troubleshooting

GENERAL TROUBLESHOOTING PROCEDURE

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

TROUBLESHOOTING TABLE

Problem	Possible cause	Possible solution
The induction hob does not start.	There is no mains supply.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 touch buttons are covered with water or dirt.	Clean the appliance. Refer to section <i>Daily cleaning</i> .
The operation indicator on the control panel of the induction hob shows U .	There is no pan on the cooking zone.	Put a pan on the cooking zone.

Problem	Possible cause	Possible solution
	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> .	<ol style="list-style-type: none"> 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 extraction system shows FC .	The carbon filters are worn.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace the carbon filters. Refer to the instructions supplied with the carbon filters. 2. Reset the alarm. Refer to section <i>Resetting the saturation indicator</i>.
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.
C1 / C2	The appliance is overheated.	Let the appliance cool down before restarting it.
B3	The current of the extraction system driver board is abnormal.	Touch the on/off button to restart the unit.
B7	The air duct of the extraction system is fully blocked.	Check the extraction system for foreign objects and restart the extraction system.

Breakdown code	Possible cause	Possible solution
U	There is no pan on the appliance or the pan is too small or the pan is not suitable for an induction appliance.	Place a pan or use a pan that is suitable for an induction appliance. Refer to section <i>Requirements for pans</i> .
The appliance or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and a breakdown code is displayed.	A technical defect.	Please write down the breakdown code, unplug the appliance and contact Inventum-servicedienst.

9 Technical data

FUNCTIONS

Item	Specification
Independent cooking timer	Individual for all zones
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
Booster mode (*)	4 cooking zones / yes
Flexible bridge zones	Yes, 2
Auto synchronisation	Yes

(*) applicable for both the induction hob and the extraction system.

DIMENSIONS

Item	Specification [mm]
Product dimensions	800x520x230
Built-in dimensions	750x490
Casing thickness	61
Glass thickness	4
Extraction unit - height	165

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE INDUCTION HOB

Item	Specification
Voltage [V] (nominal)	230
Voltage range [V]	220/240
Frequency [Hz]	50/60

Item	Specification
Power [W] left cooking zones (nominal)	3700
Power [W] right cooking zones (nominal)	3700
Power consumption in standby [W]	0,5
Number of mains cables	1 (*)
Length of mains cable [cm]	150

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

COOKING ZONES

Cooking zone	Dimensions [mm]	Power [W]
Left front	190 x 210	2,200 / 3,600
Left rear	190 x 210	2,200 / 3,600
Flexible bridge zone - left	380 x 210	3,300 / 3,700
Right front	190 x 210	2,200 / 3,600
Right rear	190 x 210	2,200 / 3,600
Flexible bridge zone - right	380 x 210	3,300 / 3,700

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE EXTRACTION SYSTEM

Item	Specification
Position of the exhaust	Rear left
Dimensions of the exhaust [mm]	348,1 x 108,9
Number of motors	1
Power of the motor [W]	160
Maximum air flow at lowest setting (ducted extraction) [m ³ /h]	324
Maximum air flow at highest setting (ducted extraction) [m ³ /h]	516
Maximum air flow at boost setting (ducted extraction) [m ³ /h]	636
Noise level at lowest setting (ducted extraction) [dB(A)]	57
Noise level at highest setting (ducted extraction) [dB(A)]	68
Noise level at boost setting (ducted extraction) [dB(A)]	72
Power consumption in off mode [W]	0,42
Maximum air flow at lowest setting (recirculation extraction) [m ³ /h]	355
Maximum air flow at highest setting (recirculation extraction) [m ³ /h]	468
Maximum air flow at boost setting (recirculation extraction) [m ³ /h]	520
Noise level at lowest setting (recirculation extraction) [dB(A)]	64

Item	Specification
Noise level at highest setting (recirculation extraction) [dB(A)]	71
Noise level at boost setting (recirculation extraction) [dB(A)]	74
Suitable for external ventilation	Yes
Suitable for recirculation	Yes
Type of filter	Aluminium
Number of grease filters	1
Number of layers of the grease filter	5
Grease filter washable in a dishwasher	Yes

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 - extraction system	3 + boost

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	480 minutes
4-6	360 minutes
7-9	240 minutes
10-12	120 minutes
13-15	90 minutes

Extraction system	
Power level	Automatic switch-off time
1	480 minutes
2	240 minutes
3	120 minutes

10 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 products). 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 <https://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 unauthorized 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 <https://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 <https://www.inventum.eu/algemene-voorwaarden>

These general warranty and service conditions apply to Inventum brand products purchased after 27th of 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 901, 6825 MH Arnhem, The Netherlands.

Inhaltsverzeichnis






1	Einleitung.....	45
2	Sicherheit.....	46
3	Beschreibung.....	51
4	Zusätzliche Informationen.....	53
5	Bedienung.....	53
6	Reinigung und Wartung des Induktionskochfelds.....	57
7	Reinigung und Wartung des Abzugssystems.....	58
8	Fehlerbehebung.....	59
9	Technische Daten.....	61
10	Allgemeine Service- und Garantiebedingungen.....	64

1 Einleitung

VERWENDUNG DIESES DOKUMENTS

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

IN DIESEM DOKUMENT VERWENDETE SYMBOLE

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

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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



Hinweis:

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

3 Beschreibung

BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

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

INDUKTIONSKOCHFELD MIT INTEGRIERTEM ABZUGSSYSTEM

(Abbildung 1)

- | | | | |
|---|---|---|---------------------------|
| A | Kochzone | D | Integriertes Abzugssystem |
| B | Flexible Zone – rechts | E | Flexible Zone – links |
| C | Bedienfeld des Induktionskochfelds und Abzugssystem | | |

BEDIENFELD

(Abbildung 2)

- | | | | |
|---|--|---|-----------------------------|
| A | Schieber | G | Taste für die flexible Zone |
| B | Booster-Taste | H | Kindersicherungstaste |
| C | Betriebs- und Timeranzeige | I | Ein/Aus-Taste |
| D | Timer-Bedienelemente | J | Booster-Taste |
| E | Taste für die automatische Synchronisation | K | Taste für Abzugssystem |
| F | Betriebsanzeige | | |

Gegenstand	Funktion
Schieber	Erhöht oder verringert die Leistungsstufe.
Booster-Taste	Zum Aktivieren der Booster-Funktion.

Gegenstand	Funktion
Betriebs- und Timeranzeige	Um die eingestellte Leistungsstufe oder die eingestellte Zeit anzuzeigen.
Timer-Bedienelemente + und -	Um den Kochtimer einzustellen.
Taste für die automatische Synchronisation	Um die automatische Synchronisierung des Abzugssystems zu aktivieren.
Betriebsanzeige	Um die Geschwindigkeit des Abzugssystems anzuzeigen.
Taste für die flexible Zone	Um die beiden Kochzonen zu einer großen Kochzone zu verbinden.
Kindersicherungstaste	Sperrt oder entsperrt die Steuertafel.
Ein/Aus-Taste	Schaltet das Gerät ein oder aus.
Booster-Taste	Um die Booster-Funktion des Abzugssystems zu aktivieren.
Taste für Abzugssystem	Um die Geschwindigkeit des Abzugssystems anzuzeigen und einzustellen.

FUNKTIONSPRINZIP DES ABZUGSSYSTEMS

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



Achtung:

Kohlefilter sollten alle sechs Monate 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.

Restwärmeanzeige

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

4 Zusätzliche Informationen

ANFORDERUNGEN FÜR KOCHGESCHIRR



Hinweis:

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

(Abbildung 3)

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

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.

5 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 BETRIEBUNG

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 das Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden wollen.
3. Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe zu erhöhen und zu verringern. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.



Hinweis:

Sie können die Leistungsstufe während des Kochvorgangs jederzeit ändern.

VERWENDUNG DES ABZUGSSYSTEMS

Das Abzugssystem kann manuell gesteuert oder auf automatische Synchronisation eingestellt werden.



Hinweis: Die Verwendung von hohem Kochgeschirr kann die optimale Funktion des Abzugssystems beeinträchtigen. Verbessern Sie die Abzugsleistung, indem Sie den Deckel schräg auf das Kochgeschirr legen.



Hinweis: Wir raten dazu, das Abzugssystem einige Minuten vor dem Beginn des Kochvorgangs zu starten und einige Minuten nach Abschluss des Kochens weiterlaufen zu lassen.

Das Abzugssystem manuell aktivieren und einstellen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Taste für das Abzugssystem, um es zu aktivieren. Die Anzeige zeigt die eingestellte Geschwindigkeit an "1"
3. Drücken Sie kurz die Taste für das Abzugssystem, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Die Einstellungen sind: 0 - 1 - 2 - 3 - 0.

Die Boost-Stufe einstellen

Auf der Boost-Stufe arbeitet das Abzugssystem mit maximaler Leistung.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. 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 Abzugssystemtaste.

Das Abzugssystem auf automatische Synchronisation einstellen

Wenn das Abzugssystem 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 das Abzugssystem automatisch die Geschwindigkeit.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe der Kochzone einzustellen.
3. Berühren Sie die Taste für die automatische Synchronisation. Die Anzeige zeigt "A"
4. Das Abzugssystem schaltet sich mit einer Leistungsstufe ein, die der Leistungsstufe der Kochzone entspricht.

Stoppen des Abzugssystems

1. Halten Sie die Abzugssystemtaste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Abzugssystem auszuschalten, oder drücken Sie die Abzugssystemtaste kurz 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 aktivieren

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.

Die Booster-Funktion ist für 10 Minuten aktiv. Nach 10 Minuten kehrt das Kochfeld zur Originaleinstellung zurück.



Hinweis: Wenn Sie die Booster-Funktion verwenden, während die flexible Zone aktiv ist, funktioniert die Booster-Funktion 5 Minuten lang, bevor sie zur ursprünglichen Einstellung zurückkehrt.

Die Booster-Funktion deaktivieren

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

DIE FLEXIBLEN ZONEN VERWENDEN

Eine flexible Zone kann als eine einzige große Zone oder als zwei separate Zonen verwendet werden. Das Gerät verfügt über zwei flexible Zonen, eine auf der linken und eine auf der rechten Seite.



Hinweis:

Um eine gleichmäßige Wärmeverteilung und die Topferkennung zu gewährleisten, sollte das Kochgeschirr richtig platziert werden:

- Wenn das Kochgeschirr kleiner als 21 cm ist, stellen Sie es auf die vordere oder hintere Seite der flexiblen Zone, nicht in die Mitte.
- Wenn Sie größeres Kochgeschirr verwenden, stellen Sie es irgendwo innerhalb der flexiblen Zone auf.

Eine flexible Zone aktivieren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Tippen Sie auf die Taste für die flexible Zone. Die vorderen und hinteren Kochzonen sind aktiv und die Bedienelemente für beide Kochzonen arbeiten gleichzeitig.

Eine flexible Zone deaktivieren

1. Tippen Sie auf die Taste für die flexible Zone. Die Bedienelemente für beide Kochzonen sind voneinander getrennt und können separat eingestellt werden.

DEN KOCHVORGANG BEENDEN

1. Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe auf folgende Einstellung zu verringern **"0"**.
2. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten. **Hinweis:** Das Abzugssystem wird ebenfalls ausgeschaltet.



Hinweis:

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

DAS GERÄT SPERREN UND ENTPERREN

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



Hinweis:

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, sind alle Bedienelemente außer der Ein/Aus-Taste 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 sperren

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

Das Gerät entsperren

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

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.

MAXIMALE LEISTUNG

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

Leistung	Anzeige		
7.400 W	PO	74	00
5.800 W	PO	58	00
4.500 W	PO	45	00
3.500 W	PO	35	00
2.800 W	PO	28	00

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.

DAS ENERGIEMANAGEMENTS EINSTELLEN

Verwenden Sie den Modus "Energiemanagement", um die maximale Gesamtleistung des Geräts einzustellen.

**Hinweis:**

Standardmäßig ist das Gerät auf 7,4 kW eingestellt. Die möglichen Einstellungen sind: 2,8; 3,5; 4,5; 5,5 oder 7,4 kW.

1. Schalten Sie das Gerät nicht ein. Aktivieren Sie die Kindersicherung im ausgeschalteten Zustand.
2. Drücken Sie die Booster-Taste hinten links 3 Sekunden lang. Der Summer ertönt.
3. Drücken Sie die Booster-Taste vorne links 3 Sekunden lang. Der Summer ertönt und der aktuelle Wert wird angezeigt.
 - Der Buchstabe **PO** erscheint in der Betriebsanzeige der hinteren linken Kochzone.
 - Die Ziffern **74** erscheinen in der Betriebsanzeige der vorderen linken Kochzone.
 - Die Ziffern **00** erscheinen in der Betriebsanzeige der vorderen rechten Kochzone.
4. Ändern Sie den Wert mit der Kindersicherungstaste auf die richtige Einstellung.
5. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Einstellung zu bestätigen.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.

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.

**Hinweis:**

Wenn der Kochtimer aktiv ist, berühren Sie den Schieber einmal, um die aktuelle Leistungsstufe anzuzeigen. Wenn die Leistungsstufe angezeigt wird, können Sie sie bei Bedarf mit dem Schieber ändern.

Den Kochtimer aktivieren

1. Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe einer Kochzone einzustellen.
2. Stellen Sie die Zeit mit den entsprechenden 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. Die Timeranzeige zeigt die Restzeit an.
4. Wenn der Kochtimer abgelaufen ist, zeigt die Timeranzeige **"0:00"** 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 abzubrechen, oder stellen Sie die Zeit auf **"0:00"** mit der Taste **-**.

6

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.

7 Reinigung und Wartung des Abzugssystems

DEN GRILL UND DEN FETTFILTER REINIGEN

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.

(Abbildung 4)

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.

DEN OFENRAUM UND ABFLUSS REINIGEN

Wenn Flüssigkeiten verschüttet wurden, kann es notwendig sein, den Ofenraum zu reinigen und zu entleeren. Entfernen Sie den Grill und den Fettfilter, bevor Sie den Ofenraum reinigen.

**Warnung:**

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

(Abbildung 5)

1. Stellen Sie einen Behälter unter einen der Gummistopfen an der Unterseite des Geräts.
2. Ziehen Sie den Gummistopfen mit einer Hand heraus und halten Sie den Behälter mit der anderen Hand fest, um die ablaufende Flüssigkeit aufzufangen.
3. Stellen Sie sicher, dass das Abflussloch nicht blockiert ist und setzen Sie den Stopfen wieder ein. Drücken Sie den Stopfen fest hinein.
4. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3 für den zweiten Gummistopfen.
5. Entfernen Sie alle Gegenstände, die eventuell von oben hineingefallen sind, und wischen Sie das Innere des Geräts mit Seifenwasser und einem Geschirrtuch aus.
6. Trocknen Sie den Ofenraum und setzen Sie den Fettfilter und den Grill wieder ein. (Abbildung 6)

AUSTAUSCHEN DER KOHLEFILTER (OPTIONAL)**Hinweis:**

Der Austausch der Kohlefilter muss entweder erfolgen, wenn die Anzeige **FC** anzeigt, oder alle 6 Monate.

**Hinweis:**

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

1. Den Grill und den Fettfilter entfernen.
2. Tauschen Sie die Kohlefilter aus.
3. Die Fettfilter und den Grill installieren.

DIE SÄTTIGUNGSANZEIGE ZURÜCKSETZEN

Das Gerät zeigt bei bestimmten Reinigungs- und Austauschintervallen einen Alarm auf der Anzeige an, etwa zum Ersetzen der Kohlefilter.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Halten Sie die Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang gedrückt, um den Sperrmodus zu aktivieren.
3. Halten Sie die Abzugssystemtaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Sättigungsanzeige zurückzusetzen. Auf der Betriebsanzeige steht **"CL"**.

8**Fehlerbehebung****ALLGEMEINE VORGEHENSWEISE ZUR FEHLERBEHEBUNG**

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

FEHLERBEHEBUNGSTABELLE

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Induktionskochfeld startet nicht.	Es liegt keine Netzspannung vor.	<ul style="list-style-type: none"> 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> .
	Die Berührungstasten sind nass oder verschmutzt.	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> .	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Gerät an. Siehe Abschnitt <i>Mit dem Kochen beginnen</i>. 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 des Abzugssystems wird FC angezeigt.	Die Kohlefilter sind abgenutzt.	<ol style="list-style-type: none"> Tauschen Sie die Kohlefilter aus. Beachten Sie die mit den Kohlefiltern gelieferten Anweisungen. Setzen Sie den Alarm zurück. Siehe Abschnitt <i>Die Sättigungsanzeige zurücksetzen</i>.
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.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
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.
C1 / C2	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es neu starten.
B3	Der an der Abzugssystem-Treiberplatte anliegende Strom ist abnormal.	Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um die Einheit neu zu starten.
B7	Der Luftschacht des Abzugssystems ist vollständig verstopft.	Überprüfen Sie das Abzugssystem auf Fremdkörper und starten Sie das Abzugssystem erneut.
<u>U</u>	Es befindet sich keine Pfanne auf dem Gerät, die Pfanne ist zu klein oder die Pfanne ist nicht für Induktionsgeräte geeignet.	Stellen Sie eine Pfanne auf das Gerät oder verwenden Sie eine Pfanne, die für Induktionsgeräte geeignet ist. Siehe Abschnitt <i>Anforderungen für Kochgeschirr</i> .
Das Gerät oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet. Ein Ton erklingt und ein Ausfallcode wird angezeigt.	Ein technischer Fehler.	Schreiben Sie den Ausfallcode auf, stecken Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an Inventum-servicedienst.

9 Technische Daten

FUNKTIONEN

Gegenstand	Spezifikation
Unabhängiger Kochtimer	Für alle Zonen individuell
Topf-Sensor	Ja
Automatische Abschaltung	Ja
Restwärmeanzeige	Ja
Kindersicherung	Ja
Überlauferkennung	Ja
Schutz gegen Falschanschluss	Ja

Gegenstand	Spezifikation
Automatische Kochzeitbegrenzung	Ja
Booster-Funktion (*)	4 Kochzonen / ja
Flexible Bridge-Zonen	Ja, 2
Automatische Synchronisierung	Ja

(*) gilt sowohl für das Induktionskochfeld als auch für das Abzugssystem.

ABMESSUNGEN

Gegenstand	Spezifikation [mm]
Produktabmessungen	800x520x230
Einbaumaße	750x490
Gehäusedicke	61
Glasdicke	4
Abzugseinheit – Höhe	165

TECHNISCHE DATEN DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Gegenstand	Spezifikation
(Nenn-)Spannung [V]	230
Spannungsbereich [V]	220/240
Frequenz [Hz]	50/60
(Nenn-)Leistung [W] Kochzonen links	3700
(Nenn-)Leistung [W] Kochzonen rechts	3700
Energieverbrauch im Ruhezustand [W]	0,5
Anzahl der Netzkabel	1 (*)
Netzkabellänge [cm]	150

(*) Das Netzkabel wird ohne Netzstecker geliefert.

KOCHZONEN

Kochzone	Abmessungen [mm]	Leistung [W]
Links vorne	190 x 210	2.200 / 3.600
Links hinten	190 x 210	2.200 / 3.600
Flexible Bridge-Zone – links	380 x 210	3.300 / 3.700
Rechts vorne	190 x 210	2.200 / 3.600
Rechts hinten	190 x 210	2.200 / 3.600
Flexible Bridge-Zone – rechts	380 x 210	3.300 / 3.700

TECHNISCHE DATEN DES ABZUGSSYSTEMS

Gegenstand	Spezifikation
Position des Abzugs	Hinten links
Abmessungen des Abzugs [mm]	348,1 x 108,9
Anzahl der Motoren	1
Motorleistung [W]	160
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Einstellung (Rohrabsaugung) [m ³ /h]	324
Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung (Rohrabsaugung) [m ³ /h]	516
Maximaler Luftstrom bei Booster-Einstellung (Rohrabsaugung) [m ³ /h]	636
Geräuschpegel bei niedrigster Einstellung (Rohrabsaugung) [dB(A)]	57
Geräuschpegel bei höchster Einstellung (Rohrabsaugung) [dB(A)]	68
Geräuschpegel bei Booster-Einstellung (Rohrabsaugung) [dB(A)]	72
Energieverbrauch im Aus-Modus [W]	0,42
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Einstellung (Umluftabsaugung) [m ³ /h]	355
Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung (Umluftabsaugung) [m ³ /h]	468
Maximaler Luftstrom bei Booster-Einstellung (Umluftabsaugung) [m ³ /h]	520
Geräuschpegel bei niedrigster Einstellung (Umluftabsaugung) [dB(A)]	64
Geräuschpegel bei höchster Einstellung (Umluftabsaugung) [dB(A)]	71
Geräuschpegel bei Booster-Einstellung (Umluftabsaugung) [dB(A)]	74
Für externe Belüftung geeignet	Ja
Für Umluft geeignet	Ja
Filtertyp	Aluminium
Anzahl der Fettfilter	1
Anzahl der Fettfilterschichten	5
In der Spülmaschine waschbarer Fettfilter	Ja

ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

Gegenstand	Spezifikation
Energiemanagement	1-phasig & 2-phasig
Energiebegrenzungsstufe [W]	7.400
Werkseitige Anbindung	2-phasig

Gegenstand	Spezifikation
Netzkabel (mitgeliefert und befestigt) [mm ²]	5*2,5
Leistungseinstellung – Kochfeld	15 + Boost
Leistungseinstellung - Abzugssystem	3 + Boost

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	480 Minuten
4-6	360 Minuten
7-9	240 Minuten
10-12	120 Minuten
13-15	90 Minuten

Abzugssystem	
Leistungsstufe	Automatische Abschaltzeit
1	480 Minuten
2	240 Minuten
3	120 Minuten

10 Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

5 Jahre Inventum-Garantie!

1. Auf alle Produkte von Inventum erhalten Sie als Konsument standardmäßig 5 Jahre volle Werksgarantie.
2. Innerhalb dieses Zeitraums wird ein defektes Produkt oder Teil, das die normale Funktion des Produkts oder Teils unmöglich macht, immer kostenlos repariert oder, falls eine Reparatur nicht möglich ist und/oder keine Lösung bietet, ersetzt (durch gleiche oder gleichwertige Produkte). Die Einschätzung der notwendigen Maßnahme obliegt Inventum.
3. Um einen Anspruch im Rahmen der 5-Jahresgarantie von Inventum geltend zu machen, müssen Sie das Produkt innerhalb von zwei Monaten nach Entdeckung des Fehlers oder Defekts entweder an das Geschäft zurückgeben, in dem Sie es gekauft haben, oder die Kundendienstabteilung von Inventum über das Formular unter '<https://www.inventum.eu/service>' kontaktieren.
4. Die Garantiezeit beginnt am Datum, der auf dem Originalverkaufsbeleg des Produkts angegeben ist.
5. Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, müssen Sie mit der Wartungsanfrage immer eine Kopie des originalen Kaufbelegs einsenden und dem Wartungstechniker den originalen Kaufbeleg vorlegen.
6. Die 5-Jahresgarantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum-Produkte innerhalb der Niederlande.

Garantieausschluss

1. Die 5-Jahresgarantie von Inventum gilt nicht für: normalen Verschleiß, Verbrauchsmaterial, unsachgemäßen Gebrauch, unzureichende oder falsche Wartung, falsche und/oder unsachgemäße Montage und Installation des Geräts, Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte, gewerbliche oder kommerzielle Nutzung, fehlende

Seriennummer, Schäden, die durch eine Fremdeinwirkung verursacht wurden. Diese Aufzählung ist nicht abschließend.

2. B-Ware und Produkte, die in einem Ausstellungsraum eingebaut wurden, fallen nicht unter die 5-jährige Inventum Garantie. Alle optischen Schäden wie Dellen, Kratzer und leichte Gebrauchsspuren sind von der Garantie ausgeschlossen.

Meldung von Fehlfunktionen bei Inventum-Produkten

1. Fehler oder Defekte an Produkten von Inventum können über das Wartungsanfrageformular auf der Website ["https://www.inventum.eu/service"](https://www.inventum.eu/service) oder über den Verkäufer des Produkts gemeldet werden.
2. Dem Antrag muss eine Kopie des originalen Kaufbelegs beigefügt werden.
3. Die Kundendienstabteilung von Inventum entscheidet auf der Grundlage der Anfrage und des Kaufbelegs, ob das Produkt repariert oder ersetzt wird.

Wichtige Informationen

- Ohne vorherige Benachrichtigung eingesandte Produkte werden nicht angenommen. Im Anschluss an die Benachrichtigung werden Sie von Inventum darüber informiert, ob eine Garantie gilt und ob Sie das Produkt zurückgeben müssen.
- Der Ersatz oder die Ausbesserung eines defekten Produktes oder eines seiner Geräteteile hat nicht eine Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist zur Folge.
- Produkte, die für einen Austausch oder eine Reparatur in Frage kommen, müssen leer und sauber sein.

Eine ausführliche Erläuterung der Garantiebedingungen und der ausgeschlossenen Artikel finden Sie auf der Website von Inventum ["https://www.inventum.eu/algemene-voorwaarden"](https://www.inventum.eu/algemene-voorwaarden)

Diese allgemeinen Garantie- und Kundendienstbedingungen gelten für Produkte der Marke Inventum, die nach dem 27. April 2022 gekauft wurden und für den Gebrauch innerhalb der Niederlande bestimmt sind.

Für Inventum-Produkte, die außerhalb der Niederlande, aber innerhalb eines EU-Mitgliedstaates verwendet werden, gelten die Garantiebestimmungen des jeweiligen Landes. Inventum bietet nur in den Niederlanden Garantie und Kundendienstleistungen durch einen Techniker für Haushaltsgeräte.

Als Verbraucher haben Sie einen gesetzlichen Anspruch auf ein einwandfrei funktionierendes Produkt. Geht das Produkt schneller kaputt, als Sie erwarten? Dies bedeutet, dass das Produkt nicht konform ist. In diesem Fall bietet das Gesetz Ihnen, dem Käufer, eine Reihe von Rechtsmitteln zu Ihrem Schutz. Dieser Rechtsschutz wird durch die oben genannte kommerzielle Garantie von Inventum für Inventum-Produkte, die innerhalb der Niederlande verwendet werden, nicht beeinträchtigt.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, Niederlande.

Table des matières






1	Introduction.....	66
2	Sécurité.....	67
3	Description.....	72
4	Informations additionnelles.....	74
5	Utilisation.....	74
6	Nettoyage et maintenance de la table de cuisson à induction.....	78
7	Nettoyage et maintenance du système d'extraction.....	79
8	Dépannage.....	80
9	Données techniques.....	82
10	Conditions générales de garantie et de service après-vente.....	85

1 Introduction

COMMENT UTILISER CE DOCUMENT

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


SYMBOLES UTILISÉS DANS CE DOCUMENT

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

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Lisez intégralement le manuel 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-pression ou un nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les pièces défectueuses peuvent uniquement être remplacées par des pièces d'origine. C'est uniquement pour ces pièces que le fabricant est en mesure de garantir qu'elles respectent les exigences de sécurité.
- L'appareil présente des arêtes saillantes. Faites attention durant le nettoyage et la maintenance.
- Déconnectez systématiquement l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer des travaux de maintenance dessus.



Note :

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

MISE AU REBUT ÉCOLOGIQUE



Note :

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

3 Description

USAGE PRÉVU

L'appareil est 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 SYSTÈME D'EXTRACTION INTÉGRÉ

(Figure 1)

A	Zone de cuisson	D	Système d'extraction intégré
B	Zone flexible - droite	E	Zone flexible - gauche
C	Panneau de commande de table de cuisson à induction et système d'extraction		

PANNEAU DE COMMANDE

(Figure 2)

A	Curseur	G	Bouton de zone flexible
B	Bouton de surchauffeur	H	Bouton de verrou enfant
C	Indicateur de minuterie et de fonctionnement	I	Bouton marche/arrêt
D	Commandes de minuterie	J	Bouton de surchauffeur
E	Bouton de synchronisation automatique	K	Bouton de système d'extraction
F	Indicateur de fonctionnement		

Élément	Fonction
Curseur	Pour augmenter ou réduire le niveau de puissance.
Bouton de surchauffeur	Pour activer le mode surchauffeur.
Indicateur de minuterie et de fonctionnement	Pour afficher le niveau de puissance réglé ou la durée réglée.
Commandes de minuterie + et -	Pour régler la minuterie de cuisson.
Bouton de synchronisation automatique	Pour activer la synchronisation automatique du système d'extraction.
Indicateur de fonctionnement	Pour indiquer la vitesse du système d'extraction.

Élément	Fonction
Bouton de zone flexible	Pour connecter les deux zones de cuisson en une zone de cuisson unique.
Bouton de verrou enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande.
Bouton marche/arrêt	Pour allumer ou arrêter l'appareil.
Bouton de surchauffeur	Pour activer le mode surchauffeur du système d'extraction.
Bouton de système d'extraction	Pour activer et régler la vitesse d'extraction.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME 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 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 un filtre à plasma ou à charbon. Pour en savoir plus sur les différences entre les filtres à plasma et à charbon, veuillez visiter le site Web www.inventum.eu.

- 
Attention :
 Les filtres à charbon doivent être remplacés tous les six mois.

- 
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**.

4 Informations additionnelles

EXIGENCES POUR LES CASSEROLES

**Note :**

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

(Figure 3)

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

NIVEAUX DE PUISSANCE DE CUISSON

**Note :**

Les valeurs sont indicatives.

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

5 Utilisation

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

**Précaution :**

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

PRÉPARATION POUR LE FONCTIONNEMENT

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

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 sur la zone de cuisson à utiliser.
3. Touchez le curseur pour augmenter et réduire le niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.



Note :

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

UTILISATION DU SYSTÈME D'EXTRACTION

Le système d'extraction peut être commandé manuellement ou réglé pour une synchronisation automatique.



Note : L'utilisation de casseroles hautes risque d'empêcher le système 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 le système d'extraction quelques minutes avant le début de la cuisson et de le laisser en marche quelques minutes après la fin de la cuisson.

Activation et réglage manuels du système d'extraction

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le bouton du système d'extraction pour l'activer. L'affichage indique la vitesse réglée "1"
3. Appuyez brièvement sur le bouton du système d'extraction pour accélérer. Les réglages sont les suivants : 0 - 1 - 2 - 3 - 0.

Réglage de niveau de surchauffeur

Le niveau de surchauffeur fait fonctionner le système d'extraction au rendement maximum.

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. 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 du système d'extraction.

Réglage du système d'extraction sur la synchronisation automatique

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

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le curseur pour régler le niveau de puissance de la zone de cuisson.
3. Touchez le bouton de synchronisation automatique. L'affichage indique "A"
4. Le système d'extraction s'enclenche au niveau de puissance adapté au niveau de puissance de la zone de cuisson.

Arrêt du système d'extraction

1. Touchez le bouton du système d'extraction sans le relâcher pendant 3 secondes pour éteindre le système d'extraction ou appuyez brièvement sur le bouton jusqu'à ce que le réglage atteigne "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.

Le mode surchauffeur est actif pendant 10 minutes. Après 10 minutes, le niveau de puissance revient au réglage initial.



Note : Si vous utilisez le mode surchauffeur alors que la zone flexible est active, le mode surchauffeur est actif pendant 5 minutes avant de retourner à son réglage initial.

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.

UTILISATION DES ZONES FLEXIBLES

Une zone flexible peut être utilisée comme une grande zone unique ou deux zones distinctes. L'appareil comporte deux zones flexibles, l'une à gauche et l'autre à droite.



Note :

Pour assurer une distribution thermique uniforme et la détection des casseroles, les casseroles doivent être placées correctement :

- Pour une casserole inférieure à 21 cm, placez-la sur l'avant ou l'arrière de la zone flexible et pas au milieu.
- Avec des casseroles plus grandes, placez-les n'importe où dans la zone flexible.

Activation d'une zone flexible

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le bouton de zone flexible. Les zones de cuisson avant et arrière sont actives et les commandes des deux zones de cuisson fonctionnent simultanément.

Désactivation d'une zone flexible

1. Touchez le bouton de zone flexible. Les commandes des deux zones de cuisson sont déconnectées et peuvent être réglées séparément.

FIN DE LA CUISSON

1. Touchez le curseur pour diminuer le niveau de puissance jusqu'à ce que l'affichage indique "0".
2. Touchez le bouton marche/arrêt pour arrêter l'appareil. **Note :** l'unité d'extraction s'éteint aussi.



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.



Note :

Lorsque le verrou enfant est activé, toutes les commandes sont désactivées sauf le bouton 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 de l'appareil

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

Déverrouillage de l'appareil

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

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.

PUISSANCE MAXIMUM

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

Puissance	Affichage		
7.400 W	PO	74	00
5.800 W	PO	58	00
4.500 W	PO	45	00
3.500 W	PO	35	00
2.800 W	PO	28	00

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.

RÉGLAGE DE GESTION D'ALIMENTATION

Utilisez le mode gestion d'alimentation pour régler la puissance maximum totale de l'appareil.



Note :

Par défaut, l'appareil est réglé sur 7,4 kW. Les réglages suivants sont possibles : 2,8, 3,5, 4,5, 5,5 ou 7,4 kW.

1. N'allumez pas l'appareil. Activez le verrou enfant en état hors tension.
2. Appuyez sur le bouton de surchauffeur arrière gauche pendant 3 secondes. L'avertisseur sonore retentit.

3. Appuyez sur le bouton de surchauffeur avant gauche pendant 3 secondes. L'avertisseur sonore retentit et la valeur actuelle s'affiche.
 - Les lettres **PO** s'affichent dans l'indicateur de fonctionnement de la zone de cuisson arrière gauche.
 - Les chiffres **74** s'affichent dans l'indicateur de fonctionnement de la zone de cuisson avant gauche.
 - Les chiffres **00** s'affichent dans l'indicateur de fonctionnement de la zone de cuisson avant droite.
4. Changez la valeur sur le réglage correct en utilisant le bouton de verrou enfant.
5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour confirmer le réglage.
La table de cuisson s'éteint.

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.



Note :

Lorsque la minuterie de cuisson est active, touchez le curseur une fois pour consulter le niveau de puissance actuel. Lorsque le niveau de puissance est affiché, vous pouvez le changer avec le curseur, si nécessaire.

Démarrage de la minuterie de cuisson

1. Touchez le curseur pour régler le niveau de puissance d'une zone de cuisson.
2. Réglez le temps avec les commandes de minuterie correspondantes + 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.
3. Une fois la minuterie de cuisson réglée, son compte à rebours débute immédiatement. L'affichage de minuterie indique la durée restante.
4. Une fois la minuterie de cuisson écoulée, son affichage indique **"0:00"** et vous entendez un signal sonore. La zone de cuisson s'éteint automatiquement.
5. Répétez la procédure pour les autres zones de cuisson.

Arrêt de la minuterie de cuisson

1. Touchez les boutons + et - simultanément pendant 1 seconde pour annuler la minuterie de cuisson ou réduisez son délai à **"0:00"** avec le bouton -.

6 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 saleté lourde, nettoyez l'appareil avec un détergent spécial pour appareil à induction.
6. En cas de déversement sur les commandes, l'appareil émet un bip et s'éteint tout seul. Épongez le déversement et séchez la zone avant de rallumer l'appareil.

7 Nettoyage et maintenance du système d'extraction

NETTOYAGE DE LA GRILLE ET DU FILTRE À GRAISSE

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.

(Figure 4)

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 PURGE DE LA CAVITÉ

En cas de déversements, il peut être nécessaire de nettoyer et de purger la cavité. Retirez la grille et le filtre à graisse avant le nettoyage de la cavité.



Avertissement :

Assurez-vous que l'appareil a refroidi et que l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint avant le nettoyage de la cavité.

(Figure 5)

1. Placez un conteneur sous l'un des bouchons en caoutchouc au fond de l'appareil.
2. Retirez le bouchon en caoutchouc d'une main tout en tenant le conteneur de l'autre main pour purger le liquide.
3. Assurez-vous que l'orifice de purge n'est pas bloqué et remettez le bouchon en place. Enfoncez fermement le bouchon.
4. Répétez les étapes 1 à 3 pour le second bouchon en caoutchouc.

- Retirez tout objet ayant pu chuter à l'intérieur par le haut et essuyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau savonneuse et un chiffon.
- Séchez la cavité et remettez le filtre à graisse et la grille. (Figure 6)

REMPLACEMENT DES FILTRES À CHARBON (OPTION)



Note :

Les filtres à charbon doivent être remplacés lorsque l'affichage indique **FC** ou tous les 6 mois.



Note :

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

- Retirez la grille et le filtre à graisse.
- Remplacez les filtres à charbon.
- Installez le filtre à graisse et la grille.

RÉINITIALISATION DE L'INDICATEUR DE SATURATION

L'appareil déclenche une alarme sur l'affichage à des intervalles de nettoyage et de remplacement spécifiques, comme le remplacement des filtres à charbon.

- Assurez-vous que l'appareil est éteint.
- Touchez le bouton de verrou enfant sans le relâcher pendant 3 secondes pour accéder au mode verrouillage.
- Touchez le bouton du système d'extraction sans le relâcher pendant 3 secondes pour réinitialiser l'indicateur de saturation. L'indicateur de fonctionnement indique **"CL"**.

8 Dépannage

PROCÉDURE DE DÉPANNAGE GÉNÉRALE

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

TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
La table de cuisson à induction ne démarre pas.	Aucune alimentation secteur.	<ul style="list-style-type: none"> 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 Verrouillage et déverrouillage de l'appareil .
	Les touches sont couvertes d'eau ou de salissure.	Nettoyez l'appareil. Voir la section Nettoyage quotidien .
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 Exigences pour les casseroles .

Problème	Cause possible	Solution possible
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 du système d'extraction indique FC .	Les filtres à charbon 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>Réinitialisation de l'indicateur de saturation</i> .
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.
C1 / C2	L'appareil a surchauffé.	Laissez l'appareil refroidir avant de le redémarrer.
B3	Le courant à la carte pilote du système d'extraction est anormal.	Touchez le bouton marche/arrêt pour redémarrer l'unité.
B7	Le conduit d'air du système d'extraction est complètement bloqué.	Vérifiez si le système d'extraction renferme des corps étrangers et redémarrez le système d'extraction.

Code de panne	Cause possible	Solution possible
U	Il n'y a aucune casserole sur l'appareil ou la casserole est incompatible avec un appareil à induction, voire trop petite.	Placez une casserole ou utilisez une casserole compatible avec un appareil à induction. Voir la section <i>Exigences pour les casseroles</i> .
L'appareil ou une zone de cuisson s'est éteint inopinément. Un son a retenti et un code de panne est affiché.	Défaut technique.	Veuillez noter le code de panne, débrancher l'appareil et contacter Inventum-servicedienst.

9 Données techniques

FONCTIONS

Élément	Spécification
Minuterie de cuisson indépendante	Individuelle pour toutes les zones
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
Zones de pont flexibles	Oui, 2
Autosynchronisation	Oui

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

DIMENSIONS

Élément	Spécification [mm]
Dimensions de produit	800x520x230
Dimensions intégrées	750x490
Épaisseur de boîtier	61
Épaisseur de vitre	4
Unité 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

Élément	Spécification
Puissance [W] zones de cuisson de gauche (nominale)	3700
Puissance [W] zones de cuisson de droite (nominale)	3700
Consommation électrique en veille [W]	0,5
Nombre de cordons d'alimentation	1 (*)
Longueur de cordon d'alimentation [cm]	150

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

ZONES DE CUISSON

Zone de cuisson	Dimensions [mm]	Puissance [W]
Avant gauche	190 x 210	2 200 / 3 600
Arrière gauche	190 x 210	2 200 / 3 600
Zone de pont flexible - gauche	380 x 210	3 300 / 3 700
Avant droite	190 x 210	2 200 / 3 600
Arrière droite	190 x 210	2 200 / 3 600
Zone de pont flexible - droite	380 x 210	3 300 / 3 700

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DU SYSTÈME D'EXTRACTION

Élément	Spécification
Position d'évacuation	Arrière gauche
Dimensions d'évacuation [mm]	348,1 x 108,9
Nombre de moteurs	1
Puissance de moteur [W]	160
Débit d'air maximum pour réglage minimum (extraction par conduit) [m ³ /h]	324
Débit d'air maximum pour réglage maximum (extraction par conduit) [m ³ /h]	516
Débit d'air maximum pour réglage surchauffeur (extraction par conduit) [m ³ /h]	636
Niveau acoustique pour réglage minimum (extraction par conduit) [dB(A)]	57
Niveau acoustique pour réglage maximum (extraction par conduit) [dB(A)]	68
Niveau acoustique pour réglage surchauffeur (extraction par conduit) [dB(A)]	72
Consommation électrique en mode arrêt [W]	0,42
Débit d'air maximum pour réglage minimum (extraction par recirculation) [m ³ /h]	355
Débit d'air maximum pour réglage maximum (extraction par recirculation) [m ³ /h]	468
Débit d'air maximum pour réglage surchauffeur (extraction par recirculation) [m ³ /h]	520

Élément	Spécification
Niveau acoustique pour réglage minimum (extraction par recirculation) [dB(A)]	64
Niveau acoustique pour réglage maximum (extraction par recirculation) [dB(A)]	71
Niveau acoustique pour réglage surchauffeur (extraction par recirculation) [dB(A)]	74
Compatible avec ventilation externe	Oui
Compatible avec recirculation	Oui
Type de filtre	Aluminium
Nombre de filtres à graisse	1
Nombre de couches du filtre à graisse	5
Filtre à graisse lavable au lave-vaisselle	Oui

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) [mm ²]	5*2,5
Réglage de puissance - table de cuisson	15 + surchauffeur
Réglage de puissance - système d'extraction	3 + surchauffeur

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	480 minutes
4-6	360 minutes
7-9	240 minutes
10-12	120 minutes
13-15	90 minutes

Système d'extraction	
Niveau de puissance	Durée d'arrêt automatique
1	480 minutes
2	240 minutes
3	120 minutes

10 Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum I

1. Une garantie complète de fabrication de 5 ans est accordée au consommateur pour tous les produits d'Inventum.
2. Durant cette période, une pièce ou un produit défectueux, rendant impossible le fonctionnement normal du produit ou de la pièce impossible, bénéficie systématiquement d'une réparation à titre gratuit ou, si une réparation est impossible ou n'assure pas une solution, d'un remplacement (par des produits identiques ou équivalents). L'appréciation en revient à Inventum.
3. Pour déposer une réclamation au titre de la garantie Inventum de 5 ans, vous devez, dans les deux mois de la découverte de la panne ou défaillance, soit retourner le produit à la boutique où vous l'avez acheté, soit contacter le service clientèle Inventum à l'aide du formulaire à l'adresse '<https://www.inventum.eu/service>'.
4. La période de garantie commence à courir à la date mentionnée sur le reçu d'achat original du produit.
5. Afin d'invoquer la garantie, vous devez systématiquement envoyer une copie de la preuve d'achat initiale avec la demande d'entretien et présenter la preuve d'achat initiale au technicien d'entretien.
6. La garantie de 5 ans s'applique seulement à un usage ménager normal des produits Inventum aux Pays-Bas.

Exclusions de garantie

1. La garantie Inventum de 5 ans ne s'applique pas dans les cas suivants : usure et vieillissement normaux, consommables, usage inapproprié, maintenance insuffisante ou incorrecte, assemblage et installation de l'appareil incorrects ou inexpérimentés, réparations par des tiers sans autorisation, usage commercial ou professionnel, numéro de série manquant et dommage imputable à une cause externe. Cette énumération n'est pas exhaustive.
2. Les produits déclassés et ceux intégrés dans une salle d'exposition ne sont pas couverts par la garantie Inventum de 5 ans. Tout dommage cosmétique, comme des bosses, éraflures et traces légères, est exclu d'une quelconque garantie.

Signalement des dysfonctionnements sur les produits Inventum

1. Les pannes ou défauts des produits Inventum peuvent être signalés à l'aide du formulaire de demande d'entretien du site Web '<https://www.inventum.eu/service>' ou via le vendeur du produit.
2. Une copie de la preuve d'achat initiale doit être incluse avec la demande.
3. Le service Entretien d'Inventum détermine si le produit doit être réparé ou remplacé sur le fondement de la demande et du reçu d'achat.

Important à savoir

- Les produits envoyés sans notification préalable ne sont pas acceptés. Suite à la notification, Inventum vous indique si la garantie est applicable, ou non, et si vous devez retourner le produit.
- Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou de l'une de ses pièces défectueuse n'entraîne pas un prolongement de la période de garantie initiale.
- Les produits éligibles pour un remplacement ou une réparation doivent être vidés et propres.

Pour une explication détaillée des conditions de garantie et des éléments qui en sont exclus, veuillez visiter le site Web d'Inventum '<https://www.inventum.eu/algemene-voorwaarden>'

Ces conditions générales de garantie et d'entretien s'appliquent aux produits de la marque Inventum achetés après le 27 avril 2022 et pour un usage prévu aux Pays-Bas.

Pour les produits Inventum utilisés hors des Pays-Bas mais dans un état membre de l'UE, les règles de la garantie du pays en question sont applicables. Inventum assure la garantie et l'entretien par un technicien produits blancs uniquement aux Pays-Bas.

En tant que consommateur, la loi vous donne droit à un produit en bon état de fonctionnement. Le produit a-t-il connu une panne plus tôt que prévu ? Cela implique un défaut de conformité du produit. En ce cas, la loi vous offre, en tant qu'acheteur, plusieurs recours juridiques pour votre protection. Cette protection juridique n'est pas affectée par la garantie commerciale susmentionnée et accordée par Inventum sur les produits Inventum utilisés aux Pays-Bas.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, Pays-Bas.

INVENTUM

IKA8045/02.0923

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden

Modifications and errors reserved

Änderungen und Druckfehler vorbehalten

Sous réserve de modification

INVENTUM

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Postbus 5023
6802 EA Arnhem

www.inventum.eu

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



www.inventum.eu

