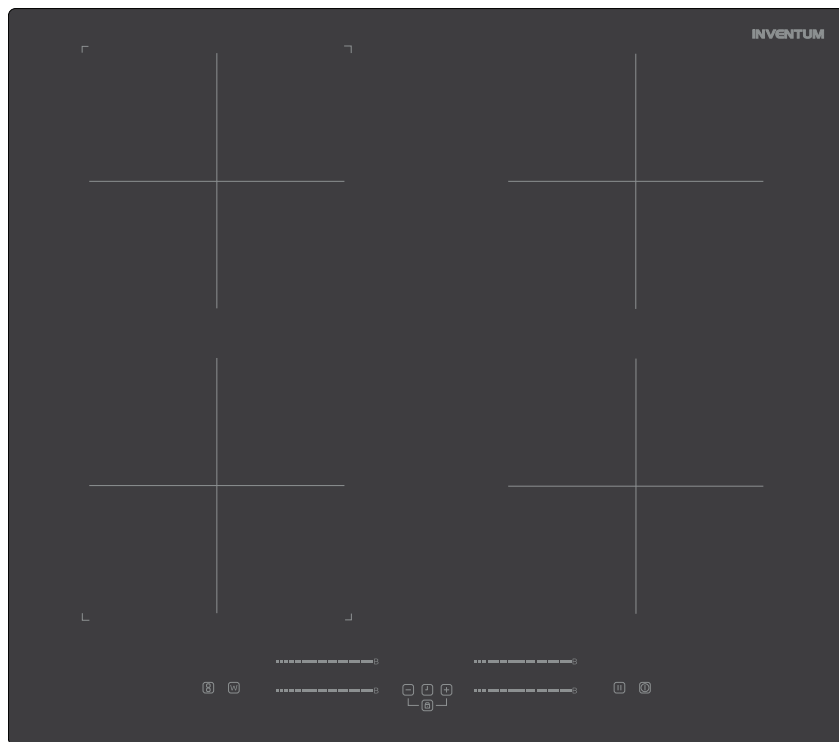


**INVENTUM**  
*maakt 't moment*

INDUCTION HOB • INDUKTIONSKOCHFELD • TABLE DE CUISSON À INDUCTION

**inductie kookplaat**

**IKI6035**



- gebruiksaanwijzing
- instruction manual
- Gebrauchsanleitung
- mode d'emploi

**5 JAAR**  
INVENTUM  
GARANTIE

**OMRUIL**  
SERVICE

**OER**  
HOLLANDS  
SINDS 1908



## Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2.	productomschrijving	pagina 8
3.	voor het eerste gebruik	pagina 9
4.	installatievoorschrift	pagina 9
5.	bediening van de kookplaat	pagina 14
6.	pannen voor inductie	pagina 17
7.	reiniging & onderhoud	pagina 17
8.	storingen & oplossingen	pagina 18
9.	product kaart	pagina 19
	<i>algemene service- en garantievoorwaarden</i>	<i>pagina 68</i>

## English

1.	safety instructions	page 20
2.	product description	page 24
3.	prior to first use	page 25
4.	installation instruction	page 25
5.	operating the hob	page 30
6.	pans for induction	page 33
7.	cleaning and maintenance	page 33
8.	breakdowns & solutions	page 34
9.	product fiche	page 35
	<i>general terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 70</i>

## Deutsch

1.	Sicherheitsvorschriften	Seite 36
2.	Produktbeschreibung	Seite 40
3.	Vor dem ersten Gebrauch	Seite 41
4.	Installationsvorschrift	Seite 41
5.	Bedienung des Kochfelds	Seite 46
6.	Für Induktionskochfelder geeignete Töpfe und Pfannen	Seite 49
7.	Reinigung und Wartung	Seite 49
8.	Störungen und Lösungen	Seite 50
9.	Produktkarte	Seite 51
	<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 72</i>


## Français

1.	consignes de sécurité	page 52
2.	description du produit	page 56
3.	avant la toute première utilisation	page 57
4.	instructions d'installation	page 57
5.	commande de la table de cuisson	page 62
6.	ustensiles de cuisson pour l'induction	page 65
7.	nettoyage et entretien	page 65
8.	pannes et solutions	page 66
9.	fiche du produit	page 67
	<i>conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	<i>page 74</i>


## 1 veiligheidsvoorschriften

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

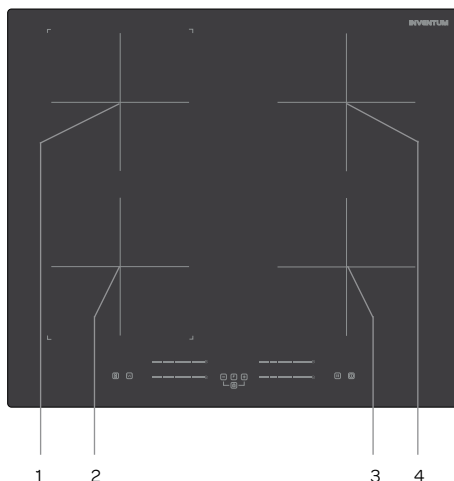
maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

- Het apparaat mag niet buiten gebruikt worden.
- **Brandgevaar:** Bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Gebruik het apparaat niet in een ruimte met een omgevingstemperatuur beneden 5°C.
- Als het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zal het 'nieuw' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
-  **WAARSCHUWING:** indien de glasplaat van de kookplaat is gebroken:
  - schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
  - raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
  - gebruik het apparaat niet.
- Wanneer onder het apparaat een lade toegestaan is, zonder tussenbodem, mogen daarin geen licht ontvlambare voorwerpen/stoffen worden bewaard. Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat. Deze kunnen heet worden.
- Zodra u de pan van een inductiekookplaat verwijdt, stopt de kookactiviteit automatisch. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of kookzone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen. Schakel de kookzone na gebruik uit met de bediening en vertrouw niet alleen op de pandetectie.

- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er iets op valt, bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp, kan er een breuk ontstaan.
-  **WAARSCHUWING:** als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hogere stand heeft ingesteld.
- Houd tijdens het gebruik van de inductiekookplaat magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes, diskettes, horloges e.d.) uit de buurt van het apparaat. Wij adviseren dragers van pacemakers om eerst uw arts te raadplegen.
- Dit apparaat mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- De wandcontactdoos en de stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd, moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 85°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.

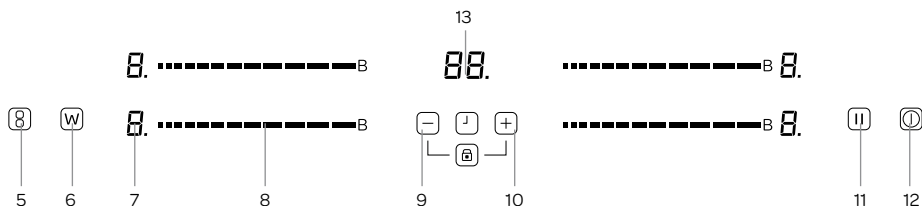
-  Huishoudelijke apparaten mogen niet bij het gewone huisvuil worden gevoegd. Breng het apparaat naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van uw gemeente om op verantwoorde wijze en conform overheidsbepalingen recycled te worden.

## 2 productomschrijving



### Kookplaat

1. Kookzone linksachter (Ø 180 mm)
2. Kookzone linksvoor (Ø 180 mm)
3. Kookzone rechtsvoor (Ø 180 mm)
4. Kookzone rechtsachter (Ø 180 mm)



### Bedieningspaneel

5. Bridge functie toets (B)
6. Warmhoud toets (W)
7. Vermogen/restwarmte indicatie
8. Slider control voor vermogen met Boost
9. Vermogenstoets omlaag (-)
10. Vermogenstoets omhoog (+)
11. Pauzetoets (II)
12. Aan-/ uittoets (I)
13. Display timer



## 3 voor het eerste gebruik

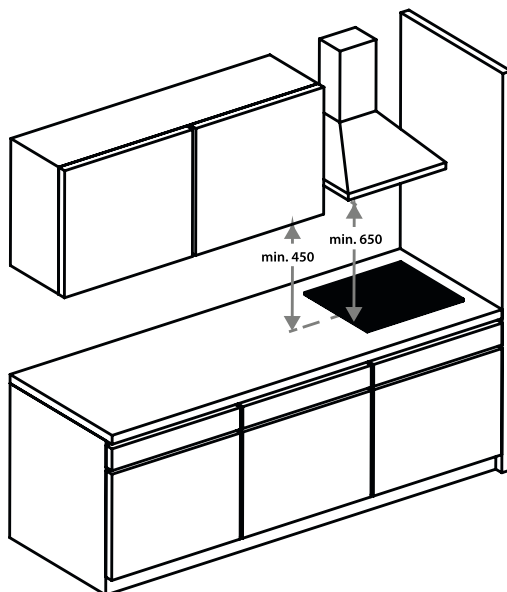
Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de kookplaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig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

## 4 installatievoorschrift

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

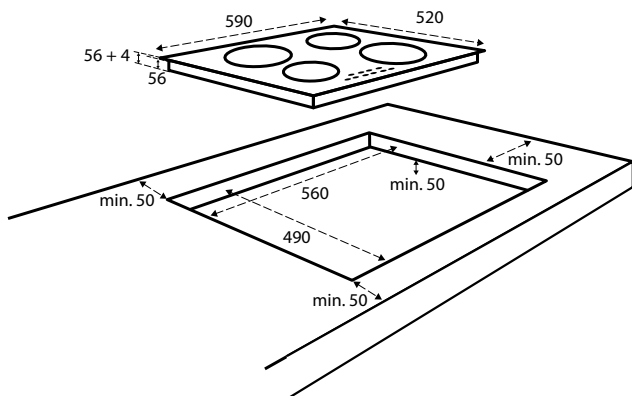
### RUIMTE RONDOM DE KOOKPLAAT

Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.



## INBOUWMATEN

In onderstaande afbeeldingen zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven in mm.



## BELUCHTING

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

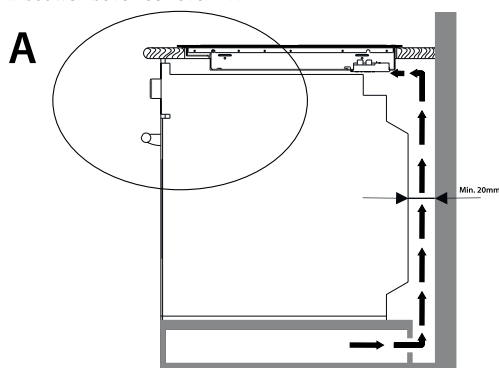
Beluchting vindt plaats via de plint en de achterzijde van de kast. Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100cm<sup>2</sup>) uit.

Luchtaanvoer via de plint is overbodig wanneer er, in combinatie met de opening aan de achterzijde van de kast, ergens anders een opening is waar lucht aangezogen kan worden.

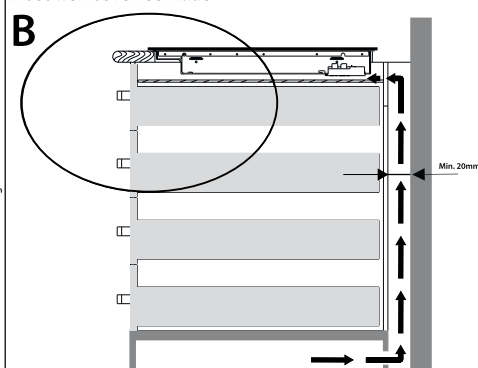
### Zorg voor voldoende toevoer en afvoer van lucht.

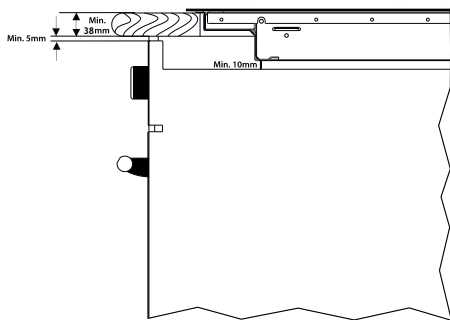
- Maak een ventilatieopening aan de voorzijde van het keukenmeubel van minimaal de toestelbreedte en met een hoogte van minimaal 5 mm als de kookplaat boven een oven, lade of tussensteun wordt ingebouwd.
- Zorg voor een afstand van minimaal 50 mm tussen de oven, de lade of de tussensteun en de kookplaat.  
Door de ventilatie van de kookplaat kunnen metalen voorwerpen in de lade heet worden. Als dit gebeurt, adviseren wij om een tussensteun te gebruiken. Dat kan een houten paneel zijn.
- **Let op:** bij inbouw boven een oven of een lade moet de dikte van het werkblad minimaal 38 mm zijn.
- Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert. Schaaf of zaag de traverselat [C] zonodig schuin af.

### Inbouwen boven een oven - A

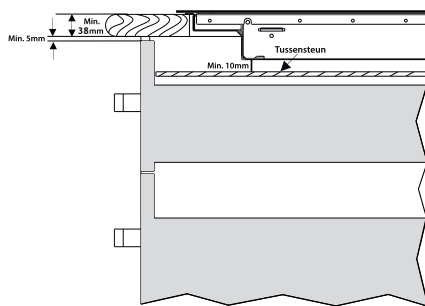


### Inbouwen boven een lade - B

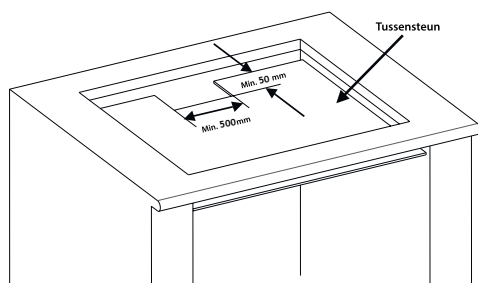
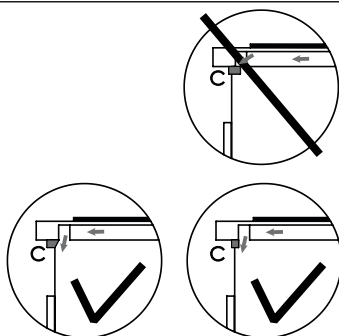




A



B



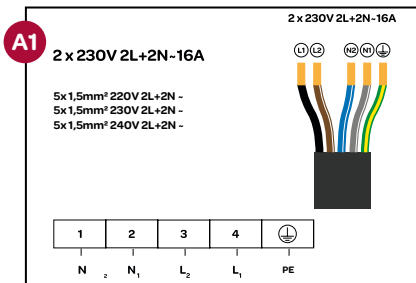
## DE KOOKPLAAT AANSLUITEN OP DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE



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

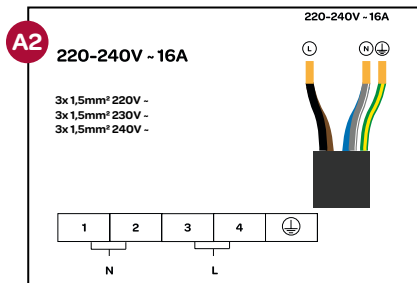
### aansluitblok

### aansluitkabel



### aansluitblok

### aansluitkabel



POWER MANAGEMENT

Met deze functie kunt u het totale maximale vermogen van de kookplaat in stellen. Dit kan nodig zijn in verband met de beschikbare elektrische aansluiting. De kookplaat is standaard ingesteld op 7,0kW. De kookplaat kan ingesteld worden op een van de volgende waarden:

Aansluitschema	Maximaal vermogen
A1	7,0 kW (standaard)
	5,5 kW
	4,5 kW
A2	3,5 kW
	2,5 kW

- Zodra u de bijgeleverde kabel van de kookplaat heeft voorzien van een stekker en de kookplaat heeft ingebouwd dan kunt u de stekker in het stopcontact steken.
- Indien u het maximale vermogen wilt aanpassen dan moet u dit binnen 5 minuten doen nadat u de stekker in het stopcontact heeft gedaan.
- Zet de kookplaat aan met de aan/uit toets en houd daarna gedurende 3 seconden de toetsen en tegelijk ingedrukt.
  - Op het display van de timer wordt de standaardwaarde [ P5 = 7.0kW ] of een eerder gekozen waarde getoond.
  - Gebruik de en de toetsen om een andere waarde te selecteren (P1 = 2.5kW / P2 = 3.5kW / P3 = 4.5kW / P4 = 5.5kW).
  - Bevestig binnen 10 seconden de geselecteerde waarde door gedurende 3 seconden de toetsen en tegelijk ingedrukt te houden. Er klinkt een geluidssignaal en daarna wordt de kookplaat uitgeschakeld. De kookplaat functioneert nu met het maximale vermogen wat door u is ingesteld.
  - Wordt de geselecteerde waarde niet binnen 10 seconden bevestigd dan zal de kookplaat automatisch uitschakelen en blijven functioneren volgens de laatste instelling.
- Tijdens het gebruik van de verschillende kookzones controleert de functie Power Management of het gekozen totale vermogen niet wordt overschreden. Instellingen die tot een overschrijding van het vermogen zouden leiden, worden geblokkeerd en zijn niet toegankelijk voor de gebruiker.

MAXIMAAL VERMOGEN

Tijdens het koken is het maximaal beschikbare vermogen van elke kookzone afhankelijk van hoeveel er tegelijk gekookt wordt en op welk wattage het power management is ingesteld:

Aantal kookzones tegelijk in gebruik		1				2				3				4		
Aansluiting 2,5 kW	linksvoor	P				8	8	8				7	7	7	6	
	linksachter		P			8			8	8		5	5		5	4
	rechtsachter			P		8			8		8	7		7	7	6
	rechtsvoor				P			8		8	8		5	5	5	4

Aantal kookzones tegelijk in gebruik		1				2				3				4		
Aansluiting 3,5 kW	linksvoor	P				9	9	9				8	8	8	6	
	linksachter		P			9			9	9		7	7		7	6
	rechtsachter			P		9			9		9	8		8	8	6
	rechtsvoor				P			9		9	9		7	7	7	5

Aantal kookzones tegelijk in gebruik		1				2				3				4		
Aansluiting 4,5 kW	linksvoor	P				P	P	P				9	9	9	7	
	linksachter		P				P			P	P	9	9		9	7
	rechtsachter			P				P		P	P	9		9	9	7
	rechtsvoor				P			P		P	P		9	9	9	7

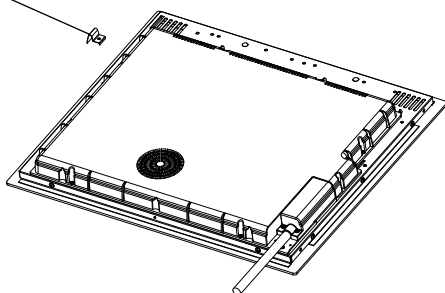
Aantal kookzones tegelijk in gebruik		1				2				3				4
Aansluiting 5,5 kW	linksvoor	P				P	P	P			P	P	P	9
	linksachter		P			P			P	P	9	9		9
	rechtsachter			P			P		P	P		P	P	9
	rechtsvoor				P			P		P	9	9	9	9

Aantal kookzones tegelijk in gebruik		1				2				3				4
Aansluiting 7,0 kW - maximaal	linksvoor	P				P	P	P			P	P	P	P
	linksachter		P			P			P	P	P	P		P
	rechtsachter			P			P		P	P	P	P	P	P
	rechtsvoor				P			P	P	P	P	P	P	P

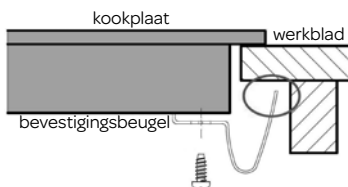
## HET INBOUWEN VAN DE KOOKPLAAT

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

bevestigingsbeugel



- Keer de kookplaat om en leg het in de uitsparing.
  - De beugel is met de schroef stelbaar zodat deze geschikt is voor verschillende diktes werkbladen.
- Let op:** de bevestigingsbeugels mogen op geen enkele wijze de binnenkant van het werkblad raken na de installatie (zie afbeelding).



- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet. De kookplaat is nu gebruiksklaar.
- Controleer de werking. Indien de kookplaat fout is aangesloten, zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.

## HET UITBOUWEN VAN DE KOOKPLAAT

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

## 5 bediening van de kookplaat

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductie kookplaat.

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

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

### DE KOOKPLAAT INSCHAKELEN

Schakel de kookplaat in door gedurende enkele seconden op de AAN/UIT toets te drukken. De displays van alle kookzones tonen **\_**. Als er binnen 30 seconden geen kookzone wordt geselecteerd, zal de kookplaat automatisch uit gaan.

### DE KOOKPLAAT UITSCHAKELEN

Schakel de kookplaat op elk moment uit door enkele seconden op de AAN/UIT toets te drukken.

De AAN/UIT toets heeft altijd prioriteit in de uitschakel-functie.

### EEN KOOKZONE INSCHAKELEN

Plaats een pan op de kookzone. Selecteer het gewenste vermogen met de slider control **■■■■■** van de kookzone die u wilt gebruiken. Regel het vermogen door licht met uw vinger over de slider te schuiven. Schuiven naar rechts betekent dat het vermogen omhoog gaat en door te schuiven naar links gaat het vermogen omlaag en/of uit.

Om het eten snel aan de kook te brengen, raakt u de **B** aan het eind van de slider control aan om de Boost functie te activeren.

### BOOST FUNCTIE - B

De Boost functie geeft extra vermogen en is instelbaar voor alle zones, behalve bij het gebruik van de bridge functie. Schuif de slider control van de geselecteerde kookzone naar het hoogste vermogen of druk direct op de **B** aan het eind van de slider control. De Boost functie is geactiveerd als er een **b** verschijnt in het display van de betreffende kookzone.

Zodra er een andere kookzone aan gezet wordt, wordt het maximaal beschikbare vermogen overschreden en zal de Boost functie automatisch worden beëindigd.

Het is mogelijk dat het maximaal beschikbare vermogen voor de actieve kookzones samen wordt overschreden. In dat geval zal het vermogen van de kookzones automatisch verminderd worden. De nodige vermogensvermindering zal getoond worden door het knipperen van de betreffende kookzone. Het display knippert gedurende 3 seconden en gedurende die tijd kunnen er aanpassingen gedaan worden voordat het vermogen automatisch wordt verminderd.

De tijdsduur van de Boost functie is maximaal 5 minuten. Het vermogen gaat na 5 minuten automatisch naar de eerder ingestelde stand of als er geen stand gekozen is, zal de Boost functie terug gaan naar stand **9**.

### EEN KOOKZONE UITSCHAKELEN

Selecteer de kookzone die u uit wilt schakelen door de bijbehorende slider control uit te zetten **[0]**.

Schuif met een vinger op de slider control naar links of druk direct op de uiterste linkerkant van de slidercontrol om de kookzone uit te schakelen.

Als de kookzone heet is, zal in het display een **[H]** staan in plaats van **[0]**.

### ALLE KOOKZONES TEGELIJK UITSCHAKELEN

Om alle kookzones in één keer uit te schakelen, drukt u op de AAN/UIT toets. Op het display van alle kookzones die nog heet zijn, staat een **[H]**.



### RESTWARMTE INDICATIE

De restwarmte indicatie geeft aan dat het glas nog te heet is om aan te raken in het gebied van de kookzone.

Als het gebied van de kookzone nog te heet is, verschijnt er een **[H]** in het display van de betreffende kookzone. Zodra de temperatuur gezakt is, zal de **[H]** indicatie verdwijnen.

### PAUZE FUNCTIE



Wanneer de pauze functie geactiveerd wordt, vermindert het vermogen van alle kookzones die in gebruik zijn. Zodra de pauze functie gede-activeerd wordt, schakelen alle kookzones weer terug naar het oorspronkelijk geselecteerde vermogen.

- Als de pauze functie niet gede-activeerd wordt, zal de kookplaat na 30 minuten uitschakelen.
- Druk op de pauze toets  om de pauze functie te activeren. Het vermogen van de ingeschakelde kookzones wordt verminderd en **[II]** staat in de displays.
- Druk opnieuw op de pauze toets  om de pauze functie te de-activeren. **[II]** verdwijnt en de kookzones functioneren weer op het oorspronkelijke geselecteerde vermogen.



## BRIDGE FUNCTIE - FLEXIBELE KOOKZONE

Door twee kookzones aan elkaar te koppelen, ontstaat er een extra groot kookoppervlak waardoor u gemakkelijk kunt bakken in een grote braadslee of op een grillplaat. Alleen de twee linker kookzones kunnen gekoppeld worden.

### De gekoppelde kookzones aanzetten


- Druk op de tiptoets  om de twee linker kookzones te koppelen. De beide bijbehorende slider controls gaan aan, maar alleen de bovenste is te bedienen.
- Selecteer het gewenste vermogen met de bovenste slider control . Regel het vermogen door licht met uw vinger over de slider control te schuiven.
- De gekoppelde kookzone is klaar voor gebruik.

### De gekoppelde kookzones ontkoppelen

- Druk op de tiptoets  om de bridge functie uit te schakelen. Als de betreffende kookzones heet zijn, zal in het display een  staan.

## WARMHOUD FUNCTIE

Door de kookzone in te stellen op de warmhoudfunctie zal de kookplaat het eten tussen de 40-70°C warmhouden.

Instellen: zet de gewenste kookzone aan door de bijbehorende slider control aan te zetten en druk direct op de warmhoud toets om de warmhoudfunctie in te stellen. Als de warmhoudfunctie actief is, verschijnt in het bijbehorende display .

Om de warmhoud functie uit te schakelen, raakt u de slider control aan.


## VEILIGE AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Elke kookzone zal automatisch uitgeschakeld worden na een gedefinieerde maximum kookduur als het vermogen niet is gewijzigd. De maximale kookduur is afhankelijk van het geselecteerde vermogen.


Vermogen	Veilige automatische uitschakeling na:
1 - 3	8 uur
4 - 6	4 uur
7 - 9	2 uur

## KINDERSLOT/TOETSENBLOKKERING

Het kinderslot voorkomt dat de kookplaat onbedoeld gebruikt wordt. Nadat de kookplaat is ingeschakeld, kan het kinderslot geactiveerd worden. Stel geen kookzone in. Om het kinderslot in te schakelen, drukt u tegelijkertijd op de + en - toets.

 (Locked = vergrendeld) verschijnt in het display en geeft aan dat de bediening niet gewijzigd kan worden.

Het aanpassen van een hoger vermogen of andere wijzigingen is niet mogelijk.

Bij het inschakelen van het kinderslot als de kookplaat in gebruik is, zal de aanduiding  knipperen.


De kookplaat blijft vergrendeld totdat deze vergrendeling opgeheven wordt, zelfs als de kookplaat uit en weer aan gezet wordt.


Om het kinderslot te de-activeren schakelt u eerst de kookplaat in. Druk tegelijkertijd op de + en de - toets.  verdwijnt.

## TIMER FUNCTIE INSTELLEN

De timer functie kan op twee manieren gebruikt worden: kookwekker en kooktimer.

### Kookwekker




De kookwekker kan alleen gebruikt worden als de kookplaat in gebruik is. Schakel de kookplaat in en druk op de  toets van de timer en het display toont **10**. Stel de gewenste tijd in met de + en - toetsen. De kookwekker kan ingesteld worden van 0 tot 99 minuten. Als er gedurende 10 seconden geen toetsen ingedrukt worden, stopt de tijd met knipperen en wordt de tijd afgeteld.

Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een piepsignaal en op het display staat . Het piepsignaal stopt automatisch na 30 seconden of nadat u een willekeurige toets heeft aangeraakt.

Om de tijd te wijzigen, drukt u nogmaals op de  toets en pas de tijd aan met de + en - toets.


### Kooktimer

De kooktimer is gekoppeld aan een kookzone en kan voor elke kookzone apart ingesteld worden. In tegenstelling tot de kookwekker schakelt de kooktimer de kookzone uit als de ingestelde tijd voorbij is.

- Schakel de kookplaat in en selecteer een kookzone.
- Stel het vermogen in met de slider control .
- Druk op de  of  toets van de gewenste kooktijd in met de + en - toetsen. Naast het ingestelde vermogen zal in het bijbehorende display een extra LED (stip) branden. Nu functioneert de timer als kookwekker.

- Zodra de tijd ingesteld is, zal het display de tijd aangeven van de kookzone waarvan de tijd het eerste verstrijkt (indien er meerdere kookzones geprogrammeerd zijn).

Om een extra kooktimer in te stellen, doet u het volgende:

- Selecteer een andere kookzone.
- Stel het vermogen in met de slider control .
- Druk op de  of  toets van de timer en stel de gewenste kooktijd in met de + en - toetsen. Naast het ingestelde vermogen zal in het bijbehorende display een extra LED (stip) branden. Nu functioneert de timer als kookwekker.
- Zodra de tijd ingesteld is, zal het display de tijd aangeven van de kookzone waarvan de tijd het eerste verstrijkt (indien er meerdere kookzones geprogrammeerd zijn).


Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een piepsignaal en de timer staat op “\_ \_”. De geprogrammeerde kookzone zal uitgeschakeld worden en “H” verschijnt in het display als het gebied van de kookzone heet is. Het piepsignaal stopt automatisch na 30 seconden of nadat u een willekeurige toets heeft aangeraakt.

### GELUIDSSIGNAAL

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

- normale toetsbediening met een kort geluid
- continue aanraken van toetsen gedurende een langere tijd (10 seconden) met een langer, onderbroken geluidssignaal.

### DISPLAYAANDUIDING

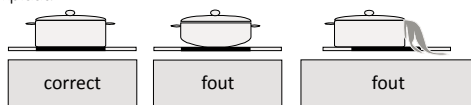
Aanduiding op het display	Beschrijving
<b>E/F</b>	Er is een storing opgetreden. Controleer de melding volgens de tabel in hoofdstuk 7.
<b>H</b>	Restwarmte-indicatie: de kookzone is nog warm.
<b>Lo</b>	Het kinderslot is ingeschakeld.
	Foutmelding. Plaats een geschikte pan op de actieve kookzone of schakel de kookzone uit. Er is iets geplaatst op de bediening of het kookgerei is niet geschikt of te klein.



## 6 pannen voor inductie

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

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



### ENERGIEBESPARING

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

Onderstaande tabel is een indicatie voor de verschillende kookmogelijkheden.

Standen	Gebruik voor:
0	kookzone uit
1 - 2	chocolade of boter smelten, zachtjes sudderen, langzaam opwarmen
3 - 4	opwarmen en snel sudderen
5 - 6	pannenkoeken bakken
7 - 8	pasta koken en braden
9 / b	dichtschroeien, roerbakken, groenten of soep koken

## 7 reiniging & onderhoud

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

- **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, spuitbussen of scherpe voorwerpen om het oppervlak van de kookplaat te reinigen die niet voor dit doel ontwikkeld zijn.**
- Reinig het oppervlak van de kookplaat dagelijks met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel. Goed droog maken met keukenpapier of een droge theedoek.
- Gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor keramische/inductie kookplaten voor hardnekkige vlekken. **Let op:** volg de aanwijzingen op de verpakking.
- Overgekookt voedsel kunt u verwijderen door de plek in te laten weken met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel of gebruik een glasschraper. **Let op:** de glasschraper is scherp. Houd deze uit de buurt van de kinderen. Uitzondering: als u suiker morst, verwijdert u deze voordat de kookplaat afkoelt (Let op dat u zich niet brandt) om te voorkomen dat deze inbrandt.

## 8 storingen & oplossingen

Indien er zich een probleem voordoet dan zal dit getoond worden op de displays.

Storingscode	Oorzaak	Oplossing
E1/E2	Het voltage is te hoog of te laag.	Laat uw aansluiting door een electriciën controleren.
E3/E4	De temperatuur van de glasplaat sensor is te hoog.	Laat de glasplaat afkoelen en schakel daarna de kookplaat opnieuw in.
E5/E6	De kookplaat is oververhit.	Schakel de kookplaat uit en laat de kookzones afkoelen.
F3/F4/F5/F6/F7/F8	De temperatuursensor is defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.
F9/FA/FC/FD	IGBT sensor is defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.

Storing(scode)	Oorzaak	Wat te doen
De kookplaat doet niets als de stekker in het stopcontact gestoken wordt.	Geen stroomtoevoer.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of er stroom op het stopcontact staat.
Het display gaat aan, maar de kookplaat warmt niet op.	De kookplaat is te heet.	De omgevingstemperatuur kan te warm zijn. Controleer of de luchtopeningen geblokkeerd zijn.
De kookplaat stopt ineens tijdens het gebruik en in het display staat [U].	Er wordt een ongeschikte pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductie met de juiste diameter (minimale Ø 14 cm).
	De diameter van de gebruikte pan is te klein.	
Een kookzone schakelt automatisch uit en op het display verschijnt [H].	De maximale kookduur is bereikt.	Schakel de kookzone opnieuw in.
De glasplaat is gebarsten.	 <b>Gevaar! Schakel de stroomtoevoer uit en verwijder de stekker van het apparaat. Neem contact op met de servicedienst van Inventum.</b>	

Fabrikant	INVENTUM
Typenummer	IKI6035
Type apparaat	inductie kookplaat
Aantal kookzones	4
Verwarmingstechnologie	inductie
Diameter per kookzone [cm] (linksvoor)	Ø 18
Diameter per kookzone [cm] (rechtsachter)	Ø 18
Diameter per kookzone [cm] (linksachter)	Ø 18
Diameter per kookzone [cm] (rechtsvoor)	Ø 18
Diameter per kookzone [cm] (midden)	
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (linksvoor)	187,9
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (rechtsachter)	184,8
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (linksachter)	186,1
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (rechtsvoor)	183,0
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (midden)	
Energieverbruik van de kookplaat [kg]	185,4
Restwarmte indicator	per kookzone
Aan/ uit toets	●
Spanning aan-indicator	●
Bridge functie	●
Timer	●
Uitvoering	
Materiaal	high-speed keramisch glas
Bediening	tiptoetsen en slider controls
Displays	LED
Technische gegevens	
Afmeting (bxdxh) in mm	590 x 520 x 60
Netto gewicht in kg	9,6
Elektrische aansluitwaarde [W]	7000
Netspanning [V], netfrequentie [Hz]	220-240V~, 50/60Hz

**Opmerking:** Op het typeplaatje - welke aan de onderzijde geplaatst is - vindt u de de technische gegevens van de kookplaat ook vermeldt.