TOMADO®

TIH5501B

NL	Gebruiksaanwijzing	Inductie kookplaat
EN	Instruction manual	Induction hob
DE	Gebrauchsanleitung	Induktionskochfeld
FR	Mode d'emploi	Table de cuisson â induction
ES	Instrucciones de uso	Placa de cocina de inducción
IT	Istruzioni per l'uso	Piastra a induzione
DA	Instruktioner til brug	Induktionskogeplade
PL	Instrukcje użytkowania	Indukcyjna płyta grzewcza
CS	Návod k použití	Indukční varná deska
SK	Návod na použitie	Indukčná varná doska

TOMADO®
since 1923 Quality since 1923
Excellent service
Best choice

TOMADO®

NL	Gebruiksaanwijzing	pagina 4-13
EN	Instruction manual	page 14-23
DE	Gebrauchsanleitung	Seite 24-34
FR	Mode d'emploi	page 35-45
ES	Instrucciones de uso	página 46-55
IT	Istruzioni per l'uso	pagine 56-65
DA	Instruktioner til brug	side 66-75
PL	Instrukcje użytkowania	strona 76-85
CS	Návod k použití	strana 86-95
SK	Návod na použitie	strana 96-105

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – NL

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

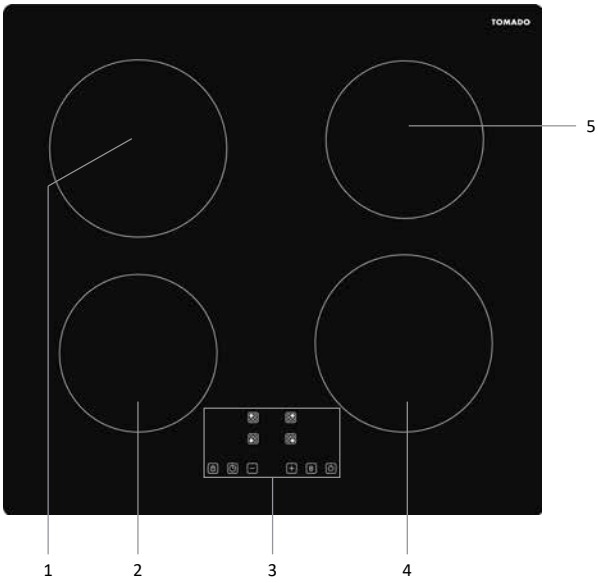
- **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Het apparaat mag niet buiten gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Gebruik het apparaat niet in een ruimte met een omgevingstemperatuur beneden 5°C.
- Als het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zal het 'nieuw' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- **WAARSCHUWING:** indien de glasplaat van de kookplaat is gebroken:
  - schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
  - raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
  - gebruik het apparaat niet.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat. Deze kunnen heet worden.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er iets op valt, bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp, kan er een breuk ontstaan.
- **WAARSCHUWING:** als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te vermijden.

- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hogere stand heeft ingesteld.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- De wandcontactdoos en de stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Het werkblad waarop de kookplaat wordt geplaatst, moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 90°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- **WAARSCHUWING:** Het koken op de kookplaat moet altijd in de gaten gehouden worden. Een kort durend kook- of bakproces moet continue gevolgd worden.

PRODUCTOMSCHRIJVING

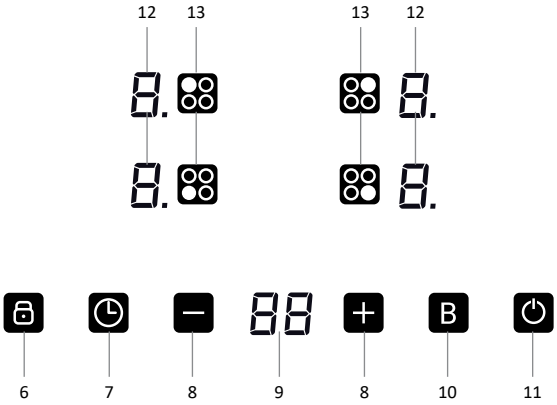
Kookplaat

1. Kookzone - linksachter (Ø 180 mm)
2. Kookzone - linksvoor (Ø 160 mm)
3. Bedieningspaneel
4. Kookzone - rechtsvoor (Ø 180 mm)
5. Kookzone - rechtsachter (Ø 160 mm)



Bedieningspaneel

6. Toets voor toetsenblokkering
7. Timertoets
8. Vermogenstoetsen + en -
9. Display timer
10. Boost-toets
11. Aan-/uittoets
12. Vermogen/restwarmte indicatie
13. Kookzonetoets



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductie kookplaat.

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

De kookplaat functioneert door elektronische sensoren die worden bediend door de corresponderende tiptoets aan te raken.
Bij elke aanraking van een tiptoets klinkt er een geluidssignaal.

DE KOOKPLAAT INSCHAKELEN
Schakel de kookplaat in door gedurende enkele seconden op de AAN/UIT toets te drukken. De displays van alle kookzones tonen een [**0.**] en de stippen knipperen. Als er binnen 60 seconden geen kookzone wordt geselecteerd, zal de kookplaat automatisch uit gaan.

DE KOOKPLAAT UITSCHAKELEN
Schakel de kookplaat op elk moment uit door enkele seconden op de AAN/UIT toets te drukken.
De AAN/UIT toets heeft altijd prioriteit in de uitschakel-functie.

EEN KOOKZONE INSCHAKELEN
Druk op de tiptoets van de kookzone die u wilt gebruiken. Het display geeft [**0**] aan bij de gekozen kookzone.

Plaats de pan op de kookzone. Selecteer het gewenste vermogen met de + toets of met de - toets.

Om het eten snel aan de kook te brengen, selecteert u het gewenste vermogen en raakt u de **P** toets aan om de Boost functie te activeren.

BOOST FUNCTIE
De Boost functie geeft extra vermogen en is instelbaar voor één zone per keer. Selecteer een kookzone, het vermogen moet op de gewenste stand staan en de toets (Boost) moet aangedrukt zijn. De Boost functie is geactiveerd als er een **P** verschijnt in het display van de betreffende kookzone.
Na 5 minuten schakelt de Boost functie automatisch terug naar het ingestelde vermogen.

Zodra er ook een andere kookzone ingeschakeld wordt, vervalt de Boost functie van de eerder geselecteerde kookzone.
De Boost functie kan dus alleen worden gebruikt wanneer er slechts één kookzone actief is.

In dat geval zal het vermogen van de tweede kookzone automatisch verminderd worden. De nodige vermogensvermindering zal getoond worden door het knipperen van de betreffende kookzone. Het display knippert gedurende 3 seconden en gedurende die tijd kunnen er aanpassingen gedaan worden voordat het vermogen automatisch wordt verminderd.

EEN KOOKZONE UITSCHAKELEN
Selecteer de kookzone die u uit wilt schakelen door op de bijbehorende toets te drukken. Raak de - toets aan om het vermogen terug te zetten op [**0**]. Door tegelijkertijd op de toetsen + en - te drukken, gaat het vermogen direct op [**0**].
Als de kookzone heet is, zal in het display een [**H**] staan in plaats van [**0**].

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

RESTWARMTE INDICATIE
De restwarmte indicatie geeft aan dat het glas nog te heet is om aan te raken in het gebied van de kookzone.
Als het gebied van de kookzone nog te heet is, verschijnt er een [**H**] in het display van de betreffende kookzone.
Zodra de temperatuur gezakt is, zal de [**H**] indicatie verdwijnen.

TOETSENBLOKKERING
De toetsenblokkering is voor het blokkeren en het instellen van een veilige modus gedurende het gebruik. Het aanpassen van een hoger vermogen of andere wijzigingen is niet mogelijk. Het is in deze modus alleen mogelijk om de kookplaat uit te schakelen.

De toetsenblokkering is geactiveerd als de toetsblokkering is ingedrukt. Dit wordt bevestigd door een geluidssignaal.
In het display verschijnt **[Lo]** en de bediening van de kookplaat is geblokkeerd.

Om de toetsenblokkering op te heffen, houdt u de toetsblokkering een aantal seconden ingedrukt.

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

Kookwekker
De kookwekker is niet gekoppeld aan een kookzone en kan gebruikt worden zolang de kookplaat actief in gebruik is.
Druk op de TIMER toets als de kookplaat actief is en het display toont 10. Stel de gewenste tijd in met de + en - toets.
De kookwekker kan ingesteld worden van 0 tot 99 minuten. Als er gedurende 10 seconden geen toetsen ingedrukt worden, start de kookwekker automatisch en wordt de tijd afgeteld.

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

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

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

- Schakel de kookplaat in en selecteer een kookzone.
- Stel het vermogen in met de + en - toets.
- Druk op de TIMER toets. Het display toont 10. Nu functioneert de timer als kookwekker.
- Druk nogmaals op de TIMER toets tot de LED van de geselecteerde kookzone knippert om de kooktimer te activeren. De knipperende LED geeft aan voor welke kookzone de kooktimer is ingesteld.
- Stel de gewenste tijd in met de + en - toets.
- 10 seconden na de laatste instelling, zal het display de tijd aangeven van de kookzone waarvan de tijd het eerste verstrijkt (indien er meerdere kookzones geprogrammeerd zijn).

Om een extra kooktimer in te stellen, doet u het volgende:
- Selecteer een andere kookzone.
- Stel het vermogen in met de + en - toets.
- Druk op de TIMER toets. Nu functioneert de timer als kookwekker.
- Druk nogmaals op de TIMER toets tot de LED van de geselecteerde kookzone knippert om de kooktimer te activeren. De LED van de eerder ingestelde kookzone met timer stopt nu met knipperen.
- Stel de gewenste tijd in met de + en - toets.
- 10 seconden na de laatste instelling, zal het display de tijd aangeven van de kookzone waarvan de tijd het eerste verstrijkt (indien er meerdere kookzones geprogrammeerd zijn).

Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een piepsignaal en de timer staat op "_ _". De geprogrammeerde kookzone zal uitgeschakeld worden en "H" verschijnt in het display als het gebied van de kookzone heet is.

GELUIDSSIGNAAL

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

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

DISPLAYAANDUIDING

Aanduiding op het display	Beschrijving
E / F	Er is een storing opgetreden. Controleer de melding volgens de tabel in hoofdstuk 8.
H	Restwarmte-indicatie: de kookzone is nog warm.
u	Plaats een pan op de actieve kookzone of schakel deze uit.

MAXIMAAL VERMOGEN

Tijdens het koken is het maximaal beschikbare vermogen van elke kookzone afhankelijk van hoeveel er tegelijk gekookt wordt:

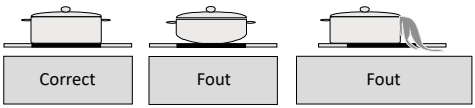
Aantal kookzones tegelijk in gebruik	**1**	**2**	**3**	**4**
Maximaal vermogen	9 + Boost	9 / 8 / 9 / 8	7 / 7 / 7 / 8	7 / 7 / 7 / 7
Kookzone Ø	elke	160/180/160/180	160/180/160/180	160/180/160/180

VEILIGE AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

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

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

PANNEN



- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem die dezelfde diameter hebben als de betreffende kookzone. Dit vermindert de kooktijd.
- Een pan moet in het midden van de kookzone geplaatst worden.
- Neem bij het koken in vuurvaste of hittebestendige glazen of porseleinen schalen de aanwijzingen van de fabrikant van de schalen in acht.
- Wanneer u op de kookplaat in een pan met een sterk weerkaatsende (licht metalen oppervlak) of dikke bodem kookt, kan het aan de kook brengen van het gerecht langer duren (tot 10 minuten extra). Als u een grote hoeveelheid vocht aan de kook wilt brengen, is het gebruik van een pan met een vlakke donkere bodem aan te bevelen.
- De kookzone kan beschadigd raken:
  - wanneer u deze leeg inschakelt of er een lege pan op zet;
  - wanneer u een ongeschikte pan gebruikt, bijvoorbeeld met een niet vlakke of bolle bodem of een pan met een te kleine doorsnede;
  - gebruik geen aardewerken schalen, deze maken krassen op de glasplaat;
- Droog de bodem van de pan goed af voordat u deze op de kookplaat plaatst, zodat de warmte goed geleidt en de kookzone niet beschadigt.

ENERGIEBESPARING

- Het gebruik van pannen waarvan de bodem enigszins hol is, wordt geadviseerd, omdat hierbij de warmte van de kookzone goed wordt overgedragen.
- De doorsnede van de bodem van de braad- en kookpannen moeten met de doorsnede van de kookzone overeenkomen. Wanneer de pan te klein is, ontstaat er warmteverlies en kan de kookzone beschadigt raken.
- Gebruik altijd een deksel op de pan om de kooktijd te reduceren.
- Kies een pan die de juiste grootte heeft ten opzichte van de hoeveelheid voedsel die u wilt koken. Kleine hoeveelheden in grote pannen betekent energieverlies.
- 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.

REINIGING & ONDERHOUD

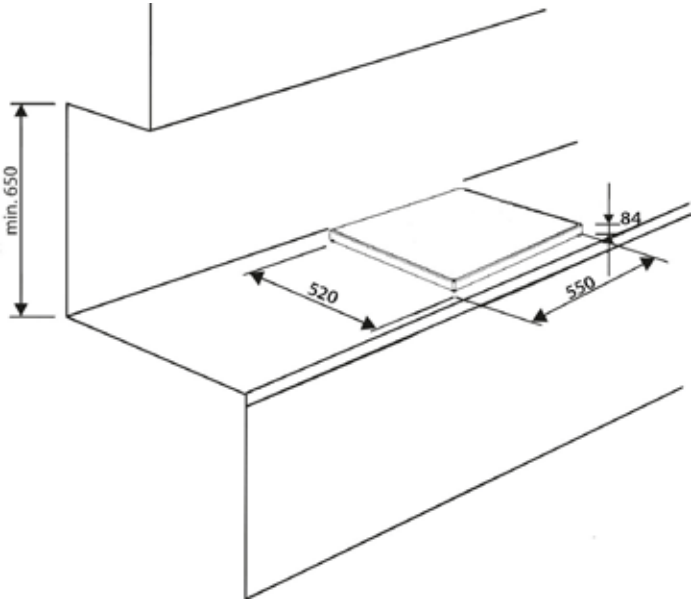
Laat alle kookzones afkoelen voordat u de kookplaat schoonmaakt en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u begint.

- **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, spuitbussen of scherpe voorwerpen om het oppervlak van de kookplaat te reinigen die niet voor dit doel ontwikkeld zijn.**
- Reinig het oppervlak van de kookplaat dagelijks met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel. Goed droog maken met keukenpapier of een droge theedoek.
- 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.

INSTALLATIEVOORSCHRIFT

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

BUITENMATEN
In onderstaande afbeelding zijn de afmetingen van de kookplaat aangegeven.
Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is. De afstand van de kookplaat tot een afzuigkap moet minimaal 650 mm zijn.



ELEKTRISCHE AANSLUITING
Let op: bij deze kookplaat wordt standaard een snoer met een stekker meegeleverd. De aansluiting is een 1 fase-aansluiting.

- Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje.
- Sluit de kookplaat aan op een geaard stopcontact.
- **Let op:** Het aansluitpunt moet altijd bereikbaar zijn.

STORINGEN & OPLOSSINGEN

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

Storingscode	Oorzaak	Oplossing
E1	Het voltage is te hoog.	Laat uw aansluiting door een electriciën controleren.
E2	Het voltage is te laag.	Laat uw aansluiting door een electriciën controleren.
E3/E4	De kookzone is oververhit.	Wacht tot de temperatuur weer normaal is en schakel de kookplaat opnieuw in.
E5/E6	De kookplaat is oververhit.	Schakel de kookplaat uit en laat de kookzones afkoelen. Schakel de kookplaat opnieuw in en let op of de ventilatie soepel draait.
F3/F4 F5/F6 F7/F8	Inductie sensor defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.
F9/FA FC/FD	Temperatuursensor defect.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.

PRODUCTKAART

Fabrikant	**INVENTUM**
Typenummer	TIH5501B
Type apparaat	inductie kookplaat
Aantal kookzones	4
Verwarmingstechnologie	inductie
Diameter per kookzone [cm] (linksvoor)	Ø 16
Diameter per kookzone [cm] (linksachter)	Ø 18
Diameter per kookzone [cm] (rechtsachter)	Ø 16
Diameter per kookzone [cm] (rechtsvoor)	Ø 18
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (linksvoor)	198,2
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (linksachter)	196,6
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (rechtsachter)	175,8
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (rechtsvoor)	166,3
Energieverbruik van de kookplaat [Wh/kg]	184,2
Restwarmte indicator	per kookzone
Aan/ uit toets	●
Spanning aan-indicator	●
Timer	●
Uitvoering	
Materiaal	glas
Bediening	tiptoetsen
Displays	LED
Technische gegevens	
Afmeting (bxdxh) in mm	550 x 520 x 84
Netto gewicht in kg	10,0
Elektrische aansluitwaarde [W]	3500
Netspanning [V] / netfrequentie [Hz]	220-240V~/50-60Hz

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

RECYCLING

Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).
Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten.
Als u het product correct afvoert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.
Het verpakkingsmateriaal van dit product is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

SAFETY INSTRUCTIONS – EN

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home. The hob is only to be used for the preparation of food. The appliance is not designed for heating rooms.
- **WARNING:** 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 or 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.
- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the safety instructions and warnings.
- Never open the casing of the appliance.
- Do not warm closed tins on the hob. There will be a build-up of pressure that will cause tins to explode. You might get injured or scalded.
- **WARNING:** danger of fire: never leave anything unsupervised on the hob.
- **WARNING:** cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with for example a lid or a fire blanket.

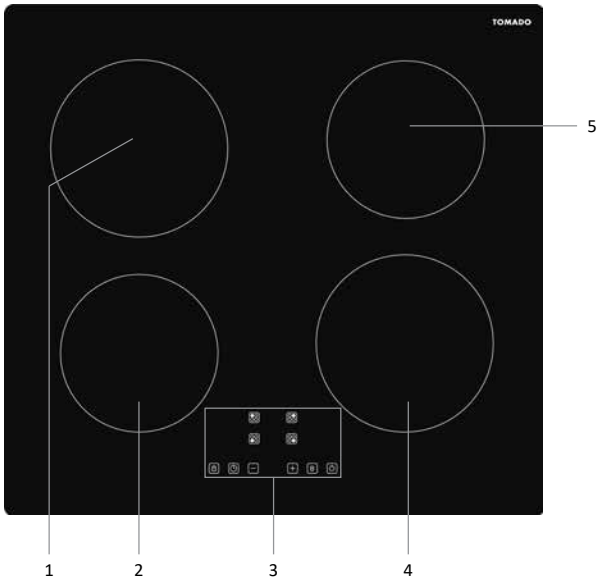
- The appliance should not be placed or used outdoors.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot or catch fire.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- Do not use the appliance in temperatures below 5°C.
- When you use the hob for the first time you will notice a “new smell”. Don’t worry, this is normal. If the kitchen is well ventilated, the smell will soon disappear.
- **WARNING:** in case of hotplate glass breakage:
  - shut immediately off any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
  - do not touch the appliance surface;
  - do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the surface of the hob, they may become hot.
- The ceramic top is extremely strong, but not unbreakable. For example, a spice jar or sharp utensil falling on it could cause it to break.
- **WARNING:** if the surface is cracked, switch off the appliance to reduce the risk of electric shock.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be very short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone on a high setting.
- Faulty parts may only be replaced by original parts meet safety requirements.
- Damage caused by incorrect connection or incorrect use is not covered by the warranty.
- 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.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- The connection cable must hang freely and should not be fed through a drawer.
- The worktop into which the hob is fitted, should be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 90°C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

APPLIANCE DESCRIPTION

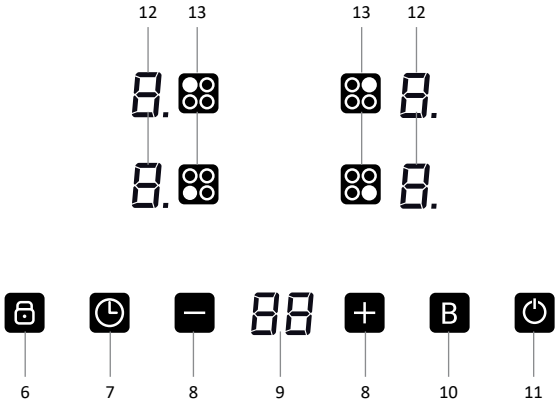
Hob

1. Cooking zone - rear left (Ø 180 mm)
2. Cooking zone - front left (Ø 160 mm)
3. Control panel
4. Cooking zone - front right (Ø 180 mm)
5. Cooking zone - rear right (Ø 160 mm)



Control panel

6. Key lock
7. Timer key
8. Heat setting keys + and -
9. Display timer
10. Boost key
11. On/ off key
12. Heat setting/ residual heat display
13. Cooking zone key



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. Clean the glass with a damp cloth. Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance. Follow the installation instructions in the chapter INSTALLATION INSTRUCTIONS.

OPERATION OF THE APPLIANCE

Use only suitable cookware on the induction hob .

After the mains voltage is applied all displays can light up for a moment. After that, the hob is in stand-by mode and is ready for use.

The hob is controlled with electronic sensors which are operated by touching the related keys. Each sensor activation is followed by a sound signal.

SWITCHING THE APPLIANCE ON
Switch the hob on by touching the ON/OFF key for a few seconds. The displays of the cooking zones all show [**0**] and the dots blink. If there is no cooking zone selected within 60 seconds, the hob will automatically shut off.

SWITCHING THE APPLIANCE OFF
Switch the hob off at any time by touching the ON/OFF key for a few seconds.
The ON/OFF key always has priority in the switch off function.

SWITCHING ON A COOKING ZONE
Press on the key of the cooking zone you wish to use. The display of the selected cooking zone shows [**0**].

Place the pan on the cooking zone. Select the heat setting by using the increase heat setting key + or the decrease heat setting key -.

To get food quickly to the boil, select the desired heat setting and touch the **P** key to activate the Boost function.

BOOST FUNCTION
The Boost function gives extra power and can be activated for one cooking zone at a time. A cooking zone must be selected, the heat setting set on the desired setting and the key (Boost) must be pressed. The Boost function is activated when a **P** appears in the display of the selected cooking zone.
After 5 minutes the Boost function will automatically switch off and the power will return to the selected heat setting.

The Boost function is being cancelled automatically as soon as another cooking zone is activated. Attention: the Boost function can only be used with one active cooking zone at a time.

In that case the power of the second cooking zone will be decreased automatically. The necessary power reduction is shown by blinking of the corresponding cooking zone display. The display will blink for 3 seconds and during that time further adaptations of the settings are allowed before the power is automatically reduced.

SWITCHING A COOKING ZONE OFF
Select the cooking zone you want to switch off by pressing the corresponding key. Touch the - key to decrease the heat setting to [**0**]. By pressing the keys + and - simultaneously, the setting turns directly to [**0**].
If the cooking zone is hot, the displays shows an [**H**] instead of [**0**].

SWITCHING OFF ALL COOKING ZONES AT ONCE
To switch off all cooking zones at once, press the ON/OFF key. The displays which are still hot an [**H**] appears.

RESIDUAL HEAT DISPLAY
The residual heat display shows the glass is still too hot to touch around the cooking zone.
After switching off the cooking zone, the corresponding display shows [**H**]. As soon as the temperature has decreased enough the [**H**] indication will disappear.

KEY LOCK
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.

The key lock is activated when the key lock key is pressed. This activation is confirmed by a sound signal.
The display shows **[Lo]** and the controls are blocked.

TIMER FUNCTION
The timer function can be used in two ways: minute minder timer and cooking zone timer.

Minute minder timer
The minute minder timer is not connected to a cooking zone and can be operated as long as the hob is actively in use.
Press the TIMER key when the hob is active. The display shows 10. Set the desired time with the + and - keys. The range of the minute minder timer is between 0 to 99 minutes. If there are no controls touched in 10 seconds, the minute minder time will be set. The time runs down according to the setting.

When the time is over, a signal sounds and the timer display blinks. The sound signal will stop automatically after 30 seconds or by operating any key.

To change the timer, press the TIMER key again and change the time with the + and - key.

Cooking zone timer
The cooking zone timer is connected to a cooking zone and can be set separately for each cooking zone. In contrast to the minute minder timer the cooking zone timer switches off the cooking zone when the set time runs out.

- Switch on the hob and activate a cooking zone.
- Set the heat setting with the + and - key.
- Press on the TIMER key. The display shows 10. The timer will now function as a minute minder timer.
- Press the TIMER key again until the corresponding LED blinks to activate the cooking zone timer. The blinking LED indicates for which cooking zone, the cooking zone timer is set.
- Set the desired time with the + and - key.
- 10 seconds after the last control touch, the display will show the time of the cooking zone which runs out first (in case of programming more than one cooking zone).

To set an extra cooking zone timer, do as follows:
- Activate another cooking zone.
- Set the heat setting with the + and - key.
- Press on the TIMER key. The timer will now function as a minute minder timer.
- Press the TIMER key again until the corresponding LED blinks to activate the cooking zone timer.
- Set the desired time with the + and - key.
- 10 seconds after the last control touch, the display will show the time of the cooking zone which runs out first (in case of programming more than one cooking zone).

When the selected time has runs down, a signal sounds and the timer display shows "_ _". The programmed cooking zone will be switched off and [**H**] appears in the display if the cooking zone is hot.

SOUND SIGNAL

When the hob is in operation, the following activities will be signalled by means of a sound signal:

- normal key activation with a short sound signal
- continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittend sound signal.

DISPLAY INDICATION

Indication on the display	Description
E / F	An error has occured. Check the notification according to the table in chapter 8.
H	Residual heat indication: the cooking zone is still hot.
U	Place a pan on the active cooking zone or switch it off.

MAXIMUM POWER

During cooking the maximum available power of each cooking zone depends on how much cooking is needed at the same time:

Number of cooking zones in use at the same time	**1**	**2**	**3**	**4**
Maximum power	9 + Boost	9 / 8 / 9 / 8	7 / 7 / 7 / 8	7 / 7 / 7 / 7
Cooking zone Ø	each	160/180/160/180	160/180/160/180	160/180/160/180

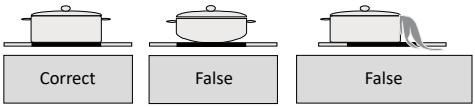
SAFETY SWITCH OFF

Each cooking zone will automatically be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. The maximum operation time depends on the selected temperature level.

Heat setting	Safety switch off after:
1 - 3	8 hours
4 - 6	4 hours
7 - 9	2 hours

COOKWARE

- Use thick, flat smooth bottomed cookware that are the same diameter as the cooking zone. This will help reduce cooking times.
- Cookware must be placed centrally on the cooking zone.
- If you use pots made of temperature resistant glass or earthenware, always consider the manufacturer's instructions.



- When using high radiation (bright metal surface) crockery, or thick bottom dishes for preparing food on the glass ceramic hob, the period of reaching the boiling point may be prolonged for certain time (up to 10 minutes). Consequently, if you need to boil considerable amount of liquid, it is recommended to use the dark, flat bottom pot.
- The cooking zone can be damaged if:
  - switched on and left uncovered or with an empty pot on it;
  - if you use pots with an inadequate bottom like uneven, rough or too small diameter bottoms;
  - never use the earthenware pots as they are very likely to scratch the glass surface.
- Before putting the pot on the hob, thoroughly wipe the bottom of the pot, to prevent heat conduction and to protect the cooking zone.

ENERGY SAVING

- The bottom of the pot should be slightly concave for optimum heat transfer from the cooking zone.
- The bottom of the pot should always suit the size of the cooking zone. If the pot is smaller, it can cause energy loss and if larger, the cooking zone may become damaged.
- Always use a lid to reduce cooking time.
- The pot size should suit the quantity of food. Cooking smaller quantities of food in a large pot results in energy loss.
- Decrease the heat setting when a liquid comes to the boil.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the correct heat setting for the several cooking options.

CLEANING & MAINTENANCE

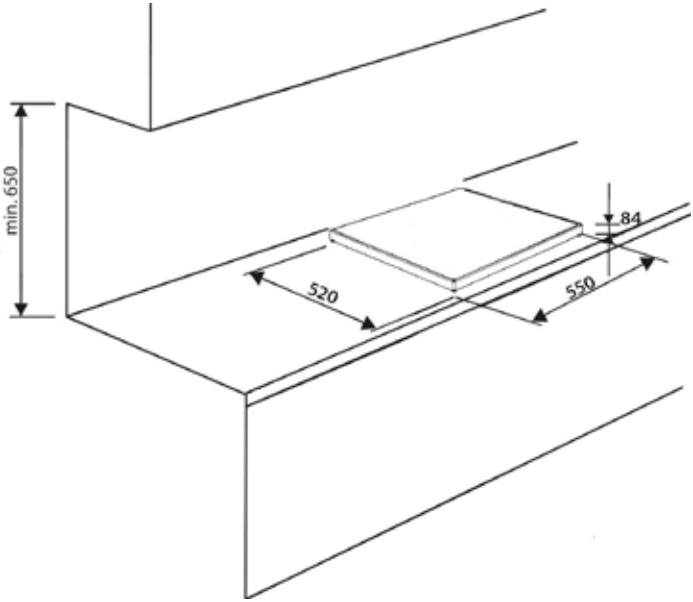
Make sure all the cooking zones are cooled down before cleaning the hob and unplug the appliance before cleaning or maintenance.

- **Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surface of the hob which are not intended for this purpose.**
- 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.
- 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.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- The safety during use can only be guaranteed when the hob is installed correctly and according to the regulations. The installer is responsible for any damage caused by a faulty installation.
- The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
- The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.
- The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. If there is an oven installed below, pass the cable along the rear corners of the oven to the connection box. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or the oven.
- The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
- The worktop on which the hob is placed should be flat. Follow the instructions of the manufacturer of the worktop.
- Damage caused by incorrect connection, incorrect use or incorrect fitting is not covered by the guarantee.
- **Attention:** any change to the appliance's interior and changing the power cable, must only be performed by a qualified electricien.

OUTER DIMENSIONS
In the drawing below, all the dimensions are displayed in mm. Sufficient clearance around the hob is essential for a safe use of the hob. Check that there is sufficient clearance. The minimum distance of the hob to a cooker hood should be at least 650 mm.



ELECTRICAL CONNECTION
Attention: this hob includes a power cord with a plug. The connection is a 1 fase-connection.
- Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The earthing of the appliance is compulsory by law.
- **Attention:** the connection point must always be accessible.

PROBLEMS & SOLUTIONS

If there is an error, an error code will be shown at the displays.

Error code	Cause	Solution
E1	Supply voltage is too high.	Have the installation checked by a qualified electricien.
E2	Supply voltage is too low.	Have the installation checked by a qualified electricien.
E3/E4	The cooking zone is overheated.	Wait for the temperature of the cooking zone to drop and switch it on again.
E5/E6	The hob is overheated.	Switch the appliance off and let the cooking zones cool down.
F3/F4 F5/F6 F7/F8	Induction sensor is defect.	Contact the service department of Inventum.
F9/FA FC/FD	Coil temperature sensor is defect.	Contact the service department of Inventum.

PRODUCT FICHE

Manufacturer	**INVENTUM**
Model	TIH5501B
Type of appliance	induction hob
Number of cooking zones	4
Heating technology	induction
Diameter per cooking zone [cm] (front left)	Ø 16
Diameter per cooking zone [cm] (rear left)	Ø 18
Diameter per cooking zone [cm] (rear right)	Ø 16
Diameter per cooking zone [cm] (front right)	Ø 18
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (front left)	198,2
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (rear left)	196,6
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (rear right)	175,8
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (front right)	166,3
Energy consumption of the appliance [Wh/kg]	184,2
Residual heat indicator	per cooking zone
On/ off key	●
Power on - indicator	●
Timer	●
Execution	
Material	glass
Control	touch keys
Displays	LED
Technical specifications	
Dimensions (wxdxh) in mm	550 x 520 x 84
Nett weight in kg	10,0
Power consumption [W]	3500
Rated voltage [V] / frequency [Hz]	220-240V~/50-60Hz

Remark: on the rating label - which can be found at the bottom of the appliance - you will find the technical specifications of the appliance.

RECYCLING

This symbol means that this product should not be disposed of with regular household waste (2012/19/EU).
Observe the applicable rules in your country for the separated collection of electric and electronic products.
By disposing of the product correctly, you prevent negative consequences for the environment and for public health.
The packaging material of this product can be recycled 100%, return packaging material separately.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN – DE

- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke. Verwenden Sie das Kochfeld nur für das Zubereiten von Gerichten. Das Gerät ist nicht zum Heizen von Räumen geeignet.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn, diese werden kontinuierlich beaufsichtigt.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Geräts instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sein können.
- Die Kochzonen werden während des Gebrauchs warm und bleiben auch nach dem Gebrauch noch einige Zeit warm. Halten Sie kleine Kinder während des Kochens und direkt danach vom Gerät fern.
- Wenn die Sicherheitsvorschriften und Warnhinweise nicht beachtet werden, kann der Hersteller nicht für daraus entstehende Schäden haftbar gemacht werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen auf dem Kochfeld. Dabei entsteht Überdruck und die Dosen können explodieren. Sie können sich dadurch verletzen/verbrennen.

- **WARNHINWEIS:** Feuergefahr: Lassen Sie nichts unbeaufsichtigt auf dem Kochfeld stehen.
- **WARNHINWEIS:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und ein Feuer verursachen.. Versuchen Sie NIEMALS, ein eventuelles Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Abstell-/Arbeitsplatte. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein. Dadurch können Gegenstände schmelzen, heiß werden oder in Brand geraten.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder etwas Ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Feuergefahr.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur unter 5°C.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, riecht es „neu“. Das ist normal. Der Geruch verschwindet von alleine, wenn Sie lüften.
- **WARNHINWEIS:** Wenn die Glasplatte des Kochfelds gebrochen ist:
  - müssen Sie sofort alle Brenner und elektrischen Heizelemente ausschalten und die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen;
  - dürfen Sie die Oberfläche des Geräts nicht berühren;
  - dürfen Sie das Gerät nicht verwenden.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, um mit einem externen Timer (einer externen Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung bedient zu werden.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) auf die Oberfläche des Kochfelds. Diese können heiß werden.

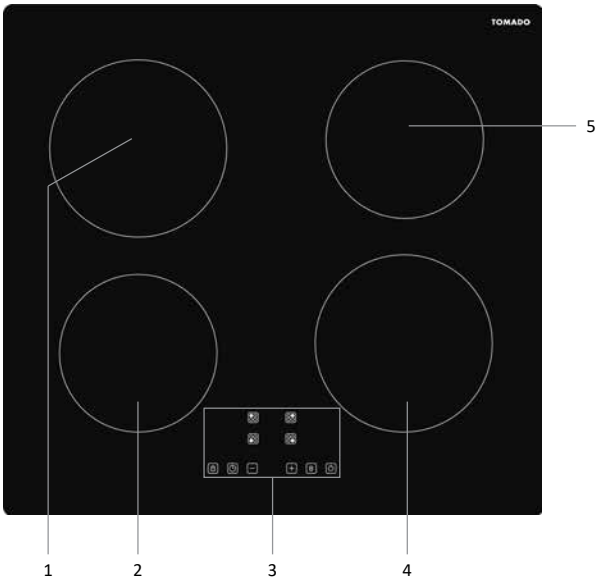
- Die Glaskeramik-Platte ist sehr robust, aber nicht unzerbrechlich. Wenn etwas (zum Beispiel ein Gewürzglas oder ein spitzer Gegenstand) auf die Platte fällt, kann diese bersten.
- **WARNHINWEIS:** Wenn die Oberfläche gerissen ist, müssen Sie das Gerät ausschalten, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- Berücksichtigen Sie die sehr schnelle Aufwärmzeit bei höheren Leistungsstufen. Bleiben Sie immer beim Gerät, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Leistungsstufe gestellt haben.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Für Schäden, die durch falsches Anschließen oder die unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf das Anschlusskabel, wenn es beschädigt ist, nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Der Stromanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz angeschlossen werden. Eine sichere Verwendung des Geräts kann andernfalls nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade angestoßen werden.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rundum das Gerät müssen bis mindestens 90°C hitzebeständig sein. Obwohl das Gerät selbst nicht warm wird, kann sich die Wand durch die Wärme einer heißen Pfanne/eines heißen Topfes verfärben oder verformen.

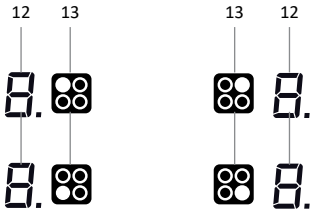
- **WARNHINWEIS:** Ein eingeschaltetes Kochfeld muss immer beaufsichtigt werden. Bei einer kurzen Zubereitung (Kochen oder Braten) müssen Sie die Platte kontinuierlich im Auge behalten.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Kochfeld

1. Kochzone - hinten links (Ø 180 mm)
2. Kochzone - vorne links (Ø 160 mm)
3. Bedienfeld
4. Kochzone - vorne rechts (Ø 180 mm)
5. Kochzone - hinten rechts (Ø 160 mm)





Bedienfeld

6. Taste für Tastensperre
7. Timer-Taste
8. Leistungstasten + und -
9. Display für Timer
10. Boost-Taste
11. Ein-/Aus-Taste
12. Anzeige Leistung/Restwärme
13. Kochzonentaste

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie wie folgt vorgehen: Nehmen Sie das Kochfeld vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Reinigen Sie die Glasplatte mit einem leicht feuchten Tuch. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Befolgen Sie bei der Installation des Kochfelds die Anweisungen im Kapitel INSTALLATIONSVORSCHRIFT.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Verwenden Sie nur Töpfe/Pfannen, die für ein Induktionskochfeld geeignet sind.

Nachdem das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen ist, kann das gesamte Display für einen Moment aufleuchten. Danach steht das Kochfeld auf Standby und es ist einsatzbereit.

Das Kochfeld funktioniert mithilfe von elektronischen Sensoren, die durch Berühren der dazugehörigen Tipptaste betätigt werden. Bei jeder Berührung einer Tipptaste ertönt ein akustisches Signal.

DAS KOCHFELD EINSCHALTEN
Sie schalten das Kochfeld ein, indem Sie die EIN-/AUS-Taste einige Sekunden lang drücken. In den Displays aller Kochzonen wird eine [**0.**] angezeigt und die Punkte blinken. Wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Kochzone ausgewählt wird, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

DAS KOCHFELD AUSSCHALTEN
Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten, indem Sie die EIN-/AUS-Taste einige Sekunden lang drücken.
Die EIN-/AUS-Taste hat bei der Ausschaltfunktion immer Vorrang.

EINE KOCHZONE EINSCHALTEN
Drücken Sie die Tipptaste der Kochzone, die Sie verwenden möchten. Auf dem Display der ausgewählten Kochzone wird [**0**] angezeigt.

Stellen Sie den Topf auf die Kochzone. Wählen Sie die gewünschte Leistung mit den Tasten + und - aus.

Um die Speisen so schnell wie möglich zum Kochen zu bringen, wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus und berühren Sie anschließend die Taste **P**, um die Boost-Funktion zu aktivieren.

BOOST-FUNKTION
Die Boost-Funktion sorgt für zusätzliche Leistung und kann nur für eine Zone gleichzeitig eingestellt werden. Wählen Sie eine Kochzone aus, die gewünschte Leistungsstufe muss eingestellt sein und die Boost-Taste muss gedrückt sein. Die Boost-Funktion ist aktiviert, wenn auf dem Display der betreffenden Kochzone ein **P** angezeigt wird.
Nach 5 Minuten wird die Boost-Funktion automatisch auf die eingestellte Leistung zurückgeschaltet.

Wenn auch eine andere Kochzone eingeschaltet wird, verfällt die Boost-Funktion der vorher ausgewählten Kochzone.
Die Boost-Funktion kann daher ausschließlich verwendet werden, wenn nur eine Kochzone aktiv ist.

In dem Fall wird die Leistung der zweiten Kochzone automatisch reduziert. Die erforderliche Leistungsreduzierung wird durch das Blinken der betreffenden Kochzone angegeben. Das Display blinkt 3 Sekunden lang und während dieser Zeit können Anpassungen vorgenommen werden, bevor die Leistung automatisch reduziert wird.

EINE KOCHZONE AUSSCHALTEN
Wählen Sie die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten, indem Sie die dazugehörige Taste drücken. Berühren Sie die Taste - , um die Leistung auf [**0**] zurückzuschalten. Wenn Sie die Tasten + und - gleichzeitig drücken, schaltet die Leistung sofort auf [**0**]. Wenn die Kochzone heiß ist, wird auf dem Display ein [**H**] anstelle von [**0**] angezeigt.

ALLE KOCHZONEN GLEICHZEITIG AUSSCHALTEN
Um alle Kochzonen auf einmal auszuschalten, drücken Sie die EIN-/AUS-Taste. Auf dem Display aller Kochzonen, die noch heiß sind, wird ein [**H**] angezeigt.

RESTWÄRME-ANZEIGE
Die Restwärme-Anzeige gibt an, dass das Glas im Bereich der Kochzone noch zu heiß ist, um berührt zu werden.
Wenn der Bereich der Kochzone noch zu heiß ist, wird auf dem Display der betreffenden Kochzone ein [**H**] angezeigt.
Sobald die Temperatur gesunken ist, wird die Anzeige [**H**] ausgeblendet.

TASTENSPERRE
Die Tastensperre dient zum Sperren und zum Einstellen des sicheren Modus während des Gebrauchs. Der Wechsel zu einer höheren Leistungsstufe oder andere Änderungen sind nicht möglich. In diesem Modus kann das Kochfeld nur ausgeschaltet werden.

Die Tastensperre wird aktiviert, wenn die Taste für die Tastensperre gedrückt wird. Dies wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Auf dem Display wird **[Lo]** angezeigt und die Bedienung des Kochfelds ist gesperrt.

Um die Tastensperre wird zu deaktivieren, drücken Sie die Taste für die Tastensperre einige Sekunden lang.

TIMER-FUNKTION EINSTELLEN
Die Timer-Funktion kann auf zwei Arten verwendet werden: als Kurzzeitwecker und als Koch-Timer.

Kurzzeitwecker
Der Kurzzeitwecker ist nicht mit einer Kochzone verbunden und kann verwendet werden, solange das Kochfeld aktiv in Gebrauch ist.
Drücken Sie die TIMER-Taste, während das Kochfeld aktiv ist. Auf dem Display wird 10 angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit der Taste + oder - ein. Der Kurzzeitwecker kann zwischen 0 und 99 Minuten eingestellt werden. Wenn 10 Sekunden lang keine Tasten gedrückt werden, wird der Kurzzeitwecker automatisch gestartet und die Zeit läuft rückwärts.

Wenn die eingestellte Zeit ablaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Timer blinkt. Das akustische Signal hört automatisch nach 30 Sekunden auf oder wenn Sie eine beliebige Taste berühren.

Um die Zeit zu ändern, drücken Sie erneut die TIMER-Taste und passen Sie die Zeit mit der Taste + oder - an.

Koch-Timer
Der Koch-Timer ist mit einer Kochzone verbunden und kann für jede Kochzone separat eingestellt werden. Im Gegensatz zum Kurzzeitwecker schaltet der Koch-Timer die Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

- Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie eine Kochzone aus.
- Stellen Sie die Leistungsstufe mit den Tasten + und - ein.
- Drücken Sie die TIMER-Taste. Auf dem Display wird 10 angezeigt. Der Timer funktioniert jetzt als Kurzzeitwecker.
- Drücken Sie die TIMER-Taste erneut, bis die LED der ausgewählten Kochzone blinkt, um den Koch-Timer zu aktivieren. Mit der blinkenden LED wird angegeben, für welche Kochzone der Koch-Timer eingestellt ist.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit mit der Taste + oder - ein.
- 10 Sekunden nach der letzten Einstellung wird auf dem Display die Zeit für die Kochzone angegeben, bei der die Zeit zuerst abläuft (wenn mehrere Kochzonen programmiert sind).

Gehen Sie wie folgt vor, um einen weiteren Koch-Timer einzustellen:
- Wählen Sie eine andere Kochzone aus.
- Stellen Sie die Leistungsstufe mit den Tasten + und - ein.
- Drücken Sie die TIMER-Taste Der Timer funktioniert jetzt als Kurzzeitwecker.
- Drücken Sie die TIMER-Taste erneut, bis die LED der ausgewählten Kochzone blinkt, um den Koch-Timer zu aktivieren. Die LED der vorher eingestellten Kochzone hört jetzt auf, zu blinken.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit mit der Taste + oder - ein.
- 10 Sekunden nach der letzten Einstellung wird auf dem Display die Zeit für die Kochzone angegeben, bei der die Zeit zuerst abläuft (wenn mehrere Kochzonen programmiert sind).

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Timer steht auf „_ _“. Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet und auf dem Display wird ein „H“ angezeigt, wenn der Bereich der Kochzone heiß ist.

AKUSTISCHES SIGNAL

Wenn das Kochfeld in Gebrauch ist, ist bei den folgenden Aktivitäten ein akustisches Signal zu hören:

- Bei normaler Betätigung der Tasten ein kurzer Ton.
- Bei kontinuierlichem Berühren von Tasten über eine längere Zeit (10 Sekunden) ein längeres, unterbrochenes akustisches Signal.

DISPLAY-MELDUNGEN

Meldungen auf dem Display	Beschreibung
E / F	Es ist eine Störung aufgetreten. Kontrollieren Sie die Meldung anhand der Tabelle in Kapitel 8.
H	Restwärme-Anzeige: Die Kochzone ist noch warm.
U	Stellen Sie einen Topf auf die aktive Kochzone oder schalten Sie diese aus.

MAXIMALE LEISTUNG

Während des Kochens ist die maximal verfügbare Leistung jeder einzelnen Kochzone davon abhängig, auf wie vielen Zonen gleichzeitig gekocht wird:

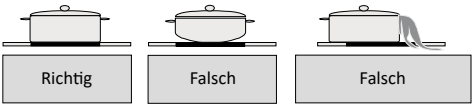
Anzahl gleichzeitig verwendete Kochzonen	**1**	**2**	**3**	**4**
Maximale Leistung	9 + Boost	9 / 8 / 9 / 8	7 / 7 / 7 / 8	7 / 7 / 7 / 7
Kochzone Ø	Jeder Durchmesser	160/180/160/180	160/180/160/180	160/180/160/180

AUTOMATISCHE SICHERHEITSABSCHALTUNG

Jede Kochzone wird nach einer vorher festgelegten maximalen Kochzeit automatisch ausgeschaltet, wenn die Leistungsstufe nicht geändert wird. Die maximale Kochzeit hängt von der ausgewählten Leistungsstufe ab.

Leistungsstufe	Automatische Sicherheitsabschaltung nach:
1 - 3	8 Stunden
4 - 6	4 Stunden
7 - 9	2 Stunden

TÖPFE UND PFANNEN



- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem dicken und flachen Boden, der denselben Durchmesser wie die betreffende Kochzone hat. Dadurch reduziert sich die Kochzeit.
- Die Pfanne/der Topf muss in die Mitte der Kochzone gestellt werden.
- Beachten Sie beim Kochen in feuerfesten oder hitzebeständigen Schalen aus Glas oder Porzellan die Anweisungen des Herstellers dieser Schalen.
- Wenn Sie auf dem Kochfeld aus Glas in einem Topf mit einem hochreflektierenden (helle Metalloberfläche) oder dicken Boden kochen, kann sich die zum Aufkochen benötigte Zeit verlängern (um bis zu 10 Minuten). Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit aufkochen möchten, empfehlen wir die Verwendung eines Topfs mit einem flachen, dunklen Boden.
- Die Kochzone kann beschädigt werden:
  - wenn Sie diese ohne Topf oder mit einem leeren Topf einschalten;
  - wenn Sie einen ungeeigneten Topf verwenden, zum Beispiel einen Topf mit einem nicht-flachen oder einem gewölbten Boden oder einen Topf mit einem zu kleinen Durchmesser;
  - wenn Sie Keramikgeschirr verwenden, dieses kann die Glaskeramikplatte zerkratzen.
- Trocknen Sie den Boden des Topfs/der Pfanne gründlich ab, bevor Sie diese(n) auf das Kochfeld stellen. Damit sorgen für eine gute Wärmeleitung und Sie verhindern, dass die Kochzone beschädigt wird.

ENERGIE SPAREN

- Es wird empfohlen, Töpfe mit einem leicht konkaven (nach innen gewölbten) Boden zu verwenden, weil die Wärme der Kochzone dann gut übertragen wird.
- Der Durchmesser des Bodens der Pfannen und Töpfe muss mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmen. Wenn die Pfanne/der Topf zu klein ist, geht Wärme verloren und die Kochzone kann beschädigt werden.
- Um die Kochzeit zu reduzieren, sollten Sie immer einen Deckel verwenden.
- Passen Sie die Größe der Pfanne/des Topfs an die Nahrungsmittelmenge an, die Sie zubereiten möchten. Kleine Mengen in großen Pfannen/Töpfen führen zu Energieverlust.
- Schalten Sie die Leistungsstufe zurück, wenn die Flüssigkeit kocht.
- Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit oder Fett. Sonst dauert das Kochen oder Braten länger.
- Wählen Sie die richtige Leistungsstufe für die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten.

REINIGUNG UND WARTUNG

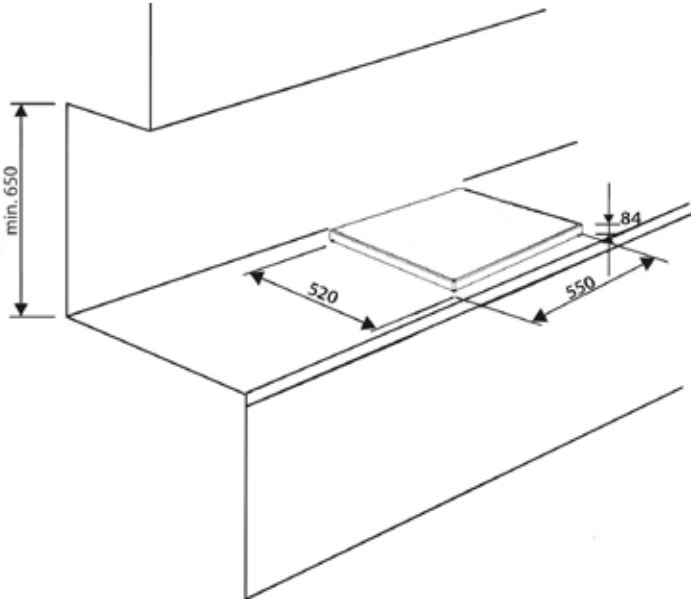
Lassen Sie alle Kochzonen abkühlen, bevor Sie das Kochfeld reinigen; ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie beginnen.

- **Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche des Kochfelds keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel, Spraydosen oder scharfen Gegenstände, die nicht für diesen Zweck entwickelt wurden.**
- Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds täglich mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel, z. B. mit Spülmittel. Trocknen Sie sie gründlich mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch ab.
- Übergekochte Speisen können Sie entfernen, indem Sie diese mithilfe eines feuchten Tuchs und etwas Spülmittel einweichen lassen. Sie können auch einen Glasschaber verwenden. **Achtung:** Der Glasschaber ist scharf. Bewahren Sie diesen immer für Kinder unzugänglich auf.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem Spezialreinigungsmittel für keramische Kochfelder/Induktionskochfelder. **Achtung:** Halten Sie die Anweisungen auf der Verpackung ein.

INSTALLATIONSVORSCHRIFT

- Die Sicherheit beim Gebrauch ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsvorschrift ausgeführt wird. Der Installateur haftet für Schäden durch fehlerhafte Montage.
- Das Kochfeld hat die Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit einem geerdeten Anschluss verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für Fehlfunktionen und mögliche Schäden, die durch eine fehlerhafte elektrische Installation verursacht werden.
- Das Kochfeld muss an einen festen Anschluss angeschlossen werden, in den gemäß den Installationsvorschriften Mittel zum Ausschalten eingebaut sind.
- Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel während der Installation nicht eingeklemmt oder an scharfen Kanten entlang verlegt wird. Wenn unterhalb ein Backofen eingebaut ist, muss das Kabel über die hinteren Ecken des Backofens zum Anschlussschrank verlaufen. Das Kabel muss so verlegt werden, dass keine heißen Teile des Kochfelds oder des Backofens berührt werden.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben, horizontal und stabil sein. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers der Arbeitsplatte.
- Bei falscher Montage oder falschem Anschluss verfällt die Garantie.
- **Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, muss von einem anerkannten Installateur durchgeführt werden.

AUSSENABMESSUNGEN
Die Abbildung unten enthält die Abmessungen des Kochfelds. Für einen sicheren Gebrauch ist ausreichend freier Raum rundum das Kochfeld erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser freie Raum vorhanden ist. Der Abstand zwischen Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.



STROMANSCHLUSS
Achtung: Zum Lieferumfang dieses Kochfelds gehört standardmäßig ein Kabel mit Stecker. Der Anschluss ist ein 1-Phasen-Anschluss.

- Kontrollieren Sie, ob die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Kochfeld an eine geerdete Steckdose an.
- **Achtung:** Der Anschlusspunkt muss immer zugänglich sein.

STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Wenn ein Problem auftritt, wird dieses auf den Displays angezeigt.

Störungscode	Ursache	Lösung
E1	Die Spannung ist zu hoch.	Lassen Sie den Anschluss von einem Elektriker kontrollieren.
E2	Die Spannung ist zu niedrig.	Lassen Sie den Anschluss von einem Elektriker kontrollieren.
E3/E4	Die Kochzone ist überhitzt.	Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist, und schalten Sie das Kochfeld dann wieder ein.
E5/E6	Das Kochfeld ist überhitzt.	Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie die Kochzonen abkühlen. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein und achten Sie darauf, dass der Ventilator leichtgängig läuft.
F3/F4 F5/F6 F7/F8	Induktionssensor defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.
F9/FA FC/FD	Temperatursensor defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.

PRODUKTKARTE

Hersteller	**INVENTUM**
Typennummer	TIH5501B
Gerätetyp	Induktionskochfeld
Anzahl Kochzonen	4
Erwärmungstechnik	Induktion
Durchmesser pro Kochzone [cm] (vorne links)	Ø 16
Durchmesser pro Kochzone [cm] (hinten links)	Ø 18
Durchmesser pro Kochzone [cm] (hinten rechts)	Ø 16
Durchmesser pro Kochzone [cm] (vorne rechts)	Ø 18
Energieverbrauch pro Kochzone [Wh/kg] (vorne links)	198,2
Energieverbrauch pro Kochzone [Wh/kg] (hinten links)	196,6
Energieverbrauch pro Kochzone [Wh/kg] (hinten rechts)	175,8
Energieverbrauch pro Kochzone [Wh/kg] (vorne rechts)	166,3
Energieverbrauch des Kochfelds [Wh/kg]	184,2
Restwärme-Anzeige	pro Kochzone
Ein-/Aus-Taste	●
Anzeige Spannung liegt an	●
Timer	●
Ausführung	
Material	Glas
Bedienung	Tipptasten
Displays	LED
Technische Daten	
Abmessungen (B x T x H) in mm	550 x 520 x 84
Nettogewicht in kg	10,0
Anschlusswert [W]	3500
Netzspannung [V] / Netzfrequenz [Hz]	220-240V~/50-60Hz

Hinweis: Die technischen Daten des Kochfelds sind auch auf dem Typenschild angegeben; Sie finden das Typenschild an der Unterseite des Geräts.

RECYCLING

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf (2012/19/EU). Befolgen Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften in Bezug auf die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten. Durch eine korrekte Entsorgung des Produkts beugen Sie negativen Folgen für die Umwelt und die Volksgesundheit vor. Das Verpackungsmaterial dieses Produkts ist zu 100 % recycelbar; entsorgen Sie das Verpackungsmaterial daher getrennt.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ – FR

- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. Utilisez la table de cuisson uniquement pour la préparation de plats. L'appareil n'est pas indiqué pour chauffer des pièces/chambres/espaces.
- **AVERTISSEMENT :** l'appareil et les parties accessibles sont brûlantes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les parties brûlantes. Éloignez les enfants de moins de 8 ans, excepté s'ils sont sous 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 l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que cette tâche soit effectuée sous surveillance.
- Ne conservez pas d'objets qui intéressent les enfants au-dessus de ou derrière l'appareil.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes pendant l'utilisation et elles le restent encore pendant un certain temps après l'utilisation. Ne laissez pas de petits enfants à proximité de l'appareil pendant et juste après la cuisson.
- Si les consignes de sécurité et mises en garde ne sont pas observées, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages susceptibles d'en résulter.
- N'ouvrez jamais le logement de l'appareil.
- Ne chauffez pas des boites de conserves non ouvertes sur la table de cuisson. Il se développe une surpression qui peut faire exploser ces boîtes. Vous risquez ainsi de vous blesser/brûler.

- **AVERTISSEMENT :** risque d'incendie : ne laissez rien sans surveillance sur la table de cuisson.
- **AVERTISSEMENT :** la cuisson à la graisse ou à l'huile sur une table de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Il convient d'éteindre l'appareil puis d'étouffer les flammes à l'aide, par exemple, d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut se mettre accidentellement en marche ou être encore brûlant. Les objets peuvent alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou quelque chose de similaire. Il existe un risque d'incendie si l'appareil est encore chaud ou allumé.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce où la température ambiante est inférieure à 5°C.
- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. L'aération fera disparaître cette odeur d'elle-même.
- **AVERTISSEMENT :** si la plaque vitrocéramique de la table de cuisson est cassée :
  - Coupez immédiatement tous les brûleurs et éléments chauffants électriques et interrompez l'alimentation électrique en direction de l'appareil.
  - Ne touchez pas la surface de l'appareil.
  - N'utilisez pas l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, sur la surface de la table de cuisson. Ceux-ci peuvent devenir chauds.

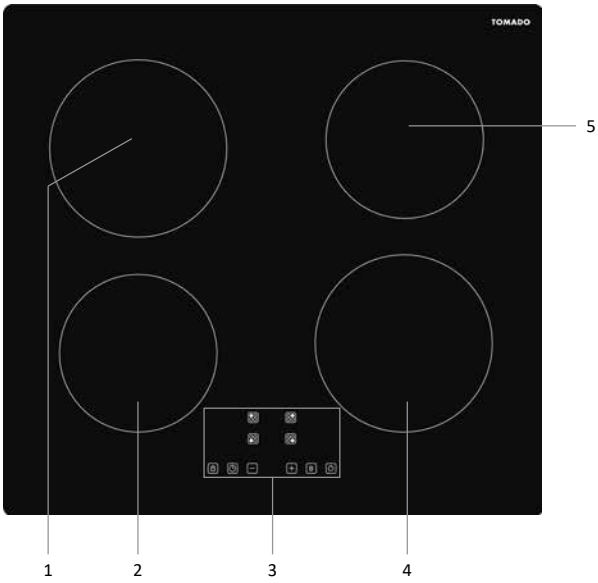
- La plaque vitrocéramique est très robuste, mais pas incassable. Lorsque quelque chose tombe dessus, un pot d'épice ou un objet pointu par exemple, une cassure peut apparaître.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** si la surface est fendue, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter le risque d'électrocution.
- Tenez compte du temps de préchauffage extrêmement rapide sur les positions de chauffe élevées. Restez toujours à proximité si vous avez réglé une zone de cuisson sur une position élevée.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine. Seules ces pièces d'origine peuvent être garanties par le fabricant comme répondant aux exigences de sécurité.
- Les dommages causés par un mauvais branchement ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou des personnes ayant une qualification équivalente, afin d'éviter des situations dangereuses.
- Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise de courant murale et la fiche mâle doivent toujours être accessibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'une fiche domino ou d'une rallonge. Auquel cas, l'usage de l'appareil en toute sécurité ne peut pas être garanti.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne pas être heurté par un tiroir.
- Le plan de travail sur lequel est placé la table de cuisson, doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90°C. Même si l'appareil même n'est pas chaud, la chaleur d'un récipient de cuisson chaud peut décolorer ou déformer la paroi.

- **AVERTISSEMENT :** la cuisson sur la table de cuisson doit toujours être surveillée. Un processus de cuisson court doit être suivi en permanence.

DESCRIPTION DU PRODUIT

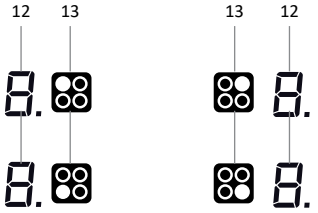
Table de cuisson

1. Zone de cuisson - arrière gauche (Ø 180 mm)
2. Zone de cuisson - avant gauche (Ø 160 mm)
3. Panneau de commande
4. Zone de cuisson - avant droite (Ø 180 mm)
5. Zone de cuisson - arrière droite (Ø 160 mm)



Panneau de commande

6. Touche pour blocage des touches
7. Touche de minuterie
8. Touchez de puissance + et -
9. Minuterie d'affichage
10. Touche « Boost »
11. Touche marche/arrêt
12. Indication de puissance/chaleur résiduelle
13. Touche de zones de cuisson



AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la table de cuisson avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez scrupuleusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Nettoyez la plaque vitrocéramique avec un chiffon légèrement humide. Vérifiez que l'installation électrique soit compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique. Pour l'installation de la table de cuisson, suivez les instructions du chapitre INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson qui conviennent pour une table de cuisson à induction.

Une fois que la table de cuisson est branchée sur le secteur, l'ensemble de l'affichage peut s'éclairer pendant un moment. Dès que ceci s'arrête, la table de cuisson se trouve en mode veille et elle est prête à l'emploi.

La table de cuisson fonctionne grâce à des capteurs électroniques qui sont commandés en effleurant les touches à effleurement correspondantes. Un signal sonore retentit à chaque effleurement d'une touche.

MISE SOUS TENSION DE LA TABLE DE CUISSON
Mettez sous tension la table de cuisson en appuyant durant quelques secondes sur la touche MARCHE/ARRÊT. Les affichages de toutes les zones de cuisson indiquent un [**0.**] et les points clignotent. Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 60 secondes, la table de cuisson se met automatiquement hors tension.

MISE HORS TENSION DE LA TABLE DE CUISSON
Mettez hors tension la table de cuisson en appuyant durant quelques secondes sur la touche MARCHE/ARRÊT.
La touche MARCHE/ARRÊT a toujours la priorité dans la fonction de mise hors tension.

MISE SOUS TENSION D'UNE ZONE DE CUISSON
Appuyez sur la touche de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. L'affichage indique [**0**] au niveau de la zone de cuisson choisie.

Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson. Sélectionnez la puissance souhaitée à l'aide de la touche + ou de la touche -.

Pour chauffer rapidement les aliments, sélectionnez la puissance souhaitée et effleurez la touche **P** pour activer la fonction Boost.

FONCTION BOOST
La fonction Boost procure une puissance supplémentaire et elle peut être réglée pour une seule zone à la fois. Sélectionnez une zone de cuisson ; la puissance doit se trouver sur la position souhaitée et vous devez appuyer sur la touche « Boost ».
La fonction Boost est activée lorsqu'un **P** apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson concernée.
Au bout de 5 minutes, la fonction Boost rebascule automatiquement vers la puissance configurée.

Dès qu'une autre zone de cuisson est mise sous tension, la fonction Boost de la zone sélectionnée précédemment est abandonnée. La fonction Boost peut donc uniquement être utilisée lorsqu'une seule zone de cuisson est active.

Dans ce cas, la puissance de la deuxième zone de cuisson sera automatiquement réduite. La réduction de puissance requise sera indiquée par le clignotement de la zone de cuisson concernée. L'affichage clignote pendant 3 secondes et durant cette période, des modifications peuvent être effectuées avant que la puissance soit réduite automatiquement.

MISE HORS TENSION D'UNE ZONE DE CUISSON
Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez mettre hors tension en appuyant sur la touche correspondante.
Effleurez la touche pour ramener la puissance à [**0**]. Lorsque vous appuyez simultanément sur les deux extrémités de la commande à curseur , la puissance passe directement à [**0**].
Lorsque la zone de cuisson est chaude, un [**H**] apparaît à la place de [**0**].

MISE HORS TENSION SIMULTANÉE DE TOUTES LES ZONES DE CUISSON
Pour mettre hors tension toutes les zones de cuisson en une seule fois, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT. Sur l'affichage de toutes les zones de cuisson qui sont encore chaudes, un [**H**] apparaît.

INDICATION DE CHALEUR RÉSIDUELLE
L'indication de chaleur résiduelle indique que le verre est encore trop chaud pour être touché au niveau de la zone de cuisson. Lorsque la zone de cuisson est encore trop chaude, un [**H**] apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson en question. Dès que la température baisse, l'indication [**H**] disparaît.

BLOCAGE DES TOUCHES
Le blocage des touches est destiné au blocage et à la configuration d'un mode sécurisé durant l'utilisation. L'ajustement d'une puissance supérieure ou d'autres modifications sont impossibles. Dans ce mode, il est uniquement possible de mettre la table de cuisson hors tension.

Le blocage de touches est activé en appuyant sur le blocage de touche. Ceci est confirmé par un signal sonore. Sur l'affichage, **[Lo]** apparaît et la commande de la table de cuisson est bloquée.

Pour annuler le blocage de touches, maintenez le blocage de touche enfoncé pendant quelques secondes.

CONFIGURATION DE LA FONCTION DE MINUTERIE
La fonction de minuterie peut être utilisée de deux manières : alarme de cuisson et minuteur de cuisson.

Alarme de cuisson
L'alarme de cuisson n'est pas associée à une zone de cuisson et elle peut être utilisée aussi longtemps que la table de cuisson est utilisée de manière active.
Appuyez sur la touche MINUTERIE alors que la table de cuisson est active. 10 apparaît sur l'affichage. Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches + et -. L'alarme de cuisson peut être réglée entre 0 et 99 minutes. Si vous n'appuyez sur aucune touche durant 10 secondes, l'alarme de cuisson démarre automatiquement et le compte à rebours commence.

Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit et le minuteur clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes ou après avoir effleuré une touche quelconque.

Pour modifier la durée, appuyez une nouvelle fois sur la touche MINUTERIE et ajustez la durée à l'aide des touches + et -.

Minuteur de cuisson
Le minuteur de cuisson est associé à une zone de cuisson et il peut être réglé séparément pour chaque zone de cuisson. Contrairement à l'alarme de cuisson, le minuteur de cuisson désactive la zone de cuisson une fois que la durée définie est écoulée.

- Mettez la table de cuisson hors tension et sélectionnez une zone de cuisson.
- Sélectionnez la puissance à l'aide des touches + et -.
- Appuyez sur la touche MINUTERIE. 10 apparaît sur l'affichage. À présent, la minuterie fonctionne en tant qu'alarme de cuisson.
- Appuyez à nouveau sur la touche MINUTERIE jusqu'à ce que la LED de la zone de cuisson correspondante clignote, pour activer le minuteur de cuisson. La LED clignotante indique pour quelle zone de cuisson le minuteur de cuisson est configuré.
- Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches + et -.
- 10 secondes après le dernier réglage, l'affichage indiquera la durée de la zone de cuisson dont la durée se termine en premier (au cas où plusieurs zones sont programmées).

Pour configurer un minuteur de cuisson supplémentaire, procédez comme suit :
- Sélectionnez une autre zone de cuisson.
- Sélectionnez la puissance à l'aide des touches + et -.
- Appuyez sur la touche MINUTERIE. À présent, la minuterie fonctionne en tant qu'alarme de cuisson.
- Appuyez à nouveau sur la touche MINUTERIE jusqu'à ce que la LED de la zone de cuisson correspondante clignote, pour activer le minuteur de cuisson. La LED de la zone de cuisson réglée précédemment avec minuterie, s'arrête de clignoter à présent.
- Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches + et -.
- 10 secondes après le dernier réglage, l'affichage indiquera la durée de la zone de cuisson dont la durée se termine en premier (au cas où plusieurs zones sont programmées).

Lorsque la durée préréglée est écoulée, un signal sonore retentit et le minuteur affiche « _ _ ». La zone de cuisson programmée va être mise hors tension et « H » apparaît sur l'affichage si la zone de cuisson est chaude.

SIGNAL SONORE

Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, un signal sonore retentit lors des activités suivantes :

- commande de touche normale avec un son court
- toucher continu de touches durant une période prolongée (10 secondes) avec un signal sonore interrompu plus long.

INDICATION D'AFFICHAGE

Indication sur l'affichage	Description
E / F	Une panne s'est produite. Contrôlez le message selon le tableau figurant au chapitre 8.
H	Indication de chaleur résiduelle : la zone de cuisson est encore chaude.
U	Placez un ustensile de cuisson sur la zone de cuisson active ou désactivez celle-ci.

PUISSANCE MAXIMALE

Durant la cuisson, la puissance maximale disponible de chaque zone de cuisson dépend du nombre de zones utilisées simultanément :

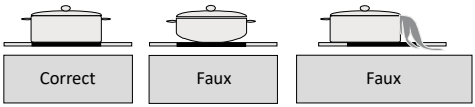
Nombre de zones de cuisson utilisées simultanément	**1**	**2**	**3**	**4**
Puissance maximale	9 + Boost	9 / 8 / 9 / 8	7 / 7 / 7 / 8	7 / 7 / 7 / 7
Ø de zone de cuisson	chacune	160/180/160/180	160/180/160/180	160/180/160/180

MISE HORS TENSION AUTOMATIQUE SÉCURISÉE

Chaque zone de cuisson sera automatiquement mise hors tension après une durée de cuisson maximale définie, si la puissance n'est pas modifiée. La durée de cuisson maximale dépend de la puissance sélectionnée.

Puissance	**Mise hors tension automatique sécurisée après :**
1 - 3	8 h
4 - 6	4 h
7 - 9	2 h

USTENSILES DE CUISSON



- Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond épais et plat, du même diamètre que la zone de cuisson concernée. Ceci permet de réduire le temps de cuisson.
- Un ustensile de cuisson doit être placé au centre de la zone de cuisson.
- Lorsque vous cuisinez dans des plats en verre ou porcelaine résistant au feu ou à la chaleur, suivez les instructions du fabricant des plats.
- Lorsque vous cuisinez sur la table de cuisson dans un ustensile de cuisson avec un fond fortement réfléchissant (surface métallique claire) ou épais, la portée à ébullition de la préparation peut durer plus longtemps (jusqu'à 10 minutes de plus). Si vous voulez porter une grande quantité de liquide à ébullition, il est recommandé d'utiliser un ustensile de cuisson avec un fond plat sombre.
- La zone de cuisson peut être endommagée :
  - lorsque vous la mettez en marche à vide ou lorsque vous placez dessus un ustensile de cuisson vide ;
  - lorsque vous utilisez un ustensile de cuisson inadapté, par exemple avec un fond non plat ou bombé, ou un ustensile avec un diamètre trop petit ;
  - n'utilisez pas de plats en céramiques, ils rayent la plaque vitrocéramique.
- Essuyez soigneusement le fond de l'ustensile avant de le placer sur la table de cuisson, de sorte que la chaleur soit bien conduite et que la zone de cuisson ne soit pas endommagée.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- L'utilisation d'ustensiles dont le fond est légèrement concave est conseillée, car ainsi la chaleur de la zone de cuisson peut être bien transmise.
- Le diamètre du fond des poêles et casseroles doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson. Lorsque l'ustensile est trop petit, ceci entraîne une perte de chaleur et la zone de cuisson peut être endommagée.
- Utilisez toujours un couvercle sur l'ustensile de cuisson afin de réduire le temps de cuisson.
- Choisissez un ustensile qui a la bonne taille par rapport à la quantité d'aliments que vous voulez cuire. De petites quantités dans des ustensiles de grande taille ont pour conséquence une perte d'énergie.
- Réduisez la puissance lorsque le liquide bout.
- N'utilisez pas trop de liquide ou de matière grasse. La cuisson dure plus longtemps si vous utilisez trop de liquide ou de matière grasse.
- Sélectionnez la bonne puissance pour les différentes possibilités de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

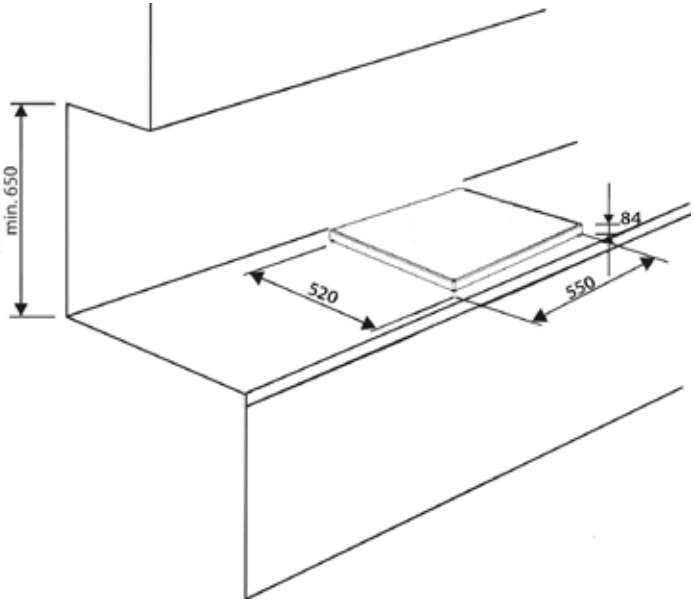
Laissez refroidir toutes les zones de cuisson avant de nettoyer la table de cuisson et retirez la fiche de la prise de courant avant de commencer.

- **N'utilisez pas de détergents abrasifs et agressifs, de bombes aérosol ou d'objets pointus/tranchants pour nettoyer la surface de la table de cuisson, qui n'a pas été développée à cette fin.**
- Nettoyez tous les jours la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide et un détergent léger, comme du liquide vaisselle. Séchez bien avec de l'essuie-tout ou un torchon sec.
- Vous pouvez éliminer les restes de nourriture brûlés en passant un chiffon humide sur l'endroit avec un peu de produit vaisselle et en laissant agir. Vous pouvez également utiliser un grattoir à verre. **Attention :** le grattoir à verre est tranchant. Éloignez-le des enfants.
- Pour les taches tenaces, utilisez un détergent spécial pour tables de cuisson céramique/induction. **Attention :** suivez les instructions figurant sur l'emballage.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- La sécurité au cours de l'utilisation n'est garantie que si le montage est techniquement réalisé de manière correcte et conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable des dommages causés par un montage incorrect.
- La table de cuisson fait partie de la classe de protection I et ne peut être utilisée qu'avec une borne mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fonctionnement impropre et d'éventuels dommages causés par des installations électriques inappropriées.
- La table de cuisson doit être raccordée à une installation fixe dans laquelle sont intégrés des moyens de mise hors tension et ce, conformément aux instructions d'installation.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé au cours de l'installation ou qu'il n'est pas acheminé le long d'arêtes vives. Si un four est monté au-dessous, acheminez le câble jusqu'à la boîte de jonction en passant par les coins arrière du four. Il doit être posé de manière à ce qu'il ne soit au contact d'aucune partie chaude de la table de cuisson ou du four.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la fiche mâle doivent toujours être accessibles.
- Le plan de travail sur lequel est placé la table de cuisson, doit être horizontal et stable. Observez les instructions du fabricant du plan de travail.
- Une installation incorrecte, un raccordement incorrect ou un montage incorrect, entraînera l'annulation de la garantie.
- **Attention :** toute modification au niveau de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par un installateur agréé.

DIMENSIONS EXTÉRIEURES
L'illustration ci-dessous indique les dimensions de la table de cuisson. Pour un usage en toute sécurité, un espace suffisant autour de la table de cuisson est nécessaire. Assurez-vous de l'existence de cet espace. La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être au minimum de 650 mm.



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE
Attention : un câble d'alimentation avec fiche mâle accompagne de série cette table de cuisson. Le raccordement est un raccordement monophasé.

- Vérifiez que la tension correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Branchez la table de cuisson dans une prise de courant mise à la terre.
- **Attention :** Le point de raccordement doit toujours être accessible.

PANNES ET SOLUTIONS

Si un problème se produit, ceci apparaîtra sur les affichages.

Code de panne	Cause	Solution
E1	La tension est trop élevée.	Faites contrôler le raccordement par un électricien.
E2	La tension est trop basse.	Faites contrôler le raccordement par un électricien.
E3/E4	La zone de cuisson est en surchauffe.	Patientez jusqu'à ce que la température soit de nouveau normale et mettez à nouveau la table de cuisson sous tension.
E5/E6	La table de cuisson est en surchauffe.	Mettez la table de cuisson hors tension et laissez refroidir les zones de cuisson. Mettez à nouveau la table de cuisson sous tension et assurez-vous que la ventilation fonctionne de manière souple.
F3/F4 F5/F6 F7/F8	Capteur d'induction défectueux.	Contactez le service après-vente de Inventum.
F9/FA FC/FD	Capteur de température défectueux.	Contactez le service après-vente de Inventum.

FICHE DE PRODUIT

Fabricant	**INVENTUM**
Numéro de type	TIH5501B
Type d'appareil	Table de cuisson à induction
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de chauffage	induction
Diamètre par zone de cuisson [cm] (avant gauche)	Ø 16
Diamètre par zone de cuisson [cm] (arrière gauche)	Ø 18
Diamètre par zone de cuisson [cm] (arrière droite)	Ø 16
Diamètre par zone de cuisson [cm] (avant droite)	Ø 18
Consommation d'énergie par zone de cuisson [Wh/kg] (avant gauche)	198,2
Consommation d'énergie par zone de cuisson [Wh/kg] (arrière gauche)	196,6
Consommation d'énergie par zone de cuisson [Wh/kg] (arrière droite)	175,8
Consommation d'énergie par zone de cuisson [Wh/kg] (avant droite)	166,3
Consommation d'énergie de la table de cuisson [Wh/kg]	184,2
Indicateur de chaleur résiduelle	par zone de cuisson
Touche marche/arrêt	●
Indicateur de mise sous tension	●
Minuterie	●
Réalisation	
Matériau	verre
Commande	Touches à effleurement
Affichages	LED
Spécifications techniques	
Dimensions (l x p x h) en mm	550 x 520 x 84
Poids net en kg	10,0
Puissance connectée [W]	3500
Tension de secteur [V] / fréquence de réseau [Hz]	220-240V~/50-60Hz

Remarque : Les spécifications techniques de la table de cuisson sont également indiquées sur la plaque signalétique située sous l'appareil.

RECYCLAGE

Ce symbole signifie que ce produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires (2012/19/UE). Veuillez suivre les règles en vigueur dans votre pays concernant la collecte sélective des produits électriques et électroniques. La mise au rebut adéquate du produit permet d'éviter des conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique. Le matériel d'emballage de ce produit est 100 % recyclable ; veuillez par conséquent l'éliminer séparément.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD – ES

- **Lea atenta e íntegramente el manual de instrucciones antes de empezar a utilizar el aparato y guárdelo bien para consultas futuras.**
- Utilice el aparato única y exclusivamente para los fines que se describen en el presente manual. Utilice la placa de cocina únicamente para la preparación de comidas. Este aparato no se debe usar para calentar la habitación.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus componentes se calientan durante el uso. No toque las partes calientes. Mantenga alejados a los menores de 8 años salvo que estén supervisados en todo momento.
- El aparato lo podrán utilizar niños de 8 o más años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia o conocimientos siempre que sea bajo supervisión o se les esté instruyendo acerca de su uso seguro y comprendan los peligros que se derivan de ello.
- No deje a los menores jugar con el aparato.
- No deje a los niños limpiar ni mantener el aparato sin la supervisión adecuada.
- No guarde objetos que puedan resultar atractivos para los niños en armarios instalados por encima o por debajo del aparato.
- Las zonas de cocción se calientan durante el uso y se mantienen calientes durante un rato después del uso. No permita que se acerquen los niños mientras cocina ni en el rato después.
- Si no se siguen las instrucciones y advertencias de seguridad, no se podrán reclamar al fabricante los daños que pudieran derivarse de ello.
- No abra nunca la carcasa del aparato.
- No caliente latas cerradas en la placa. Podría acumularse tanta presión que las latas llegarían a explotar y podrían causar lesiones e incendios.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio - No deje desatendida la comida haciéndose en la placa de cocina.

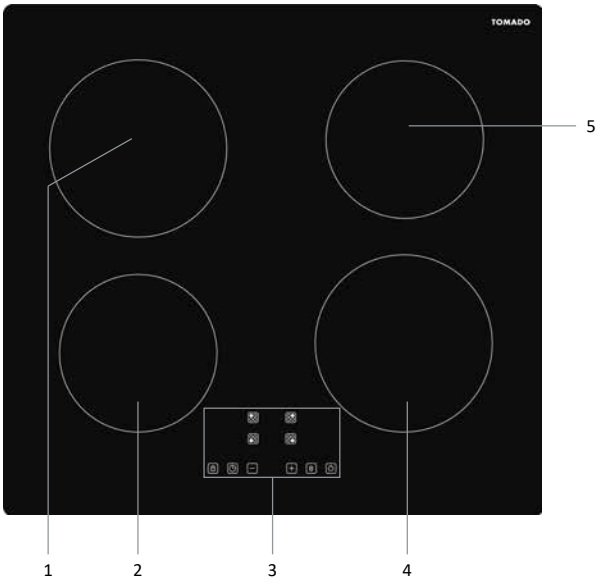
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite en una placa de cocina sin vigilarla puede ser peligroso y llegar a provocar un incendio. NUNCA trate de extinguir el fuego con agua; apague el aparato y cubra las llamas, por ejemplo, con una tapadera o una cubierta ignífuga.
- El aparato no se puede usar en exteriores.
- No utilice el aparato como encimera. El aparato se podría encender accidentalmente o seguir estando caliente, de manera que podría fundir los objetos, calentarlos o prenderlos en llamas.
- No cubra nunca el aparato con un paño o algo similar. Si el aparato sigue caliente o si se enciende, hay peligro de incendio.
- No utilice nunca una vaporeta o un dispositivo de limpieza a alta presión para limpiar la placa de cocina.
- No utilice el aparato en lugares donde la temperatura ambiente es inferior a 5 °C.
- La primera vez que utilice el aparato, notará un olor a «nuevo». Esto es normal. Ventile la habitación para que desaparezca el olor.
- **ADVERTENCIA:** Si se rompe el cristal de la placa de cocina:
  - Apague de inmediato todas las zonas de cocción y las resistencias eléctricas y desconecte el aparato de la corriente eléctrica.
  - No toque la superficie del aparato.
  - No utilice el aparato.
- El aparato no está diseñado para manejarse con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas, sobre la superficie de la placa de cocina, ya que podrían calentarse.
- La placa vitrocerámica es muy resistente, pero no es irrompible. Si se le cae algo encima, por ejemplo, un bote de especias o un objeto puntiagudo, podría romperse.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estalla, desconecte el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tenga en cuenta que la placa se calienta muy rápido en las posiciones de más temperatura. Vigile siempre de cerca la placa si la utiliza en una de las posiciones superiores.

- Las piezas defectuosas solo se pueden sustituir por piezas del fabricante original. El fabricante solo puede garantizar que cumplen los requisitos de seguridad si son piezas originales.
- Los daños debidos a una mala conexión o un uso indebido no están cubiertos por la garantía.
- Si se daña el cable de conexión, solo podrá sustituirlo el fabricante, su departamento de servicio técnico o una persona igualmente cualificada, para así evitar situaciones peligrosas.
- La conexión eléctrica debe cumplir las normas nacionales y locales.
- El enchufe de la pared y la toma del aparato deben estar siempre accesibles.
- El aparato no se debe conectar a la red eléctrica a través de un distribuidor o un cable alargador. Si se hace, no se podrá garantizar el funcionamiento seguro del aparato.
- El aparato siempre debe estar conectado a tierra.
- El cable de conexión debe colgar libremente y no chocar contra un cajón.
- La encimera donde se monte la placa de cocina debe ser plana.
- Las paredes y la encimera alrededor del aparato deben tener una resistencia al calor mínima de 90 °C. Aunque el aparato no se caliente tanto, el calor generado por una cazuela caliente podría decolorar o deformar la pared.
- **ADVERTENCIA:** Cuando cocine en la placa, nunca debe dejar de vigilarla. Si el proceso de cocción es corto, deberá estar presente todo el rato.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

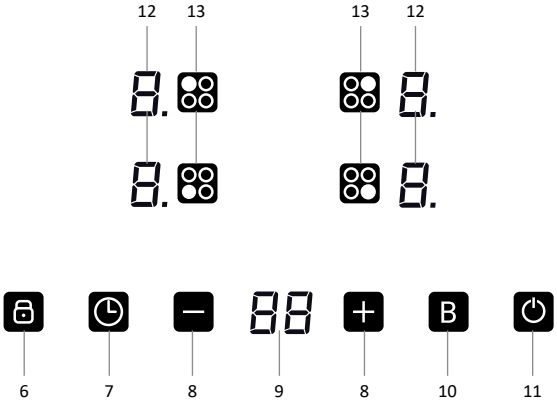
Placa de cocina

1. Zona de cocción - Detrás a la izquierda (Ø 180 mm)
2. Zona de cocción - Delante a la izquierda (Ø 160 mm)
3. Panel de control
4. Zona de cocción - Delante a la derecha (Ø 180 mm)
5. Zona de cocción - Detrás a la derecha (Ø 160 mm)



Panel de control

6. Tecla para bloquear el teclado
7. Tecla del temporizador
8. Teclas de potencia + y -
9. Temporizador
10. Tecla de aceleración
11. Tecla de encendido/apagado
12. Indicación de potencia/calor residual
13. Tecla de zona de cocción



ANTES DEL PRIMER USO

Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, deberá hacer lo siguiente: desembale la placa de cocina con cuidado y retire todo el material de embalaje. Deje el embalaje (bolsas de plástico y cartón) fuera del alcance de los niños. A continuación, compruebe minuciosamente si el aparato presenta daños externos, posiblemente causados por el transporte. Limpie la placa de vitrocerámica con un paño ligeramente humedecido. Compruebe si la tensión de la corriente se corresponde con la que figura en la placa de características. Para instalar la placa de cocina, siga las instrucciones del capítulo INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.

MANEJO DE LA PLACA DE COCINA

Utilice únicamente cacharros de cocina aptos para placas de cocina de inducción.

Una vez conectada la placa a la corriente eléctrica, puede tardar un momento en iluminarse toda la pantalla. Cuando ocurre, la placa pasa a modo de espera y está lista para usarse.

La placa de cocina funciona mediante sensores electrónicos que se manejan tocando las teclas correspondientes. Cada vez que toque una de las teclas, se emitirá una señal sonora.

ENCENDER LA PLACA DE COCINA
Para encender la placa de cocina, pulse durante unos segundos la tecla de encendido. Todas las zonas de cocción estarán a [**0.**] y los puntos aparecerán parpadeando. Si no se selecciona ninguna zona de cocción en un plazo de 60 segundos, la placa de cocina se apagará automáticamente.

APAGAR LA PLACA DE COCINA
Puede apagar la placa de cocina cuando quiera, pulsando durante unos segundos la tecla de encendido.
La tecla de encendido siempre tiene prioridad para la desconexión.

ACTIVAR UNA ZONA DE COCCIÓN
Pulse la tecla correspondiente a la zona de cocción que quiera utilizar. En la pantalla correspondiente, se verá [**0**].

Coloque la cacerola o la sartén sobre la zona de cocción. Seleccione la potencia deseada con la tecla + o la tecla -.

Para que la comida se empiece hacer antes, seleccione la potencia deseada y toque la tecla **B** para activar la función de aceleración.

FUNCIÓN DE ACELERACIÓN
La función de aceleración proporciona más potencia y solo se puede regular en cada zona individualmente. Seleccione una zona de cocción, lleve la potencia a la posición deseada y pulse la tecla de aceleración. La función de aceleración se activa cuando aparece una **P** en la pantalla de la zona de cocción correspondiente.
Al cabo de 5 minutos, la función de aceleración regresará automáticamente a la potencia elegida.

Cuando encienda otra zona de cocción, la función de aceleración de la zona de cocción seleccionada anteriormente también se desactivará. Es decir, que la función de aceleración únicamente se puede utilizar con una sola zona de cocción activa.

En tal caso, la potencia de la segunda zona de cocción se reducirá automáticamente. La reducción de potencia necesaria se indicará mostrando la zona de cocción correspondiente intermitente. La pantalla parpadeará durante 3 segundos y, durante ese tiempo, se podrán hacer modificaciones antes de que la potencia se reduzca automáticamente.

DESACTIVAR UNA ZONA DE COCCIÓN
Seleccione la zona de cocción que quiera desactivar pulsando la tecla correspondiente. Toque la tecla - hasta llevar la potencia de nuevo a la posición [**0**]. Pulsando al mismo tiempo las teclas + y -, se lleva la potencia directamente a [**0**].
Si la zona de cocción está caliente, se verá una [**H**] en lugar de [**0**].

DESACTIVAR TODAS LAS ZONAS DE COCCIÓN A LA VEZ
Para desactivar todas las zonas de cocción de una vez, pulse la tecla de encendido. En las pantallas de todas las zonas de cocción que sigan estando calientes, aparecerá una [**H**].

INDICACIÓN DE CALOR RESIDUAL
La indicación de calor residual avisa de que el cristal sigue estando demasiado caliente y que no se debe tocar en el entorno de la zona de cocción.
Si el entorno de la zona de cocción sigue estando demasiado caliente, aparecerá una [**H**] en la pantalla correspondiente. En cuanto haya descendido la temperatura, la indicación [**H**] desaparecerá.

BLOQUEO DEL TECLADO
El teclado se puede bloquear para dejarlo en un modo seguro mientras se usa la placa. Mientras está bloqueado, no se podrá modificar la potencia ni hacer ningún otro cambio. En este modo, solo se puede apagar la placa de cocina.

El bloqueo del teclado se activa pulsando la tecla correspondiente a esta función. Para confirmarlo, el aparato emite una señal. En la pantalla aparece **[Lo]** y los mandos de la placa de cocina quedan bloqueados.

Para eliminar el bloqueo del teclado, mantenga pulsada la tecla de bloqueo durante unos segundos.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR
La función del temporizador se puede usar de dos formas: como reloj de cocina y como temporizador.

Reloj de cocina
El reloj de cocina no está vinculado a ninguna zona de cocción y se puede usar mientras la placa de cocción esté activa. Pulse la tecla del temporizador mientras la placa esté activa. La pantalla mostrará 00. Ajuste el tiempo deseado mediante las teclas + y -. El reloj de cocina se puede ajustar entre 0 y 99 minutos. Si no se pulsa ninguna tecla durante 10 segundos, el reloj de cocina se pondrá en marcha automáticamente y empezará a descontar tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo programado, sonará un pitido y el temporizador parpadeará. El pitido se detendrá automáticamente al cabo de 30 segundos, o manualmente, tocando cualquier tecla.

Para cambiar el tiempo, vuelva a pulsar la tecla del temporizador y modifique el tiempo con las teclas + y -.

Temporizador
El temporizador si se asocia a una zona de cocción y se puede configurar aparte para cada zona. Al contrario que el reloj de cocina, el temporizador desactivará la zona de cocción en cuanto transcurra el tiempo programado.

- Encienda la placa de cocina y seleccione una zona de cocción.
- Ajuste la potencia mediante las teclas + y -.
- Pulse la tecla del temporizador. La pantalla mostrará 00. Así, el temporizador funcionará como reloj de cocina.
- Pulse otra vez la tecla del temporizador hasta que el LED de la zona de cocción seleccionada parpadee para activar el temporizador. El LED intermitente indica la zona de cocción para la que se ha configurado el temporizador.
- Ajuste el tiempo deseado mediante las teclas + y -.
- 10 segundos después del último ajuste, la pantalla indicará el tiempo de la zona de cocción a la que le queda menos tiempo (si se han programado varias zonas).

Para configurar otro temporizador, haga lo siguiente:
- Seleccione otra zona de cocción.
- Ajuste la potencia mediante las teclas + y -.
- Pulse la tecla del temporizador. Así, el temporizador funcionará como reloj de cocina.
- Pulse otra vez la tecla del temporizador hasta que el LED de la zona de cocción seleccionada parpadee para activar el temporizador. El LED de la zona de cocción con temporizador ajustada previamente dejará de parpadear.
- Ajuste el tiempo deseado mediante las teclas + y -.
- 10 segundos después del último ajuste, la pantalla indicará el tiempo de la zona de cocción a la que le queda menos tiempo (si se han programado varias zonas).

Una vez transcurrido el tiempo programado, sonará un pitido y el temporizador mostrará «_ _». La zona de cocción programada se apagará y aparecerá «H» en la pantalla para indicar que el entorno de la zona de cocción está caliente.

SEÑAL SONORA

Cuando se utilice la placa de cocción, sonará una señal en las siguientes situaciones:

- manejo normal de una tecla con un sonido corto
- pulsación continua de teclas durante más tiempo (10 segundos) con una señal más larga, discontinua

INDICACIÓN EN LA PANTALLA

Indicación en la pantalla	Descripción
E / F	Se ha producido una avería. Compruebe el aviso según la tabla del capítulo 8.
H	Indicación de calor residual: la zona de cocción sigue caliente.
u	Coloque un cacharro de cocina en la zona de cocción activa o apáguela.

POTENCIA MÁXIMA

Durante la cocción, la potencia máxima para cada zona de cocción depende de cuántas de ellas se estén usando a la vez:

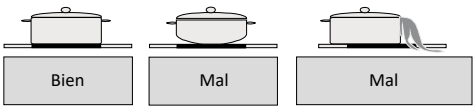
Número de zonas de cocción usadas a la vez	**1**	**2**	**3**	**4**
Potencia máxima	9 + Aceleración	9 / 8 / 9 / 8	7 / 7 / 7 / 8	7 / 7 / 7 / 7
Ø zona de cocción	el de la zona	160/180/160/180	160/180/160/180	160/180/160/180

APAGADO AUTOMÁTICO SEGURO

Cada zona de cocción se apagará automáticamente al cabo de un tiempo máximo definido si no se modifica la potencia.
El tiempo de cocción máximo depende de la potencia seleccionada.

Potencia	Apagado automático seguro después de:
1 - 3	8 horas
4 - 6	4 horas
7 - 9	2 horas

CACHARROS DE COCINA



- Utilice cacharros que tengan la base lisa y gruesa, con el mismo diámetro que la zona de cocción correspondiente. Así tardará menos en cocinar.
- El cacharro se debe colocar centrado en la zona de cocción.
- Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante cuando utilice para cocinar fuentes de vidrio o porcelana resistentes al fuego y al calor.
- Cuando cocine en la placa con un cacharro que tenga la base muy reflectante (superficie de metal ligera) o gruesa, puede ocurrir que tarde más en empezar a hacerse el plato (hasta 10 minutos más). Si quiere incorporar una gran cantidad de líquido a la cocción, le recomendamos usar un cacharro con la base lisa más oscura.
- La zona de cocción se puede dañar:
  - si se enciende estando vacía o con un cacharro vacío;
  - si utiliza un cacharro inadecuado, como uno con que no tenga la base lisa o que esté abombada, o un cacharro con un diámetro demasiado pequeño;
  - no utilice fuentes de loza, porque rayan la placa vitrocerámica.
- Seque bien la base del cacharro antes de colocarlo en la placa, para que conduzca bien el calor y no dañe la zona de cocción.

AHORRO DE ENERGÍA

- Se recomienda usar cacharros con la base algo hueca, porque así se transmitirá mejor el calor de la zona de cocción.
- El diámetro de la base de las cacerolas y sartenes debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción. Si el cacharro es demasiado pequeño, habrá pérdidas de calor y la zona de cocción se podrá dañar.
- Utilice siempre una tapadera para reducir el tiempo de cocción.
- Elija un cacharro del tamaño adecuado para la cantidad de comida que vaya a cocinar. Si cocina poca cantidad en un cacharro grande, estará desperdiciando energía.
- Reduzca la potencia cuando los líquidos hiervan.
- No utilice demasiada cantidad de líquido o grasa. Si usa demasiada cantidad, tardará más en hacerse la comida.
- Seleccione la potencia adecuada para el plato que vaya a preparar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

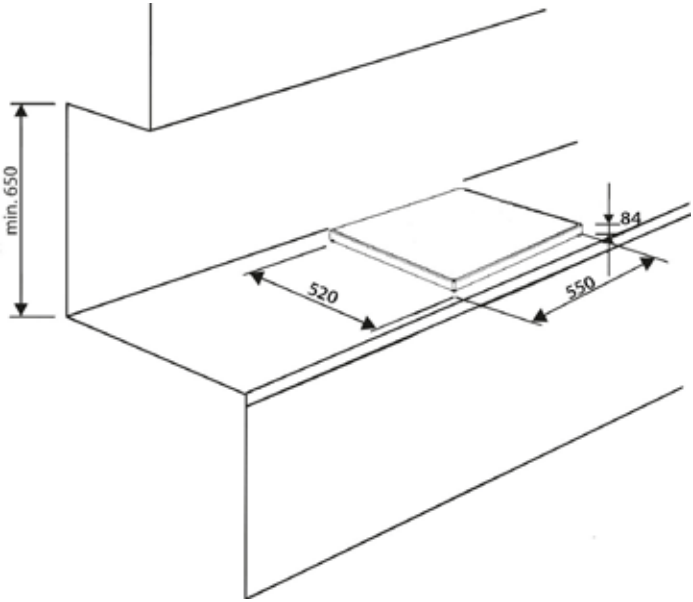
Espere a que se enfríen todas las zonas de cocción antes de limpiar la placa y desenchúfela de la corriente antes de empezar.

- **No utilice detergentes o sprays agresivos ni objetos afilados para limpiar la superficie de la placa de cocina, que no se hayan concebido para este fin.**
- >Limpie la superficie de la placa todos los días con un trapo húmedo y un detergente suave, como un detergente líquido. Seque bien con papel de cocina o con un paño seco.
- Si se ha quedado comida pegada, puede quitarla dejando la zona en remojo con un trapo húmedo y un poco de detergente, o utilizando un rascador para vitrocerámica. **Cuidado:** El rascador está afilado. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Utilice un detergente especial para placas de vitrocerámica o inducción para eliminar las manchas persistentes. **Cuidado:** Siga las indicaciones del envase.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- La seguridad durante el uso solo se garantiza si el montaje es correcto desde el punto de vista técnico y si se hace conforme a estas instrucciones. El instalador es responsable de los daños causados por un montaje defectuoso.
- La placa de cocina corresponde a la clase de protección I y solo se puede usar en combinación con un enchufe con toma de tierra. El fabricante no es responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños causados por una mala instalación eléctrica.
- La placa de cocina se debe conectar a una instalación fija que cuente con los medios para la desconexión, conforme a las prescripciones de la instalación.
- Procure que el cable de alimentación no quede atrapado durante la instalación ni se coloque junto a bordes afilados. Si se monta un horno debajo de la placa, pase el cable por las esquinas de atrás del horno hasta la caja de conexiones. Debe colocarse de tal modo que no toque las partes que se calientan de la placa o del horno.
- El punto de conexión, el enchufe de la pared y la toma del aparato deben estar siempre accesibles.
- La encimera donde se monte la placa de cocina debe ser plana, horizontal y estable. Siga las instrucciones del fabricante de la encimera.
- En caso de que la instalación o las conexiones estén mal hechas, la garantía perderá su validez.
- **Atención:** Todo cambio en el aparato, incluyendo la sustitución del cable de alimentación, debe encargarse a un instalador autorizado.

DIMENSIONES EXTERIORES
En la figura siguiente, se muestran las dimensiones de la placa de cocina.
Para un uso seguro, se debe dejar suficiente espacio alrededor de la placa.
Compruebe que tiene el espacio necesario. La distancia de la placa a una campana extractora debe ser de 650 mm como mínimo.



CONEXIÓN ELÉCTRICA
Cuidado: Con esta placa, se incluye de serie un cable con toma. La conexión es monofásica.
- Compruebe si la tensión de la corriente se corresponde con la que figura en la placa de características.
- Conecte la placa de cocina a un enchufe con toma de tierra.
- **Cuidado:** El punto de conexión siempre debe estar accesible.

AVERÍAS Y SOLUCIONES

Si se presenta algún problema, se indicará en las pantallas.

Código de avería	Causa	Solución
E1	La tensión es demasiado alta.	Encargue a un electricista que revise la conexión.
E2	La tensión es demasiado baja.	Encargue a un electricista que revise la conexión.
E3/E4	La zona de cocción se calienta demasiado.	Espere a que la temperatura se normalice y vuelva a encender la placa.
E5/E6	La placa se calienta demasiado.	Apague la placa y espere a que se enfríen las zonas de cocción. Vuelva a encender la placa y compruebe si la ventilación funciona bien.
F3/F4 F5/F6 F7/F8	Sensor de inducción defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico de Inventum.
F9/FA FC/FD	Sensor de temperatura defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico de Inventum.

FICHA DE PRODUCTO

Fabricante	**INVENTUM**
Número de modelo	TIH5501B
Tipo de aparato	placa de cocina de inducción
Número de zonas de cocción	4
Tecnología de calor	inducción
Diámetro por zona de cocción [cm] (delante a la izquierda)	Ø 16
Diámetro por zona de cocción [cm] (detrás a la izquierda)	Ø 18
Diámetro por zona de cocción [cm] (detrás a la derecha)	Ø 16
Diámetro por zona de cocción [cm] (delante a la derecha)	Ø 18
Consumo de energía por zona de cocción [Wh/kg] (delante a la izquierda)	198,2
Consumo de energía por zona de cocción [Wh/kg] (detrás a la izquierda)	196,6
Consumo de energía por zona de cocción [Wh/kg] (detrás a la derecha)	175,8
Consumo de energía por zona de cocción [Wh/kg] (delante a la derecha)	166,3
Consumo de energía de la placa de cocina [Wh/kg]	184,2
Indicador de calor residual	por zona de cocción
Tecla de encendido/apagado	●
Indicador de encendido	●
Temporizador	●
Acabado	
Material	vidrio
Manejo	teclas sensibles
Pantallas	LED
Especificaciones técnicas	
Dimensiones (a x l x h) en mm	550 x 520 x 84
Peso neto en kg	10,0
Potencia eléctrica [W]	3500
Tensión [V] / Frecuencia [Hz]	220-240V~/50-60Hz

Nota: En la placa de características, que se encuentra en la parte inferior, también tiene a su disposición las especificaciones técnicas de la placa de cocina.

RECICLAJE

Este símbolo indica que el producto no se puede tirar con la basura normal del hogar (2012/19/UE). Siga las normas vigentes en su localidad para la recogida selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos. Si se deshace correctamente del producto, evitará consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. El material de embalaje de este producto es 100 % reciclable; separe también el material de embalaje.

AVVERTENZE DI SICUREZZA – IT

- **Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro.**
- Destinare l'apparecchio esclusivamente agli usi descritti nelle istruzioni per l'uso. Utilizzare la piastra a induzione esclusivamente per la cottura di alimenti: l'apparecchio non è idoneo al riscaldamento degli ambienti.
- **PERICOLO!** Le zone di cottura dell'apparecchio diventano estremamente calde durante l'utilizzo: evitare assolutamente di toccarle! In assenza di adulti in grado di supervisionarne l'utilizzo, l'apparecchio deve essere mantenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate e da persone non esperte o con conoscenze limitate a patto che siano adeguatamente supervisionati o siano stati sufficientemente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e su tutti i pericoli che possono derivare dall'uso dell'apparecchio.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere permesso di pulire l'apparecchio né di svolgere operazioni di manutenzione senza supervisione.
- Non conservare oggetti utilizzabili dai bambini in eventuali cassetti situati direttamente sopra o sotto l'apparecchio.
- Le zone di cottura diventano calde durante l'utilizzo e conservano il calore, seppure per un periodo di tempo limitato, anche una volta spente. Impedire ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio in funzione e appena spento.
- Qualora le avvertenze di sicurezza e le indicazioni di rischio e pericolo non vengano rispettate, il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni derivanti dall'uso non corretto dell'apparecchio.
- Non aprire mai l'apparecchio.
- Non riscaldare lattine chiuse sulle zone di cottura, perché potrebbero esplodere a causa della pressione e causare ustioni o ferite di altro tipo.
- **PERICOLO!** Rischio d'incendio! Non lasciare mai oggetti incustoditi sulla piastra accesa.

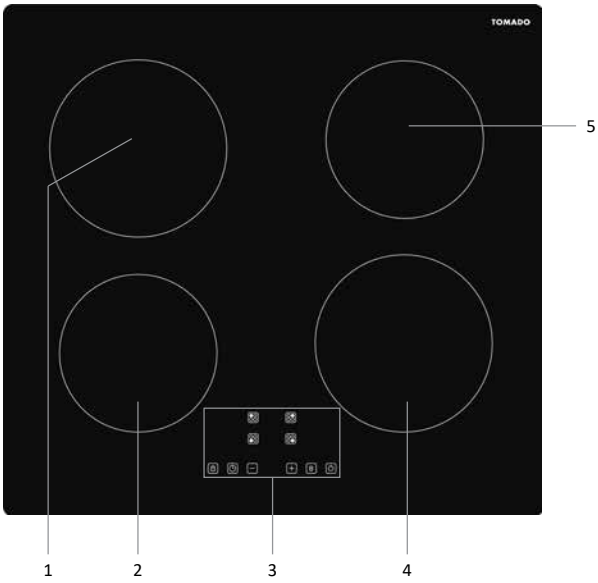
- **PERICOLO!** Lasciare grassi di qualsiasi tipo incustoditi sulla piastra accesa è pericoloso e può causare incendi. Qualora ciò si verificasse, NON provare a spegnere le fiamme con acqua! Invece, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme coprendole ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- L'apparecchio non è idoneo all'uso in esterni.
- Non utilizzare la piastra a induzione come piano di lavoro: è infatti possibile che sia ancora calda o venga accesa accidentalmente, pertanto gli oggetti appoggiati su di essa potrebbero diventare caldi, liquefarsi o prendere fuoco.
- Non coprire mai la piastra con un panno o simili: qualora la piastra sia ancora calda o venga (accidentalmente) accesa, vi è infatti il rischio d'incendio.
- Non utilizzare mai un pulitore ad alta pressione o a vapore per detergere la piastra.
- Non utilizzare la piastra in presenza di una temperatura ambiente inferiore ai 5 °C.
- Durante il primo utilizzo, la piastra potrebbe emettere quello che si definisce "odore di nuovo". Si tratta di un fatto del tutto normale: l'odore non è nocivo e sparirà da solo (si consiglia di ventilare l'ambiente).
- **PERICOLO!** Qualora la superficie in vetro della piastra a induzione venga danneggiata:
  - spegnere immediatamente tutte le zone di cottura e scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica;
  - non toccare la superficie della piastra;
  - non utilizzare più la piastra.
- L'apparecchio non è idoneo a essere controllato mediante l'uso di un timer o un telecomando esterni.
- Non appoggiare mai oggetti di metallo, quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi, direttamente sulla superficie della piastra, perché potrebbero diventare caldi.
- La superficie in vetroceramica della piastra a induzione è estremamente resistente, ma non indistruttibile: la caduta di un oggetto, come un vasetto delle spezie o un coltello appuntito, potrebbe pertanto danneggiarla.
- **PERICOLO!** In caso di danni alla superficie, spegnere la piastra a induzione per evitare il rischio di shock elettrici.

- Se impostate su una potenza elevata, le zone di cottura si riscaldano molto rapidamente: in questo caso, non allontanarsi mai dalla piastra a induzione durante l'uso.
- Le componenti difettose devono essere sostituite esclusivamente con parti di ricambio originali. Il produttore può infatti garantire la conformità ai requisiti di sicurezza soltanto per le parti di ricambio originali.
- I danni causati dall'installazione o dall'uso non corretti non sono coperti dalla garanzia.
- Qualora il cavo elettrico dell'apparecchio sia danneggiato, non sostituirlo da soli e rivolgersi unicamente al produttore, al suo servizio clienti o a un tecnico qualificato per evitare situazioni pericolose.
- I collegamenti elettrici devono essere conformi ai requisiti di sicurezza in vigore a livello locale e nazionale.
- La spina e la presa di corrente a muro devono essere facilmente accessibili.
- Non collegare l'apparecchio alla corrente mediante una presa multipla o una prolunga: in questi casi, infatti, l'uso sicuro dell'apparecchio non è garantito.
- Collegare l'apparecchio unicamente a una presa di corrente a muro con messa a terra.
- Il cavo elettrico deve potersi sempre muovere libero da ostacoli.
- Il piano di lavoro su cui la piastra a induzione viene installata deve essere piano.
- Le pareti attorno alla piastra a induzione e il piano di lavoro devono essere resistenti al calore (almeno a 90 °C). Anche se l'apparecchio non si riscalda, il calore di una pentola situata su una zona di cottura può scolorire o deformare le pareti.
- **PERICOLO!** È necessario tenere sempre sott'occhio gli alimenti in cottura. In caso di cottura rapida, non lasciare mai incustodite le pentole sulle zone di cottura accese.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

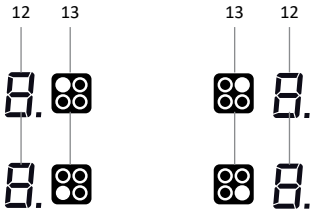
Piastra a induzione

1. Zona di cottura posteriore sinistra (Ø 180 mm)
2. Zona di cottura anteriore sinistra (Ø 160 mm)
3. Pannello di controllo/display
4. Zona di cottura anteriore destra (Ø 180 mm)
5. Zona di cottura posteriore destra (Ø 160 mm)



Pannello di controllo/display

6. Pulsante di blocco del pannello di controllo
7. Pulsante del timer
8. Pulsanti + e - per impostare la potenza di cottura
9. Indicatore del timer
10. Pulsante "boost"
11. Pulsante di accensione/spegnimento
12. Indicatore della potenza/del calore residuo
13. Indicatore della zona di cottura



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è necessario procedere come segue: estrarre con cautela la piastra a induzione dalla confezione e rimuovere tutti i materiali da imballaggio. Tenere i materiali da imballaggio (buste di plastica ed elementi in cartone) fuori dalla portata dei bambini. Verificare accuratamente che l'apparecchio non presenti danni visibili a occhio nudo, eventualmente subiti durante il trasporto. Detergere la superficie in vetro della piastra a induzione con un panno leggermente umido. Verificare che la tensione di rete sia conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio. Per l'installazione della piastra a induzione, seguire le istruzioni riportate nella sezione "AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE" in questo manuale.

UTILIZZO DELLA PIASTRA A INDUZIONE

Utilizzare esclusivamente pentole adatte alla cottura a induzione.

Appena collegata la piastra alla corrente, è possibile che tutti gli indicatori del display si accendano brevemente.
Non appena spenti, la piastra a induzione entrerà in modalità stand-by e sarà pronta all'uso.

La piastra a induzione funziona grazie a sensori elettronici attivati dai pulsanti corrispondenti sul pannello di controllo.
A ogni pressione di un pulsante, si udirà un segnale acustico.

ACCENSIONE DELLA PIASTRA A INDUZIONE
Per accendere la piastra a induzione, tenere premuto per alcuni secondi il pulsante di accensione/spegnimento.
Tutti gli indicatori delle zone di cottura si accenderanno (**0.**) e i puntini inizieranno a lampeggiare. Qualora non venga selezionata alcuna zona di cottura entro 60 secondi, la piastra a induzione si spegnerà automaticamente.

SPEGNIMENTO DELLA PIASTRA A INDUZIONE
Per spegnere la piastra a induzione in qualsiasi momento, tenere premuto per alcuni secondi il pulsante di accensione/spegnimento.
Il pulsante di accensione/spegnimento ha sempre la priorità su qualsiasi altro pulsante.

ATTIVARE UNA ZONA DI COTTURA
Premere il pulsante della zona di cottura desiderata. Sull'indicatore corrispondente apparirà "**0**".

Posizionare una pentola sulla zona di cottura. Selezionare la potenza desiderata con i pulsanti + e -.

Per accelerare la cottura, selezionare la potenza desiderata e premere il pulsante **P** per attivare la funzione "boost".

FUNZIONE "BOOST"
La funzione "boost" consente alla piastra di raggiungere rapidamente una potenza elevata e si può usare in abbinamento a una zona di cottura alla volta. Selezionare una zona di cottura, impostare la potenza desiderata e premere il pulsante "boost".
La funzione "boost" è attiva qualora sull'indicatore della zona di cottura corrispondente appaia una "**P**".
Dopo 5 minuti, la funzione "boost" si disattiva automaticamente e la zona di cottura torna alla potenza impostata.

La funzione "boost" si disattiva automaticamente anche nel caso in cui venga attivata un'altra zona di cottura, perché può essere attiva soltanto se è in uso una sola zona.

In questo caso, la potenza della seconda zona di cottura diminuirà automaticamente: a segnalare la necessità di ridurre la potenza, l'indicatore della zona corrispondente inizierà a lampeggiare per 3 secondi, durante i quali sarà possibile intervenire manualmente prima che si attivi la riduzione automatica.

DISATTIVARE UNA ZONA DI COTTURA
Selezionare la zona di cottura che si desidera disattivare premendo il tasto corrispondente. Premere il pulsante - per diminuire la potenza fino a "**0**". Premendo contemporaneamente i pulsanti + e -, la potenza verrà automaticamente impostata su "**0**".
Qualora la zona di cottura sia calda, sull'indicatore corrispondente apparirà la lettera "**H**" invece di "**0**".

DISATTIVARE CONTEMPORANEAMENTE TUTTE LE ZONE DI COTTURA
Per disattivare contemporaneamente tutte le zone di cottura, premere il pulsante di accensione/spegnimento. Sugli indicatori delle zone di cottura ancora calde apparirà la lettera "**H**".

INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO

L'indicazione del calore residuo segnala che la superficie in vetro in corrispondenza di una zona di cottura è ancora molto calda. Sull'indicatore della zona di cottura interessata apparirà infatti la lettera "**H**". Non appena la temperatura si sarà abbassata, la lettera "**H**" sparirà.

BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

La funzione di blocco del pannello di controllo serve a impedire la pressione (accidentale) dei pulsanti durante l'uso della piastra a induzione. A blocco attivato, sarà dunque impossibile impostare una potenza superiore o apportare altre modifiche al funzionamento dell'apparecchio. In presenza di questa modalità, è possibile unicamente spegnere la piastra.

La funzione di blocco del pannello di controllo viene attivata tramite la pressione del relativo pulsante ed è confermata da un segnale acustico. Sul display appariranno le lettere "**Lo**" a indicare che i pulsanti sono bloccati.

Per disattivare il blocco, basterà tenere premuto il pulsante relativo per alcuni secondi.

FUNZIONE TIMER

La funzione timer ha due utilizzi differenti: contaminuti e timer individuale.

Contaminuti

La funzione contaminuti non è abbinata a una zona di cottura singola e può essere utilizzata fino a quando la piastra a induzione rimarrà accesa.
Premere il pulsante del timer a piastra accesa. Sull'indicatore relativo apparirà 10. Impostare il tempo desiderato con i pulsanti + e - (da 0 a 99 minuti). Qualora non venga premuto alcun pulsante entro 10 secondi, il contaminuti si avvierà automaticamente.

Allo scadere del tempo impostato, si udirà un segnale acustico e l'indicatore inizierà a lampeggiare. Il segnale acustico si arresterà automaticamente dopo 30 secondi o in seguito alla pressione di un pulsante qualsiasi.

Per modificare il tempo impostato, premere nuovamente il pulsante del timer, quindi i pulsanti + e -.

Timer individuale

La funzione timer individuale può essere impostata singolarmente per ciascuna zona di cottura. A differenza della funzione contaminuti, la funzione timer individuale disattiva automaticamente la zona di cottura allo scadere del tempo impostato.

- Accendere la piastra a induzione e selezionare una zona di cottura.
- Impostare la potenza desiderata con i pulsanti + e -.
- Premere il pulsante del timer. Sull'indicatore relativo apparirà 10. In questo momento, è attiva la funzione contaminuti.
- Premere nuovamente il pulsante del timer fino a quando il LED della zona di cottura selezionata inizierà a lampeggiare per attivare la funzione timer individuale abbinata a quella zona. Il LED lampeggiante indica la zona di cottura per cui è stata impostata la funzione timer individuale.
- Impostare il tempo desiderato con i pulsanti + e -
- 10 secondi dopo l'ultima pressione, l'indicatore visualizzerà il tempo impostato per la zona di cottura che si disattiverà automaticamente per prima (qualora la funzione timer individuale sia stata programmata per più zone di cottura).

Per attivare la funzione timer individuale su altre zone:
- Selezionare un'altra zona di cottura.
- Impostare la potenza desiderata con i pulsanti + e -.
- Premere il pulsante del timer. In questo momento, è attiva la funzione contaminuti.
- Premere nuovamente il pulsante del timer fino a quando il LED della zona di cottura selezionata inizierà a lampeggiare per attivare la funzione timer individuale abbinata a quella zona. Il LED relativo alla zona di cottura per cui è già stata attivata la funzione timer individuale smetterà di lampeggiare.
- Impostare il tempo desiderato con i pulsanti + e -
- 10 secondi dopo l'ultima pressione, l'indicatore visualizzerà il tempo impostato per la zona di cottura che si disattiverà automaticamente per prima (qualora la funzione timer individuale sia stata programmata per più zone di cottura).

Allo scadere del tempo impostato, si udirà un segnale acustico e sull'indicatore del timer apparirà "_ _". Sull'indicatore relativo alla zona di cottura disattivata automaticamente dalla funzione timer individuale apparirà la lettera "H", a segnalare che la superficie è ancora calda.

SEGNALE ACUSTICO

Mentre la piastra a induzione è in uso, le seguenti operazioni faranno scattare un segnale acustico:
- pressione dei pulsanti del pannello di controllo (segnale acustico breve);
- pressione ininterrotta dei pulsanti per almeno 10 secondi (segnale acustico lungo e continuo).

INDICAZIONI SUL DISPLAY

Indicazione	Descrizione
E / F	Si è verificato un problema. Controllare la tabella riportata nella sezione "Problemi e soluzioni" in questo manuale.
H	Indicazione del calore residuo: la zona di cottura corrispondente è ancora calda.
u	Posizionare una pentola sulla zona di cottura attiva oppure disattivarla.

POTENZA MASSIMA

Durante l'uso, ciascuna zona di cottura può raggiungere una determinata potenza a seconda di quante zone sono attive contemporaneamente.

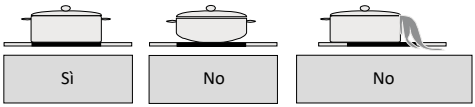
Numero di zone attive contemporaneamente	**1**	**2**	**3**	**4**
Potenza massima	9 + boost	9 / 8 / 9 / 8	7 / 7 / 7 / 8	7 / 7 / 7 / 7
Ø zona di cottura	Qualsiasi	160 / 180 / 160 / 180	160 / 180 / 160 / 180	160 / 180 / 160 / 180

SPEGNIMENTO AUTOMATICO DI SICUREZZA

Ciascuna zona di cottura si spegnerà automaticamente dopo un numero massimo di ore di cottura qualora la potenza non venga modificata manualmente. Il numero massimo di ore di cottura dipende dalla potenza impostata.

Potenza	Spegnimento automatico di sicurezza dopo:
1 - 3	8 ore
4 - 6	4 ore
7 - 9	2 ore

PENTOLE



- Utilizzare soltanto pentole con un fondo spesso e piano di diametro equivalente al diametro della zona di cottura. In questo modo, diminuirà il tempo necessario per portare a cottura gli alimenti.
- Posizionare le pentole centralmente sulla zona di cottura.
- In caso si utilizzino contenitori in ceramica o vetro resistenti al calore, attenersi alle indicazioni dei rispettivi produttori.
- Qualora si utilizzi una pentola con fondo spesso o altamente riflettente (superficie in metallo leggero), sarà necessario un tempo più lungo (fino a 10 minuti in più) per portare gli alimenti a cottura. Per portare a bollore una grande quantità di liquidi, si consiglia di utilizzare una pentola con un fondo piatto scuro.
- La zona di cottura può danneggiarsi:
  - se viene attivata a vuoto o se su di essa viene posizionata una pentola vuota;
  - se si utilizzano pentole non adatte, ad esempio con un fondo non piatto o un diametro troppo piccolo;
  - se si utilizzano contenitori in terracotta, che potrebbero graffiare la superficie in vetro.
- Asciugare con cura il fondo della pentola che si desidera utilizzare prima di posizionarla sulla zona di cottura, in modo da non ostacolare il trasferimento di calore e da evitare il danneggiamento della zona.

RISPARMIO ENERGETICO

- Si consiglia l'uso di pentole dal fondo leggermente cavo, in modo da ottenere un migliore trasferimento del calore ricevuto dalla zona di cottura.
- Il diametro del fondo delle pentole utilizzate deve corrispondere a quello della zona di cottura selezionata. In caso di pentola troppo piccola, si verificherebbe infatti una perdita di calore e la zona di cottura potrebbe danneggiarsi.
- Utilizzare sempre un coperchio per ridurre il tempo di cottura.
- Scegliere sempre la pentola da utilizzare in funzione del quantitativo di alimenti da cuocere: usare pentole grandi per piccole quantità di cibo comporta una perdita energetica.
- Diminuire la potenza quando i liquidi hanno raggiunto il bollore.
- Non utilizzare un quantitativo troppo elevato di liquidi o grassi, in modo da diminuire il tempo di cottura.
- Selezionare la potenza corretta per ciascun tipo di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

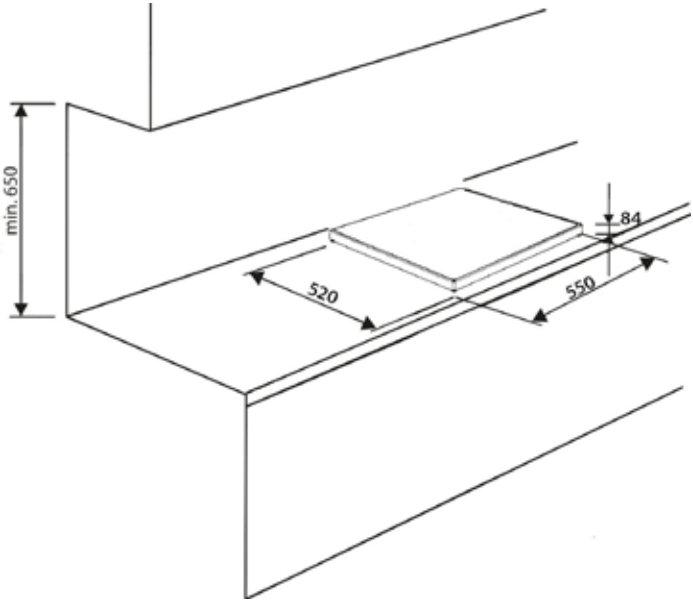
Lasciare che tutte le zone di cottura si raffreddino completamente e scollegare la spina dalla presa di corrente a muro prima di procedere alle operazioni di pulizia e manutenzione.

- **Non utilizzare detergenti o spray aggressivi né utensili abrasivi o appuntiti per la pulizia della superficie in vetro della piastra a induzione, a meno che non siano stati sviluppati appositamente per questo scopo.**
- Detergere la superficie in vetro della piastra a induzione quotidianamente con un panno umido e un detergente delicato (ad esempio, per piatti). Asciugare con cura servendosi di carta da cucina o di un panno asciutto.
- È possibile rimuovere eventuali residui di cibo aiutandosi con un panno inumidito con una soluzione di acqua e detergente delicato oppure con un raschietto per vetro. **Attenzione!** Il raschietto per vetro è solitamente dotato di una lama tagliente. Tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- Per lo sporco più ostinato, utilizzare un detergente apposito per piastre in vetroceramica/a induzione. **Attenzione!** Attenersi scrupolosamente alle istruzioni indicate sulla confezione.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- L'uso sicuro dell'apparecchio è garantito soltanto qualora l'installazione sia stata effettuata correttamente dal punto di vista tecnico e in conformità alle presenti avvertenze. L'installatore è responsabile per qualsiasi danno provocato da un'installazione non corretta.
- La piastra a induzione rientra negli apparecchi con classe di protezione I e può essere utilizzata soltanto in presenza di un collegamento elettrico con messa a terra. Il produttore non può essere ritenuto responsabile in caso di uso non conforme alle istruzioni riportate nel presente manuale e di eventuali danni provocati da impianti/collegamenti elettrici non a norma.
- La piastra a induzione deve essere collegata a un impianto elettrico provvisto di dispositivi di protezione per lo spegnimento automatico, in conformità ai requisiti richiesti.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga piegato né altrimenti danneggiato durante le operazioni di installazione. Qualora la piastra a induzione sia installata sopra un forno, fare in modo che il cavo raggiunga la presa passando per gli angoli posteriori del forno. Deve essere posizionato in modo tale da non entrare in contatto con le parti calde della piastra o del forno.
- Il cavo di alimentazione, la presa di corrente a muro e/o la spina devono essere sempre accessibili facilmente.
- Il piano di lavoro su cui la piastra a induzione viene installata deve essere piano, orizzontale e stabile. Seguire le istruzioni indicate dal produttore del piano di lavoro.
- La garanzia perderà validità in caso l'installazione o il collegamento elettrico non siano stati effettuati correttamente.
- **Attenzione!** Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, deve essere effettuata da un tecnico qualificato.

DIMENSIONI
In figura sono riportate le dimensioni della piastra a induzione.
Per un uso sicuro, è necessario lasciare uno spazio libero sufficiente tutt'intorno all'apparecchio. Verificare che lo spazio necessario sia disponibile nel luogo prescelto per l'installazione. La distanza dalla superficie della piastra a induzione alla cappa aspiratrice deve essere di almeno 650 mm.



COLLEGAMENTO ELETTRICO
Attenzione! La piastra a induzione viene fornita completa di cavo di alimentazione con spina. Il collegamento elettrico è monofase.

- Verificare che la tensione di rete sia conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra.
- **Attenzione!** Il cavo di alimentazione, la presa e la spina devono essere sempre accessibili facilmente.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Eventuali problemi verranno segnalati sul display con i codici che seguono.

Codice	Causa	Soluzione
E1	La tensione è troppo elevata.	Contattare un elettricista qualificato perché controlli il collegamento elettrico.
E2	La tensione è troppo bassa.	Contattare un elettricista qualificato perché controlli il collegamento elettrico.
E3 / E4	La zona di cottura si è surriscaldata.	Attendere che la temperatura ritorni alla normalità, quindi riaccendere la piastra a induzione.
E5 / E6	La piastra a induzione si è surriscaldata.	Spegnere la piastra a induzione e attendere che le zone di cottura si raffreddino. Quindi, riaccendere la piastra a induzione e assicurarsi che vi sia una ventilazione sufficiente.
F3 / F4 F5 / F6 F7 / F8	Difetto al sensore dell'induzione.	Contattare il servizio di assistenza tecnica di Inventum.
F9 / FA FC / FD	Difetto al sensore della temperatura.	Contattare il servizio di assistenza tecnica di Inventum.

SCHEDA DEL PRODOTTO

Produttore	**INVENTUM**
Numero modello	TIH5501B
Tipo prodotto	Piastra a induzione
Numero zone di cottura	4
Tecnologia di riscaldamento	Induzione
Diametro zona di cottura anteriore sinistra [cm]	16
Diametro zona di cottura posteriore sinistra [cm]	18
Diametro zona di cottura posteriore destra [cm]	16
Diametro zona di cottura anteriore destra [cm]	18
Consumo energetico zona di cottura anteriore sinistra [Wh/kg]	198,2
Consumo energetico zona di cottura posteriore sinistra [Wh/kg]	196,6
Consumo energetico zona di cottura posteriore destra [Wh/kg]	175,8
Consumo energetico zona di cottura anteriore destra [Wh/kg]	166,3
Consumo energetico piastra a induzione [Wh/kg]	184,2
Indicatore del calore residuo	Per zona di cottura
Pulsante di accensione/spegnimento	●
Indicatore di tensione	●
Timer	●
Aspetto	
Materiale	Vetro
Comandi	Pulsanti a sfioramento
Display	LED
Dati tecnici	
Dimensioni in mm (L x P x A)	550 x 520 x 84
Peso netto in kg	10,0
Potenza [W]	3500
Tensione di rete [V] / frequenza [Hz]	220-240V~/50-60Hz

Nota: i dati tecnici dell'apparecchio sono riportati anche sulla targhetta dati, situata sul lato inferiore della piastra a induzione.

SMALTIMENTO

Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito insieme ai rifiuti domestici indifferenziati (direttiva 2012/19/UE). Si raccomanda di attenersi alle norme in vigore nel proprio paese per quanto riguarda lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici. Uno smaltimento corretto del prodotto evita ricadute negative sull'ambiente e sulla salute pubblica. I materiali da imballaggio di questo prodotto sono riciclabili al 100%: si raccomanda pertanto di smaltirli separatamente.

SIKKERHEDSANVISNINGER – DK

- **Læs først hele brugervejledningen grundigt igennem, inden apparatet tages i brug, og opbevar den derefter omhyggeligt til senere brug.**
- Benyt kun apparatet til det formål, der er angivet i brugervejledningen. Kogepladen må kun bruges til tilberedning af mad. Apparatet er ikke egnet til opvarmning af rum.
- **ADVARSEL:** Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør ikke ved de varme dele. Hold børn under 8 år væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de bruger apparatet under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug heraf og forstår de dermed forbundne farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn, medmindre det sker under opsyn.
- Undlad at opbevare ting, som er interessante for børn, i skabe over eller bag ved apparatet.
- Kogezonerne bliver varme under brugen og forbliver varme i et stykke tid derefter. Lad ikke små børn komme i nærheden af dem under madlavningen og i et stykke tid derefter.
- Hvis sikkerhedsanvisningerne og advarslerne ikke følges, kan fabrikanten ikke holdes ansvarlig for deraf følgende skader.
- Apparatets kabinet må ikke åbnes.
- Uåbnede konservesdåser må ikke opvarmes på kogepladen. Der opstår overtryk, så dåserne kan eksplodere. Det kan medføre personskader/forbrændinger.
- **ADVARSEL:** Brandfare! Lad aldrig noget stå på kogepladen uden opsyn.

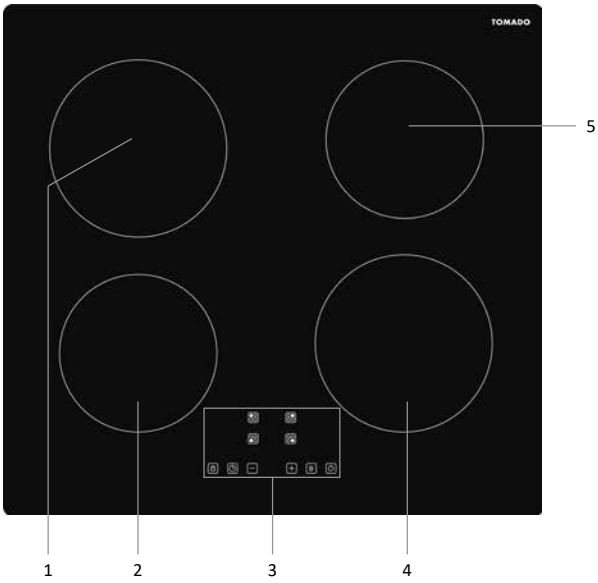
- **ADVARSEL:** Tilberedning med fedt eller olie på en kogeplade uden opsyn kan være farligt og medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke branden med vand, men sluk for apparatet, og dæk herefter flammerne til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Apparatet må ikke bruges udendørs.
- Brug ikke apparatet som bordplade. Der kan ved et uheld blive tændt for apparat, så genstande kan smelte, blive varme eller blive antændt.
- Dæk aldrig apparatet til med et klæde eller lignende. Der kan opstå brandfare, hvis apparatet stadig er varmt eller bliver tændt.
- Brug aldrig højtryks- eller damprenser til rengøring af kogepladen.
- Brug ikke apparatet i et rum med en omgivelsestemperatur på under 5 °C.
- Når apparatet bruges første gang, kan det lugte "nyt". Det er normalt. Lugten forsvinder af sig selv ved udluftning.
- **ADVARSEL:** Hvis kogepladens glasplade går i stykker:
  - Sluk omgående for alle kogezoner og elektriske varmelegemer, og sluk for strømmen til apparatet.
  - Rør ikke ved apparatets overflade.
  - Brug ikke apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Læg ikke metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladens overflade. De kan blive meget varme.
- Den glaskeramiske plade er meget solid, men kan stadig gå i stykker. Hvis der tabes noget på den, f.eks. en krydderikrukke eller en spids genstand, kan der opstå brud.
- **ADVARSEL:** Sluk for apparatet for at undgå at få elektrisk stød, hvis overfladen er revnet.
- Vær opmærksom på, at opvarmningstiden er meget kort ved de høje varmeindstillinger. Bliv altid i nærheden, når du har indstillet en kogezone på en af de høje indstillinger.
- Defekte dele må kun udskiftes med originale reservedele. Kun med disse reservedele kan fabrikanten garantere, at delene lever op til sikkerhedskravene.

- Skader, der opstår som følge af forkert tilslutning eller brug, er ikke dækket af garantien.
- Hvis tilslutningskablet er beskadiget, må det kun udskiftes af fabrikanten, dennes serviceorganisation eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå farlige situationer.
- Den elektriske tilslutning skal opfylde nationale og lokale bestemmelser.
- Stikkontakten og stikket skal altid være tilgængelige.
- Apparatet må ikke tilsluttes elnettet via et multistik eller en forlængerledning. I så fald kan der ikke gives nogen garanti for sikker brug af apparatet.
- Apparatet skal altid være jordforbundet.
- Tilslutningskablet skal hænge frit og må ikke blive klemt af en skuffe.
- Bordpladen, som kogepladen placeres på, skal være plan.
- Væggene og bordpladen omkring apparatet skal være varmebestandige op til mindst 90 °C. Selv om selve apparatet ikke bliver varmt, kan væggen blive misfarvet eller deform som følge af varmen fra en varm gryde.
- **ADVARSEL:** Når der tilberedes retter på kogepladen, skal de altid holdes under opsyn. Retter, der kun skal koges eller steges i kort tid, skal overvåges konstant.

PRODUKTBESKRIVELSE

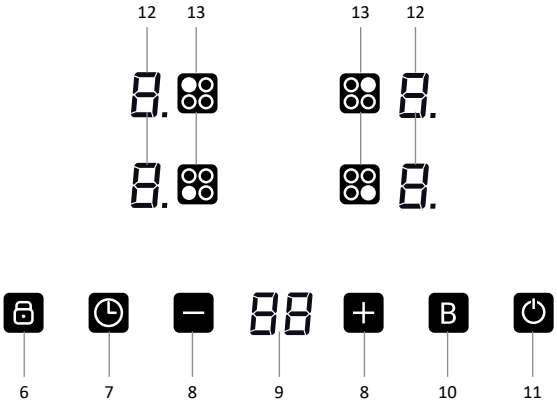
Kogeplade

1. Kogezone – venstre bag (Ø 180 mm)
2. Kogezone – venstre for (Ø 160 mm)
3. Betjeningspanel
4. Kogezone – højre for (Ø 180 mm)
5. Kogezone – højre bag (Ø 160 mm)



Betjeningspanel

6. Tast til tastelås
7. Timertast
8. Effekttaster + og -
9. Timerdisplay
10. Boostertast
11. Tænd/sluk-tast
12. Effekt-/restvarmeindikator
13. Kogezonetaster



FØR IBRUGTAGNING

Inden apparatet tages i brug første gang: Pak forsigtigt kogepladen ud, og fjern al emballage. Hold emballagen (plastposer og pap) uden for børns rækkevidde. Kontroller efter udpakningen omhyggeligt apparatet for udvendige skader, der måtte være opstået under transporten. Rengør glaspladen med en let fugtig klud. Kontroller, at spændingen stemmer overens med angivelserne på typeskiltet. Inden kogepladen installeres, skal anvisningerne i kapitel INSTALLATIONSVEJLEDNING følges.

BETJENING AF KOGEPLADEN

Brug kun gryder, der er beregnet til induktionskogeplade.

Når kogepladen tilsluttes elnettet, kan hele displayet lyse op i et kort øjeblik. Herefter går kogepladen på standby og er klar til brug.

Kogezonerne fungerer ved hjælp af elektroniske sensorer, der betjenes ved berøring af de tilhørende taster. Hver gang en berøringsfølsom tast aktiveres, lyder der et lydsignal.

AKTIVERING AF KOGEPLADEN
Tænd for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-tasten i et par sekunder. Herefter vises [**0.**] ud for alle kogezoner, og prikkerne blinker. Hvis der ikke vælges en kogezone inden for 60 sekunder, slukker kogepladen automatisk igen.

SLUKNING AF KOGEPLADEN
Du kan til enhver tid slukke for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-tasten i et par sekunder.
Tænd/sluk-tasten har altid forrang som slukfunktion.

AKTIVERING AF EN KOGEZONE
Tryk på tasten for den kogezone, du vil bruge. Der vises et [**0**] ud for den valgte kogezone.

Placer gryden på kogezonen. Vælg den ønskede effekt ved hjælp af tasterne + og -.

Hvis du vil bringe en ret hurtigt i kog, skal du indstille den ønskede effekt og trykke på **P**-tasten for at aktivere boosterfunktionen.

BOOSTERFUNKTION
Boosterfunktionen forstærker effekten og kan aktiveres for én kogezone ad gangen. Vælg en kogezone, indstil den ønskede effekt, og tryk på boostertasten. Boosterfunktionen er aktiveret, når der vises et **P** i displayet for den pågældende kogezone. Efter 5 minutter slår boosterfunktionen automatisk tilbage på den indstillede effekt.

Når der tændes for en anden kogezone, bortfalder boosterfunktionen for den tidligere valgte kogezone. Boosterfunktionen kan således kun bruges på én kogezone ad gangen,

og i så fald reduceres effekten af den anden kogezone automatisk. Der advares om effektreduceringen, ved at den pågældende kogezone blinker. Displayet blinker i 3 sekunder, og i dette tidsrum kan der foretages ændringer, inden effekten automatisk reduceres.

SLUKNING AF EN ENKELT KOGEZONE
Vælg den kogezone, du vil slukke for, ved at trykke på den tilhørende tast. Sæt effekten tilbage på [**0**] ved at trykke på -.
Hvis der trykkes samtidig på + og -, går effekten direkte tilbage på [**0**].
Hvis kogezonen er varm, vises et [**H**] i displayet i stedet for et [**0**].

SLUKNING AF ALLE KOGEZONER PÅ ÉN GANG
Tryk på tænd/sluk-tasten for at slukke for alle kogezoner på én gang. I displayet for alle kogezoner, som stadig er varme, står der et [**H**].

RESTVARMEINDIKATOR
Restvarmeindikatoren viser, at glasset stadig er for varmt at røre ved i kogezonens område.
Når området for en kogezone stadig er for varmt, vises et [**H**] i displayet for den pågældende kogezone. Når temperaturen er faldet, forsvinder [**H**]-visningen igen.

TASTELÅS
Tastelåsen anvendes til låsning og aktivering af en sikker tilstand under brugen. Det betyder, at det ikke er muligt at øge effekten eller foretage andre ændringer. Det eneste, der er muligt i denne tilstand, er at slukke for hele kogepladen.

Tastelåsen aktiveres, når der trykkes på tasten for tastelås. Aktiveringen bekræftes af et lydsignal. I displayet vises **[Lo]**, og kogepladens taster kan ikke længere betjenes.

Tastelåsen deaktiveres ved at trykke på tasten for tastelås i nogle sekunder.

INDSTILLING AF TIMERFUNKTION
Timerfunktionen kan bruges på to måder – som minutur og som timer med slukfunktion.

Minutur
Minuturet er ikke tilknyttet en bestemt kogezone og kan bruges, så længe kogepladen er i brug.
Tryk på timertasten, når der er tændt for kogepladen. Displayet viser 10. Indstil den ønskede tid ved hjælp af tasterne + og -.
Minuturet kan indstilles på alt fra 0 til 99 minutter. Når der ikke har været trykket på nogen tast i 10 sekunder, begynder minuturet automatisk at tælle ned.

Når den indstillede tid er gået, lyder der et lydsignal, og timeren blinker. Lydsignalet stopper automatisk efter 30 sekunder, eller når der røres ved en vilkårlig tast.

Hvis du vil ændre på tiden, skal du trykke på timertasten igen og ændre tiden ved hjælp af tasterne + og -.

Timer med slukfunktion
Denne timerfunktion tilknyttes en bestemt kogezone og kan indstilles separat for hver kogezone. I modsætning til minuturet slukker denne timerfunktion for kogezonen, når den indstillede tid er gået.

- Tænd for kogepladen, og vælg en kogezone.
- Indstil effekten ved hjælp af tasterne + og -.
- Tryk på timertasten. Displayet viser 10. Timeren fungerer nu som minutur.
- Tryk på timertasten igen for at aktivere timer med slukfunktion. LED-lampen for den valgte kogezone blinker. Den blinkende LED-lampe viser, hvilken kogezone timeren er indstillet for.
- Indstil den ønskede tid ved hjælp af tasterne + og -.
- 10 sekunder efter den sidste indstilling viser displayet tiden for den kogezone, for hvilken tiden først er gået (hvis flere kogezoner er programmeret med timeren).

Hvis du vil indstille endnu en timer med slukfunktion, skal du gøre følgende:
- Vælg en anden kogezone.
- Indstil effekten ved hjælp af tasterne + og -.
- Tryk på timertasten. Timeren fungerer nu som minutur.
- Tryk på timertasten igen for at aktivere timer med slukfunktion. LED-lampen for den valgte kogezone blinker. LED-lampen for den tidligere indstillede kogezone med timer stopper nu med at blinke.
- Indstil den ønskede tid ved hjælp af tasterne + og -.
- 10 sekunder efter den sidste indstilling viser displayet tiden for den kogezone, for hvilken tiden først er gået (hvis flere kogezoner er programmeret med timeren).

Når den indstillede tid er gået, lyder der et lydsignal, og timeren viser "_ _". Der slukkes for den programmerede kogezone, og der vises et "H" i displayet, hvis området for kogezonen stadig er varmt.

LYDSIGNAL

Når kogepladen er i brug, afgives der et lydsignal ved følgende aktiviteter:

- kortvarigt lydsignal ved normal betjening af taster
- længere, periodisk lydsignal ved kontinuerlig berøring af en tast i længere tid (10 sekunder)

DISPLAYVISNING

Visninger i displayet	Beskrivelse
E / F	Der er opstået en fejl. Kontroller fejlmeldingen i tabellen i kapitel 8.
H	Restvarmeindikator – kogezonen er stadig varm.
U	Stil en gryde på den aktive kogezone, eller sluk for kogezonen.

MAKSIMAL EFFEKT

Den maksimale opnåelige effekt for hver enkelt kogezone afhænger af, hvor mange kogezoner der er i brug samtidig:

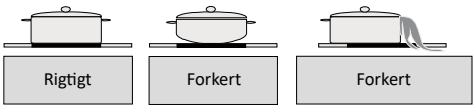
Antal kogezoner i brug samtidig	**1**	**2**	**3**	**4**
Maksimal effekt	9 + Booster	9 / 8 / 9 / 8	7 / 7 / 7 / 8	7 / 7 / 7 / 7
Kogezone Ø	alle	160/180/160/180	160/180/160/180	160/180/160/180

AUTOSLUKFUNKTION

Der slukkes automatisk for hver kogezone efter en defineret maksimal kogetid, hvis effekten ikke ændres. Den maksimale kogetid afhænger af den valgte effekt.

Effekt	Automatisk slukning efter:
1 - 3	8 timer
4 - 6	4 timer
7 - 9	2 timer

GRYDER



- Brug gryder med en tyk, plan bund, der har samme diameter som den anvendte kogezone. Det reducerer kogetiden.
- Gryden skal placeres midt på kogezonen.
- Ved tilberedning i ildfaste eller varmebestandige skåle/fade af glas eller porcelæn skal fabrikantens anvisninger følges.
- Hvis der bruges en gryde med en stærkt reflekterende bund (lys metaloverflade) eller tyk bund på kogepladen, kan det tage længere tid for retten at komme i kog (op til 10 minutter ekstra). Hvis du vil bringe en større mængde væske i kog, anbefales det at bruge en gryde med plan, mørk bund.
- Kogezonen kan blive beskadiget:
  - hvis der tændes for den uden noget på eller med en tom gryde på
  - hvis der bruges en uegnet gryde, f.eks. en gryde med konveks eller konkav bund eller en gryde med for lille diameter.
  - hvis der bruges skåle af keramik, da de kan ridse glaspladen.
- Tør grydens bund godt af, før den placeres på kogepladen, så varmen ledes korrekt, og kogezonen ikke beskadiges.

ENERGIBESPARELSE

- Det anbefales at bruge gryder, som har en let hul bund, da det giver en god varmeoverførsel.
- Diameteren på bunden af en gryde eller pande skal svare til kogezonens diameter. Hvis en gryde er for lille, opstår der varmetab, og kogezonen kan blive beskadiget.
- Brug altid låg på gryden for at reducere kogetiden.
- Vælg en gryde, der har den rigtige størrelse i forhold til den mængde mad, du vil tilberede. En lille mængde i en stor gryde medfører et højt energitab.
- Skru ned for effekten, når væsken koger.
- Spar på væsken og fedtstofferne. Kogningen eller stegningen tager længere tid, hvis du bruger for meget.
- Vælg den rigtige effekt til de forskellige tilberedningsmuligheder.

RENGØRING & VEDLIGEHOLDELSE

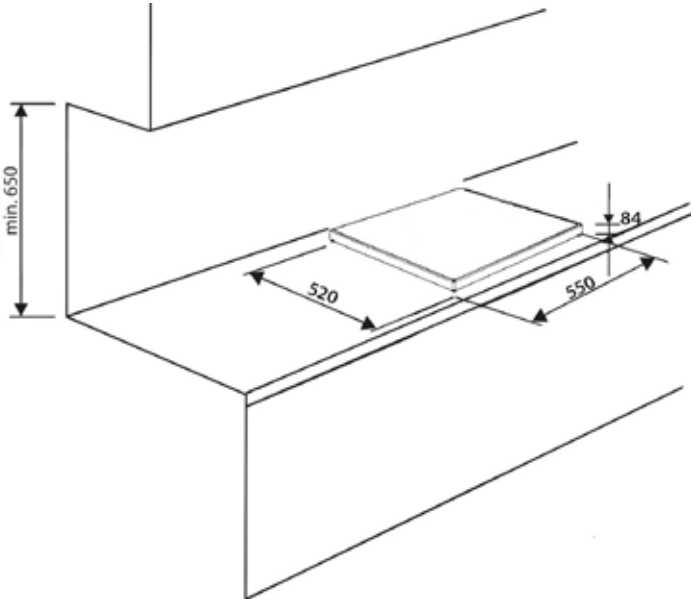
Lad alle kogezoner køle af, før kogepladen rengøres, og tag stikket ud af stikkontakten, inden du begynder.

- **Brug ingen agressive eller skurende rengøringsmidler, spraydåser eller skarpe genstande til rengøring af kogepladens overflade, som ikke er beregnet til formålet.**
- Rengør kogepladens overflade dagligt med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel, f.eks. opvaskemiddel. Tør overfladen grundigt af med køkkenrulle eller et tørt viskestykke.
- Påbrændte madrester kan blødgøres med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel eller fjernes med en glasskraber.
  Bemærk: Glasskraberen er skarp. Den bør opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug et særligt rengøringsmiddel til keramiske kogeplader/induktionskogeplader til genstridige pletter.
  Bemærk: Følg anvisningerne på emballagen.

INSTALLATIONSVEJLEDNING

- Sikkerheden under brug er kun garanteret, hvis installationen er udført teknisk korrekt og i overensstemmelse med denne installationsvejledning. Installatøren er ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation.
- Kogepladen tilhører beskyttelsesklasse I og må kun anvendes sammen med en jordforbundet tilslutning. Fabrikanten er ikke ansvarlig for fejlfunktioner eller potentielle skader, som skyldes forkerte elektriske installationer.
- Kogepladen skal tilsluttes en fast installation med indbygget afbryder i overensstemmelse med installationsforskrifterne.
- Strømkablet skal føres på en måde, så det ikke kan komme i klemme eller i berøring med skarpe kanter. Hvis der installeres en ovn under kogepladen, skal kablet føres via ovnens bageste hjørner til tilslutningsdåsen. Kablet skal placeres, så det ikke kommer i berøring med kogepladens eller ovnens varme dele.
- Tilslutningsstedet, stikkontakten og/eller stikket skal altid være tilgængelige.
- Bordpladen, som kogepladen placeres på, skal være plan, vandret og stabil. Følg bordpladefabrikantens anvisninger.
- Ved forkert installation eller tilslutning bortfalder garantien.
- **Bemærk:** Alle ændringer af apparatet, herunder udskiftning af strømkablet, skal udføres af en autoriseret installatør.

UDVENDIGE DIMENSIONER
Nedenstående illustration viser kogepladens dimensioner.
For at foranledige sikker brug skal der være tilstrækkeligt med frirum omkring kogepladen.
Kontroller, at der er det nødvendige frirum. Afstanden fra kogepladen til en eventuel emhætte skal være mindst 650 mm.



ELEKTRISK TILSLUTNING
Bemærk: Denne kogeplade leveres som standard med en ledning med stik. Tilslutningen er en 1-faset tilslutning.
- Kontroller, at spændingen stemmer overens med angivelserne på typeskiltet.
- Slut kogepladen til en jordforbundet stikkontakt.
- **Bemærk:** Tilslutningsstedet skal altid være tilgængeligt.

FEJLFINDING

Hvis der opstår et problem, vises en fejlkode i displayet.

Fejlkode	Årsag	Løsning
E1	Spændingen er for høj.	Få tilslutningen kontrolleret af en elektriker.
E2	Spændingen er for lav.	Få tilslutningen kontrolleret af en elektriker.
E3/E4	Kogezonen er overophedet.	Vent, til temperaturen igen er normal, og tænd for kogepladen igen.
E5/E6	Kogepladen er overophedet.	Sluk for kogepladen, og lad kogezonerne køle af. Tænd for kogepladen igen, og vær opmærksom på, om ventilationen kører problemfrit.
F3/F4 F5/F6 F7/F8	Induktionssensoren er defekt.	Kontakt Inventums kundeservice.
F9/FA FC/FD	Temperatursensoren er defekt.	Kontakt Inventums kundeservice.

PRODUKTKORT

Fabrikant	**INVENTUM**
Typenummer	TIH5501B
Apparattype	induktionskogeplade
Antal kogezoner	4
Opvarmningsteknologi	induktion
Diameter på kogezone [cm] (venstre for)	Ø 16
Diameter på kogezone [cm] (venstre bag)	Ø 18
Diameter på kogezone [cm] (højre bag)	Ø 16
Diameter på kogezone [cm] (højre for)	Ø 18
Energiforbrug pr. kogezone [Wh/kg] (venstre for)	198,2
Energiforbrug pr. kogezone [Wh/kg] (venstre bag)	196,6
Energiforbrug pr. kogezone [Wh/kg] (højre bag)	175,8
Energiforbrug pr. kogezone [Wh/kg] (højre for)	166,3
Energiforbrug for kogeplade [Wh/kg]	184,2
Restvarmeindikator	pr. kogezone
Tænd/sluk-knap	●
Spændingsindikator	●
Timer	●
Model	
Materiale	glas
Betjening	tryktaster
Display	LED
Tekniske specifikationer	
Dimensioner (bxdxh) i mm	550 x 520 x 84
Nettovægt i kg	10,0
Elektrisk tilslutningsværdi [W]	3500
Netspænding [V] / netfrekvens [Hz]	220-240V~/50-60Hz

Note: Kogepladens tekniske specifikationer fremgår også af typeskiltet, som er placeret på apparatets underside.

BORTSKAFFELSE

Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU). Følg de gældende nationale regler for sortering og indsamling af elektrisk og elektronisk udstyr. Når du bortskaffer produktet korrekt, er du med til at mindske belastningen af miljøet og folkesundheden. Produktets emballage er 100% genanvendelig. Sørg for, at emballagen affaldssorteres.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – PL

- **Przed użyciem urządzenia należy najpierw uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na potrzeby późniejszego wykorzystania.**
- Tego urządzenia można używać wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi. Płyty grzewczej można używać wyłącznie do przygotowywania potraw. Urządzenie nie jest przeznaczone do ogrzewania pomieszczeń.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących części. Dzieci w wieku poniżej 8 lat trzymaj z dala od urządzenia, chyba że znajdują się one pod stałą opieką.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych i mentalnych bądź osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, kiedy używają one urządzenia pod nadzorem lub są poinstruowane na temat bezpiecznego jego użytkowania, a także rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie może być czyszczone ani konserwowane przez dzieci, chyba że odbywa się to pod odpowiednim nadzorem.
- W szafkach nad lub pod urządzeniem nie przechowuj żadnych przedmiotów, które mogą być interesujące dla dzieci.
- Strefy grzania nagrzewają się podczas użytkowania i również po użyciu pozostają gorące przez pewien czas. Nie pozwalaj małym dzieciom zbliżać się do urządzenia w trakcie gotowania i tuż po jego zakończeniu.
- W przypadku nieprzestrzegania zaleceń bezpieczeństwa i ostrzeżeń producent zrzeka się odpowiedzialności z tytułu wynikających z tego szkód.
- Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia.
- Nie podgrzewaj zamkniętych puszek na płycie grzewczej. Powstaje wówczas nadciśnienie, w wyniku którego puszki mogą wybuchnąć. Może doprowadzić to do obrażeń ciała lub poparzeń.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** zagrożenie pożarem: nie pozostawiaj niczego na płycie grzewczej bez nadzoru.

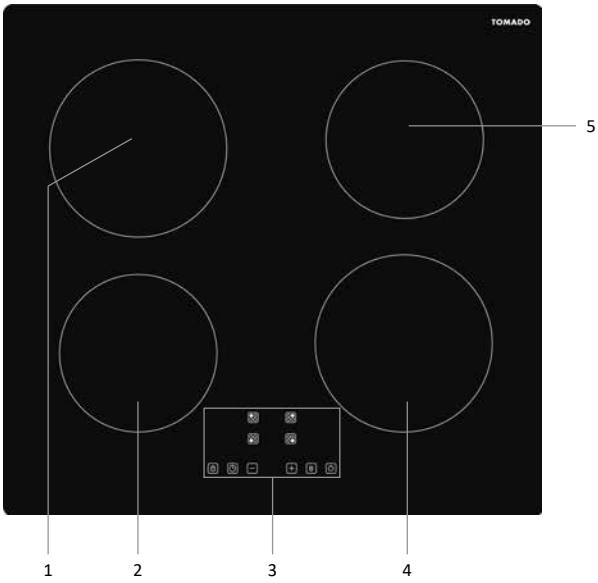
- **OSTRZEŻENIE:** gotowanie z użyciem tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i skutkować pożarem. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie zakryj płomienie, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Urządzenia nie można używać na zewnątrz.
- Nie używaj urządzenia jako blatu roboczego. Urządzenie można przypadkowo włączyć lub może być ono jeszcze gorące, w wyniku czego przedmioty mogą ulec stopieniu, nagrzać się lub zająć się ogniem.
- Nigdy nie zakrywaj urządzenia ścierkami itp. Jeśli urządzenie jest wtedy wciąż gorące lub zostanie włączone, występuje zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie używaj myjek wysokociśnieniowych ani myjek parowych do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi mniej niż 5°C.
- Jeśli urządzenie jest używane po raz pierwszy, będzie pachniało „nowością". To normalne. Zapach wywietrzy się samoistnie.
- **OSTRZEŻENIE:** w przypadku zbicia szklanej powłoki płyty grzewczej:
  - niezwłocznie wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzewcze i przerwij dopływ zasilania elektrycznego do urządzenia.
  - nie dotykaj powierzchni urządzenia.
  - nie używaj urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania za pośrednictwem zewnętrznego regulatora czasowego lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie kładź żadnych metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty grzewczej. Mogą się one nagrzewać.
- Powłoka szklano-ceramiczna jest bardzo wytrzymała, ale może pękać. Jeśli coś na nią spadnie, np. słoiczek z przyprawami lub ostry przedmiot, może dojść do pęknięcia.
- **OSTRZEŻENIE:** jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażenia prądem.

- Pamiętaj o bardzo szybkim nagrzewaniu się na wyższych poziomach grzania. Zawsze pozostawaj w pobliżu, kiedy strefa grzania jest ustawiona na wyższym poziomie grzania.
- Uszkodzone elementy można wymieniać wyłącznie na oryginalne części. Wyłącznie w przypadku tych części producent może zagwarantować, że spełniają one wymogi bezpieczeństwa.
- Szkody powstałe na skutek nieprawidłowego podłączenia lub nieprawidłowego użytkowania nie podlegają gwarancji.
- Jeśli przewód przyłączeniowy jest uszkodzony, może wymienić go wyłącznie producent, jego organizacja serwisowa lub odpowiednio wykwalifikowane osoby, aby nie dochodziło do niebezpiecznych sytuacji.
- Podłączenie elektryczne powinno spełniać przepisy krajowe i lokalne.
- Gniazdko ścienne i wtyczka powinny zawsze być odpowiednio dostępne.
- Urządzenia nie można podłączać do sieci zasilania elektrycznego za pośrednictwem wtyczki rozdzielającej ani przedłużacza. W takim przypadku bezpieczne użytkowanie urządzenia nie może być zagwarantowane.
- Urządzenie powinno być zawsze uziemione.
- Kabel przyłączeniowy powinien zwisać swobodnie i nie można podłączać go przez szufladę.
- Blat roboczy, na którym umieszczana jest płyta grzewcza, powinien być płaski.
- Ściany i blat roboczy wokół urządzenia powinny być odporne co najmniej na temperaturę 90°C. Mimo że urządzenie nie nagrzewa się samoistnie, ściana może ulec przebarwieniu lub odkształceniu na skutek wysokiej temperatury garnka lub patelni.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie grzewczej należy zawsze obserwować. Krótkie gotowanie lub pieczenie należy cały czas nadzorować.

OPIS PRODUKTU

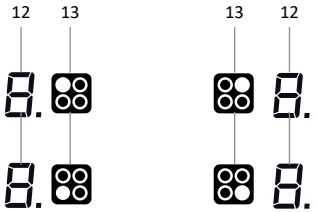
Płyta grzewcza

1. Strefa grzania – lewa strona tył (Ø 180 mm)
2. Strefa grzania – lewa strona przód (Ø 160 mm)
3. Panel sterowniczy
4. Strefa grzania – prawa strona przód (Ø 180 mm)
5. Strefa grzania – prawa strona tył (Ø 160 mm)



Panel sterowniczy

6. Przycisk blokowania przycisków
7. Przycisk regulatora czasowego
8. Przycisk mocy + i -
9. Wyświetlacz regulatora czasowego
10. Przycisk dodatkowej mocy
11. Przycisk Wł./WYŁ.
12. Wskaźnik mocy/ ciepła resztkowego
13. Przycisk strefy grzania



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wykonać następujące czynności: ostrożnie wyciągnij płytę grzewczą i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Opakowanie (worki plastikowe i karton) trzymaj poza zasięgiem dzieci. Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź je pod kątem uszkodzeń zewnętrznych, które mogą ewentualnie powstać podczas transportu. Wyczyść szklaną powłokę lekko wilgotną ścierką. Sprawdź, czy napięcie jest zgodne z podanym na tabliczce znamionowej. Przed montażem płyty grzewczej wykonaj instrukcje z rozdziału ZALECENIE INSTALACYJNE.

OBSŁUGA PŁYTY GRZEWCZEJ

Używaj wyłącznie garnków i patelni przystosowanych do płyt indukcyjnych.

Po podłączeniu płyty grzewczej do sieci zasilania elektrycznego przez pewien czas może zaświecić się cały wyświetlacz. Po zgaśnięciu wyświetlacza płyta grzewcza znajduje się w trybie gotowości i jest gotowa do użycia.

Płyta grzewcza działa w oparciu o czujniki elektroniczne, które są obsługiwane przez odpowiednie przyciski dotykowe. Przy każdym dotknięciu włącznika dotykowego rozlega się sygnał dźwiękowy.

WŁĄCZANIE PŁYTY GRZEWCZEJ
Płytę grzewczą włącza się poprzez naciśnięcie przycisku WŁ./WYŁ. przez kilka sekund. Wyświetlacze wszystkich stref grzania pokazują wartość [**0.**], a kropka miga. Jeśli w ciągu 60 sekund nie wybierze się strefy grzania, płyta grzewcza automatycznie się wyłączy.

WYŁĄCZANIE PŁYTY GRZEWCZEJ
Płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając przez kilka sekund przycisk WŁ./WYŁ. Przycisk WŁ./WYŁ. ma zawsze priorytet w przypadku funkcji wyłączania.

WŁĄCZANIE STREFY GRZANIA
Naciśnij przycisk dotykowy strefy grzania, której chcesz użyć. Wyświetlacz pokazuje [**0**] przy wybranej strefie grzania.

Postaw garnek lub patelnię na strefie grzania. Wybierz odpowiednią moc przy użyciu przycisku „+" lub „-".

Aby szybko ugotować jedzenie, wybierz odpowiednią moc i naciśnij przycisk **P**, aby aktywować funkcję dodatkowej mocy (tzw. „boost").

FUNKCJA DODATKOWEJ MOCY
Funkcję dodatkowej mocy można stosować dla jednej strefy na raz. Wybierz strefę grzania. Moc powinna znajdować się na odpowiednim poziomie, a przycisk dodatkowej mocy powinien być wciśnięty. Funkcja dodatkowej mocy jest aktywna, jeśli na wyświetlaczu danej strefy grzania wyświetli się symbol **P**.
Po 5 minutach funkcja dodatkowej mocy przełącza się automatycznie na ustawioną moc.

Kiedy włącza się również inną strefę grzania, funkcja dodatkowej mocy dla wcześniej wybranej strefy grzania zostaje wyłączona. Funkcja dodatkowej mocy może być więc użyta wyłącznie, kiedy aktywna jest tylko jedna strefa grzania.

W takim przypadku moc drugiej strefy grzania zostanie automatycznie zmniejszona. Niezbędne zmniejszenie mocy zostanie pokazane w postaci migania danej strefy grzania. Wyświetlacz miga przez 3 sekundy i w tym czasie można wprowadzić modyfikacje, zanim moc zostanie automatycznie zmniejszona.

WYŁĄCZANIE STREFY GRZANIA
Wybierz strefę grzania, którą chcesz wyłączyć, naciskając odpowiadający jej przycisk. Naciśnij przycisk „-", aby ustawić moc z powrotem na wartość [**0**]. Kiedy naciska się równocześnie przyciski „+" i „-", moc od razu zostaje ustawiona na wartość [**0**]. Kiedy strefa grzania jest gorąca, na wyświetlaczu pojawia się symbol [**H**] zamiast [**0**].

WYŁĄCZENIE WSZYSTKICH STREF GRZANIA RÓWNOCZEŚNIE
Aby równocześnie wyłączyć wszystkie strefy grzania, naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. Na wyświetlaczu wszystkich stref grzania, które są wciąż gorące, pokazuje się symbol [**H**].

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO
Wskaźnik ciepła resztkowego informuje o tym, że powłoka szklana jest jeszcze zbyt gorąca, aby można było dotykać strefy grzania. Jeśli obszar strefy grzania jest wciąż zbyt gorący, na wyświetlaczu danej strefy pojawia się symbol [**H**]. Kiedy temperatura spadnie, symbol [**H**] znika.

BLOKOWANIE PRZYCISKÓW
Funkcja blokowania przycisków służy do blokowania i nastawy bezpiecznego trybu w trakcie użytkowania urządzenia. Modyfikacja wyższej mocy lub wprowadzanie innych zmian nie jest wtedy możliwe. W tym trybie można więc tylko wyłączyć strefę grzania.

Blokada przycisków jest aktywna, kiedy wciśnie się blokowanie przycisków. Jest to potwierdzane sygnałem dźwiękowym. Na wyświetlaczu pojawia się symbol **[Lo]**, a sterowanie płyty grzewczej zostaje zablokowane.

Aby usunąć blokadę przycisków, przytrzymaj przycisk blokady wciśnięty przez kilka sekund.

USTAWIANIE FUNKCJI REGULATORA CZASOWEGO
Z funkcji regulatora czasowego można korzystać na dwa sposoby: jako minutnika oraz jako zegara czasu gotowania.

Minutnik
Minutnik nie jest połączony ze strefą grzania i może być używany, jeśli płyta grzewcza jest aktywnie używana. Naciśnij przycisk TIMER, jeśli płyta grzewcza jest aktywna. Wyświetlacz pokazuje 00.Ustaw wymagany czas przy użyciu przycisku „+" i „-". Minutnik można ustawić w zakresie od 0 do 99 minut. Jeśli w ciągu 10 sekund nie wciśnie się żadnych przycisków, minutnik automatycznie startuje i odmierza czas.

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, a zegar miga. Sygnał dźwiękowy zatrzymuje się automatycznie po 30 sekundach lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

Aby zmienić czas, naciśnij ponownie przycisk TIMER i zmodyfikuj czas przy użyciu przycisku „+" i „-".

Zegar czasu gotowania
Zegar czasu gotowania jest połączony ze strefą grzania i może być ustawiany dla każdej strefy osobno. W przeciwieństwie do minutnika zegar czasu gotowania nie wyłącza strefy grzania po upływie ustawionego czasu.

- Włącz płytę grzewczą i wybierz strefę grzania.
- Ustaw moc przy użyciu przycisku „+" i „-".
- Naciśnij przycisk TIMER. Wyświetlacz pokazuje 00. Regulator czasowy działa następnie jako zegar czasu gotowania.
- Ponownie naciśnij przycisk TIMER, aż dioda LED wybranej strefy grzania zacznie migać, aby można było aktywować zegar czasu gotowania. Migająca dioda LED informuje o tym, dla której strefy gotowania ustawiony zostanie zegar czasu gotowania.
- Ustaw wymagany czas przy użyciu przycisku „+" i „-".
- 10 sekund po ostatniej nastawie wyświetlacz wskaże czas dla strefy grzania, dla której odmierzany czas upłynie w pierwszej kolejności (jeśli zaprogramowano więcej niż jedną strefę).

Aby ustawić dodatkowy zegar czasu gotowania, należy wykonać następujące czynności:
- Wybierz inną strefę grzania.
- Ustaw moc przy użyciu przycisku „+" i „-".
- Naciśnij przycisk TIMER. Regulator czasowy działa następnie jako zegar czasu gotowania.
- Ponownie naciśnij przycisk TIMER, aż dioda LED wybranej strefy grzania zacznie migać, aby można było aktywować zegar czasu gotowania. Dioda LED wcześniej wybranej strefy grzania z zegarem przestanie migać.
- Ustaw wymagany czas przy użyciu przycisku „+" i „-".
- 10 sekund po ostatniej nastawie wyświetlacz wskaże czas dla strefy grzania, dla której odmierzany czas upłynie w pierwszej kolejności (jeśli zaprogramowano więcej niż jedną strefę).

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, a zegar pokazuje „_ _". Zaprogramowana strefa grzania zostanie wyłączona, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „H", jeśli obszar strefy grzania jest gorący.

SYGNAŁ DŹWIĘKOWY

Jeśli płyta grzewcza jest używana, w przypadku następnych czynności słyszalny będzie sygnał dźwiękowy:

- normalne naciskanie przycisku z krótkim sygnałem
- ciągłe naciskanie przycisków przez dłuższy czas (10 sekund) z dłuższym, przerywanym sygnałem dźwiękowym

SYMBOLE NA WYŚWIETLACZU

Symbol na wyświetlaczu	Opis
E / F	Doszło do awarii. Sprawdź komunikat na podstawie tabeli z rozdziału 8.
H	Wskaźnik ciepła resztkowego: strefa grzania jest wciąż ciepła.
u	Umieść garnek lub patelnię na aktywnej strefie grzania lub wyłącz ją.

MOC MAKSYMALNA

Podczas gotowania maksymalna dostępna moc każdej strefy grzania jest zależna od tego, ile równocześnie się gotuje:

Liczba równocześnie używanych stref grzania	**1**	**2**	**3**	**4**
Moc maksymalna	9 + dodatkowa moc	9 / 8 / 9 / 8	7 / 7 / 7 / 8	7 / 7 / 7 / 7
Ø strefy grzania	każda	160/180/160/180	160/180/160/180	160/180/160/180

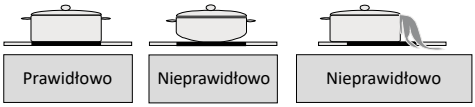
BEZPIECZNE WYŁĄCZENIE AUTOMATYCZNE

Każda strefa grzania wyłącza się automatycznie po określonym maksymalnym czasie gotowania, jeśli moc nie zostanie zmieniona. Maksymalny czas gotowania jest zależny od wybranej mocy.

Moc	Bezpieczne wyłączenie automatyczne po:
1-3	8 godz.
4-6	4 godz.
7-9	2 godz.

GARNKI I PATELNIE

- Używaj garnków i patelni z grubym, płaskim dnem, które mają średnicę odpowiadającą wymiarom danej strefy grzania. Skraca to czas gotowania.
- Garnek lub patelnię należy umieścić na środku strefy grzania.
- W przypadku gotowania w żaroodpornych misach szklanych lub porcelanowych należy postępować zgodnie z zaleceniami ich producenta.



- W przypadku gotowania na płycie grzewczej w garnku lub patelni z silnie odbijającym (lekka powierzchnia metalowa) lub grubym dnem zagotowanie potrawy może trwać dłużej (do 10 minut więcej). Jeśli chce się ugotować dużą ilość płynu, zaleca się użycie garnka z płaskim, ciemnym dnem.
- Strefa grzania może ulec uszkodzeniu:
  - jeśli włączy się ją samą lub z pustym garnkiem lub patelnią;
  - jeśli używa się nieodpowiedniego garnka lub patelni, np. z dnem, które nie jest płaskie, jest wypukłe lub ma zbyt małą średnicę;
  - nie używaj kamionkowych misek, ponieważ rysują one szklaną powłokę;
- Dokładnie osusz garnek lub patelnię przed umieszczeniem na płycie grzewczej, aby ciepło było prawidłowo przewodzone, a strefa grzewcza nie uległa uszkodzeniu.

OSZCZĘDZANIE ENERGII

- Zaleca się stosowanie garnków i patelni, których dno jest w pewnym stopniu puste, ponieważ ciepło ze strefy grzania jest wtedy prawidłowo przenoszone.
- Średnica dna garnków i patelni powinna odpowiadać średnicy strefy grzania. Jeśli garnki lub patelnie są za małe, dochodzi do strat ciepła, a strefa grzania może ulec uszkodzeniu.
- Zawsze przykrywaj pokrywką garnek lub patelnię, aby skrócić czas gotowania.
- Wybierz garnek lub patelnię, które mają odpowiednią wielkość w oparciu o ilość jedzenia, którą chcesz ugotować. Małe ilości jedzenia w dużych garnkach lub patelniach to strata energii.
- Zmniejsz moc, kiedy gotujesz płyny.
- Nie używaj zbyt dużo cieczy lub tłuszczu. Gotowanie lub smażenie trwa dłużej, jeśli używasz ich w nadmiarze.
- Wybierz odpowiednią moc dla różnych możliwości gotowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

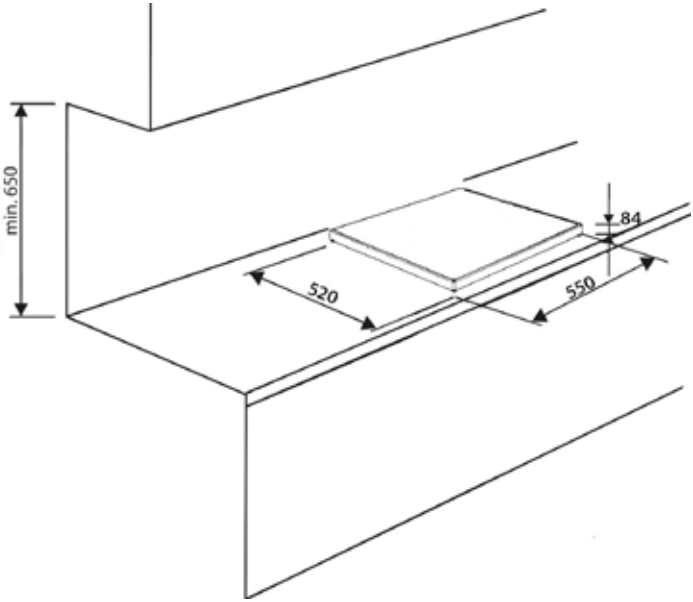
Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty grzewczej pozwól wszystkim strefom grzania ostygnąć i wyciągnij wtyczkę z gniazdka przed rozpoczęciem prac.

- **Do czyszczenia powierzchni płyty grzewczej nie stosuj żadnych agresywnych środków ściernych, rozpylaczy ani ostrych przedmiotów, które nie są przeznaczone do tego celu.**
- Czyść powierzchnię płyty grzewczej codziennie przy użyciu nawilżonej ścierki z dodatkiem delikatnego środka czyszczącego, np. płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz powierzchnię ręcznikiem papierowym lub suchą chusteczką.
- Przywarte resztki jedzenia można usuwać poprzez wcześniejsze namoczenie zabrudzonego miejsca przy użyciu mokrej ścierki z niewielką ilością płynu do mycia naczyń lub użyć do tego celu skrobaczki do szkła. **Uwaga:** skrobaczka do szkła jest ostra. Trzymaj ją z dala od dzieci.
- W przypadku uporczywych plam stosuj specjalny środek czyszczący do ceramicznych/ indukcyjnych płyt grzewczych. **Uwaga:** postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu danego środka.

ZALECENIE INSTALACYJNE

- Bezpieczeństwo podczas użytkowania urządzenia jest zagwarantowane wyłącznie, jeśli montaż zostanie przeprowadzony prawidłowo pod względem technicznym i zgodnie z niniejszymi zaleceniami instalacyjnymi. Instalator jest odpowiedzialny za szkody spowodowane nieprawidłowym montażem.
- Płyta grzewcza posiada klasę ochronności I i może być używana wyłącznie w kombinacji z przyłączem z uziemieniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności z tytułu nieodpowiedniego działania i ewentualnych szkód spowodowanych nieodpowiednią instalacją elektryczną.
- Płytę grzewczą należy podłączyć do stałej instalacji, w której wbudowane są środki na potrzeby wyłączania, zgodnie z zaleceniami dotyczącymi instalacji.
- Zadbaj o to, aby kabel zasilający nie uległ zmiażdżeniu podczas instalacji lub nie przebiegał po ostrych krawędziach. Jeśli pod płytą grzewczą zamontowany jest piekarnik, pozwól, aby kabel przebiegał przez tylne rogi piekarnika do skrzynki przyłączeniowej. Należy umieścić go w taki sposób, aby nie dotknąć żadnych gorących elementów płyty grzewczej ani piekarnika.
- Punkt przyłączenia, gniazdko ścienne i/lub wtyczka powinny zawsze być odpowiednio dostępne.
- Blat roboczy, na którym umieszczana jest płyta grzewcza, powinien być płaski, poziomy i stabilny. Zawsze przestrzegaj instrukcji producenta blatu roboczego.
- Nieprawidłowa instalacja lub podłączenie powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- **Uwaga:** każdą modyfikacją w zakresie urządzenia, w tym wymianą kabla zasilającego, powinien zajmować się wykwalifikowany instalator.

WYMIARY ZEWNĘTRZNE
Na poniższym rysunku przedstawiono wymiary płyty grzewczej.
Na potrzeby bezpiecznego użytkowania niezbędne jest zapewnienie odpowiedniej przestrzeni wokół płyty grzewczej. Sprawdź, czy dostępna jest odpowiednia przestrzeń. Odległość od płyty grzewczej do okapu powinna wynosić co najmniej 650 mm.



PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE
Uwaga: wraz z tą płytą grzewczą standardowo dostarczany jest kabel z wtyczką. Przyłącze jest 1-fazowe.
- Sprawdź, czy napięcie jest zgodne z podanym na tabliczce znamionowej.
- Podłącz płytę grzewczą do uziemionego gniazdka.
- **Uwaga:** Punkt przyłączenia powinien być zawsze łatwo dostępny.

AWARIE I ROZWIĄZANIA

Jeśli wystąpi problem, zostanie to pokazane na wyświetlaczach.

Kod awarii	Przyczyna	Rozwiązanie
E1	Napięcie elektryczne jest zbyt wysokie.	Zleć kontrolę przyłącza wykwalifikowanemu elektrykowi.
E2	Napięcie elektryczne jest zbyt niskie.	Zleć kontrolę przyłącza wykwalifikowanemu elektrykowi.
E3/E4	Strefa grzania jest nadmiernie nagrzana.	Zaczekaj aż temperatura wróci do normy i ponownie włącz płytę grzewczą.
E5/E6	Płyta grzewcza jest nadmiernie nagrzana.	Wyłącz płytę grzewczą i pozwól strefom grzania ostygnąć. Ponownie włącz płytę grzewczą i sprawdź, czy wentylator działa płynnie.
F3/F4 F5/F6 F7/F8	Uszkodzony czujnik indukcyjny.	Skontaktuj się z działem serwisowym firmy Inventum.
F9/FA FC/FD	Uszkodzony czujnik temperatury.	Skontaktuj się z działem serwisowym firmy Inventum.

KARTA PRODUKTU

Producent	**INVENTUM**
Numer typu	TIH5501B
Typ urządzenia	indukcyjna płyta grzewcza
Liczba stref grzania	4
Technologia grzania	indukcja
Średnica strefy grzania [cm] (lewa strona przód)	Ø 16
Średnica strefy grzania [cm] (lewa strona tył)	Ø 18
Średnica strefy grzania [cm] (prawa strona tył)	Ø 16
Średnica strefy grzania [cm] (prawa strona przód)	Ø 18
Zużycie energii strefy grzania [Wh/kg] (lewa strona przód)	198,2
Zużycie energii strefy grzania [Wh/kg] (lewa strona tył)	196,6
Zużycie energii strefy grzania [Wh/kg] (prawa strona tył)	175,8
Zużycie energii strefy grzania [Wh/kg] (prawa strona przód)	166,3
Zużycie energii płyty grzewczej [Wh/kg]	184,2
Wskaźnik ciepła resztkowego	dla danej strefy grzania
Przycisk wł./wył.	●
Wskaźnik napięcia	●
Regulator czasowy	●
Wersja	
Materiał	szkło
System sterowniczy	przycisk dotykowy
Wyświetlacze	LED
Dane techniczne	
Wymiary (szer. x dł. x wys.) w mm	550 x 520 x 84
Masa netto w kg	10,0
Elektryczna moc przyłączeniowa [W]	3500
Napięcie sieciowe [V] / częstotliwość sieciowa [Hz]	220-240V~/50-60Hz

Uwaga: Specyfikacje techniczne płyty grzewczej podano również na tabliczce znamionowej umieszczonej pod spodem.

RECYKLING

Ten symbol oznacza, że tego produktu nie można utylizować wraz ze standardowymi odpadami komunalnymi (2012/19/UE). Przestrzegaj przepisów obowiązujących w danym kraju odnośnie do segregowania odpadów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt prawidłowo, zapobiegasz negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego. Materiał opakowaniowy tego produktu w 100% nadaje się do ponownego użycia, dlatego należy go wyrzucić osobno.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY – CS

- **Před použitím spotřebiče si nejprve důkladně přečtěte celý návod k použití a pečlivě ho uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí.**
- Spotřebič používejte pouze pro účely popsané v tomto návodu. Varnou desku používejte pouze k přípravě pokrmů. Přístroj není vhodný k vytápění místností.
- **VAROVÁNÍ:** spotřebič a přístupné části se během používání zahřívají. Nedotýkejte se horkých částí. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah spotřebiče, ledaže jsou pod neustálým dozorem.
- Děti od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi smí spotřebič používat pod dozorem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a chápou nebezpečí spojená s jeho používáním.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění nebo údržbu spotřebiče nesmí provádět děti, ledaže by to prováděly pod dohledem.
- Ve skříňkách nad nebo za spotřebičem neuchovávejte předměty, které jsou pro děti zajímavé.
- Varné zóny se během používání zahřívají a po použití zůstávají po určitou dobu horké. Během vaření a bezprostředně po vaření neumožněte přístup malým dětem do blízkosti spotřebiče.
- Nejsou-li dodržovány bezpečnostní předpisy a varování, nemůže výrobce nést odpovědnost za škody, které z toho vyplývají.
- Nikdy neotevírejte kryt spotřebiče.
- Na varné desce neohřívejte uzavřené plechovky. Vytvoří se přetlak, který může způsobit explozi plechovek. Tím může dojít ke zranění/popálení.
- **VAROVÁNÍ:** nebezpečí požáru: nenechávejte na varné desce nic stát bez dozoru.
- **VAROVÁNÍ:** vaření na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté zakryjte plameny například poklicí nebo hasicí dekou.

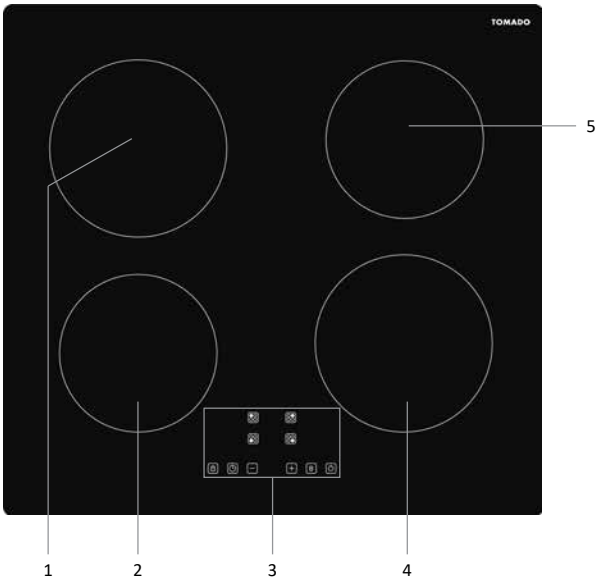
- Spotřebič se nesmí používat venku.
- Spotřebič nepoužívejte jako pracovní desku. Spotřebič se může nedopatřením zapnout nebo může být stále horký, což může způsobit roztavení, zahřátí nebo vzplanutí předmětů.
- Spotřebič nikdy nezakrývejte utěrkou a podobně. Pokud je spotřebič ještě horký nebo zapnutý, hrozí nebezpečí požáru.
- K čištění varné desky nikdy nepoužívejte vysokotlaký nebo parní čistič.
- Spotřebič nepoužívejte v místnosti s okolní teplotou pod 5 °C.
- Při prvním použití spotřebiče bude vydáván zápach „novoty“. To je normální. Ventilací se zápach automaticky odstraní.
- **VAROVÁNÍ:** pokud dojde k rozbití skleněné desky varné desky:
  - okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte napájení spotřebiče.
  - nedotýkejte se povrchu spotřebiče.
  - nepoužívejte spotřebič.
- Spotřebič není určen k ovládání externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Na povrch varné desky neumisťujte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice. Ty se mohou zahřívat.
- Sklokeramická deska je velmi pevná, ale není nerozbitná. Pokud na ni něco spadne, například kořenka nebo špičatý předmět, může dojít k jejímu prasknutí.
- **VAROVÁNÍ:** pokud povrch praskne, vypněte spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Zohledněte velmi rychlé zahřívání při nastavení vyššího stupně. Pokud jste varnou zónu nastavili na vyšší stupeň, vždy u ní zůstaňte stát.
- Vadné díly mohou být nahrazeny pouze originálními díly. Pouze u těchto dílů může výrobce zaručit, že splňují bezpečnostní požadavky.
- Na škody způsobené nesprávným připojením nebo nesprávným použitím se záruka nevztahuje.

- Pokud je připojovací kabel poškozen, může jej vyměnit pouze výrobce, jeho servisní organizace nebo stejně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečným situacím.
- Elektrické připojení musí odpovídat národním a místním předpisům.
- Stěnová zásuvka a zástrčka musí být vždy přístupné.
- Spotřebič nesmí být připojen k síti pomocí rozbočovací zásuvky nebo prodlužovacího kabelu. Přitom nelze zaručit bezpečné používání spotřebiče.
- Spotřebič musí být vždy uzemněn.
- Připojovací kabel musí volně viset a nesmí do něj narážet žádná přihrádka.
- Pracovní deska, na které je varná deska umístěna, musí být rovná.
- Stěny a pracovní deska kolem spotřebiče musí být tepelně odolné alespoň do 90 °C. I když se samotný spotřebič nezahřívá, teplo z horké pánve může stěnu zabarvit nebo deformovat.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření na varné desce je nutné neustále sledovat. Krátký proces vaření nebo pečení musí být sledován nepřetržitě.

POPIS VÝROBKU

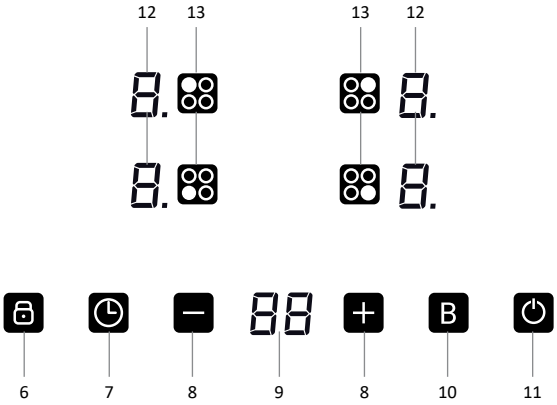
Varná deska

1. Varná zóna – levá zadní (Ø 180 mm)
2. Varná zóna – levá přední (Ø 160 mm)
3. Ovládací panel
4. Varná zóna – pravá přední (Ø 180 mm)
5. Varná zóna – pravá zadní (Ø 160 mm)



Ovládací panel

6. Tlačítko zámku tlačítek
7. Tlačítko časovače
8. Tlačítka výkonu + a –
9. Displej časovače
10. Tlačítko Boost
11. Tlačítko zapnutí/vypnutí
12. Indikace výkonu/zbytkového tepla
13. Tlačítko varné zóny



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím spotřebiče postupujte následovně: varnou desku opatrně vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál. Obaly (plastové sáčky a karton) držte mimo dosah dětí. Po vybalení pečlivě zkontrolujte, zda spotřebič nemá vnější poškození, ke kterému mohlo dojít při přepravě. Skleněnou desku očistěte lehce navlhčeným hadříkem. Zkontrolujte, zda napětí souhlasí s napětím uvedeným na typovém štítku. Při instalaci varné desky postupujte podle pokynů v kapitole INSTALAČNÍ POKYNY.

OVLÁDÁNÍ VARNÉ DESKY

Používejte pouze hrnce, které jsou vhodné pro indukční varnou desku.

Po připojení varné desky k elektrické síti se mohou krátce rozsvítit všechny displeje. Poté je varná deska v pohotovostním režimu a připravena k použití.

Varná deska je řízena elektronickými snímači, které se ovládají dotykem příslušného dotykového tlačítka. Při každém dotyku tlačítka zazní zvukový signál.

ZAPNUTÍ VARNÉ DESKY
Varnou desku zapněte stisknutím tlačítka ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ na několik sekund. Na displeji všech varných zón se zobrazí [**0.**] a tečky blikají. Pokud není do 60 sekund vybrána žádná varná zóna, varná deska se automaticky vypne.

VYPNUTÍ VARNÉ DESKY
Varnou desku kdykoli vypněte stisknutím tlačítka ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ na několik sekund.
Tlačítko ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ má vždy prioritu ve funkci vypnutí.

ZAPNUTÍ VARNÉ ZÓNY
Stiskněte dotykové tlačítko varné zóny, kterou chcete použít. Na displeji se u vybrané varné zóny zobrazí [**0**].

Na varnou zónu umístěte hrnec. Pomocí tlačítka + nebo – vyberte požadovaný výkon.

Chcete-li jídlo rychle přivést k varu, vyberte požadovaný výkon a stisknutím tlačítka **P** aktivujte funkci Boost.

FUNKCE BOOST
Funkce Boost poskytuje přídavný výkon a je nastavitelná pro jednu zónu najednou. Vyberte varnou zónu, výkon musí být v požadovaném nastavení a musí být stisknuto tlačítko Boost. Funkce Boost je aktivována, pokud se na displeji příslušné varné zóny zobrazí **P**.
Po 5 minutách se funkce Boost automaticky přepne zpět na nastavený výkon.

Jakmile je zapnuta jiná varná zóna, funkce Boost u dříve vybrané varné zóny se zruší. Funkci Boost lze proto použít, pouze pokud je aktivní pouze jedna varná zóna.

V takovém případě bude výkon druhé varné zóny automaticky snížen. Potřebné snížení výkonu se zobrazí blikáním příslušné varné zóny. Displej bude blikat po dobu 3 sekund a během této doby lze provést úpravy, než dojde k automatickému snížení výkonu.

VYPNUTÍ JEDNÉ VARNÉ ZÓNY
Stisknutím příslušného tlačítka vyberte varnou zónu, kterou chcete vypnout. Stisknutím tlačítka – obnovíte výkon [**0**].
Současným stisknutím tlačítek + a – přejde výkon přímo na [**0**].
Pokud je varná zóna horká, na displeji se zobrazí [**H**] místo [**0**].

VYPNUTÍ VŠECH VARNÝCH ZÓN SOUČASNĚ
Chcete-li vypnout všechny varné zóny najednou, stiskněte tlačítko ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ. Na displeji všech varných zón, které jsou ještě horké, se zobrazí [**H**].

INDIKACE ZBYTKOVÉHO TEPLA
Indikace zbytkového tepla ukazuje, že sklo je stále příliš horké na to, aby bylo možné se dotknout oblasti varné zóny. Pokud je oblast varné zóny stále příliš horká, na displeji příslušné varné zóny se zobrazí [**H**]. Jakmile teplota klesne, indikace [**H**] zmizí.

ZÁMEK TLAČÍTEK
Zámek tlačítek slouží k zablokování a nastavení bezpečného režimu během používání. Nastavení vyššího výkonu nebo jiných změn není možné. V tomto režimu je možné varnou desku vypnout.

Zámek tlačítek se aktivuje po stisknutí tlačítka zámku tlačítek. To se potvrdí zvukovým signálem. Na displeji se zobrazí **[Lo]** a varná deska se zablokuje.

Chcete-li zámek tlačítek uvolnit, stiskněte a na několik sekund podržte zámek tlačítek.

NASTAVENÍ FUNKCE ČASOVAČE
Funkci časovače lze použít dvěma způsoby: kuchyňský časovač a časovač vaření.

Kuchyňský časovač
Kuchyňský časovač není propojen s varnou zónou a lze jej používat, pokud je varná deska aktivně používána.
Stiskněte tlačítko TIMER (ČASOVAČ), když je varná deska aktivní. Na displeji se zobrazí 00. Nastavte požadovaný čas pomocí tlačítek + a –. Kuchyňský časovač lze nastavit od 0 do 99 minut. Pokud po dobu 10 sekund nestisknete žádné tlačítko, automaticky se spustí kuchyňský časovač a odpočítává se čas.

Po uplynutí nastaveného času zazní pípnutí a časovač začne blikat. Zvukový signál se automaticky zastaví po 30 sekundách nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

Chcete-li čas změnit, stiskněte znovu tlačítko TIMER (Časovač) a upravte čas pomocí tlačítek + a –.

Časovač vaření
Časovač vaření je propojen s varnou zónou a lze jej nastavit zvlášť pro každou varnou zónu. Na rozdíl od kuchyňského časovače vypne časovač vaření varnou zónu po uplynutí nastaveného času.

- Zapněte varnou desku a vyberte varnou zónu.
- Nastavte výkon pomocí tlačítek + a –.
- Stiskněte tlačítko TIMER (Časovač). Na displeji se zobrazí 00. Časovač nyní funguje jako kuchyňský časovač.
- Stiskněte znovu tlačítko TIMER (Časovač), dokud nezačne blikat LED dioda zvolené varné zóny, čímž aktivujete časovač vaření. Blikající LED indikuje, pro kterou varnou zónu je nastaven časovač vaření.
- Pomocí tlačítek + a – nastavte požadovaný čas.
- 10 sekund po posledním nastavení se na displeji zobrazí čas varné zóny, u níž čas uplyne jako první (pokud je naprogramováno více varných zón).

Chcete-li nastavit další časovač vaření, postupujte takto:
- Vyberte jinou varnou zónu.
- Nastavte výkon pomocí tlačítek + a –.
- Stiskněte tlačítko TIMER (Časovač). Časovač nyní funguje jako kuchyňský časovač.
- Stiskněte znovu tlačítko TIMER (Časovač), dokud nezačne blikat LED dioda zvolené varné zóny, čímž aktivujete časovač vaření. LED dříve nastavené varné zóny s časovačem přestane blikat.
- Pomocí tlačítek + a – nastavte požadovaný čas.
- 10 sekund po posledním nastavení se na displeji zobrazí čas varné zóny, u níž čas uplyne jako první (pokud je naprogramováno více varných zón).

Po uplynutí nastaveného času zazní pípnutí a časovač zobrazí „_ _“. Pokud je oblast varné zóny horká, vypne se naprogramovaná varná zóna a na displeji se zobrazí „H“.

ZVUKOVÝ SIGNÁL

Když se varná deska používá, ozve se při následujících činnostech zvukový signál:
- normální ovládání tlačítek s krátkým zvukem
- nepřetržité stisknutí tlačítek na delší dobu (10 sekund) s delším přerušeným zvukovým signálem.

INDIKACE NA DISPLEJI

Indikace na displeji	Popis
E / F	Došlo k poruše. Zkontrolujte hlášení podle tabulky v kapitole 8.
H	Indikace zbytkového tepla: varná zóna je ještě teplá.
U	Položte hrnec na aktivní varnou zónu nebo ji vypněte.

MAXIMÁLNÍ VÝKON

Během vaření závisí maximální dostupný výkon každé varné zóny na tom, kolik pokrmů se vaří současně:

Počet současně používaných varných zón	**1**	**2**	**3**	**4**
Maximální výkon	9 + Boost	9 / 8 / 9 / 8	7 / 7 / 7 / 8	7 / 7 / 7 / 7
Varná zóna Ø	každá	160/180/160/180	160/180/160/180	160/180/160/180

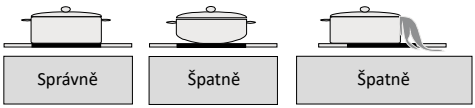
BEZPEČNÉ AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Každá varná zóna se automaticky vypne po definované maximální době vaření, pokud nedošlo ke změně výkonu.
Maximální doba vaření závisí na zvoleném výkonu.

Výkon	**Bezpečné automatické vypnutí po:**
1–3	8 hodin
4–6	4 hodiny
7–9	2 hodiny

HRNCE

- Používejte hrnce se silným, plochým dnem, které mají stejný průměr jako příslušná varná zóna. Tím se zkracuje doba vaření.
- Hrnec musí být umístěn do středu varné zóny.
- Při vaření v žáruvzdorných nebo tepelně odolných skleněných nebo porcelánových nádobách se řiďte pokyny výrobce.



- Při vaření na varné desce se silně odrazivým povrchem (povrch lehkého kovu) nebo silným dnem může vaření trvat déle (až o 10 minut navíc). Pokud chcete do varu uvést velké množství kapaliny, doporučujeme použít hrnec s plochým tmavým dnem.
- Varná zóna se může poškodit:
  - při zapnutí naprázdno nebo umístění prázdného hrnce na ni;
  - při použití nevhodného hrnce, například s plochým nebo vypouklým dnem nebo hrnce s malým průměrem;
  - nepoužívejte hliněné nádobí, to poškrábe skleněnou desku;
- Dno hrnce před umístěním na varnou desku dobře vysušte, aby teplo bylo dobře vedeno a nepoškodila se varná zóna.

ÚSPORA ENERGIE

- Doporučuje se používat hrnce s mírně vyklenutým dnem, protože se tím dobře přenáší teplo z varné zóny.
- Průměr dna hrnců a pánví se musí shodovat s průměrem varné zóny. Pokud je hrnec příliš malý, dojde ke ztrátám tepla a může dojít k poškození varné zóny.
- Pro zkrácení doby vaření vždy používejte poklici na hrnec.
- Vyberte hrnec, který má správnou velikost podle množství jídla, které chcete vařit. Malé množství ve velkých hrncích znamená ztrátu energie.
- Při vroucí kapalině snižte výkon.
- Nepoužívejte příliš mnoho kapaliny nebo tuku. Pokud se jich použije příliš mnoho, vaření nebo pečení trvá déle.
- Vyberte správný výkon pro různé možnosti vaření.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

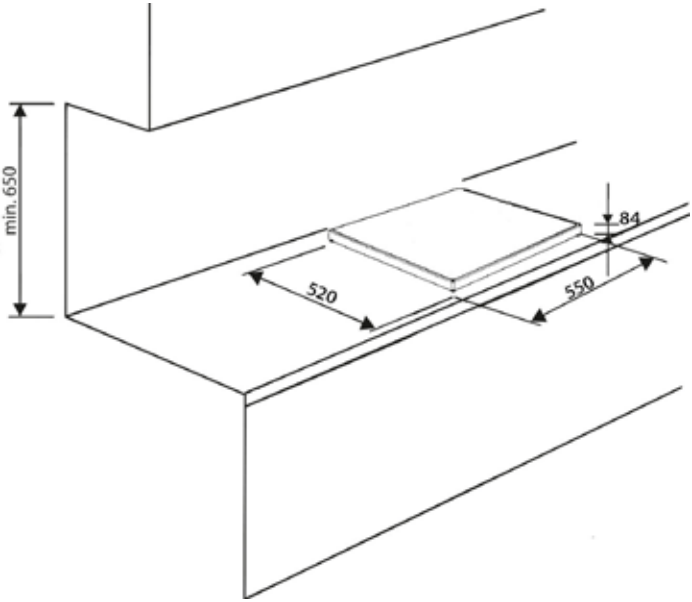
Před čištěním varné desky nechte všechny varné zóny vychladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

- **K čištění povrchu varné desky nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky, rozprašovací čisticí prostředky ani ostré předměty, které pro tento účel nejsou určeny.**
- Povrch varné desky každý den čistěte navlhčeným hadříkem a jemným čisticím prostředkem, jako je například mycí prostředek. Důkladně osušte kuchyňským papírem nebo suchou utěrkou.
- Připečené jídlo můžete odstranit namočením plochy vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku nebo můžete použít škrabku na sklo. **Pozor**: škrabka na sklo je ostrá. Uchovávejte ji mimo dosah dětí.
- Na odolné skvrny používejte speciální čisticí prostředek na keramické/indukční varné desky.
  Pozor: postupujte podle pokynů na obalu.

INSTALAČNÍ POKYNY

- Bezpečnost při používání je zaručena pouze tehdy, pokud byla montáž provedena technicky správně a v souladu s těmito instalačními pokyny. Instalační technik odpovídá za škody způsobené nesprávnou montáží.
- Varná deska patří do třídy ochrany I a smí se používat pouze v kombinaci s uzemněným připojením. Výrobce neodpovídá za nesprávný provoz a možné škody způsobené nevhodnými elektrickými instalacemi.
- Varná deska musí být připojena k pevné instalaci se zabudovanými prostředky pro vypnutí v souladu s instalačními předpisy.
- Přesvědčte se, že během instalace není kabel sevřený a neprobíhá přes ostré hrany. Pokud se dolů montuje trouba, protáhněte kabel přes zadní rohy trouby do připojovací skříňky. Ta musí být umístěna tak, aby nebyla v kontaktu s žádnými horkými částmi varné desky nebo trouby.
- Připojovací bod, stěnová zásuvka a/nebo zástrčka musí být vždy přístupné.
- Pracovní deska, na které je varná deska umístěna, musí být rovná, vodorovná a stabilní. Postupujte podle pokynů výrobce pracovní desky.
- Nesprávná instalace nebo připojení vede ke zrušení záruky.
- **Pozor:** Jakékoli změny spotřebiče, včetně výměny napájecího kabelu, musí provést autorizovaný instalační technik.

VNĚJŠÍ ROZMĚRY
Rozměry varné desky jsou uvedeny na obrázku níže. Pro bezpečné použití je kolem varné desky zapotřebí dostatečný prostor. Zkontrolujte, zda je tento prostor přítomen. Vzdálenost od varné desky k digestoři musí být nejméně 650 mm.



ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ
Pozor: k této varné desce je standardně dodáván kabel se zástrčkou. Jedná se o jednofázové připojení.
- Zkontrolujte, zda napětí souhlasí s napětím uvedeným na typovém štítku.
- Připojte varnou desku k uzemněné zásuvce.
- **Pozor:** Připojovací bod musí být vždy přístupný.

PORUCHY A ŘEŠENÍ

Dojde-li k problému, zobrazí se na displeji.

Chybový kód	Příčina	Řešení
E1	Napětí je příliš vysoké.	Připojení nechte zkontrolovat elektrikářem.
E2	Napětí je příliš nízké.	Připojení nechte zkontrolovat elektrikářem.
E3/E4	Varná zóna je přehřátá.	Počkejte, až se teplota vrátí na normální hodnotu, a varnou desku znovu zapněte.
E5/E6	Varná deska je přehřátá.	Vypněte varnou desku a nechte varné zóny vychladnout. Znovu zapněte varnou desku a ujistěte se, že větrání běží hladce.
F3/F4 F5/F6 F7/F8	Závada indukčního snímače.	Obraťte se na servisní oddělení Inventum.
F9/FA FC/FD	Vadný snímač teploty.	Obraťte se na servisní oddělení Inventum.

LIST VÝROBKU

Výrobce	**INVENTUM**
Typové číslo	TIH5501B
Typ spotřebiče	indukční varná deska
Počet varných zón	4
Topná technologie	indukce
Průměr na varnou zónu [cm] (levá přední)	Ø 16
Průměr na varnou zónu [cm] (levá zadní)	Ø 18
Průměr na varnou zónu [cm] (pravá zadní)	Ø 16
Průměr na varnou zónu [cm] (pravá přední)	Ø 18
Spotřeba energie na varnou zónu [Wh/kg] (levá přední)	198,2
Spotřeba energie na varnou zónu [Wh/kg] (levá zadní)	196,6
Spotřeba energie na varnou zónu [Wh/kg] (pravá zadní)	175,8
Spotřeba energie na varnou zónu [Wh/kg] (pravá přední)	166,3
Spotřeba energie varné desky [Wh/kg]	184,2
Indikace zbytkového tepla	na varnou zónu
Tlačítko zapnutí/vypnutí	●
Indikace zapnutí	●
Časovač	●
Provedení	
Materiál	sklo
Ovládání	dotyková tlačítka
Displej	LED
Technické údaje	
Rozměry (šxhxv) v mm	550 x 520 x 84
Čistá hmotnost v kg	10,0
Elektrická přípojná hodnota [W]	3500
Síťové napětí [V] / síťová frekvence [Hz]	220-240V~/50-60Hz

Poznámka: Na typovém štítku, který je umístěn na spodní straně, najdete také technické údaje varné desky.

RECYKLACE

Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem (2012/19/EU). Při odděleném sběru elektrických a elektronických výrobků se řiďte příslušnými předpisy vaší země. Správná likvidace výrobku zabrání negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Obalový materiál tohoto výrobku je 100% recyklovatelný, obalový materiál odevzdejte odděleně.

BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY – SK

- **Skôr než začnete spotrebič používať, pozorne si prečítajte celý návod na použitie a uschovajte ho pre prípad ďalšej potreby.**
- Spotrebič používajte výlučne na účely uvedené v návode na použitie. Varnú dosku používajte len na prípravu pokrmov. Prístroj nie je vhodný na vykurovanie miestností.
- ⚠ **VAROVANIE:** spotrebič a prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Nedotýkajte sa horúcich častí. Deti mladšie ako 8 rokov udržujte mimo dosah spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
- Pri zodpovedajúcom dozore alebo poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a upozornení na nebezpečenstvá s ním spojené môžu tento spotrebič používať deti od veku 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby bez skúseností alebo potrebných znalostí.
- Deti sa nesmú so spotrebičom hrať.
- Čistenie alebo údržbu spotrebiča nesmú prevádzať deti, jedine v prípade, že by to prevádzali pod dozorom.
- V skrinkách nad alebo za spotrebičom neuchovávajte predmety, ktoré sú pre deti zaujímavé.
- Varné zóny sa počas používania zahrievajú a po použití zostávajú určitý čas horúce. Počas varenia a bezprostredne po varení neumožnite prístup malým deťom do blízkosti spotrebiča.
- V prípade nedodržania bezpečnostných predpisov a varovaní nemôže niesť výrobca zodpovednosť za škody, ktoré z toho vyplývajú.
- Nikdy neotvárajte kryt spotrebiča.
- Na varnej doske nezohrievajte uzavreté plechovky. Vytvorí sa pretlak, ktorý môže spôsobiť výbuch plechoviek. Tým môže dôjsť k zraneniu/popáleniu.
- ⚠ **VAROVANIE:** nebezpečenstvo požiaru: na varnej doske nenechávajte nič stáť bez dozoru.

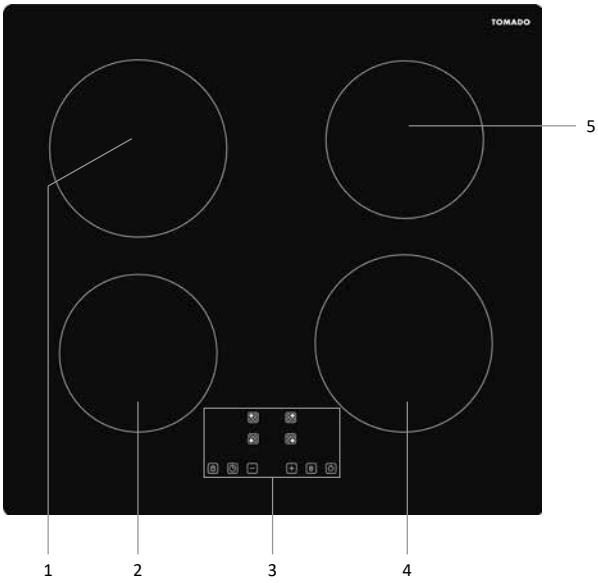
- ⚠ **VAROVANIE:** varenie na tuku alebo oleji na varnej doske bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plamene napríklad puklicou alebo hasiacou dekou.
- Spotrebič sa nesmie používať vonku.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovnú dosku. Spotrebič sa môže nedopatrením zapnúť alebo môže byť stále horúci, čo môže spôsobiť roztavenie, zahriatie alebo vzplanutie predmetov.
- Spotrebič nikdy nezakrývajte utierkou a podobne. Ak je spotrebič ešte horúci alebo zapnutý, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Na čistenie varnej dosky nikdy nepoužívajte vysokotlakový alebo parný čistič.
- Spotrebič nepoužívajte v miestnosti s okolitou teplotou pod 5 °C.
- Pri prvom použití spotrebiča pocítite zápach „novoty“. To je normálne. Ventiláciou sa zápach automaticky odstráni.
- ⚠ **VAROVANIE:** ak dôjde k rozbitiu sklenenej dosky varnej dosky:
  - okamžite vypnite všetky horáky a elektrické vykurovacie telesá a odpojte napájanie spotrebiča.
  - nedotýkajte sa povrchu spotrebiča.
  - nepoužívajte spotrebič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Na povrch varnej dosky neumiestňujte žiadne kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a puklice. Môžu sa zahrievať
- Sklokeramická doska je veľmi pevná, ale nie je nerozbitná. Ak na ňu niečo spadne, napríklad korenička alebo špicatý predmet, môže dôjsť k jej prasknutiu.
- ⚠ **VAROVANIE:** ak povrch praskne, vypnite spotrebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Zohľadnite veľmi rýchle zahrievanie pri nastavení vyššieho stupňa. Ak ste varnú zónu nastavili na vyšší stupeň, vždy u nej zostaňte stáť.

- Poškodené diely sa môžu nahrádzať len originálnymi dielmi. Len pri týchto dieloch môže výrobca zaručiť, že spĺňajú bezpečnostné požiadavky.
- Na škody spôsobené nesprávnym pripojením alebo nesprávnym použitím sa záruka nevzťahuje.
- Ak je pripojovací kábel poškodený, môže ho vymeniť len výrobca, jeho servisná organizácia alebo rovnako kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečným situáciám.
- Elektrické pripojení musí zodpovedať národným a miestnym predpisom.
- Nástenná zásuvka a zástrčka musia byť vždy prístupné.
- Spotrebič nesmie byť pripojený k sieti pomocou rozbočovača zásuvky alebo predlžovacieho kábla. V takom prípade nie je možné zaručiť bezpečné používanie spotrebiča.
- Spotrebič musí byť vždy uzemnený.
- Pripojovací kábel musí voľne visieť a nesmie doň narážať žiadna priehradka.
- Pracovná doska, na ktorej je varná doska umiestnená, musí byť rovná.
- Steny a pracovná doska okolo spotrebiča musia byť tepelne odolné aspoň do 90 °C. Aj keď sa samotný spotrebič nezahrieva, teplo z horúcej panvice môže stenu zafarbiť alebo deformovať.
- **VAROVANIE:** Varenie na varnej doske je nutné neustále sledovať. Krátky proces varenia alebo pečenia sa musí nepretržite sledovať.

POPIS VÝROBKU

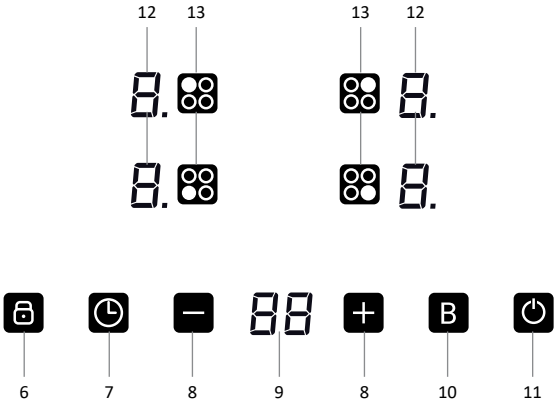
Varná doska

1. Varná zóna – ľavá zadná (Ø 180 mm)
2. Varná zóna – ľavá predná (Ø 160 mm)
3. Ovládací panel
4. Varná zóna – pravá predná (Ø 180 mm)
5. Varná zóna – pravá zadná (Ø 160 mm)



Ovládací panel

6. Tlačidlo zámku tlačidiel
7. Tlačidlo časovača
8. Tlačidlo výkonu + a –
9. Displej časovača
10. Tlačidlo Boost
11. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
12. Indikácia výkonu/zvyškového tepla
13. Tlačidlo varnej zóny



PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím spotrebiča postupujte nasledovne: varnú dosku opatrne vybaľte a odstráňte všetok obalový materiál. Obalový materiál (plastové vrecká a kartón) skladujte mimo dosahu detí. Po vybalení vizuálne skontrolujte, či spotrebič nevykazuje známky poškodenia, ku ktorému mohlo dôjsť počas prepravy. Sklenenú dosku vyčistite mierne navlhčenou handričkou. Skontrolujte, či napätie súhlasí s napätím uvedeným na typovom štítku. Pri inštalácii varnej dosky postupujte podľa pokynov v kapitole INŠTALAČNÉ POKYNY.

OVLÁDANIE VARNEJ DOSKY

Používajte len hrnce, ktoré sú vhodné pre indukčnú varnú dosku.

Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti sa môžu na chvíľu rozsvietiť všetky displeje. Potom je varná doska v pohotovostnom režime a pripravená na použitie.

Varná doska je riadená elektronickými snímačmi, ktoré sa ovládajú dotykom príslušného dotykového tlačidla. Pri každom dotyku tlačidla zaznie zvukový signál.

ZAPNUTIE VARNEJ DOSKY
Varnú dosku zapnite stlačením tlačidla ZAPNUTIE/VYPNUTIE na niekoľko sekúnd. Na displeji všetkých varných zón sa zobrazí [**0.**] a blikajú bodky. Ak sa do 60 sekúnd nevyberie žiadna varná zóna, varná doska sa automaticky vypne.

VYPNUTIE VARNEJ DOSKY
Varnou dosku kedykoľvek vypnete stlačením tlačidla ZAPNUTIE/VYPNUTIE na niekoľko sekúnd.
Tlačidlo ZAPNUTIE/VYPNUTIE má vždy prioritu vo funkcii vypnutia.

ZAPNUTIE VARNEJ ZÓNY
Stlačte dotykové tlačidlo varnej zóny, ktorú chcete použiť. Na displeji sa u vybranej varnej zóny zobrazí [**0**].

Na varnú zónu umiestnite hrniec. Pomocou tlačidla + alebo – vyberte požadovaný výkon.

Ak chcete jedlo rýchlo priviesť k varu, vyberte požadovaný výkon a stlačením tlačidla **P** aktivujte funkciu Boost.

FUNKCIA BOOST
Funkcia Boost poskytuje prídavný výkon a je nastaviteľná pre jednu zónu naraz. Vyberte varnú zónu, výkon musí byť v požadovanom nastavení a musí byť stlačené tlačidlo Boost. Funkcia Boost je aktivovaná, ak sa na displeji príslušnej varnej zóny zobrazí **P**.
Po 5 minútach sa funkcia Boost automaticky prepne späť na nastavený výkon.

Hneď ako sa zapne iná varná zóna, zruší sa funkcia Boost u skôr vybranej varnej zóny. Funkciu Boost je preto možné použiť, len ak je aktívna len jedna varná zóna.

V takomto prípade sa výkon druhej varnej zóny automaticky zníži. Potrebné zníženie výkonu sa zobrazí blikaním príslušnej varnej zóny. Displej bude blikať 3 sekundy a počas tejto doby môžete vykonať úpravy, skôr ako dôjde k automatickému zníženiu výkonu.

VYPNUTIE JEDNEJ VARNEJ ZÓNY
Stlačením príslušného tlačidla vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť. Stlačením tlačidla – obnovíte výkon [**0**].
Súčasným stlačením tlačidiel + a – prejde výkon priamo na [**0**].
Ak je varná zóna horúca, na displeji sa zobrazí [**H**] namiesto [**0**].

VYPNUTIE VŠETKÝCH VARNÝCH ZÓN SÚČASNE
Ak chcete vypnúť všetky varné zóny naraz, stlačte tlačidlo ZAPNUTIE/VYPNUTIE. Na displeji všetkých varných zón, ktoré sú ešte horúce, sa zobrazí [**H**].

INDIKÁCIA ZVYŠKOVÉHO TEPLA
Indikácia zvyškového tepla ukazuje, že sklo je stále príliš horúce na to, aby bolo možné dotknúť sa oblasti varnej zóny. Ak je oblasť varnej zóny stále príliš horúca, na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí [**H**]. Hneď ako teplota klesne, indikácia [**H**] zmizne.

ZÁMOK TLAČIDIEL
Zámok tlačidiel slúži na zablokovanie a nastavenie bezpečného režimu počas používania. Nastavenie vyššieho výkonu alebo iných zmien nie je možné. V tomto režime je možné varnú dosku vypnúť.

Zámok tlačidiel sa aktivuje po stlačení tlačidla zámku tlačidiel. To sa potvrdí zvukovým signálom. Na displeji sa zobrazí **[Lo]** a varná doska sa zablokuje.

Ak chcete zámok tlačidiel uvoľniť, stlačte a na niekoľko sekúnd podržte zámok tlačidiel.

NASTAVENÍ FUNKCIE ČASOVAČA
Funkciu časovača možno použiť dvoma spôsobmi: ako kuchynský časovač a časovač varenia.

Kuchynský časovač
Kuchynský časovač nie je prepojený s varnou zónou a môže sa používať, ak sa varná doska aktívne používa.
Stlačte tlačidlo TIMER (ČASOVAČ), keď je varná doska aktívna. Na displeji sa zobrazí 10. Nastavte požadovaný čas pomocou tlačidiel + a –. Kuchynský časovač možno nastaviť od 0 do 99 minút. Ak počas 10 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, automaticky sa spustí kuchynský časovač a odpočítava sa čas.

Po uplynutí nastaveného času zaznie pípnutie a časovač začne blikať. Zvukový signál sa automaticky zastaví po 30 sekundách alebo po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Ak chcete čas zmeniť, znovu stlačte tlačidlo TIMER (Časovač) a upravte čas pomocou tlačidiel + a –.

Časovač varenia
Časovač varenia je prepojený s varnou zónou a môže sa nastaviť zvlášť pre každú varnú zónu. Na rozdiel od kuchynského časovača vypne časovač varenia varnú zónu po uplynutí nastaveného času.

- Zapnite varnú dosku a vyberte varnú zónu.
- Nastavte výkon pomocou tlačidiel + a –.
- Stlačte tlačidlo TIMER (Časovač). Na displeji sa zobrazí 10. Časovač teraz funguje ako kuchynský časovač.
- Stlačte znovu tlačidlo TIMER (Časovač), kým nezačne blikať LED dióda zvolenej varnej zóny, čím aktivujete časovač varenia. Blikajúca LED indikuje varnú zónu, pre ktorú je nastavený časovač varenia.
- Pomocou tlačidiel + a – nastavte požadovaný čas.
- 10 sekúnd po poslednom nastavení sa na displeji zobrazí čas varnej zóny, u ktorej čas uplynie najskôr (ak je naprogramovaných viac varných zón).

Ak chcete nastaviť ďalší časovač varenia, postupujte nasledovne:
- Vyberte inú varnú zónu.
- Nastavte výkon pomocou tlačidiel + a –.
- Stlačte tlačidlo TIMER (Časovač). Časovač teraz funguje ako kuchynský časovač.
- Stlačte znovu tlačidlo TIMER (Časovač), kým nezačne blikať LED dióda zvolenej varnej zóny, čím aktivujete časovač varenia. LED skôr nastavenej varnej zóny s časovačom prestane blikať.
- Pomocou tlačidiel + a – nastavte požadovaný čas.
- 10 sekúnd po poslednom nastavení sa na displeji zobrazí čas varnej zóny, u ktorej čas uplynie najskôr (ak je naprogramovaných viac varných zón).

Po uplynutí nastaveného času zaznie pípnutie a časovač zobrazí „_ _“. Ak je oblasť varnej zóny horúca, vypne sa naprogramovaná varná zóna a na displeji sa zobrazí „H“.

ZVUKOVÝ SIGNÁL

Keď sa varná doska používa, pri nasledujúcich činnostiach sa ozve zvukový signál:

- normálne ovládanie tlačidiel s krátkym zvukom
- nepretržité stláčanie tlačidiel na dlhší čas (10 sekúnd) s dlhším prerušeným zvukovým signálom.

INDIKÁCIA NA DISPLEJI

Indikácia na displeji	Popis
E/F	Došlo k poruche. Skontrolujte hlásenie podľa tabuľky v kapitole 8.
H	Indikácia zvyškového tepla: varná zóna je ešte teplá.
u	Na aktívnu varnú položte hrniec zónu alebo ju vypnite.

MAXIMÁLNY VÝKON

Počas varenia závisí maximálny dostupný výkon každej varnej zóny na tom, koľko pokrmov sa varí súčasne:

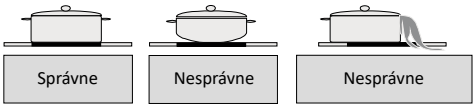
Počet súčasne používaných varných zón	**1**	**2**	**3**	**4**
Maximálny výkon	9 + Boost	9 / 8 / 9 / 8	7 / 7 / 7 / 8	7 / 7 / 7 / 7
Varná zóna Ø	každá	160/180/160/180	160/180/160/180	160/180/160/180

BEZPEČNÉ AUTOMATICKÉ VYPNUTIE

Každá varná zóna sa automaticky vypne po definovanej maximálnej dobe varenia, ak nedošlo k zmene výkonu. Maximálna doba varenia závisí od zvoleného výkonu.

Výkon	Bezpečné automatické vypnutie po:
1 – 3	8 hodiny
4 – 6	4 hodiny
7 – 9	2 hodiny

HRNCE



- Používajte hrnce so silným, plochým dnom, ktoré majú rovnaký priemer ako príslušná varná zóna. Skráti sa tým doba varenia.
- Hrniec musí byť umiestnený do stredu varnej zóny.
- Pri varení v žiaruvzdorných alebo tepelne odolných sklenených alebo porcelánových nádobách postupujte podľa pokynov výrobcu.
- Pri varení na varnej doske so silne odrazivým povrchom (povrch ľahkého kovu) alebo silným dnom môže varenie trvať dlhšie (až o 10 minút). Ak chcete do varu uviesť veľké množstvo kvapaliny, odporúčame použiť hrniec s plochým tmavým dnom.
- Varná zóna sa môže poškodiť:
  - pri zapnutí naprázdno alebo umiestnení prázdneho hrnca,
  - pri použití nevhodného hrnca, napríklad s plochým alebo vypuklým dnom alebo hrnca s malým priemerom,
  - nepoužívajte hlinené riady, poškriabu sklenenú dosku,
- Dno hrnca pred umiestnením na varnú dosku dobre vysušte, aby sa teplo dobre viedlo a nepoškodila sa varná zóna.

ÚSPORA ENERGIE

- Odporúčame používať hrnce s mierne vypuklým dnom, pretože sa tak dobre prenáša teplo z varnej zóny.
- Priemer dna hrncov a panvíc sa musí zhodovať s priemerom varnej zóny. Ak je hrniec príliš malý, dôjde k stratám tepla a môže dôjsť k poškodeniu varnej zóny.
- Na skrátenie doby varenia vždy používajte puklicu na hrniec.
- Vyberte hrniec, ktorý má správnu veľkosť podľa množstva jedla, ktoré chcete variť. Malé množstvo vo veľkých hrncoch znamená stratu energie.
- Pri vriacej kvapaline znížte výkon.
- Nepoužívajte príliš veľa kvapaliny alebo tuku. Ak sa použije priveľa, varenie alebo pečenie trvá dlhšie.
- Vyberte správny výkon pre rôzne možnosti varenia.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

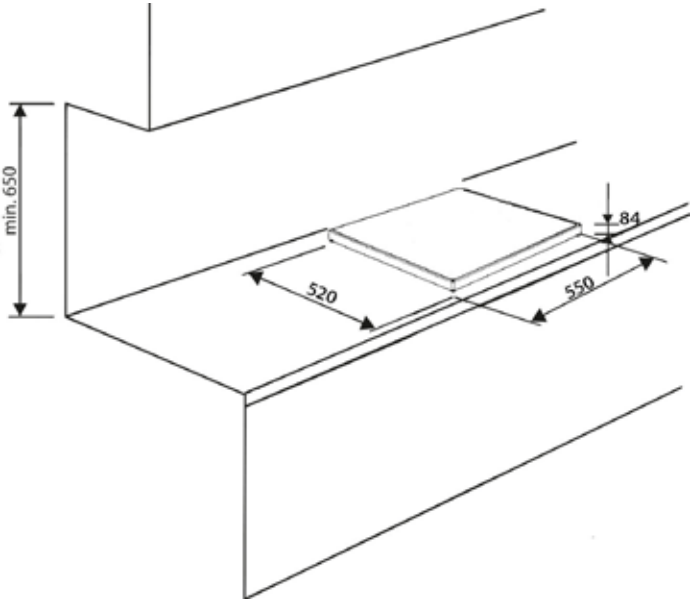
Pred čistením varnej dosky nechajte všetky varné zóny vychladnúť a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

- **Na čistenie povrchu varnej dosky nepoužívajte agresívne brúsne čistiace prostriedky, rozprašovacie čistiace prostriedky ani ostré predmety, ktoré na tento účel nie sú určené.**
- Povrch varnej dosky každý deň čistite navlhčenou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom, ako je napríklad umývací prostriedok. Dôkladne osušte kuchynským papierom alebo suchou utierkou.
- Pripečené jedlo môžete odstrániť namočením plochy navlhčenou handričkou a trochou umývacieho prostriedku alebo môžete použiť škrabku na sklo. **Pozor**: škrabka na sklo je ostrá. Uchovávajte ju mimo dosahu detí.
- Na odolné škvrny používajte špeciálny čistiaci prostriedok na keramické/indukčné varné dosky. **Pozor:** postupujte podľa pokynov na obale.

INŠTALAČNÉ POKYNY

- Bezpečnosť pri používaní je zaručená len vtedy, ak bola montáž vykonaná technicky správne a v súlade s týmito inštalačnými pokyny. Inštalačný technik zodpovedá za škody spôsobené nesprávnou montážou.
- Varná doska patrí do triedy ochrany I a môže sa používať len v kombinácii s uzemneným pripojením. Výrobca nezodpovedá za nesprávnu prevádzku a možné škody spôsobené nevhodnými elektrickými inštaláciami.
- Varná doska musí byť pripojená k pevnej inštalácii so zabudovanými prostriedkami na vypnutie v súlade s inštalačnými predpismi.
- Presvedčte sa, že počas inštalácie nie je kábel zovretý a neprechádza cez ostré hrany. Ak sa dole montuje rúra, kábel pretiahnite cez zadné rohy rúry do pripojovacej skrinky. Tá musí byť umiestnená tak, aby nebola v kontakte so žiadnymi horúcimi časťami varnej dosky alebo rúry.
- Pripojovací bod, nástenná zásuvka a/alebo zástrčka musia byť vždy prístupné.
- Pracovná doska, na ktorej je varná doska umiestnená, musí byť rovná, vodorovná a stabilná. Postupujte podľa pokynov výrobcu pracovnej dosky.
- Nesprávna inštalácia alebo pripojenie vedie k zrušeniu záruky.
- **Pozor:** Akékoľvek zmeny spotrebiča vrátane výmeny napájacieho kábla musí vykonať autorizovaný inštalační technik.

VONKAJŠIE ROZMERY
Rozmery varnej dosky sú uvedené na obrázku nižšie. Na bezpečné použitie je okolo varnej dosky potrebný dostatočný priestor. Skontrolujte, či je tento priestor prítomný. Vzdialenosť od varnej dosky k digestoru musí byť najmenej 650 mm.



ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE
Pozor: K tejto varnej doske sa štandardne dodáva kábel so zástrčkou. Ide o jednofázové pripojenie.
- Skontrolujte, či napätie súhlasí s napätím uvedeným na typovom štítku.
- Pripojte varnú dosku k uzemnenej zásuvke.
- **Pozor:** Pripojovací bod musí byť vždy prístupný.

PORUCHY A RIEŠENIA

Ak dôjde k problému, zobrazí sa na displeji.

Chybový kód	Príčina	Riešenie
E1	Napätie je príliš vysoké.	Pripojenie nechajte skontrolovať elektrikárom.
E2	Napätie je príliš nízke.	Pripojenie nechajte skontrolovať elektrikárom.
E3/E4	Varná zóna je prehriata.	Počkajte, kým sa teplota vráti na normálnu hodnotu, a varnú dosku znovu zapnite.
E5/E6	Varná doska je prehriata.	Vypnite varnú dosku a nechajte varné zóny vychladnúť. Znovu zapnite varnú dosku a uistite sa, že vetranie hladko beží.
F3/F4 F5/F6 F7/F8	Porucha indukčného snímača.	Obráťte sa na servisné oddelenie Inventum.
F9/FA FC/FD	Porucha snímača teploty.	Obráťte sa na servisné oddelenie Inventum.

LIST VÝROBKU

Výrobca	**INVENTUM**
Typové číslo	TIH5501B
Typ spotrebiča	Indukčná varná doska
Počet varných zón	4
Vykurovacia technológia	indukcia
Priemer na varnú zónu [cm] (ľavá predná)	Ø 16
Priemer na varnú zónu [cm] (ľavá zadná)	Ø 18
Priemer na varnú zónu [cm] (pravá zadná)	Ø 16
Priemer na varnú zónu [cm] (pravá predná)	Ø 18
Spotreba energie na varnú zónu [Wh/kg] (ľavá predná)	198,2
Spotreba energie na varnú zónu [Wh/kg] (ľavá zadná)	196,6
Spotreba energie na varnú zónu [Wh/kg] (pravá zadná)	175,8
Spotreba energie na varnú zónu [Wh/kg] (pravá predná)	166,3
Spotreba energie varnej dosky [Wh/kg]	184,2
Indikácia zvyškového tepla	na varnú zónu
tlačidlo zapnutie/vypnutie	●
Indikácia zapnutia	●
Časovač	●
Vyhotovenie	
Materiál	sklo
Ovládanie	dotykové tlačidlá
Displej	LED
Technické údaje	
Rozmery (šxhxv) v mm	550 x 520 x 84
Čistá hmotnosť v kg	10,0
Elektrická prípojná hodnota [W]	3500
Sieťové napätie [V]/sieťová frekvencia [Hz]	220-240V~/50-60Hz

Poznámka: Na typovom štítku, ktorý je umiestnený na spodnej strane, nájdete aj technické údaje varnej dosky.

RECYKLÁCIA

Tento symbol znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať spolu s bežným komunálnym odpadom (2012/19/EÚ). Pri oddelenom zbere elektrických a elektronických výrobkov sa riaďte príslušnými predpismi svojho štátu. Správna likvidácia výrobku zabráni negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Obalový materiál tohto výrobku je 100 % recyklovateľný, obalový materiál vracajte oddelene.

ACCESSOIRES BESTELLEN *NL*

Ga naar www.tomado.com/support om accessoires of reserveonderdelen aan te schaffen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient het originele aankoopbewijs overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product. Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze website: www.tomado.com/support

ORDERING ACCESSORIES *EN*

Go to www.tomado.com/support to purchase accessories or spare parts.

WARRANTY CONDITIONS

A 24 month warranty is provided for this product. Your warranty is valid if the product has been used in accordance with the user instructions and for the purpose for which it was made. Also the original proof of purchase must be submitted, stating the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For extensive warranty information you are referred to our website: www.tomado.com/support

BESTELLEN VON ZUBEHÖR *DE*

Wenn Sie Zubehör oder Ersatzteile benötigen, besuchen Sie bitte unsere Webseite www.tomado.com/support.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Produkt gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Produkt in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung und für den Zweck, für den es hergestellt wurde, verwendet wird. Darüber hinaus muss der originale Kaufbeleg (mit Kaufdatum, Namen des Einzelhändlers und Artikelnummer des Produkts) vorgelegt werden. Die ausführlichen Garantiebestimmungen finden Sie auf unserer Webseite: www.tomado.com/support

COMMANDER DES ACCESSOIRES *FR*

Rendez-vous sur www.tomado.com/support pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable lorsque le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et pour l'usage auquel il est destiné. Par ailleurs, la preuve d'achat originale doit être fournie, en portant mention de la date d'achat, du nom du détaillant ainsi que du numéro d'article du produit. Pour connaître les conditions de garantie détaillées, rendez-vous sur notre site Internet : www.tomado.com/support

PEDIDOS DE ACCESORIOS *ES*

Visite www.tomado.com/support para adquirir accesorios o piezas de recambio.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses. Su garantía es válida siempre que el producto se utilice conforme a las instrucciones de uso y para el fin para el que se ha concebido. Además, se deberá presentar el justificante de compra original, donde figure la fecha de compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto. Para leer todos los detalles de las condiciones de garantía, visite nuestro sitio web: www.tomado.com/support

COME ORDINARE GLI ACCESSORI *IT*

All'indirizzo web www.tomado.com/support è possibile acquistare accessori e parti di ricambio.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Su questo apparecchio vige una garanzia del produttore di 24 mesi. La garanzia è valida soltanto qualora il prodotto sia stato utilizzato in conformità alle istruzioni per l'uso e destinato ai fini a cui è preposto. A un'eventuale richiesta, è inoltre necessario allegare la prova di acquisto originale recante la data di acquisto, il nome del venditore e il numero di articolo del prodotto. Per ulteriori informazioni sulle condizioni di garanzia: www.tomado.com/support

BESTILLING AF TILBEHØR *DK*

Tilbehør og reservedele kan bestilles på www.tomado.com/support.

GARANTIBETINGELSER

På dette produkt gives 24 måneders garanti. Garantien dækker, såfremt produktet anvendes i overensstemmelse med brugervejledningen og det tilsigtede formål. Der skal ligeledes forevises originalkvittering, som skal indeholde købsdato, forhandlerens navn og produktets varenummer. Garantibetingelserne kan læses i deres fulde længde på vores hjemmeside: www.tomado.com/support.

ZAMAWIANIE AKCESORIÓW *PL*

Akcesoria lub części zamienne można zamawiać na stronie internetowej: www.tomado.com/support.

WARUNKI GWARANCJI

Ten produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją. Gwarancja jest ważna, kiedy użytkuje się produkt zgodnie z instrukcją obsługi oraz zgodnie z przeznaczeniem. Oprócz tego należy przy tym przedłożyć dowód zakupu z widoczną datą zakupu, nazwą sprzedawcy detalicznego oraz numerem artykułu dotyczącego produktu. Szczegółowe warunki gwarancji można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem: www.tomado.com/support

OBJEDNÁVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ *CS*

Příslušenství nebo náhradní díly objednávejte přes www.tomado.com/support.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka 24 měsíců. Vaše záruka je platná, pokud byl výrobek použit v souladu s návodem k použití a za účelem, pro který byl vyroben. Zároveň je nutné předložit původní doklad o koupi opatřený datem nákupu, jménem prodejce a číslem zboží. Podrobné záruční podmínky naleznete na našich webových stránkách: www.tomado.com/support

OBJEDNÁVANIE PRÍSLUŠENSTVA *SK*

Príslušenstvo alebo náhradné diely objednávajte cez www.tomado.com/support.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na tento výrobok na vzťahuje záruka 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, pokiaľ bol výrobok použitý v súlade s návodom na použitiu a na účely, na ktoré bol vyrobený. Zároveň je nutné preložiť pôvodný doklad o kúpe s dátumom nákupu, menom predajcu a číslom tovaru. Podrobné záručné podmienky nájdete na našich webových stránkach www.tomado.com/support.

TOMADO®

TIH5501B

Tomado Electric Appliances
Postbus 159
6920 AD Duiven
The Netherlands
support@tomado.com
www.tomado.com

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten/ Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved/ Sujeto a cambios y errores de impresión/ Con riserva di modifiche ed errori di stampa/ Der tages forbehold for ændringer og trykfejl/ Zastrzega się prawo do zmian i błędów w druku/ Změny a tiskové chyby vyhrazeny/ Zmeny a tlačové chyby sú vyhradené
TIH5501B/01.1021

TOMADO.COM