

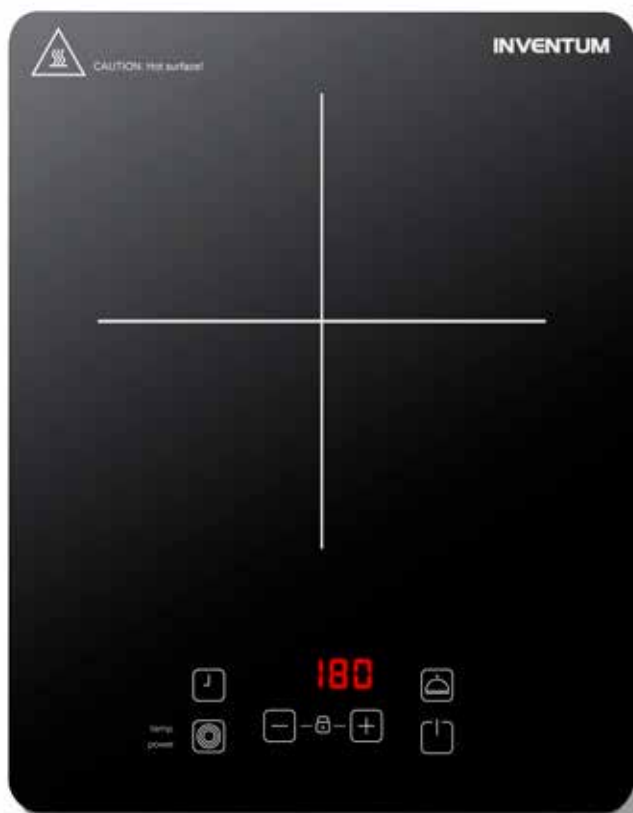
INVENTUM

maakt 't moment

INDUCTION HOB • INDUKTIONSKOCHPLATTE • TABLE À INDUCTION

inductie kookplaat

KI120T



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

2 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2.	product omschrijving	pagina 7
3.	voor het eerste gebruik	pagina 8
4.	bediening van de inductie kookplaat	pagina 8
5.	pannen voor inductie	pagina 9
6.	reiniging & onderhoud	pagina 9
7.	probleemoplossing	pagina 10
	<i>Algemene service- en garantievoorwaarden</i>	<i>pagina 34</i>

English

1.	safety instructions	page 12
2.	appliance description	page 15
3.	before first use	page 16
4.	operation of the appliance	page 16
5.	cookware for induction	page 17
6.	cleaning & maintenance	page 17
7.	troubleshooting	page 18
	<i>General terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 35</i>

Deutsch

1.	Sicherheitshinweise	Seite 19
2.	Produktbeschreibung	Seite 22
3.	Vor der ersten Verwendung	Seite 23
4.	Gebrauch der Induktionsplatte	Seite 23
5.	Induktionspfanne	Seite 24
6.	Reinigung & pflege	Seite 24
7.	Problemlösung	Seite 25
	<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 36</i>

Français

1.	consignes de sécurité	page 26
2.	description du produit	page 29
3.	avant la première utilisation	page 30
4.	fonctionnement de la table à induction	page 30
5.	casseroles pour induction	page 31
6.	nettoyage et entretien	page 31
7.	résolution de problème	page 32
	<i>Conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	<i>page 37</i>

Symbolen:  Verboden  Verplicht  Waarschuwing  Attentie

1 veiligheidsvoorschriften

Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

-  Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - in personeelkeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - in Bed&Breakfast type omgevingen;
 - boerderijen.
-  Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke, warmtebestendige ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis. Zorg voor voldoende ventilatieruimte om de inductie kookplaat heen, minimaal 10 cm aan de zijkanten en de achterkant. Gebruik de inductie kookplaat niet in kleine ruimtes. 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.
-  Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
-  Controleer regelmatig of de luchtinlaat onder de inductie kookplaat niet geblokkeerd wordt (glas, papier, enz.).
-  Schakel de kookplaat nooit in als er geen voedsel in de pan zit. Dit kan functioneringsproblemen veroorzaken en dat kan gevaarlijk zijn.
-  Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken kunnen exploderen. U kunt zich

hierdoor verwonden/verbranden.

- ⊖ Spoel de kookplaat niet af onder de kraan. Zorg dat er geen water of soep in de interne delen van de kookplaat terecht komt. Kijk uit met overkoken.
- ⊖ Om een goede werking te garanderen en gevaar te voorkomen, mag er geen lege pan opgewarmd worden. Laat niets onbeheerd op de kookplaat staan en zorg ervoor dat er voldoende water in de pan zit.
- ⊖ Om gevaar te voorkomen, mag de inductie kookplaat niet op een gaskookplaat gebruikt worden (door de inductie kunnen de metalen delen van de gaskookplaat heet worden).
- ⊖ Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de inductie kookplaat. Deze kunnen heet worden.
- ⊖ Het kookgerei voor de inductie kookplaat kan alleen gebruikt worden om er mee te koken. Dit kookgerei kan niet op een gaskookplaat en de inductiekookplaat gebruikt worden.
- ⊖ Steek geen vreemde objecten, zoals ijzerdraad, in de kookplaat en blokkeer ook de ventilatieopeningen niet.
- ⊖ Dek het apparaat nooit af met een doek, papier, aluminiumfolie of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- ⊖ Gebruik de inductie kookplaat nooit op een metalen ondergrond (zoals roestvrijstaal of aluminium).
- ❗ Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- ❗ Houd tijdens het gebruik van de inductie kookplaat 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.
- ❗ 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. Als dat het geval is, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- ❗ Als het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze door de fabrikant, diens klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⚠ Een te zware belasting op de inductie kookplaat kan de behuizing en de glasplaat beschadigen.
- ⚠ Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen

vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).

-  Gebruik de inductie kookplaat met een goedgekeurd stopcontact met een hoog amperage, gelijk aan of meer dan 10A. Gebruik geen onveilige stopcontacten.
-  Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
-  Houd de kookplaat altijd schoon. Bescherm de kookplaat tegen vuil, ongedierte en vocht. Wanneer de kookplaat voor langere tijd niet gebruikt wordt, kan deze bewaard worden in een plastic zak.
-  Gebruik de inductie kookplaat niet op vloerbedekking, een stoffen of papieren tafelkleed om te vermijden dat de ventilatieopeningen geblokkeerd worden.
-  Reinig de inductie kookplaat altijd na het gebruik om te voorkomen dat er vuil in de ventilatieopeningen terecht komt wat de werking van de inductie kookplaat kan beïnvloeden.
-  Het kookgedeelte zal tijdens het gebruik of wanneer de pan net verwijderd is, enige tijd heet blijven. Raak het kookgedeelte niet aan. U kunt zich verbranden.

AANWIJZING BETREFFENDE MILIEU:

 **AFVAL:** 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 gerecycled te worden.

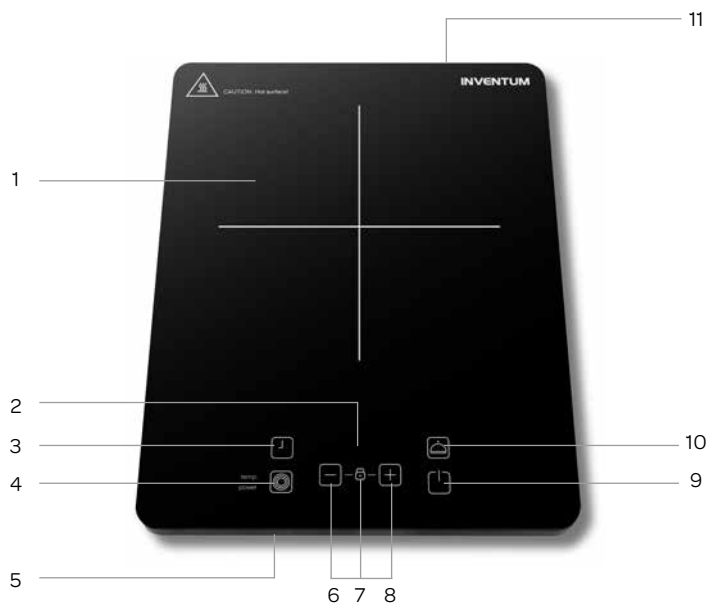
Dit apparaat valt onder de WEEE-richtlijn 2012/19/EU, en moet daarom gerecycled worden.

Door dit product correct te verwijderen helpt u om de negatieve gevolgen die een verkeerde verwerking van dit product kan hebben voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool op het apparaat geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden. In plaats daarvan moet het naar een gespecialiseerd recyclingcentrum worden gebracht, waar de elektronische componenten kunnen worden gerecycled.

Voor verdere informatie over recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de relevante dienst voor de verwerking van huishoudelijk afval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

2 product omschrijving



1. Kookzone (Ø 200 mm)
2. Display voor - restwarmte
 - temperatuur instelling
 - vermogen instelling
3. Timer
4. Functie toets
5. Ventilatieopening (invoer)
6. Temperatuur/ vermogen toets -
7. Toets combinatie voor toetsenblokkering
8. Temperatuur/ vermogen toets +
9. Aan/ standby toets
10. Warmhoud toets
11. Ventilatieopening (uitvoer)

3 voor het eerste gebruik

Voordat u de inductie kookplaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: Pak de inductie kookplaat 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. Verwijder, indien nog aanwezig, de beschermfolie van de glasplaat. Reinig de glaskeramische plaat met een vochtige doek. Controleer of het voltage op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met het voltage dat gebruikt wordt in uw regio.

4 bediening van de inductie kookplaat

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductie kookplaat en met de juiste afmeting van 15 tot 20 cm doorsnede.

De inductie kookplaat functioneert door elektronische sensoren die worden bediend door de corresponderende tiptoets aan te raken. Bij elke aanraking van een tiptoets klinkt er een geluidssignaal. Zorg ervoor dat het bedieningsgedeelte altijd schoon en droog is. Zelfs een dun laagje water kan verhinderen dat de toetsen ingedrukt worden.

PLAATS EEN PAN OP DE GLASKERAMISCHE PLAAT

- Controleer of de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn en plaats geen keukengerei in de directe omgeving van de inductie kookplaat.
- Plaats de pan met voedsel of vloeistof in het midden van de kookzone.

STEK DE STEKKER IN HET STOPCONTACT

- Nadat de stekker in het stopcontact gestoken is, klinkt er een piepsignaal. In het display knippert "L". De inductie kookplaat staat nu in de standby stand. Zolang de inductie kookplaat in de standby stand staat, blijft "L" knipperen.

ZET DE INDUCTIE KOOKPLAAT AAN

- Nadat u op de [AAN/STANDBY] toets heeft gedrukt, is de inductie kookplaat klaar om te verwarmen. Druk op de [Functie] toets om het vermogen in te stellen.
- Als de functie toets niet binnen 10 seconden wordt ingedrukt, na het aanzetten van de inductie kookplaat [AAN/STANDBY], zal de inductie kookplaat automatisch weer op standby gaan.
- Als er geen pan op de kookzone staat na het aanzetten, zal de inductie kookplaat niet opwarmen. Er zal een alarmsignaal klinken om aan te geven dat er geen pan geplaatst is. Eén minuut later, zal de inductie kookplaat automatisch uitschakelen.

HET INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR / VERMOGEN

- Druk op de [Functie] toets om de temperatuur/ vermogen in te kunnen stellen, nadat de inductie kookplaat aangezet is. Druk nogmaals op de [Functie] toets om te wisselen tussen de temperatuurweergave of de weergave van het vermogen.
- Pas het vermogen aan met de + toets (omhoog) of de - toets (omlaag). Het vermogen heeft een bereik van 200 tot 2000 watt.
- Pas de temperatuur aan met de + toets (omhoog) of de - toets (omlaag). De temperatuur kan ingesteld worden van 60° tot 200°C.

HET INSTELLEN VAN DE TIMER

- Druk op de [Timer] toets om de timer in te stellen. Er knipperen nu cijfers in het display. Gebruik de [+] en [-] toetsen om de tijd aan te passen. De timer kan ingesteld worden van 1 minuut tot 3 uren.
- Als de tijd ingesteld, zal deze een aantal keren knipperen en daarna gaan aftellen. Het display zal afwisselend de tijd en de stand temperatuur/ vermogen weergeven.
- Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een piepsignaal en de inductie kookplaat zal automatisch uitschakelen. In display knippert "H".
- De inductie kookplaat zal automatisch uitschakelen na het verstrijken van de maximale kookduur (3 uur) als u zelf geen tijd heeft ingesteld.

WARMHOUD FUNCTIE

- Druk op de [Warmhoud] toets om de warmte constant te houden. Op deze stand zal de inductie kookplaat het voedsel op een laag vermogen blijven verwarmen.
- Let op: op deze stand kan het vermogen/ de temperatuur niet aangepast worden.

TOETSBLOKKERING [-] [+]

De toetsblokkering voorkomt dat de instellingen van de inductie kookplaat onbedoeld aangepast worden. Het instellen van bijvoorbeeld een hogere stand of andere instellingen is niet mogelijk. Het is alleen mogelijk om de inductie kookplaat uit te schakelen.

- Druk de toetsen [+] en [-] tegelijkertijd in om de toetsblokkering te activeren. Het  symbool brandt nu.
- Alleen de [AAN/STANDBY] toets functioneert nu nog maar.
- Houd de toetsen [+] en [-] gedurende 3 seconden ingedrukt om de toetsblokkering te de-activeren. Het  symbool verdwijnt.

DE INDUCTIE KOOKPLAAT UITSCHAKELEN

- Wanneer de maximale kookduur of de ingestelde tijd voorbij is, zal de inductie kookplaat automatisch uitschakelen.
- Druk op de [AAN/STANDBY] toets om de inductie kookplaat handmatig uit te schakelen.
- Let op: De restwarmte indicatie "H" geeft aan dat het glas nog te heet is om aan te raken in het gebied van de kookzone. Zodra de temperatuur gezakt is, zal de "H" indicatie verdwijnen. De temperatuur van de glasplaat is laag als "L" in het display knippert.

5 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 een nieuwe pan aan als u geen geschikte pan heeft.



Metalen koekenpan



Roestvrijstaal pan



Geëmailleerde
pan met metalen
bodem



Gietijzeren
grillplaat



Fluïtketel van
roestvrijstaal of
geëmailleerd

- Waaraan moet een goede pan voldoen? De pan moet materialen bevatten die magnetisch zijn. Kookgerei van staal, geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrijstaal geven de beste resultaten.
- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem die dezelfde diameter heeft als een kookzone. Dit vermindert de kooktijd.
- De pannen moeten een vlakke bodem hebben en een minimale diameter van 15 cm en een maximale diameter van 20 cm. De kookzone is een cirkel met de kruising van de lijnen als middelpunt van de cirkel.
- Na het eerste gebruik kunnen er witte vlekken in de pan ontstaan. Dat is normaal. Schenk wat azijn in de pan en warm dit op tot 60-80°C. Verwijder de vlekken daarna met een borstel.
- Ongeschikt materiaal voor pannen is: glas, keramiek, aluminium, koper en ander niet magnetische materialen.
- Wanneer de pan verwijderd wordt van de kookzone zal de inductie kookplaat direct stoppen met verwarmen. Er zal gedurende 1 minuut een geluidssignaal klinken en daarna zal de inductie kookplaat automatisch uitschakelen.
- Een pan moet in het midden van kookzone geplaatst worden.
- Bij het gebruik van sommige pannen kunt u wisselende geluiden horen. Dit wordt veroorzaakt door de vorm van de pan en heeft geen invloed op de werking of de veiligheid van de inductie kookplaat.

ENERGIEBESPARING

- 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.

6 reiniging & onderhoud

Voor het schoonmaken altijd de stekker uit de wandcontactdoos verwijderen. Laat de kookzone afkoelen voordat u de inductie kookplaat schoonmaakt.

- **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, spuitbussen of scherpe voorwerpen om het oppervlak van de inductie kookplaat te reinigen die niet voor dit doel ontwikkeld zijn.**
- Na verloop van tijd kunnen de ventilatieopeningen verstopt raken door ophoping van stof of ander vuil. Reinig de ventilatieopeningen met een zachte, droge doek. Gebruik eventueel een zachte borstel of een mini stofzuiger.
- **Let op: De inductie kookplaat niet afspoelen met water.**
- Reinig het oppervlak van de inductie kookplaat dagelijks met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel. Goed droog maken met keukenpapier of een droge theedoek.
- Sommige pannen kunnen een metaalachtige substantie op de glasplaat achterlaten. Verwijder dit direct naar het gebruik, anders wordt het steeds moeilijker om dit te verwijderen. Gebruik eventueel een vochtige doek met een beetje tandpasta of wat een afwasmiddel.
- Wanneer de inductie kookplaat langere tijd niet gebruikt wordt, de stekker uit het stopcontact nemen en berg het apparaat stofvrij en vrij van ongedierte op.
- 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.
- Gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor keramische/inductie kookplaten voor hardnekkige vlekken. **Let op:** volg de aanwijzingen op de verpakking.

Storing		Controlepunten en oplossingen
Nadat de stekker in het stopcontact is gestoken en de inductie kookplaat is aangezet met de [AAN/STANDBY] toets, brandt de [AAN/STANDBY] indicatie en het display niet.		• Zit de stekker goed in het stopcontact? • Is het stopcontact, de zekering of het snoer beschadigd?
De inductie kookplaat maakt veel geluid.		De elektronica van de inductie kookplaat heeft koeling nodig. Het is dan ook normaal dat de ventilator geluid maakt.
De [AAN/STANDBY] indicatie brandt en het display functioneert, maar de kookzone warmt niet op.		• Is de gebruikte pan van het juiste materiaal? • Indien u de storing niet zelf kunt op lossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice.
Het opwarmen stopt ineens tijdens het gebruik.		• Is de olietemperatuur te hoog tijdens het frituren? • Is de omgevingstemperatuur heel hoog? • Zijn de ventilatieopeningen (in- of uitvoer) geblokkeerd? • Is de maximale kookduur (3 uren) verstreken? • De automatische beveiliging is ingeschakeld. Neem de stekker uit het stopcontact en wacht een aantal minuten. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en schakel de inductie kookplaat in.
Foutmelding	E3 E6	• Wacht een aantal minuten en druk op de [AAN/STANDBY] toets wanneer de temperatuur van de glasplaat weer normaal is. De inductie kookplaat zal weer normaal functioneren.
	E7 E8	• Zet de inductie kookplaat uit, wacht tot de stroompiek voorbij is en zet de inductie kookplaat weer aan. De inductie kookplaat zal weer normaal functioneren.
	E1 E2 E4 E5 Eb	• Neem contact op met de klantenservice.

Technische gegevens	KI120T
Type kookplaat	Draagbare kookplaat
Verwarmingstechnologie	Inductie
Aantal kookzones	1
Diameter kookzone (cm)	19,5
Energieverbruik per zone (Wh/kg)	199,5
Energieverbruik van de kookplaat (Wh/kg)	199,5

Het is aan te raden om stand 2 te selecteren om maximale energie-efficiëntie te bereiken.

Het energieverbruik van een huishoudelijk elektrische kookplaat wordt gemeten in Wh per kg water, dat verwarmd is in een genormaliseerde meting (Wh/kg), waarbij alle kookgerei onder gestandaardiseerde testomstandigheden wordt afgerond tot een decimaal. Standaard EN 60350-2:2013 werd gebruikt als referentie voor de meting en berekening.

Symbols:  Forbidden  Mandatory  Warning  Attention

1 safety instructions

Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.

-  This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas;
 - in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
-  The appliance is intended solely for domestic use within the home. This appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.
-  This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
-  Children must not play with the appliance.
Cleaning and maintenance shall not be made by children.
-  The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
-  We suggest that you should periodically check that there are no objects (glass, paper, etc.) that could obstruct the inlet under the induction cooker.
-  Never let the induction cooker working without food inside the placed pot, otherwise its operational performance may be affected and danger may occur.
-  Never heat food in sealed containers, such as compressed products, cans or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.
-  Do not directly rinse this induction cooker under water. Do not spill water or soup into the internal parts of the induction cooker.
-  To avoid affecting product performance and to prevent performance and to prevent injury, do not heat an empty pot. When

in use, do not leave the appliance unattended and make sure there is enough water in the pot.

- ⊘ To avoid accidents, do not place the induction cooker, when in use, on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove).
- ⊘ Do not heat iron items on the induction cooker heating plate to avoid danger caused by high temperatures.
- ⊘ The utensils specifically for the induction cooker can only be used for cooking with it. These cooking utensils cannot be used on both induction cooker and gas stove.
- ⊘ To avoid danger, do not insert any foreign object, such as iron wire, nor block the air ventilation opening or air entry port.
- ⊘ To avoid danger, do not place paper, aluminium foil, cloth or other suitable articles onto the induction cooker heating plate for indirect heating.
- ⊘ When using the induction cooker, do not place it on any metal surface (such as iron, stainless steel or aluminium), or place a non-metal pad less than 10 cm thick on the heating plate.
- ❗ Unplug the power cord from the outlet after use, to avoid fire and/or damaging the electronic components, caused by prolonged electrical connection.
- ❗ Persons with heart pacemakers should consult a doctor. Only use the appliance after confirming that it does not affect the pacemaker.
- ❗ To avoid damage, avoid causing impacts on the heating plate. If damaged, please stop using it.
- ❗ When using the induction cooker, place it horizontally and allow at least 10 cm of free space between the sides and the back of the induction cooker and the wall. Do not use the induction cooker in narrow spaces. To avoid hindering release of heat, do not cover the ventilation opening.
- ❗ If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.
- ⚠ Do not touch the heating plate with sharp tools to avoid cracking or damaging the plate. If cracking is found on the heating plate, turn off the appliance to avoid any electrical shock that might occur.
- ⚠ The cooker cannot be overloaded. Overloading the plate may damage the plastic cover and cooker plate.
- ⚠ Do not use the induction cooker near a gas stove, kerosene stove, gas cooker or in any space with an open fire or an environment with high temperature.

-  Please use a dedicated and high quality power outlet, with high power rating, equal to or above 10A. Do not use poor quality outlets. Do not share the power outlet with electrical appliances with high power ratings, such as air conditioners, electrical stoves etc. to avoid fires caused by overburdening the outlet.
-  When using the induction cooker or after use, please keep it clean. Protect the induction cooker from bugs, dust and humidity. When not in use for a long period, please clean it and put it into a plastic bag to store it.
-  Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids, should not be put on the surface of the cooking area, since they can become heated.
-  Do not use the induction cooker by putting it onto a carpet, table cloth or thin paper to avoid blocking the air inlet opening or air outlet opening, which results in influencing heat emission.
-  Always clean the induction cooker to prevent mess from getting into the fan, which could influence the normal operation of the appliance.
-  When operating the appliance or after moving the pot, the cooking area will remain hot for a period of time. Do not touch it, be careful of scalding caused by the high temperature.

ENVIRONNEMENTAL NOTE:

 **DISPOSAL:** Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

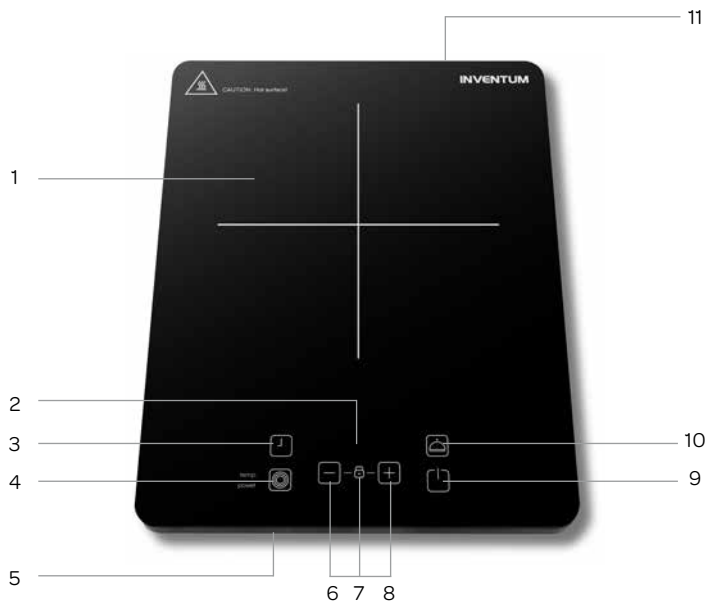
This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

2 appliance description



1. Cooking zone (Ø 200 mm)
2. Display for
 - residual heat
 - temperature setting
 - power setting
3. Timer
4. Function key
5. Air inlet
6. Temperature/ power setting key -
7. Key lock combination
8. Temperature/ power setting key +
9. On/ standby key
10. Keep warm key
11. Air outlet

3 before first use

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation. Remove any protective film that may still be on the ceramic plate. Clean the ceramic plate with a damp cloth. Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance and plug it in a socket.

4 operation of the appliance

Use only suitable cookware on the induction cooker. The cookware must have a diameter from 15 to 20 cm.

The controls of the cooker respond to touch, so you don't need to apply any pressure. Use the ball of your finger, not its tip. A beep will sound each time a touch is registered.

Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

PUT THE POT ON THE CERAMIC PLATE

- Make sure the air vents are not blocked and keep utensils away from the immediate surrounds of the ceramic plate.
- Make sure the cookware which has food or liquid is placed in the center of ceramic plate.

PLUG IN THE APPLIANCE

- After the power supply is connected, a beep will be heard. The display shows **"L"**, indicating that the induction cooker is in standby mode. As long as the induction cooker is in the standby mode, **"L"** will keep blinking.

TURN THE APPLIANCE ON

- After pressing the [**ON/STANDBY**] key, the induction cooker is ready for heating. Press the [**Function**] key, the induction cooker enters heating mode.
- When the function key is not pressed in 10 seconds, after pressing the [**ON/STANDBY**] key, the induction cooker will switch off automatically.
- After pressing the function key, if there is no proper pot on the ceramic plate, the induction cooker will not heat up and the alarm will sound to indicate that a pot is required. One minute later, it will switch off automatically.

SETTING THE TEMPERATURE/POWER

- After switching on the induction cooker, press the [**Function**] key to enter the temperature or power level mode.
- Adjust the power level by pressing the increase setting key + or the decrease setting key - (range from 200 to 2000 watts).
- Adjust the temperature by pressing the increase setting key + or the decrease setting key - (range from 60° to 200°C).

SETTING THE TIMER

- Press the [**Timer**] key to enter the timer mode. When the timer indicator lights up and the numbers blink on the display, press the [+] or [-] key to adjust the time duration. The timer can be set from 1 minute to 3 hours.
- When the adjustment is finished, the number on the display will be shown after blinking for several seconds. The induction cooker starts counting down.
- When the counting down is over, the induction cooker automatically stops heating and switches off.
- The induction cooker will shut down when the default timer is reached unless the user sets the timer himself.

KEEP WARM FUNCTION

- Press the [**Keep warm**] key to maintain warmth. Using this mode, the induction cooker heats the ingredients with gentle power to maintain a certain temperature inside the pot.
- Note: Using this mode, the power level/ temperature cannot be adjusted.

LOCKING THE KEYS [+]

The key lock function is for blocking and setting the hob in a save mode during use. Setting a higher heat setting or other alterations are not possible. It is only possible to switch the appliance off.

- Press the [+] and [-] key simultaneously to start lock function. The lock indicator lights up. Now only the [**ON/STANDBY**] key can be used to switch off the induction cooker, all the other operations are forbidden.
- Press the [+] and [-] key again simultaneously for 3 seconds to de-activate the lock function. The lock indicator turns off.

TURN THE APPLIANCE OFF

- When the operating time is over, the induction cooker switches off automatically.
- Press the [**ON/STANDBY**] key to turn off the appliance.

Note: Do not touch the surface of the ceramic while **"H"** is displayed, it means the ceramic plate is still too hot to touch. As soon as the temperature has decreased enough the **"H"** indication will disappear. While **"L"** is displayed, it means the temperature low.

5 cookware for induction

Cookware which has been used on other cookers, such as a gas hob, are no longer suitable for use on an induction cooker. Therefore purchase before the first use new cookware if you do not have suitable pans.



Iron frying pan



Stainless steel pot



Enamel cooking
utensil



Cast iron plate



Enamel stainless
steel kettle

- Requirement for pot materials: containing magnetic inducing materials. Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel will give the best results.
- Use thick, flat smooth bottomed cookware that are the same diameter as the cooking zone. This will help reduce cooking times.
- Shape requirement for pans: flat bottom, with the diameter more than 15 cm and less than 20 cm. The cooking zone is a circle with the intersection as the center of circle, with a diameter more than 15 cm and less than 20 cm.
- After the first use, some white spots would appear at the bottom of the pot. This is normal. Please pour some vinegar into the pot, heat it at about 60-80°C, then wipe the spots away with brush.
- Incompatible pots material: glass, ceramic, aluminium, copper and other non magnetic material.
- when the pot is removed, the induction cooker will stop heating immediately. After the buzzer sounds for 1 minute, it will go into standby mode automatically.
- Cookware must be placed centrally on the cooking zone.
- When using certain pans, you may get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the cooker.

ENERGY SAVING TIPS

- Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before placing any cookware, the cooking zone will not operate.
- Always use a lid to reduce cooking time.
- Decrease the temperature/ power level setting when a liquid comes to the boil.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the correct setting for the several cooking options.

6 cleaning & maintenance

Before cleaning, always make sure the appliance is switched off and disconnect the power plug from the power outlet. Wait till the cooker plate of the induction cooker is not hot and before cleaning.

- **Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surface of the cooker which are not intended for this purpose.**
- After using the induction cooker for a long time, the opening of air inlet/air outlet will pile up with dust or other dirt, please wipe it with a soft dry cloth. Dust in the air inlet and outlet can be cleaned by using a soft brush or a mini vacuum cleaner.
Note: Please do not rinse it with water.
- Clean the surface daily with a damp cloth and a mild detergent, such as washing-up liquid. Dry thoroughly with kitchen paper or a clean cloth.
- For oil spots on the cooker plate, wipe the cooker plate by using a soft moist cloth with a little tooth paste or mild detergent. And then use a soft moist cloth to wipe it until no stain remains.
- When not using it for a long time, please disconnect the power plug from the power outlet and protect the induction cooker from any dust or bugs.
- Spilt food can be removed by soaking the spot with a damp cloth and some washing-up liquid or a special scraper. **Attention:** the glass scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use a special cleaner for ceramic/induction hobs for difficult stains. **Attention:** follow the instructions on the product.

7 troubleshooting

Abnormalities		Key checking points and trouble shooting
After plugging in the power cord and pressing the [ON/STANDBY] key, the power indicator and display do not light up.		• Is the power plug properly connected? • Is the power outlet, fuse or power cord damaged?
The induction hotplate makes noise.		The electronics of the induction hotplate needs ventilation. It is normal you hear the fan making noise.
The [ON/STANDBY] indicator lights up and the display works normally, but heating does not start.		• Is the pot made of the proper material? • For other causes, please contact the customer service department.
Heating suddenly stops during the process.		• Is the temperature of the oil too high when frying dishes? • Is the temperature of the surroundings very high? • Is the air inlet or air outlet of the induction cooker blocked? • Is the default heating time of the induction cooker over? • The self-safety protection of the induction cooker starts, wait for several minutes and re-connect power to use it.
Code of failure	E3 E6	• Wait a moment and press the [ON/STANDBY] key when the temperature of the hotplate becomes normal, the induction hotplate will operate as usual.
	E7 E8	• Turn off the hotplate, when the voltage becomes normal, and then turn on the hotplate. It will operate as usual.
	E1 E2 E4 E5 Eb	• Please contact the customer service department.

Technical specifications	KI120T
Type of appliance	Freestanding hob
Heating technology	Induction
Number of cooking zones	1
Diameter per cooking zone (cm)	19.5
Energy consumption per cooking zone (Wh/kg)	199.5
Energy consumption of the appliance (Wh/kg)	199.5

It is recommended to select power setting level 2 to achieve maximum energy efficiency.

The energy consumption of a domestic electric hob (EC electric hob) is measured in Wh per kg of water heated in a normalized measurement (Wh/kg) considering all cookware pieces under standardized test conditions and rounded to the first decimal place. Standard EN 60350-2:2013 was used as reference for the measurement and calculation.

Symbole:  Verboten  Vorgeschrieben  Warnung  Hinweis

1 Sicherheitsvorschriften

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für eine eventuelle spätere Verwendung sorgfältig auf.

-  Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch oder ähnliche Anwendungen, wie:
 - Personalküchen, Geschäfte, Büros und andere Arbeitsumgebungen;
 - Gästezimmer in Hotels, Motels und andere Unterkünfte;
 - Frühstückspensionen;
 - Bauernhöfe.
-  Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer ebenen, hitzebeständigen Fläche steht und verwenden Sie es ausschließlich in geschlossenen Räumen. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung um die Induktionskochplatte, wenigstens 10 cm an den Seiten und am hinteren Rand. Verwenden Sie die Induktionskochplatte nicht in kleinen Räumen. Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Fassen Sie die heißen Teile nicht an. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe der Kochplatte aufhalten.
-  Das Gerät kann von Kindern über 8 Jahre oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse verwendet werden, wenn das Gerät unter Aufsicht verwendet wird oder sie eine Einweisung in den sicheren Gebrauch erhalten haben und sie die sich daraus ergebenden Gefahren verstanden haben.
-  Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
-  Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn unter Aufsicht.
-  Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine Gerätefernbedienung bedient werden.
-  Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Ventilationsöffnung unter der Induktionskochplatte nicht blockiert ist (Glas, Papier usw.).
-  Schalten Sie die Kochplatte nicht ein, wenn sich keine Nahrungsmittel in der Pfanne befinden. Hierdurch kann es zu gefährlichen Funktionsstörungen kommen. Erhitzen Sie keine geschlossenen

Konserven auf der Kochplatte. Es entsteht ein Überdruck, der die Konserven explodieren lässt. Sie können sich hierbei verletzen/verbrühen.

- ⊘ Spülen Sie die Kochplatte nicht unter laufendem Wasser ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Suppe in das Innere der Kochplatte gelangt. Achten Sie darauf, dass nichts überkocht.
- ⊘ Um eine gute Funktion zu garantieren und Gefahren zu vermeiden, dürfen keine leeren Pfannen erhitzt werden. Lassen Sie nichts unbeobachtet auf der Kochplatte stehen und achten Sie darauf, dass sich ausreichend Wasser in der Pfanne befindet.
- ⊘ Um Gefahr zu vermeiden, darf die Induktionskochplatte nicht auf einem Gasherd verwendet werden (durch die Induktion können die Metallteile des Gasherds heiß werden).
- ⊘ Legen Sie keine Metallgegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, auf die Oberfläche der Induktionskochplatte. Diese können heiß werden.
- ⊘ Das Kochgeschirr für die Induktionskochplatte darf ausschließlich zum Kochen mit der Induktionskochplatte verwendet werden.
- ⊘ Das Kochgeschirr ist nicht für die Verwendung auf einem Gasherd geeignet.
- ⊘ Stecken Sie keine Fremdkörper, wie Eisendraht, in die Kochplatte und blockieren Sie die Ventilationsöffnung nicht.
- ⊘ Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch, Papier, Aluminiumfolie oder Ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Brandgefahr.
- ⊘ Verwenden Sie die Induktionskochplatte nicht auf einem Metalluntergrund (wie Edelstahl oder Aluminium).
- ❗ Wenn das Gerät nicht gebraucht oder gereinigt wird, schalten Sie das Gerät vollständig aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ❗ Halten Sie während der Verwendung der Induktionskochplatte magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Bankkarten, Disketten, Uhren u. dgl.) vom Gerät fern. Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung Ihren Arzt konsultieren.
Die Glaskeramikplatte ist besonders robust, aber nicht bruchsicher.
- ❗ Wenn ein Gegenstand, beispielsweise eine Kräuterdose oder ein spitzer Gegenstand, auf die Platte fällt, kann diese brechen. In diesem Fall schalten Sie das Gerät aus, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- ❗ Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller oder dessen Kundendienst oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- ⚠ Eine übermäßige Belastung der Induktionskochplatte kann das

Gehäuse und die Glasplatte beschädigen.

-  Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Geräten auf, die Wärme abgeben, wie Öfen, Gasherde, Kochplatten usw. Halten Sie das Gerät von Wänden und anderen Objekten fern, die entflammbar sind, wie Gardinen, Handtücher (Baumwolle oder Papier usw.).
-  Verwenden Sie die Induktionskochplatte mit einer zugelassenen Steckdose mit hoher Stromstärke ($\leq 10A$). Verwenden Sie keine ungesicherten Steckdosen.
-  Wenn das Gerät nach dem Einschalten nicht funktioniert, können die Sicherung oder der Fehlerstromschutzschalter im Verteilerkasten angesprochen haben. Es kann sein, dass die Gruppe zu stark belastet wurde oder ein Fehlerstrom aufgetreten ist.
-  Halten Sie die Kochplatte stets sauber. Schützen Sie die Kochplatte vor Verschmutzungen, Ungeziefer und Feuchtigkeit. Wenn die Kochplatte über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, kann sie in einem Plastikbeutel aufbewahrt werden.
-  Verwenden Sie die Induktionskochplatte nicht auf Teppichböden oder Stoff- oder Papiertischdecken, um zu vermeiden, dass die Ventilationsöffnungen blockiert werden.
-  Reinigen Sie die Induktionskochplatte nach jedem Gebrauch, um zu vermeiden, dass sich Schmutz in den Ventilationsöffnungen ablagert, was die Funktion der Kochplatte beeinträchtigen kann.
-  Die Kochplatte wird während des Gebrauchs oder kurz nach dem Herunternehmen der Pfanne einige Zeit heiß bleiben. Berühren Sie die Kochplatte nicht. Sie können sich verbrennen.

UMWELTHINWEISE:

-  **ABFALL:** Haushaltsgeräte dürfen nicht im Haushaltsmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät zur Sammelstelle für Altelektrogeräte Ihrer Gemeinde, sodass es auf verantwortliche und vorschriftsmäßige Weise entsorgt werden kann.

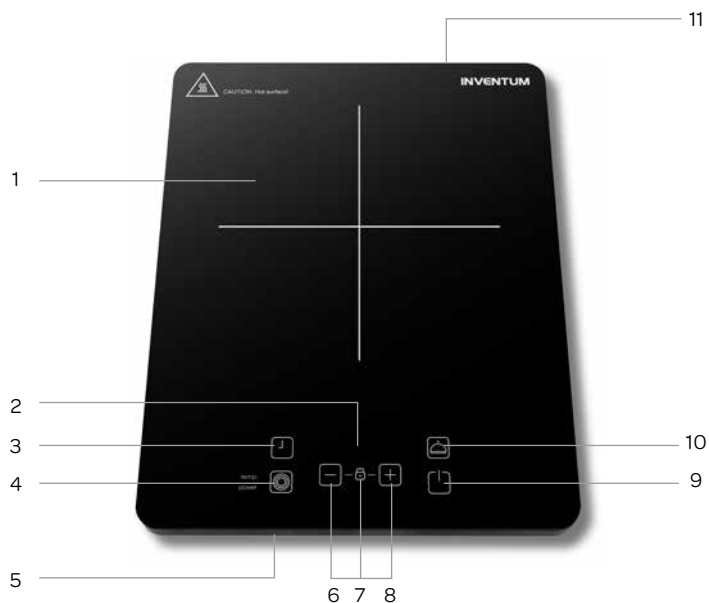
Dieses Gerät fällt unter die WEEE-Richtlinie 2012/19/EU und muss deshalb recycelt werden.

Indem Sie dieses Produkt korrekt entsorgen, leisten Sie einen Beitrag zur Vermeidung der negativen Auswirkungen einer falschen Entsorgung dieses Produkts auf die Umwelt und die Gesundheit.

Das Symbol auf dem Gerät zeigt an, dass das Gerät nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss in einem speziellen Recyclingzentrum entsorgt werden, in dem elektronische Komponenten recycelt werden können.

Für weitere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts können Sie sich an Ihre Gemeinde, den betreffenden Abfallentsorgungsdienst oder den Händler wenden, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

2 Produktbeschreibung



1. Kochfeld (Ø200 mm)
2. Display für
 - Restwärme
 - Temperatureinstellung
 - Leistungseinstellung
3. Timer
4. Funktionstaste
5. Ventilationsöffnung (Eingang)
6. Temperatur-/ Leistungstaste -
7. Tastenkombination für Tastensperre - -
8. Temperatur-/ Leistungstaste +
9. Ein-/ Standby-Taste
10. Warmhaltetaste
11. Ventilationsöffnung (Ausgang)

3 Vor der ersten Verwendung

Bevor Sie die Induktionskochplatte zum ersten Mal verwenden: Nehmen Sie die Induktionskochplatte aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Die Verpackung (Plastikbeutel und Karton) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken sorgfältig auf sichtbare Schäden, die möglicherweise während des Transports entstanden sind. Entfernen Sie ggf. die Schutzfolie von der Glasplatte. Reinigen Sie die Glasplatte mit einem feuchten Tuch. Kontrollieren Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Netzspannung in Ihrer Region entspricht.

4 Gebrauch der Induktionskochplatte

Verwenden Sie ausschließlich Pfannen, die für eine Induktionskochplatte geeignet sind und eine passende Größe haben, einen Mindestdurchmesser von 15 cm sowie einen Höchstdurchmesser von 20 cm.

Die Induktionskochplatte funktioniert mit elektronischen Sensoren, die mithilfe des betreffenden Tasters bedient werden. Bei jeder Berührung des Tasters ertönt ein akustisches Signal. Achten Sie darauf, dass der Bedienteil stets sauber und trocken ist. Selbst eine dünne Wasserschicht kann verhindern, dass die Taster bedient werden können.

STELLEN SIE EINE PFANNE AUF DIE GLASPLATTE

- Kontrollieren Sie, ob die Ventilationsöffnungen frei sind, und stellen Sie ein Kochgeschirr in die Nähe der Induktionskochplatte.
- Stellen Sie die Pfanne mit Nahrungsmitteln oder Flüssigkeit in die Mitte des Kochfeldes.

STECKEN SIE DEN STECKER IN DIE STECKDOSE

- Nachdem Sie den Stecker in die Steckdose gesteckt haben, ertönt ein akustisches Signal. Im Display blinkt „L“. Die Induktionskochplatte befindet sich nun im Standby-Modus.

SCHALTEN SIE DIE INDUKTIONSKOCHPLATTE EIN

- Nachdem Sie auf die [EIN/STANDBY] Taste gedrückt haben, ist die Induktionskochplatte zum Erhitzen bereit. Drücken Sie auf die [**Funktionen**]-Taste, um die Leistung einzustellen.
- Wenn die Funktionstaste nicht innerhalb von 10 Sekunden nach der Bedienung der [EIN/STANDBY]-Taste gedrückt wird, wird die Induktionskochplatte automatisch in den Standby-Modus wechseln.
- Wenn sich nach dem Einschalten keine Pfanne auf dem Kochfeld befindet, wird sich die Induktionskochplatte nicht erwärmen. Ein akustisches Signal zeigt an, dass sich keine Pfanne auf dem Kochfeld befindet. Nach einer Minute wird sich die Kochplatte automatisch abschalten.

EINSTELLEN DER TEMPERATUR/LEISTUNG

- Drücken Sie auf die [**Funktionen**]-Taste, um die Temperatur/Leistung einzustellen, nachdem die Induktionskochplatte eingeschaltet ist. Drücken Sie nochmals auf die [**Funktionen**]-Taste, um zwischen der Temperatur- und Leistungsanzeige zu wechseln.
- Passen Sie die Leistung mit der [+]-Taste (höher) oder [-]-Taste (niedriger) an. Die Leistung umfasst einen Bereich von 200 bis 2000 Watt.
- Passen Sie die Temperatur mit der [+]-Taste (höher) oder [-]-Taste (niedriger) an. Die Temperatur kann eingestellt werden zwischen 60 °C und 200 °C.

EINSTELLEN DES TIMERS

- Drücken Sie auf die [**Timer**] um den Timer einzustellen. Es blinken Zahlen im Display. Verwenden Sie die [+]- und [-]-Taste, um die Zeit anzupassen. Der Timer kann zwischen 1 Minute und 3 Stunden eingestellt werden.
- Wenn Sie die Zeit eingestellt haben, wird diese einige Male blinken und anschließend mit dem Countdown beginnen. Das Display wird abwechselnd die Zeit und die Temperatur/Leistung anzeigen.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und schaltet sich die Induktionskochplatte automatisch ab. Im Display blinkt „H“.
- Die Induktionskochplatte wird sich nach Ablauf der maximalen Kochzeit (3 Stunden) automatisch abschalten, auch wenn Sie keine Zeit eingestellt haben.

WARMHALTEFUNKTION

- Drücken Sie auf die [**Warmhalte**]-Taste, um eine konstante Wärme zu halten. In dieser Einstellung wird die Induktionskochplatte das Essen auf niedriger Stufe warm halten. **Achtung:** In dieser Einstellung kann die Temperatur/Leistung nicht angepasst werden.

TASTENSPERRE [+]

Die Tastensperre verhindert, dass unbeabsichtigte Einstellungen an der Induktionskochplatte vorgenommen werden. Es können dann keine höhere Temperatur/Leistung eingestellt oder andere Einstellungen vorgenommen werden. Es ist nur möglich, die Induktionskochplatte auszuschalten.

- Drücken Sie gleichzeitig die [+] und [-]-Taste, um die Tastensperre zu aktivieren. Es erscheint das  -Symbol. Es funktioniert nur noch die [EIN/STANDBY]-Taste.
- Halten Sie die [+] und [-]-Tasten 3 Sekunden lang gedrückt, um die Tastensperre zu deaktivieren. Das  -Symbol erlischt.

INDUKTIONSKOCHPLATTE AUSSCHALTEN

- Wenn die maximale Kochdauer oder die eingestellte Zeit abgelaufen sind, wird sich die Induktionskochplatte automatisch abschalten.
- Drücken Sie die [EIN/STANDBY]-Taste, um die Kochplatte manuell auszuschalten. **Achtung:** Die Restwärmanzeige „H“ zeigt an, dass die Glasplatte im Bereich des Kochfelds noch zu heiß ist, um berührt werden zu können. Sobald die Temperatur gesunken ist, erlischt die „H“-Anzeige. Die Temperatur der Glasplatte ist niedrig, wenn „L“ im Display blinkt.

5 Induktionspfannen

Pfannen, die bereits auf einem anderen Herd verwendet wurden, beispielsweise auf einem Gasherd, sind nicht mehr für die Induktionskochplatte. Aus diesem Grund sollten Sie vor dem ersten Gebrauch der Kochplatte eine geeignet Pfanne besorgen.



Metallpfanne



Edelstahlpfanne



Emaillie-Pfanne
mit Metallboden



Grillplatte aus
Gusseisen



Flötenkessel aus
Edelstahl oder Emaillie

- Welche Eigenschaften sollte eine gute Pfanne haben? Die Pfanne muss aus magnetischem Material sein. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl sorgen für die besten Ergebnisse.
- Verwenden Sie Pfannen mit einem dicken, flachen Boden in einer auf das Kochfeld passenden Größe. Dies verringert die Garzeit.
- Die Pfannen müssen einen flachen Boden haben und einen Mindestdurchmesser von 15 cm sowie einen Höchstdurchmesser von 20 cm. Das Kochfeld ist ein Kreis, dessen Mittelpunkt durch die beiden kreuzenden Linien angegeben ist.
- Nach dem ersten Gebrauch können weiße Flecken in der Pfanne entstehen. Das ist normal. Geben Sie etwas Essig in die Pfanne und erwärmen Sie diesen auf ungefähr 60–80 °C. Entfernen Sie die Flecken anschließend mit einer Bürste.
- Für Pfannen ungeeignetes Material ist Glas, Keramik, Aluminium, Kupfer und anderes nicht magnetisches Material.
- Wenn eine Pfanne vom Kochfeld genommen wird, wird die Induktionskochplatte sofort aufhören, zu erhitzen. Es wird eine Minute lang ein akustisches Signal ertönen und die Kochplatte wird sich anschließend automatisch abschalten.
- Die Pfanne muss in die Mitte des Kochfelds gestellt werden.
- Bei der Verwendung einiger Pfannen können Sie wechselnde Geräusche hören. Diese werden durch die Form der Pfanne verursacht und haben keinen Einfluss auf die Funktion oder Sicherheit der Induktionskochplatte.

ENERGIE SPAREN

- Stellen Sie die Pfanne auf das Kochfeld, bevor Sie die Induktionskochplatte einschalten. Wenn Sie das Kochfeld ohne Pfanne einschalten, wird dieses nicht funktionieren.
- Setzen Sie immer einen Deckel auf die Pfanne, um die Garzeit zu reduzieren.
- Verringern Sie die Leistung, wenn die Flüssigkeit kocht.
- Verwenden Sie nicht zu viel Flüssigkeit oder Fett. Hierdurch verlängert sich die Garzeit.
- Wählen Sie die passende Leistung für die verschiedenen Kochmöglichkeiten.

6 Reinigung & Wartung

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie die Induktionskochplatte reinigen. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie die Induktionskochplatte reinigen.

- **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Sprühflaschen oder spitze Gegenstände, im die Oberfläche der Induktionskochplatte zu reinigen, die nicht zu diesem Zweck entwickelt wurden.**
- Im Laufe der Zeit können die Ventilationsöffnungen durch Staub oder andere Ablagerungen verstopfen. Reinigen Sie die Ventilationsöffnungen mit einem weichen, trockenen Tuch. Verwenden Sie eventuell eine weiche Bürste oder einen Handsauger. **Achtung: Die Induktionskochplatte nicht unter laufendem Wasser abspülen.**
- Reinigen Sie die Oberfläche der Induktionskochplatte täglich mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel, beispielsweise Geschirrspülmittel. Mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch gut trocknen.
- Einige Pfannen können eine metallartige Substanz auf der Kochplatte hinterlassen. Entfernen Sie diese unmittelbar nach dem Gebrauch, denn andernfalls wird es immer schwieriger, diese zu entfernen. Verwenden Sie eventuell ein feuchtes Tuch mit etwas Zahnpasta oder Geschirrspülmittel.
- Wenn die Kochplatte über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät frei von Staub und Ungeziefer auf.
- Übergekochtes Essen können Sie entfernen, indem Sie die Stelle mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel einweichen oder einen Glasschaber benutzen. **Achtung:** Der Glasschaber ist scharf. Halten Sie diesen außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel für Keramik-/Induktionskochplatten für hartnäckige Verschmutzungen. **Achtung:** Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung.

7 Problemlösung

Störung		Kontrollpunkte und Lösungen
Nachdem der Stecker in die Steckdose gesteckt und die Induktionskochplatte mit der [EIN/STANDBY] -Taste eingeschaltet wurde, leuchten die [EIN/STANDBY] -Taste und das Display nicht.		• Ist der Stecker richtig eingesteckt? • Sind die Steckdose, die Sicherung oder das Kabel beschädigt?
Die [EIN/STANDBY] -Anzeige leuchtet und das Display funktioniert, aber das Kochfeld erwärmt sich nicht.		• Ist die verwendete Pfanne aus geeignetem Material? • Wenn Sie die Störung nicht selbst beheben können, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Erhitzen wird während des Gebrauchs beendet.		• Ist die Öltemperatur während des Bratens zu hoch? • Ist die Umgebungstemperatur sehr hoch? • Sind die Ventilationsöffnungen (Ein- oder Ausgang) blockiert? • Ist die maximale Garzeit (3 Stunden) abgelaufen? • Die automatische Sicherung ist eingeschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie einige Minuten. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und schalten Sie die Kochplatte ein.
Fehlermeldung	E3 E6	• Warten Sie einige Minuten und drücken Sie die [EIN/STANDBY]-Taste, wenn sich die Temperatur der Glasplatte normalisiert hat. Die Induktionskochplatte wird wieder normal funktionieren.
	E7 E8	• Schalten Sie die Induktionskochplatte aus, warten Sie bis die Stromspitze vorbei ist und schalten Sie die Kochplatte wieder ein. Die Induktionskochplatte wird wieder normal funktionieren.
	E1 E2 E4 E5 Eb	• Nehmen Sie Kontakt zum Kundendienst auf.

Technische Daten	KH20T
Art des Kochfeldes	Tragbares Kochfeld
Heiztechnik	Induktionskochzonen
Anzahl der Kochzonen und / oder Bereiche	1
Durchmesser der Nutzfläche (cm)	19,5
Energieverbrauch pro Kochzone (Wh/kg)	199,5
Energieverbrauch für das Kochfeld (Wh/kg)	199,5

Es wird empfohlen, die Leistungsstufe 2 auszuwählen, um eine maximale Energieeffizienz zu erzielen.

Der Energieverbrauch eines elektrischen Haushaltskochfelds (EC-Kochfeld) wird in Wh pro kg Wasser, das bei normierter Messung (Wh / kg) erwärmt wurde, unter Berücksichtigung aller Kochgeschirrtteile unter standardisierten Testbedingungen und auf die erste Dezimalstelle gerundet gemessen. Die Norm EN 60350-2: 2013 wurde als Referenz für die Messung und Berechnung verwendet.

Symboles:  Interdit  Obligatoire  Avertissement  Attention

1 consignes de sécurité

Lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et le conserver soigneusement pour une consultation ultérieure.

-  Cet appareil est destiné à un usage domestique et analogue, par exemple :
 - dans les cuisines destinées au personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - dans les environnements de type chambre d'hôte ;
 - dans les fermes.
-  Veiller à toujours poser l'appareil sur un plan de travail stable et plat, résistant à la chaleur, et à l'utiliser exclusivement à l'intérieur. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment de ventilation autour de la table à induction, au minimum 10 cm sur les côtés et à l'arrière. Ne pas utiliser la table à induction dans un espace confiné. L'appareil et les parties accessibles chauffent au moment de l'utilisation. Ne pas toucher les parties chaudes. Garder les enfants âgés de moins de 8 ans à l'écart à moins d'une surveillance constante.
-  L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus, et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
-  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
-  L'appareil ne devrait pas être nettoyé ou entretenu par des enfants, sauf sous surveillance.
-  L'appareil n'est pas censé être actionné par une minuterie externe ou une télécommande séparée.
-  Régulièrement vérifier que l'arrivée d'air sous la table à induction n'est pas bloquée (par du verre, papier, etc.).
-  Ne jamais allumer la table s'il n'y a pas d'aliments dans la casserole. Cela peut provoquer des dysfonctionnements et peut être dangereux.
-  Ne préchauffer aucune boîte de conserve fermée sur la table de

cuisson. Il y aurait alors une surpression causant l'explosion des boîtes. Vous pourriez vous blesser ou brûler.

- ⊘ Ne pas rincer pas la table de cuisson pas sous le robinet. Veiller qu'il n'y ait pas d'infiltration d'eau ni de soupe dans les parties internes de la table de cuisson. Éviter l'ébullition.
- ⊘ Pour garantir le bon fonctionnement et pour éviter tout danger, ne jamais faire chauffer une casserole vide. Ne rien laisser sans surveillance sur la table de cuisson et s'assurer qu'il y a assez d'eau dans la casserole.
- ⊘ Afin d'éviter tout danger, la table à induction ne doit pas être utilisée sur une cuisinière à gaz (suite à l'induction, les parties métalliques de la cuisinière à gaz peuvent chauffer).
- ⊘ Ne placer aucun objet métallique tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de la table à induction. Ces derniers pourraient devenir chauds.
- ⊘ Les ustensiles de cuisine pour table à induction ne sont utilisables que pour la cuisson. Ces ustensiles de cuisson ne peuvent être utilisés sur une table de cuisson à gaz et la table à induction.
- ⊘ N'insérer aucun objet étranger, tels que du fil de fer, dans la table de cuisson et ne pas bloquer non plus les orifices d'aération.
- ⊘ Ne jamais couvrir l'appareil avec un tissu, du papier, du papier d'aluminium ou un matériau similaire. Si l'appareil est encore chaud ou est allumé, il y a un risque potentiel d'incendie.
- ⊘ Ne jamais utiliser la table à induction sur une surface métallique (par exemple en acier inoxydable ou en aluminium).
- ❗ Si l'appareil n'est pas utilisé ou que vous le nettoyez, éteignez complètement l'appareil et débranchez la prise.
- ❗ Lors de l'utilisation, éloigner tout objet magnétique (cartes de crédit, cartes bancaires, disquettes, montres, etc.) de l'appareil. Nous conseillons aux personnes portant un stimulateur cardiaque de consulter tout d'abord leur médecin avant toute utilisation.
- ❗ La plaque en céramique est très robuste, mais pas incassable. Si vous laissez tomber quelque chose dessus, comme par exemple un pot à épices ou un objet pointu, la plaque pourrait se fendre. Si tel est le cas, débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- ❗ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou toute autre personne qualifiée en la matière pour éviter des situations dangereuses.
- ⚠ Une charge trop lourde sur la table à induction peut endommager le châssis et la plaque en verre.
- ⚠ Ne jamais placer l'appareil près d'appareils qui produisent de la chaleur comme les fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc.

Tenir l'appareil à distance des murs ou autres objets qui pourraient s'enflammer tels que rideaux, serviettes (coton ou papier, etc..).

-  Utiliser la table à induction avec une prise électrique homologuée avec un ampérage élevé, égal ou supérieur à 10 A. Ne pas utiliser de prises électriques dangereuses.
-  Si l'appareil ne fonctionne pas après l'avoir allumé, contrôler les fusibles ou le disjoncteur dans l'armoire électrique. Le groupe peut être surchargé, ou un courant de fuite par la prise de terre peut s'être produit.
-  Toujours garder la table de cuisson propre. Protéger la table de cuisson des saletés, des parasites et de l'humidité. Si vous n'utilisez pas la table de cuisson pendant une longue période de temps, vous pouvez la stocker dans un sac en plastique.
-  Ne pas utiliser la table à induction sur un revêtement de sol, une nappe en tissu ou en papier pour éviter que les ouvertures d'aération soient bloquées.
-  Nettoyer la table à induction après utilisation pour éviter l'encrassement des orifices d'aération, ce qui pourrait nuire au fonctionnement de la table.
-  La zone de cuisson reste chaude, lors de l'utilisation ou lorsque la casserole vient d'être enlevée, pendant un certain temps. Éviter le contact avec cette zone. Vous pourriez vous brûler.

INDICATIONS EN MATIÈRE D'ENVIRONNEMENT :

 **DÉCHETS :** Les appareils ménagers ne peuvent être éliminés dans les déchets ménagers communs. Apporter l'appareil dans un centre spécialisée pour la collecte séparée des déchets de votre ville pour qu'il soit recyclé de manière responsable et conformément aux règlements officiels.

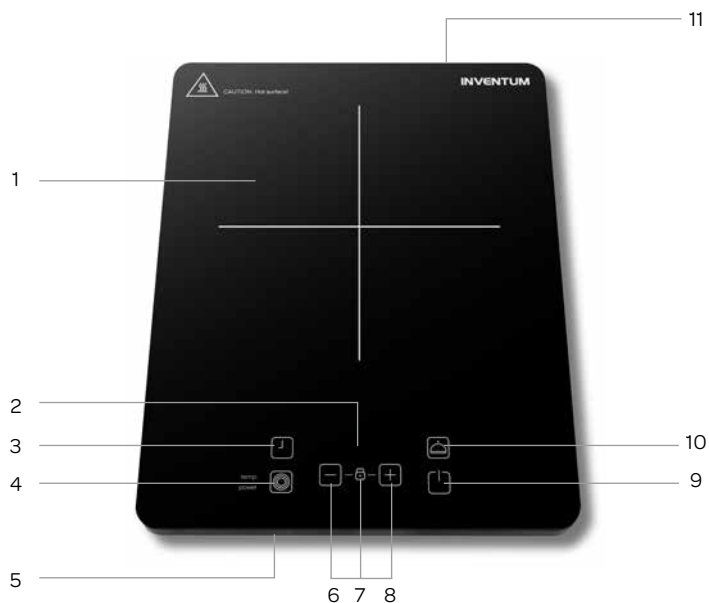
Cet appareil tombe sous la directive DEEE 2012/19/CE et doit être par conséquent recyclé.

Si vous éliminez correctement ce produit, vous aidez à limiter les conséquences négatives qu'un traitement incorrect de cet appareil pourrait avoir sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole sur l'appareil indique que ce produit ne peut être traité comme une ordure ménagère. Au lieu de cela, il doit être apporté à un centre de recyclage spécialisé, où les composants électroniques peuvent y être recyclés.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, le service approprié pour le traitement des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

2 description du produit



1. Zone de cuisson (Ø 200 mm)
2. Affichage de - chaleur résiduelle
- réglage de la température
- réglage de puissance
3. Minuterie
4. Touche de fonction
5. Orifice d'aération (arrivée)
6. Touche température/puissance -
7. Combinaison de touches pour verrouillage de sécurité - -
8. Touche température/puissance +
9. Touche marche/veille
10. Touche de maintien de la chaleur
11. Orifice d'aération (sortie)

3 avant la première utilisation

Avant d'utiliser la table à induction pour la première fois, vous devez procéder comme suit : Prendre la table à induction et enlever les matériaux d'emballage. L'emballage (sacs en plastique et carton) doit être tenu hors de portée des enfants. Contrôler soigneusement si l'appareil ne présente pas de dommages extérieurs, causés lors du transport. Retirer, si tel est le cas, le film protecteur de la plaque en verre. Nettoyer la plaque en céramique avec un chiffon humide. Vérifier si la tension sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension utilisée dans votre région.

4 fonctionnement de la table à induction

Utiliser uniquement des ustensiles adaptés à la table à induction et de dimension adaptée d'un diamètre minimum de 15 cm et d'un diamètre maximum de 20 cm.

La table à induction fonctionne à l'aide de capteurs électroniques qui s'activent en touchant la touche correspondante. Lorsque vous appuyez sur une touche, celle-ci émet un signal sonore. Veiller à ce que la zone de contrôle soit propre et sèche. Une fine couche d'eau suffit en effet pour empêcher l'activation des touches.

METTRE UNE CASSEROLE SUR LA PLAQUE EN CÉRAMIQUE

- S'assurer que les ouvertures d'aération ne sont pas bloquées et ne placer aucun ustensile dans les environs immédiats de la table à induction.
- Disposer la casserole avec des aliments ou du liquide au centre de la zone de cuisson.

BRANCHER LA PRISE.

- Une fois la prise branchée, l'appareil émet un signal sonore. Sur l'écran, clignote un « L ». La table à induction est maintenant en mode veille.

ALLUMER LA TABLE À INDUCTION

- Une fois que vous avez appuyé sur la touche [MARCHE/VEILLE], la table à induction est prête à chauffer. Appuyer sur la touche [Fonction] pour régler la puissance.
- Si la touche Fonction n'est pas pressée dans les 10 secondes, après avoir allumé la table [MARCHE/VEILLE], la cette dernière passera automatiquement en mode veille.
- S'il n'y a aucune casserole sur la zone de cuisson après l'allumage, la table à induction ne chauffe pas. Un signal sonore d'alarme sera émis pour indiquer qu'il n'y a qu'aucune casserole sur la zone. Une minute plus tard, la table à induction s'arrêtera automatiquement.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE

- Appuyer sur la touche [Fonction] pour régler la température/puissance, après avoir allumé la table à induction. Appuyer à nouveau sur la touche [Fonction] pour basculer entre l'affichage de la température ou l'affichage de la puissance.
- Ajuster la puissance à l'aide de la touche + (plus) ou la touche - (moins). La puissance a une portée de 200 à 2000 watts.
- Ajuster la température à l'aide de la touche + (plus) ou la touche - (moins). La température est réglable de 60° à 200° c.

RÉGLER LA MINUTERIE

- Appuyer sur la touche [Minuterie] pour régler la minuterie. Des chiffres clignotent maintenant à l'écran. Utiliser les touches pour [+] et [-] définir l'heure. La minuterie peut se régler de 1 minute à 3 heures.
- Si l'heure a été réglée, elle se met à clignoter plusieurs fois et va commencer ensuite un compte à rebours. L'écran indiquera en alternance l'heure et le mode température/puissance.
- Lorsque la durée programmée est terminée, un signal sonore est émis et la table à induction s'arrêtera automatiquement. Sur l'écran clignote un « H ».
- La table à induction s'arrêtera automatiquement après que la durée maximum de cuisson soit écoulée si vous n'avez pas défini de temps de cuisson.

FONCTION POUR GARDER AU CHAUD

- Appuyer sur la touche [Tenir au chaud] pour garder votre plat à chaleur constante. Sur ce mode, la table à induction continue de réchauffer les aliments à basse puissance. **Attention** : sur ce mode, les puissance/température ne peuvent être modifiées.

VERROUILLAGE DES TOUCHES [-] [+]

Le verrouillage des touches empêche une modification involontaire des paramètres. Il est donc impossible de passer à une puissance plus élevée ou de modifier d'autres paramètres. Il est uniquement possible d'éteindre la table de cuisson à induction.

- Appuyer sur les touches [+] et [-] en même temps pour activer le verrouillage. Le symbole  est maintenant allumé. Seule la touche [MARCHE/VEILLE] fonctionne maintenant.
- Maintenir les touches [+] et [-] pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage des touches. Le symbole  disparaît.

ÉTEINDRE LA TABLE À INDUCTION

- Si la durée de cuisson ou la durée maximum est écoulée, la table à induction s'éteint automatiquement.
- Appuyer sur la touche [MARCHE/VEILLE] pour éteindre la table en manuel.

Attention : L'indication de chaleur résiduelle "H" indique que le verre est encore trop chaud au toucher dans la zone de cuisson. Des que la température descend, le symbole "H" disparaît. La température de la plaque en verre est faible si le symbole "L" clignote à l'écran.

5 casseroles pour induction

Les casseroles qui ont été utilisées auparavant sur une autre table de cuisson, comme par exemple une table de cuisson à gaz, ne sont plus appropriées pour la cuisson à induction. Vous devez donc acheter de nouvelles casseroles avant la première utilisation de la table.



Poêle à frire en métal



Casserole en acier inoxydable



Casserole émaillée avec fond en métal



Plaque en fonte



Bouilloire en acier inoxydable ou en acier émaillé

- À quoi doit satisfaire une bonne casserole ? La casserole doit être fabriquée avec des matériaux magnétiques. Les ustensiles en acier, acier émaillé, fonte ou acier inoxydable donnent les meilleurs résultats.
- Utiliser des casseroles avec un fond plat et épais, du même diamètre que la zone de cuisson. Cela réduit en effet le temps de cuisson.
- Les casseroles doivent avoir un fond plat et d'un diamètre minimum de 15 cm et d'un diamètre maximum de 20 cm. La zone de cuisson est un cercle avec pour centre l'intersection des lignes.
- Après la première utilisation, il est possible que la casserole présente des taches blanches. Ceci est normal. Verser peu de vinaigre dans la casserole et chauffer le tout à 60-80° c. Éliminer ensuite les taches avec une brosse.
- Matériaux inadaptés pour les casseroles : verre, céramique, aluminium, cuivre et autres matériaux non magnétiques.
- Si la casserole est retirée de la zone de cuisson, la table à induction s'arrête directement de chauffer. Un signal sonore sera émis pendant une minute et la table à induction s'arrêtera ensuite automatiquement.
- La casserole doit être disposée au milieu de la zone de cuisson.
- Il est possible que vous entendiez des sons différents à l'utilisation de certaines casseroles. Cela est dû à la forme de la casserole et n'affecte en aucun cas le fonctionnement ou la sécurité de la table à induction.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- Placer la casserole sur la zone de cuisson avant d'allumer la table. Si vous allumez la zone de cuisson sans qu'il y ait une casserole dessus, rien ne se produit.
- Toujours utiliser un couvercle sur la casserole pour réduire le temps de cuisson.
- Réduire la puissance lorsque le liquide bout.
- Ne pas utiliser trop de liquide ni de matière grasse. La cuisson sera plus longue si vous en mettez trop.
- Sélectionner la puissance adaptée aux différents modes de cuisson.

6 nettoyage et entretien

Toujours retirer la prise du mur en cas de nettoyage. Laisser refroidir la zone de cuisson avant de nettoyer la table à induction.

- **Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs, d'aérosols ni d'objets pointus non conçus à cet effet pour nettoyer la surface de la table à induction.**
- Au fil du temps, les orifices d'aération pourraient se boucher suite à l'accumulation de poussières ou d'autres débris. Nettoyer les orifices d'aération avec un chiffon doux et sec. Utiliser éventuellement une brosse douce ou un mini-aspirateur.
- **Attention : Ne pas rincer la table à induction avec de l'eau.**
- Nettoyer la surface de la table à induction au quotidien avec un chiffon humide et un détergent doux, tel que du liquide vaisselle. Sécher soigneusement avec de l'essuie-tout ou un torchon sec.
- Certaines casseroles peuvent laisser une substance métallique sur la plaque en verre. Supprimer cela directement après utilisation, sinon cela sera de plus en plus difficile de le faire. Utiliser éventuellement un chiffon humide avec un peu de dentifrice ou un détergent.
- Si vous n'utilisez pas la table de cuisson sur une longue période de temps, débranchez-la et stockez-la à l'abri de la poussière et des parasites.
- Il est possible d'éliminer les restes d'aliments cuits sur la table en humidifiant celle-ci avec un chiffon humide et un peu de détergent ou utiliser un grattoir à verre. **Attention : le grattoir est coupant. En tenir les enfants éloignés.**
- Utiliser un détergent spécial pour les plaques vitrocéramiques / à induction pour les taches tenaces. **Attention : suivre les instructions sur l'emballage.**

7 résolution de problème

Panne		Points de contrôle et solutions
Après avoir enfoncé la fiche dans la prise murale et que la table est allumée avec la touche [MARCHE/VEILLE], le symbole [MARCHE/VEILLE] et l'écran ne s'allument pas.		• La fiche est-elle correctement enfoncée dans la prise murale ? • La prise murale, le fusible ou le cordon sont-ils endommagés ?
L'indicateur [MARCHE/VEILLE] s'allume et l'écran fonctionne, mais la zone de cuisson ne chauffe pas.		• La casserole utilisée est-elle fabriquée du bon matériau ? • Si vous ne pouvez résoudre la panne, n'hésitez pas à contacter le service clientèle.
Le chauffage s'arrête soudainement pendant l'utilisation.		• La température de l'huile est-elle trop élevée pendant la friture ? • La température ambiante est-elle trop élevée ? • Les orifices d'aération sont-elles bloquées (arrivée ou sortie) ? • La durée de cuisson maximale (3 heures) s'est-elle écoulée ? • Le verrouillage automatique est activé. Retirer la fiche de la prise murale et attendre quelques minutes. Réinsérer la fiche dans la prise et allumer la table à induction.
Message d'erreur	E3 E6	• Attendre quelques minutes et appuyer sur la touche [MARCHE/VEILLE] lorsque la température de la plaque de verre est à nouveau normale. La table à induction fonctionnera de nouveau normalement.
	E7 E8	• Éteignez la table à induction, attendez jusqu'à ce que la consommation de pointe redescende et remettez la table à induction en marche. La table à induction fonctionnera de nouveau normalement.
	E1 E2 E4 E5 Eb	• Contacter le service clientèle.

Spécifications techniques	KI120T
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson portable
Technique de chauffe	Zones de cuisson à induction
Nombre de zones de cuisson	1
Diamètre par zone de cuisson (cm)	19,5
Consommation d'énergie par zone de cuisson ou surface (Wh/kg)	199,5
Consommation d'énergie pour la table de cuisson (Wh/kg)	199,5

Il est recommandé de sélectionner le niveau de réglage de puissance 2 pour obtenir une efficacité énergétique maximale.

La consommation d'énergie d'une table de cuisson électrique domestique est mesurée en Wh par kg d'eau chauffée dans une mesure normalisée (Wh/kg) en considérant toutes les pièces de cuisson dans des conditions d'essai normalisées et arrondie à la première décimale. La norme EN 60350-2:2013 a été utilisée comme référence pour la mesure et le calcul.

algemene service- en garantievoorwaarden

Hoe belangrijk service is, hoeven we je niet te vertellen. We ontwikkelen onze producten zodat je er jarenlang onbezorgd plezier van kan hebben. Ontstaat er toch een probleem, dan vinden we dat je direct een oplossing mag verwachten. Daarom bieden we je op onze producten een omruilservice, bovenop de rechten en vorderingen die je op grond van de wet toekomt. Door een product of onderdeel om te ruilen, besparen we je tijd, moeite en kosten.

2 jaar volledige fabrieksgarantie

1. Op alle producten van Inventum krijg je als consument standaard 2 jaar volledige fabrieksgarantie. Binnen deze periode wordt een defect product of onderdeel altijd gratis omgeruild voor een nieuw exemplaar. Om aanspraak te maken op de 2 jaar volledige fabrieksgarantie, kun je teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de consumentenservice van Inventum via het contactformulier op www.inventum.eu/service-aanvraag.
2. De garantieperiode van 2 jaar begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
3. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs te kunnen overleggen.
4. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

Storingen of defecten buiten de garantieperiode

1. In geval van storingen of defecten aan klein huishoudelijke apparatuur of groot huishoudelijke apparatuur buiten de garantieperiode, kan hiervan melding worden gemaakt bij de consumentenservice via het contactformulier www.inventum.eu/service-aanvraag of door te bellen met de consumentenservice.
2. De consumentenservice kan je vragen het product voor onderzoek of reparatie op te sturen. De kosten van verzending zijn voor jouw rekening.
3. Aan het onderzoek naar de mogelijkheid tot repareren zijn kosten verbonden. Je moet hier vooraf toestemming voor geven.
4. Bij groot huishoudelijke apparatuur kan Inventum op jouw verzoek een witgoedmonteur sturen. De voorrijkosten, onderdeel- en materiaalkosten en arbeidsloon worden dan aan je in rekening gebracht.
5. In geval van opdracht tot reparatie moeten de reparatiekosten vooraf worden voldaan. Bij reparatie door een witgoedmonteur, dienen de kosten van de reparatie ter plaatse bij de monteur, bij voorkeur via pinbetaling, te worden afgerekend.

Uitgesloten van garantie

1. De hiervoor genoemde garanties gelden niet in geval van:
 - normale slijtage;
 - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
 - onvoldoende onderhoud;
 - het niet in acht nemen van de bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
 - ondeskundige montage of reparatie door derden of door de consument zelf;
 - door de consument toegepaste niet originele onderdelen;
 - zakelijk of bedrijfsmatig gebruik;
 - het serienummer en/of rating-label is verwijderd.
2. Tevens geldt de garantie niet voor normale verbruiksartikelen, zoals:
 - kneedhaken, bakblikken, (koolstof)filters, etc.;
 - batterijen, lampjes, koolstoffilters, vetfilters enz.;
 - externe verbindingskabels;
 - glazen accessoires en glazen delen zoals ovendeuren;
 - en soortgelijke zaken.
3. Buiten de garantie vallen transportschades, voor zover deze niet door Inventum zijn veroorzaakt. Controleer daarom je nieuwe apparatuur voordat je deze in gebruik neemt. Als je beschadigingen aantreft, dien je deze binnen 5 werkdagen na aankoop te melden bij de winkel waar je het product hebt gekocht, of bij de consumentenservice van Inventum via het contactformulier op de website www.inventum.eu/service-aanvraag. Indien transportschades niet binnen deze termijn worden gemeld, aanvaardt Inventum geen enkele aansprakelijkheid ter zake.
4. Van garantie en/of vervanging zijn uitgesloten: defecten aan, verlies en beschadiging aan het apparaat als gevolg van een gebeurtenis die gewoonlijk verzekerd is onder de inboedelverzekering.

Van belang om te weten

1. Vervanging of herstel van een defect product of een onderdeel daarvan leidt niet tot verlenging van de oorspronkelijke garantietermijn.
2. Indien een klacht ongegrond is, komen alle kosten die daardoor zijn ontstaan voor rekening van de consument.
3. Na verloop van de garantietermijn worden alle kosten voor herstel of vervanging, inclusief administratie-, verzend- en voorrijkosten aan de consument in rekening gebracht.
4. Inventum is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door van buiten het apparaat ontstane oorzaken, tenzij deze aansprakelijkheid voortvloeit uit dwingendrechtelijke bepalingen.
5. Op deze garantie- en servicevoorwaarden is Nederlands recht van toepassing. Geschillen zullen uitsluitend worden berecht door de bevoegde Nederlandse rechter.

general terms and conditions of service and warranty

We do not need to remind you of the importance of service. After all, we develop our products to a standard so that you can enjoy them for many years, without any concerns. If, nevertheless, there is a problem, we believe you are entitled to a solution straight away. Hence our products come with an exchange service, on top of the rights and claims you are entitled to by law. By exchanging a product or part, we save you time, effort and costs.

2-year full manufacturer's warranty

1. Customers enjoy a 2-year full manufacturer's warranty on all Inventum products. Within this period, a faulty product or part will always be exchanged for a new model, free of charge. In order to claim under the 2-year full manufacturer's warranty, you can either return the product to the shop you bought it from or contact the Inventum customer service department via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag.
2. The 2-year warranty period starts from the date the product is bought.
3. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt.
4. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

Breakdowns or faults outside the warranty period

1. Breakdowns or faults in small or large domestic appliances outside the warranty period, can be reported to the customer services department via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag or by calling the customer services department.
2. The customer services department may ask you to send the product for inspection or repair. The costs of dispatch will be at your expense.
3. The inspection to establish whether repair is possible involves a charge. You need to grant your permission for this, in advance.
4. In the event of a large domestic appliance, Inventum, at your request, can send out a service engineer. In that case, you will be charged the call-out costs, as well as parts and labour.
5. In the event of an instruction to repair, the repair costs must be paid in advance. In the event of a repair by a service engineer, the costs of the repair must be settled with the engineer onsite, preferably by means of PIN payment.

Warranty exclusions

1. The following is excluded from the aforesaid warranties:
 - normal wear and tear;
 - improper use or misuse;
 - insufficient maintenance;
 - failure to comply with the operating and maintenance instructions;
 - unprofessional installation or repairs by third parties or the customer himself;
 - non-original parts used by the customer;
 - use for commercial or business purposes;
 - removal of the serial number and/or rating label.
2. In addition, the warranty does not apply to normal consumer goods, such as:
 - dough hooks, baking tins, (carbon) filters, etc.;
 - batteries, bulbs, carbon filters, fat filters etc.;
 - external connection cables;
 - glass accessories and glass parts such as oven doors;
 - and similar items.
3. Transport damage not caused by Inventum is also excluded. Therefore, inspect your new device before starting to use it. If you detect any damage, you must report this to the store where you purchased the product within 5 working days, or to the Inventum customer service department via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag. If transport damage is not reported within this period, Inventum does not accept any liability in this respect.
4. The following are excluded from warranty and/or replacement: faults, loss of and damage to the device as a result of an event that is normally insured under the home contents insurance.

Important to know

1. The replacement or repair of a faulty product, or a part thereof, does not lead to an extension of the original warranty period.
2. If a complaint is unfounded, all costs arising from it will be at the customer's expense.
3. Following expiry of the warranty period, all costs of repair or replacement, including administration costs, dispatch and call-out charges, will be charged to the customer.
4. Inventum cannot be held liable for damage caused by external events, unless this liability arises from mandatory statutory provisions.
5. These warranty and service provisions are governed by Dutch law. Disputes will be settled exclusively by the competent Dutch court.

allgemeine service- und garantiebedingungen

Wie wichtig Kundenservice ist, brauchen wir Ihnen nicht zu sagen. Wir entwickeln unsere Produkte so, dass Sie jahrelang unbeschwert Freude daran erleben können. Sollte dennoch ein Problem auftreten, dann dürfen Sie unseres Erachtens sofort eine Lösung erwarten. Darum bieten wir Ihnen auf all unsere Produkte einen Umtauschservice an, zusätzlich zu den Rechten und Ansprüchen, die Ihnen gesetzlich zustehen. Durch den Umtausch eines Produktes oder Geräteteils ersparen wir Ihnen Zeit, Mühe und Kosten.

Zwei Jahre volle Werksgarantie

1. Auf alle Produkte von Inventum erhalten Sie als Konsument standardmäßig zwei Jahre volle Werksgarantie. Innerhalb dieses Zeitraums wird ein defektes Produkt oder Geräteteil in jedem Fall gratis gegen ein neues Exemplar umgetauscht. Um Ihren Anspruch auf die zweijährige volle Werksgarantie geltend zu machen, wenden Sie sich an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie den Kundenservice von Inventum mittels des Formulars auf der Seite www.inventum.eu/service-aanvraag.
2. Die Garantiezeit von zwei Jahren beginnt am Datum des Ankaufs des Produktes.
3. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist eine Kopie des Originalkaufbeleges vorzulegen.
4. Die Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum Produkte innerhalb der Niederlande.

Störungen oder Defekte außerhalb der Garantiezeit

1. Im Falle von Störungen oder Defekten an kleinen oder großen Haushaltsgeräten außerhalb der Garantiezeit kann dies beim Kundenservice mittels des Formulars www.inventum.eu/service-aanvraag oder durch einen Anruf beim Kundenservice gemeldet werden.
2. Der Kundenservice bittet Sie möglicherweise, das Produkt für eine Überprüfung oder Reparatur einzusenden. Die Versandkosten gehen auf Ihre Rechnung.
3. Mit der Überprüfung, ob eine Reparatur möglich ist, sind Kosten verbunden, zu denen Sie im Voraus Ihre Zustimmung geben müssen.
4. Bei großen Haushaltsgeräten kann Inventum auf Ihr Ersuchen hin einen Haushaltsgerätemonteur beauftragen. Die Kosten für die Anfahrt, die Ersatzteile und das Material sowie der Arbeitslohn werden Ihnen dann in Rechnung gestellt.
5. Im Falle eines Reparaturauftrages müssen die Reparaturkosten vorab bezahlt werden. Bei einer Reparatur durch einen Haushaltsgerätemonteur müssen die Kosten der Reparatur vor Ort beim Monteur, vorzugsweise durch elektronische Zahlung, beglichen werden.

Garantieausschluss

1. Die oben genannten Garantien gelten nicht im Falle von:
 - normalem Verschleiß;
 - unsachgemäßem oder zweckwidrigem Gebrauch;
 - unzureichender Wartung;
 - Nichtbeachtung der Bedienungs- und Wartungsvorschriften;
 - unfachmännischer Montage oder Reparatur durch Dritte oder den Konsumenten selbst;
 - Verwendung von Nichtoriginalteilen durch den Konsumenten;
 - geschäftlicher oder gewerblicher Nutzung;
 - Entfernung der Seriennummer und/oder des Typenschildes.
2. Gleichzeitig gilt die Garantie nicht für normale Konsumartikel wie z.B.:
 - Knetbacken, Backbleche, (Kohlenstoff-)Filter u.Ä.;
 - Batterien, Glühlampen, Kohlenstofffilter, Fettfilter usw.;
 - externe Verbindungskabel;
 - Glaszubehör und Glasteile wie z.B. Ofentüren;
 - sowie ähnliche Artikel.
3. Nicht von der Garantie abgedeckt sind Transportschäden, sofern diese nicht von Inventum verursacht wurden. Kontrollieren Sie darum Ihr neues Gerät, bevor Sie es in Gebrauch nehmen. Sollten Sie Beschädigungen feststellen, sind diese innerhalb von fünf Werktagen nach Ankauf beim Geschäft zu melden, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder beim Kundenservice von Inventum mittels des Formulars auf der Seite www.inventum.eu/service-aanvraag. Falls Transportschäden nicht innerhalb dieser Frist gemeldet werden, übernimmt Inventum diesbezüglich keinerlei Haftung.
4. Von der Garantie und/oder einem Ersatz ausgeschlossen sind: Defekte, Verlust oder Beschädigung des Gerätes infolge eines Vorfalles, der normalerweise von der Hausratversicherung abgedeckt ist.

Wichtige Informationen

1. Der Ersatz oder die Ausbesserung eines defekten Produktes oder eines seiner Geräteteile hat nicht eine Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist zur Folge.
2. Falls eine Reklamation unbegründet ist, gehen alle Kosten, die dadurch entstanden sind, auf Rechnung des Konsumenten.
3. Nach Ablauf der Garantiefrist werden alle Kosten für die Ausbesserung oder den Ersatz, einschließlich der Verwaltungs-, Versand- und Anfahrtskosten, dem Konsumenten in Rechnung gestellt.
4. Inventum übernimmt auch keine Haftung für Schaden aus außerhalb des Gerätes entstandenen Ursachen, es sei denn, dass sich diese Haftung aus zwingenden Rechtsvorschriften ergibt.
5. Auf diese Garantie- und Servicebedingungen ist niederländisches Recht anwendbar. Rechtsstreitigkeiten unterliegen ausschließlich dem Urteil des zuständigen niederländischen Richters.

conditions générales de garantie et de service après-vente

Plus besoin de vous dire à quel point le service après-vente est important. Nous développons nos produits pour que vous puissiez en profiter sans souci et avec plaisir pendant de longues années. Si, toutefois, un produit pose des problèmes, nous y remédierons immédiatement. C'est pourquoi nous vous offrons un service d'échange pour nos produits, sans oublier les droits et réclamations qui vous reviennent en vertu de la loi. L'échange d'un produit ou d'une pièce vous fait économiser du temps, des efforts et de l'argent.

2 ans de garantie complète de fabrication

1. Une garantie complète de fabrication de 2 ans est accordée au consommateur pour tous les produits d'Inventum. Pendant cette période, un produit défectueux ou une pièce défectueuse peut toujours être échangé(e) gratuitement contre un nouvel exemplaire. Pour pouvoir revendiquer la garantie complète de fabrication de 2 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit ou contacter le service des consommateurs d'Inventum par le biais du formulaire sur www.inventum.eu/service-aanvraag.
2. La période de garantie de 2 ans commence à courir à partir de la date d'achat du produit.
3. Pour avoir droit à la garantie, il faut remettre une copie du bon d'achat original.
4. La garantie s'applique seulement à un usage ménager normal des produits Inventum aux Pays-Bas.

Pannes ou défauts en dehors de la période de garantie

1. Le signalement de pannes ou de défauts des petits appareils ménagers ou de gros appareils ménagers en dehors de la période de garantie pourra être fait auprès du service des consommateurs par le biais du formulaire www.inventum.eu/service-aanvraag ou en appelant le service des consommateurs.
2. Le service des consommateurs peut vous demander d'envoyer le produit pour examen ou réparation. Les frais d'envoi seront portés à votre compte.
3. Des frais sont liés à l'examen des possibilités de réparation. Il faut en demander l'autorisation préalable.
4. À votre demande, Inventum peut envoyer un monteur en électroménager en cas de gros appareils ménagers. Les frais de déplacement, les frais de la pièce et de matériel et les frais de salaire seront portés à votre compte.
5. En cas de demande de réparation, les frais de réparation devront être payés au préalable. En cas de réparation par un monteur en électroménager, les frais de la réparation sur place par le monteur devront être payés de préférence par paiement PIN.

Sont exclus de la garantie

1. Les garanties précitées ne s'appliquent pas aux cas suivants :
 - L'usure normale ;
 - Une utilisation inappropriée ou abusive ;
 - Un entretien insuffisant ;
 - Un non-respect des prescriptions de commande et d'entretien ;
 - Un montage ou une réparation incompétent(e) effectué(e) par des tiers ou par le consommateur en personne ;
 - Des pièces non originales utilisées par le consommateur ;
 - Un usage commercial ou professionnel ;
 - Le numéro de série et/ou la plaque signalétique est retiré(e).
2. De plus, la garantie ne s'applique pas aux articles de consommation normaux, tels que :
 - Des crochets pétrisseurs, des plaques à pâtisserie, des filtres(carbone), etc. ;
 - Des piles, des lampes, des filtres carbone, des filtres graisse, etc. ;
 - Des câbles de liaison externes ;
 - Des accessoires en verre et des pièces en verre comme les portes de fours ;
 - Et des articles similaires.
3. Les dommages causés par le transport ne sont pas couverts par la garantie, dans la mesure où ils n'ont pas été causés par Inventum. Contrôlez donc votre nouvel appareil avant de l'utiliser. Si le produit est endommagé, il faudra signaler ces dommages dans les 5 jours ouvrables suivant l'achat auprès du magasin où vous avez acheté le produit ou auprès du service des consommateurs par le biais du formulaire sur www.inventum.eu/service-aanvraag. Inventum n'assurera aucune responsabilité, si les dommages causés par le transport ne sont pas signalés dans ce délai.
4. Sont exclus de la garantie et/ou du remplacement : les défauts, la perte et les dommages subis par l'appareil à la suite d'un événement habituellement assuré par l'assurance du mobilier.

Important à savoir

1. Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou d'une pièce défectueuse n'entraîne pas un prolongement du délai de garantie initial.
2. Si une réclamation n'est pas fondée, tous les frais occasionnés à cet effet seront portés au compte du consommateur.
3. Une fois que le délai de garantie aura expiré, tous les frais liés à la réparation ou au remplacement, y compris, les frais administratifs, les frais d'envoi et de déplacement, seront portés au compte du consommateur.
4. Inventum n'est pas responsable des dommages causés par des facteurs externes à l'appareil, à moins que cette responsabilité découle de dispositions à caractère impératif.
5. Le droit néerlandais s'applique à ces conditions de garantie et de service après-vente. Les litiges seront exclusivement tranchés par le juge néerlandais compétent.



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Meander 861
6825 MH Arnhem
Tel: 0800-4583688

info@inventum.eu
www.inventum.eu

twitter.com/inventum1908
facebook.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908

