

IKI3008

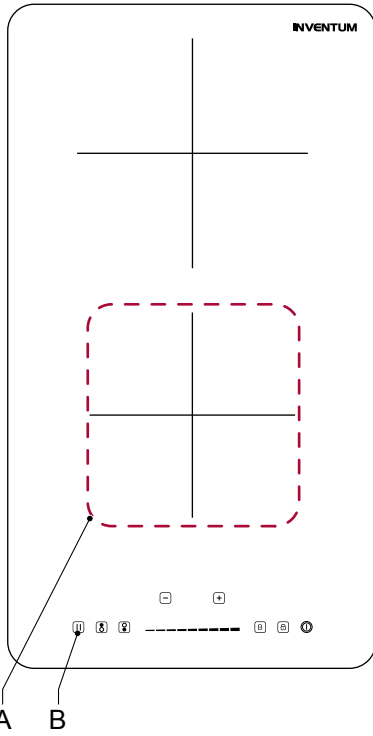
Inductiekookplaat

Induction hob • Induktionskochfeld
Table de cuisson à induction

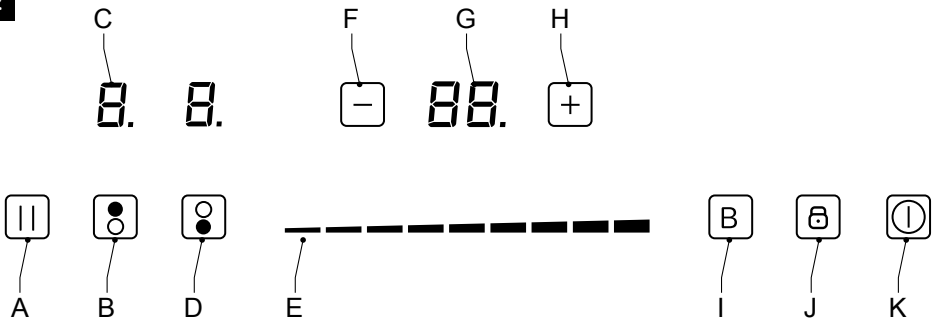


NL • Gebruikershandleiding	4	-	15
EN • User manual	16	-	27
DE • Benutzerhandbuch	28	-	39
FR • Manuel d'utilisation	40	-	51

1



2



1 consignes de sécurité

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- **Lisez intégralement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.**
- Rangez précautionneusement le manuel d'instructions 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.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

- Ne rangez pas des objets ou substances inflammables dans un tiroir sous l'appareil. Assurez-vous de préserver un dégagement suffisant entre le soubassement de l'appareil et le contenu d'un quelconque tiroir.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge. La vapeur risque d'endommager l'appareil.
- L'appareil peut uniquement être installé par un installateur certifié.
- La connexion électrique doit respecter la réglementation nationale et locale.
- La fiche secteur et la prise secteur doivent être systématiquement à portée.
- L'appareil ne peut pas être connecté à l'alimentation secteur via une rallonge ou une prise multiple. Dans le cas contraire, la sécurité de l'appareil ne saurait être garantie.
- L'appareil doit être systématiquement mis à la terre.
- Le câble secteur devrait être librement suspendu et ne pas entrer en contact avec un tiroir.
- Le plan de travail dans lequel l'appareil est installé doit être de niveau.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent être thermorésistants au moins à 90°C. Même si l'appareil lui-même

ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole chaude pourrait décolorer ou déformer les parois.

- Veuillez noter que la colle de jointure des matériaux en plastique ou en bois sur l'unité de cuisson doit résister à des températures d'au moins 150°C pour éviter que les panneaux ne se décollent.

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.

- 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-émaillées) 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.

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.

i Note :

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






MISE AU REBUT ÉCOLOGIQUE



Recyclage - DEEE

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

SYMBLES UTILISÉS DANS CE DOCUMENT

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

2 description

USAGE PRÉVU

L'appareil est prévu pour la préparation des aliments.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce document.

TABLE DE CUISSON À INDUCTION (Figure 1)

A Zone de cuisson

B Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE (Figure 2)

A Bouton pause

G Indicateur de minuterie

B Bouton de sélection arrière

H Bouton haut

C Indicateur de fonctionnement

I Bouton de surchauffeur

D Bouton de sélection avant

J Bouton de verrou enfant

E Curseur

K Bouton marche/arrêt

F Bouton bas

Élément	Fonction
Bouton pause	Pour mettre l'appareil en pause.
Bouton de sélection arrière	Pour sélectionner la zone de cuisson arrière.
Indicateur de fonctionnement	Pour afficher le niveau de puissance réglé.
Bouton de sélection avant	Pour sélectionner la zone de cuisson avant.
Curseur	Pour augmenter ou réduire le niveau de puissance.
Bouton bas	Pour diminuer la minuterie.
Indicateur de minuterie	Pour afficher l'heure réglée.
Bouton haut	Pour augmenter la minuterie.
Bouton de surchauffeur	Pour activer ou désactiver le mode surchauffeur.
Bouton de verrou enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande.
Bouton marche/arrêt	Pour allumer ou arrêter l'appareil.

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 indique H pour informer que la zone de cuisson est chaude. Lorsque la zone de cuisson est froide, l'indicateur de fonctionnement cesse d'indiquer H.

3 installation

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

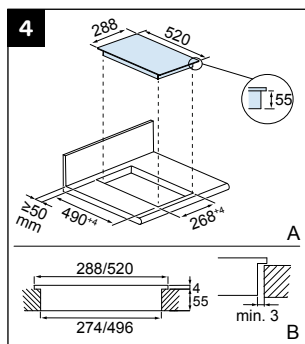
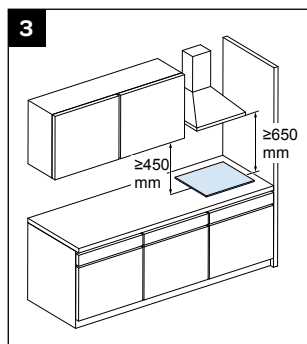
- Assurez-vous que l'appareil est assemblé correctement. Un assemblage incorrect peut causer des situations dangereuses. L'installateur est responsable des dommages occasionnés par un assemblage incorrect.
- Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer la connexion électrique de l'appareil.
- L'appareil doit être installé selon les instructions de sécurité nationales et régionales.
- L'appareil bénéficie d'une classe de protection I et peut uniquement être utilisé en combinaison avec une connexion mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fonctionnement inadapté et de dommages possibles causés par les installations électriques inappropriées.
- L'appareil doit être connecté à une installation permanente intégrant des mesures de déconnexion selon les instructions d'installation.
- L'appareil peut uniquement être installé au-dessus d'un tiroir ou d'un four avec une ventilation pulsée. Un dégagement minimum doit être préservé pour la ventilation.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un réfrigérateur, d'un four sans ventilation, d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge.
- Assurez-vous que le câble secteur n'est pas coincé durant l'installation et ne chemine pas le long de bords saillants. Si un four est installé dessous, assurez-vous que le câble secteur passe par les coins à l'arrière du four pour atteindre le boîtier de connexion. Le câble secteur doit être placé de sorte à éviter tout contact avec les pièces chaudes de l'appareil et du four.
- Le point de connexion, la prise secteur ou la fiche secteur doit être systématiquement accessible.
- Le plan de travail sur lequel l'appareil est placé doit être plat, horizontal et stable. Observez les instructions du fabricant du plan de travail.
- En cas d'installation ou de connexion incorrecte, la garantie est invalidée.
- Toute modification de l'appareil, notamment le remplacement du câble secteur, doit être exécutée par un installateur certifié.

DÉBALLAGE

1. Retirez l'emballage.
2. Examinez l'état de l'appareil.
3. Assurez-vous que la tension est identique à celle de la plaque signalétique.

PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION

1. Assurez-vous du dégagement suffisant autour de l'appareil. (Figure 3)
2. Assurez-vous que le plan de travail est préparé selon les dimensions de l'appareil (A et B). (Figure 4)



Note :

Maintenez une distance de sécurité d'au moins 3 mm entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail.

EXÉCUTION DES OUVERTURES DE VENTILATION

L'électronique dans l'appareil nécessite un refroidissement. L'appareil s'éteint automatiquement si la ventilation est insuffisante.

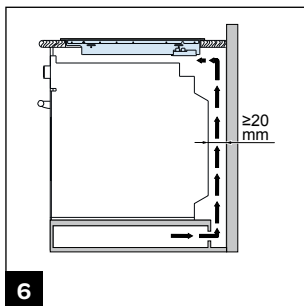
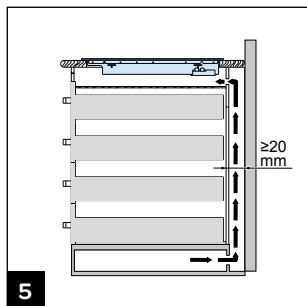


Précaution :

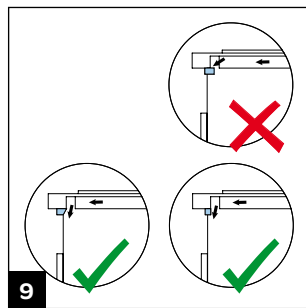
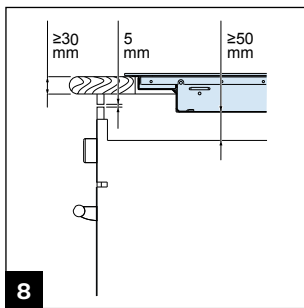
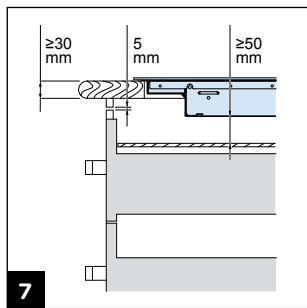
Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil.

Exécution des ouvertures

1. Exécutez une ouverture à l'arrière de l'unité de cuisine. Assurez-vous du dégagement de 20 mm entre le mur arrière et un quelconque tiroir. (Figure 5)
2. Préservez un dégagement de 20 mm s'il n'y a pas de tiroirs mais un four. (Figure 6)



3. Assurez-vous du dégagement de 50 mm entre l'appareil et le tiroir ou le four. Voir les Figures 7 et 8.
4. Assurez-vous que le plan de travail présente une épaisseur minimum de 30 mm. Voir les Figures 7 et 8.
5. Assurez-vous que la barre transversale ne limite pas le débit d'air. Coupez ou sciez la barre transversale en diagonale, si nécessaire. (Figure 9)



CONNEXION DE L'APPAREIL

L'appareil inclut un cordon d'alimentation avec une fiche. La connexion est de type monophasé.

1. Assurez-vous que le système électrique est compatible avec la charge de l'appareil.
2. Assurez-vous que la prise secteur est mise à la terre.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

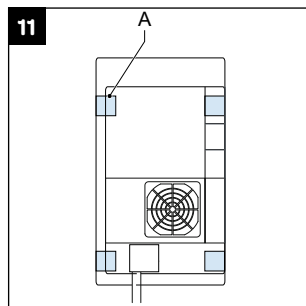
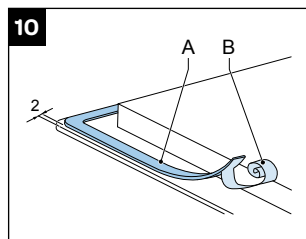
Prérequis.



- Assurez-vous que la surface d'installation est préparée selon les dimensions correctes.
- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ont été pratiquées.

Procédure

1. Nettoyez le plan de travail.
2. Appliquez un mastic d'étanchéité sur les bords d'un plan de travail en bois ou en plastique pour éviter tout dommage résultant de l'humidité.
3. Retournez l'appareil sur le plan de travail.
4. Retirez le film protecteur (B) du ruban (A) et apposez-le autour de l'appareil. Assurez-vous du dégagement de 2 mm au bord de la vitre. (Figure 10)
5. Installez les supports de fixation (A) sur l'appareil. Utilisez les vis. (Figure 11)
6. Placez l'appareil dans l'ouverture du plan de travail.
7. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur.
Après la connexion, l'affichage s'allume brièvement. L'appareil est prêt à l'emploi.



RETRAIT DE L'APPAREIL

1. Déconnectez l'appareil de l'alimentation secteur.
2. Poussez l'appareil vers le haut pour le retirer.

4 utilisation

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



Précaution :

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

PRÉPARATION POUR LE FONCTIONNEMENT

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

DÉMARRAGE DE L'APPAREIL

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



Note :

Si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson en 1 minute, l'appareil s'éteint automatiquement.

UTILISATION D'UNE ZONE DE CUISSON

Sélection d'une zone de cuisson

1. Placez une casserole sur la zone de cuisson.
2. Touchez le bouton sélection de la zone de cuisson.
3. Touchez le curseur pour augmenter et réduire le niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.



Note :

Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance en 1 minute, l'appareil s'éteint automatiquement.

Arrêt d'une zone de cuisson

1. Touchez le curseur pour réduire le niveau de puissance à 0.



Note :

L'indicateur de fonctionnement indique H pour informer que la zone de cuisson est encore chaude.



Note :

Levez systématiquement la casserole de l'appareil sans la faire glisser, au risque d'érafler le verre.

UTILISATION DU MODE SURCHAUFFEUR

Le mode surchauffeur assure un surcroît de puissance à une zone de cuisson et peut être activée pour les deux zones de cuisson en même temps.



Note :

Si vous sélectionnez une autre zone de cuisson en mode surchauffeur, la puissance dépasse la puissance maximum disponible de l'appareil. Le mode surchauffeur s'arrête automatiquement.

Démarrage du mode surchauffeur

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Touchez le bouton de surchauffeur B pour régler le niveau de puissance sur le maximum. L'indicateur de fonctionnement indique P.
Le mode surchauffeur est alors actif pendant 5 minutes. Après 5 minutes, le niveau de puissance revient au réglage initial.

Arrêt du mode surchauffeur

1. Sélectionnez la zone de cuisson avec le mode surchauffeur actif.
2. Touchez le bouton de surchauffeur B pour annuler le mode surchauffeur. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.

UTILISATION DU MODE PAUSE

1. Touchez le bouton pause pour régler le mode pause. L'indicateur de fonctionnement indique II.
Le niveau de puissance de la zone de cuisson est maintenant réduit.
2. Touchez à nouveau le bouton pause pour arrêter le mode pause.
Le niveau de puissance de la zone de cuisson est maintenant rétabli au niveau de puissance sélectionné auparavant.

VERROUILLAGE ET DÉVERROUILLAGE DE L'APPAREIL

Si l'appareil est verrouillé, vous ne pouvez plus utiliser les touches.

Verrouillage de l'appareil

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le bouton de verrou enfant. L'indicateur de fonctionnement indique Lo lorsque l'appareil est verrouillé.

Déverrouillage de l'appareil

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le bouton de verrou enfant à nouveau pendant quelques secondes. L'indicateur de fonctionnement cesse d'indiquer Lo lorsque l'appareil est déverrouillé.

UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISSON

**Note :**

Vous pouvez utiliser la minuterie avec différents réglages simultanément pour plusieurs zones de cuisson.

**Note :**

Une fois le minuteur écoulé, son affichage indique "--" et vous entendez un signal sonore.

**Note :**

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

Démarrage de la minuterie de cuisson

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Touchez le curseur pour régler le niveau de puissance.
3. Réglez la minuterie de cuisson à l'aide des boutons haut et bas.

**Note :**

En touchant le bouton haut ou bas sans le relâcher, la minuterie augmentera ou diminuera de 10 minutes.

4. Une fois la minuterie de cuisson réglée, l'indicateur de minuterie cesse de clignoter. Le point à côté du niveau de puissance indique qu'une minuterie est réglée pour cette zone de cuisson.
5. Répétez la procédure pour une autre zone de cuisson.

Arrêt de la minuterie de cuisson

1. Touchez les boutons haut et bas de la minuterie simultanément.
2. La minuterie est annulée et l'affichage indique "00".

UTILISATION DE L'ALARME DE CUISSON

**Note :**

La durée de l'alarme de cuisson est réglable de 0 à 99 minutes.

**Note :**

Une fois l'alarme terminée, l'affichage de minuterie indique "--" et vous entendez un signal sonore. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 30 secondes. Vous pouvez aussi toucher un bouton quelconque pour arrêter le signal sonore.

**Note :**

L'alarme de cuisson n'est pas connectée à une zone de cuisson et peut être utilisée tant que la table de cuisson est activement en usage.

Démarrage de l'alarme de cuisson

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Réglez la minuterie de cuisson à l'aide des boutons haut et bas.

**Note :**

En touchant le bouton haut ou bas sans le relâcher, la minuterie augmentera ou diminuera de 10 minutes.

3. Une fois l'alarme de cuisson réglée, l'indicateur de minuterie cesse de clignoter.

ARRÊT DE L'APPAREIL

1. Touchez le bouton marche/arrêt pour arrêter l'appareil. L'indicateur de fonctionnement s'éteint ou indique H.

5 nettoyage et entretien

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 détergent abrasif, de pulvérisateurs, de tampon à récurer ou d'objets coupants.

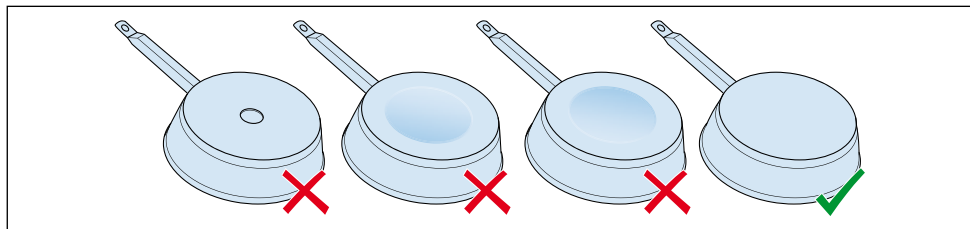
1. Verrouillez l'appareil.
2. Retirez les taches d'aliment. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
3. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
4. Séchez l'appareil. Utilisez des serviettes en papier ou un torchon sec.
5. Pour une salissure lourde,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

6 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.



- 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'rafler 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.
3-4	Chauffage et mijotement accéléré.
5-6	Cuisson moyenne.
7-8	Cuisson et rôtissage.
9/p	Grill, sauté et ébullition.

7 dépannage

PROCÉDURE DE DÉPANNAGE GÉNÉRALE

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

TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
L'appareil 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.
	L'appareil est verrouillé.	Déverrouillez l'appareil. Voir la section <i>Verrouillage et déverrouillage de l'appareil</i> .
	Les touches sont couvertes d'eau ou de salissure.	Nettoyez l'appareil. Voir la section <i>Nettoyage quotidien</i> .
L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande indique U.	Il n'y a aucune casserole sur la zone de cuisson.	Placez une casserole sur la zone de cuisson.
	La casserole est incompatible avec un appareil à induction.	Utilisez une casserole compatible avec un appareil à induction. Voir la section <i>Exigences pour les casseroles</i> .
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement. L'indicateur de fonctionnement indique H.	La durée de cuisson maximum est atteinte. Voir la section <i>Durées d'arrêt automatique</i> .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Démarrez l'appareil. Voir la section <i>Démarrage de l'appareil</i>. 2. Sélectionnez une zone de cuisson. Voir la section <i>Utilisation d'une zone de cuisson</i>.
L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande indique Lo.	L'appareil est verrouillé.	Déverrouillez l'appareil. Voir la section <i>Verrouillage et déverrouillage de l'appareil</i> .

CODES DE PANNE

Les codes de panne sont indiqués sur l'indicateur de minuterie du panneau de commande.

Code de panne	Cause possible	Solution possible
E3 / E6	L'appareil a surchauffé.	Laissez l'appareil refroidir avant de le redémarrer.
E7 / E8	L'alimentation secteur présente un défaut.	Vérifiez la tension de l'alimentation secteur.
U	Il n'y a aucune casserole sur l'appareil ou la casserole est incompatible avec un appareil à induction.	Placez une casserole ou utilisez une casserole compatible avec un appareil à induction. Voir la section <i>Utilisation d'une zone de cuisson</i> .
L'appareil ou une zone de cuisson s'est éteint inopinément. Un son a retentit et le code de panne EX est affiché.	Défaut technique.	Veuillez noter le code de panne, débrancher l'appareil et contacter Inventum-servicedienst.

8 données techniques

FONCTIONS

Élément	Spécification
Minuterie de cuisson indépendante I	individuelle pour toutes les zones
Alarme de cuisson indépendante	Oui
Capteur de casserole	Oui
Arrêt automatique	Oui
Indicateur de chaleur résiduelle	Oui
Verrou enfant	Oui
Détection de débordement	Oui
Mode surchauffeur	4 zones de cuisson

DIMENSIONS

Élément	Spécification [mm]
Dimensions de produit	288x520x59
Dimensions intégrées	268x500
Épaisseur de boîtier	55
Épaisseur de vitre	4

ZONES DE CUISSON

Zone de cuisson	Dimensions [mm]	Puissance [W]	Diamètre mini./maxi. du fond des casseroles [mm]
Avant	160	1300 / 1500	120 - 160
Arrière	180	1800 / 2 000	140 - 180

CONSUMMATION D'ÉNERGIE

Élément	Consommation d'énergie [Wh/kg] (*)
Table de cuisson à induction	189,1
Zone de cuisson (avant)	194,7
Zone de cuisson (arrière)	182,9

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

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Élément	Spécification
Puissance [W]	3 500
Connexion de production	Monophasé
Câble d'alimentation (inclus et fixe) [mm ²]	3*1,5
Réglage de puissance	9 + surchauffeur

DURÉES D'ARRÊT AUTOMATIQUE

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

CONSUMMATION D'ÉLECTRICITÉ

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

Consommation d'énergie en mode arrêt.

0.5 W

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

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

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

Sont exclus de la garantie

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

Signalement des pannes des produits Inventum

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

Important à savoir

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

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

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

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

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

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