

INVENTUM

maakt 't moment

INDUCTION COOKER • INDUKTIONSHERD • CUISINIÈRE À INDUCTION

inductie fornuis

VFI5042RVS



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

5 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften	pagina 4	7. bediening van de multifunctionele oven	pagina 18
2. productomschrijving	pagina 9	8. baktips en baktabel	pagina 19
3. voor het eerste gebruik	pagina 11	9. reiniging en onderhoud	pagina 22
4. installatie	pagina 11	10. storingen en oplossingen	pagina 24
5. bediening van het kookgedeelte	pagina 14	11. productkaart	pagina 25
6. pannen voor inductie	pagina 17	<i>algemene service- en garantievoorwaarden</i>	<i>pagina 92</i>

English

1. safety instructions	page 26	7. operating the multifunctional oven	page 40
2. product description	page 31	8. baking tips and baking tables	page 41
3. prior to first use	page 33	9. cleaning and maintenance	page 44
4. installation	page 33	10. breakdowns and solutions	page 46
5. operating the cooking section	page 36	11. product fiche	page 47
6. pans for induction	page 39	<i>general terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 94</i>

Deutsch

1. Sicherheitshinweise	Seite 48	7. Bedienung des Multifunktions-Backofens	Seite 62
2. Produktbeschreibung	Seite 53	8. Backtipps und Backtabellen	Seite 63
3. Vor dem ersten Gebrauch	Seite 55	9. Reinigung & Wartung	Seite 66
4. Installation	Seite 55	10. Störungen und Lösungen	Seite 68
5. Bedienung des Kochbereichs	Seite 58	11. Produktkarte	Seite 69
6. Für Induktionskochfelder geeignete Töpfe und Pfannen	Seite 61	<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 96</i>

Français

1. consignes de sécurité	page 70	7. commande du four multifonction	page 84
2. description du produit	page 75	8. conseils de cuisson et tableaux de cuisson	page 85
3. avant la toute première utilisation	page 77	9. nettoyage et entretien	page 88
4. installation	page 77	10. pannes et solutions	page 90
5. commande de la partie cuisson	page 80	11. fiche de produit	page 91
6. ustensiles de cuisson pour l'induction	page 83	<i>conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	<i>page 98</i>

1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen in dit apparaat. Het fornuis is alleen geschikt voor het bereiden van voedsel. Het apparaat is niet geschikt voor industrieel of laboratorium gebruik.
-  **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.
- **Let op:** Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet opgewarmd worden in gesloten conservenblikken, omdat deze kunnen exploderen door de druk.
- Alcohol dampen kunnen vlam vatten. Nooit gerechten klaar maken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank gebruiken met een hoog alcoholpercentage. De ovendeur voorzichtig openen.

- De buitenzijde van het fornuis kan warm worden nadat het fornuis langdurig is gebruikt. Dit geldt ook voor de oven deur. Bij langdurig gebruik op de maximale temperatuur wordt de ruit van de oven deur heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
-  **WAARSCHUWING:** brandgevaar: laat niets op het fornuis staan.
- **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een fornuis 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 fornuis moet regelmatig gereinigd worden en verwijder eventuele voedselresten.
- Wanneer er krassen op de ruit van de oven deur zitten, kan deze springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- 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.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van het kookgedeelte. 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 kookoppervlak 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.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van het fornuis.
- 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.

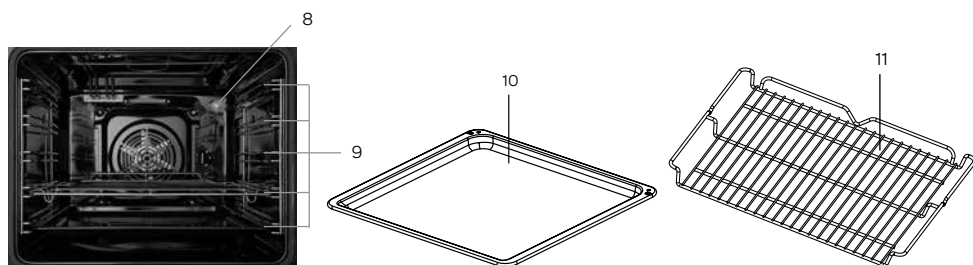
-  **WAARSCHUWING:** indien de glasplaat van het kookgedeelte is gebroken:
 - schakel onmiddellijk alle kookzones en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
 - raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
 - gebruik het apparaat niet.
- In geval van rook het fornuis uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Houd de ovendeur gesloten om de vlammen te verstikken.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden.
- Zet geen toebehoren van de oven op de open ovendeur.
- De bodem van de oven nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- Het fornuis heeft een ventilator die de ovenmantel koelt. Nadat de oven is uitgeschakeld, kan deze ventilator nog enige tijd nadraaien.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- Houd natuurlijke ventilatie-openingen open.
- Bij langdurig gebruik van het fornuis is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.
-  Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.
- Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
- Dit apparaat mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- 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.

- 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 wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 100°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Het niet schoon houden van het fornuis kan leiden tot slijtage wat weer effect heeft op de levensduur en kan resulteren in gevaarlijke situaties.
- Het fornuis is niet geschikt om gebruikt te worden met een timer of een aparte afstandsbediening.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- 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 gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en regionale veiligheidsvoorschriften. Laat het fornuis daarom aansluiten door een erkende installateur.
- De elektrische aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegde electriciën. Deze is op de hoogte van de nationale en regionale veiligheidsvoorschriften waaraan de aansluiting moet voldoen.
- Het fornuis 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 installaties.
- Het fornuis 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 bekneeld raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van het fornuis geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.

- Door verkeerde installatie, aansluiting of montage vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door personeel van de technische dienst met een specifieke opleiding.
- Dompel het snoer of de stekker nooit onder in water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
-  Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen.
 Huishoudelijke apparaten mogen niet bij het gewone huisvuil worden gevoegd. Breng het apparaat naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van uw gemeente om op verantwoorde wijze en conform overheidsbepalingen recycled te worden.

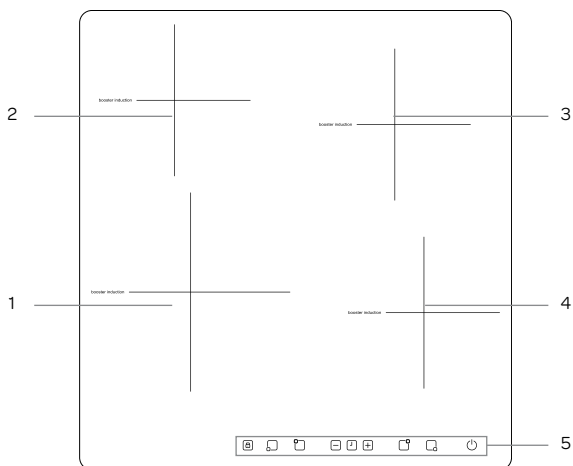
2 productomschrijving

1. Kookgedeelte
2. Thermostaatlampje van de oven
3. Controlelampje van de oven
4. Temperatuurknop
5. Aan/ uit en ovenfunctieknop
6. Ovendeur
7. Schuiflade
8. Ovenlampje
9. Niveau's in oven (4)
10. Bakplaat
11. Rooster



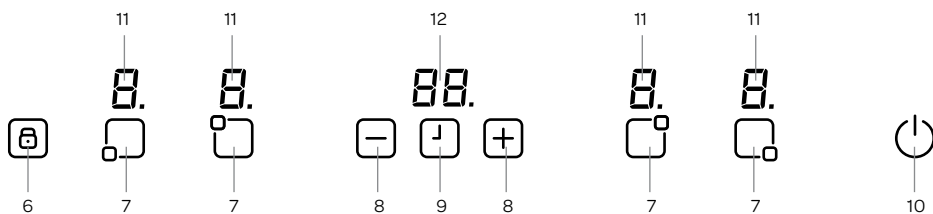
Kookgedeelte

1. Kookzone - linksvoor (Ø 210 mm)
2. Kookzone - linksachter (Ø 160 mm)
3. Kookzone - rechtsachter (Ø 160 mm)
4. Kookzone - rechtsvoor (Ø 160 mm)
5. Bedieningspaneel



Bedieningspaneel

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



3 voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak het fornuis voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele promotionele stickers. De verpakking (plastic zakken, piepschuim en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld staat op het typeplaatje. Voor de installatie van het fornuis volgt u de instructies in het hoofdstuk INSTALLATIE.

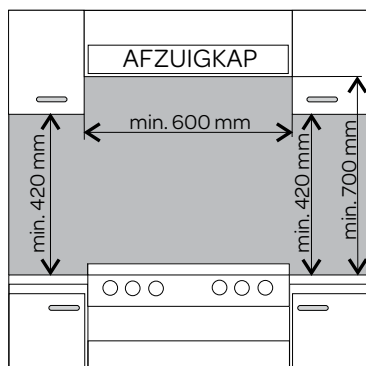
Reinig het fornuis en alle accessoires met warm water en een mild reinigingsmiddel. Goed naspoelen met alleen water en droog maken.

4 installatie

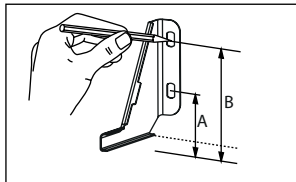
- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve montage.
- Het fornuis behoort tot beschermingsklasse I en mag alleen 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.
- Het fornuis 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 beknelde raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van het fornuis geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- Door verkeerde installatie, aansluiting of montage vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het monteren en het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door een erkende installateur.

OPSTELLING VAN HET FORNUIS

- De locatie van het fornuis moet droog en goed gelucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften. De geschiktheid van de ruimte voor het opstellen van een fornuis wordt geëvalueerd op basis van volgende rechtsvoorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- Als het fornuis intensief en lang gebruikt wordt, kan het noodzakelijk zijn om een raam te openen om de ventilatie te verbeteren.
- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelpootjes die bereikbaar zijn als u de schuiflade er uit haalt. Regelbereik ± 5 mm.



MONTAGE VAN DE OMVALBEVEILIGING

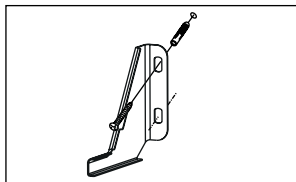


De omvalbeveiliging wordt gemonteerd om te voorkomen dat het fornuis kantelt. Dankzij de omvalbeveiliging tegen het kantelen van het fornuis voorkomt u dat een kind dat op de openstaande ovendeur klimt het fornuis laat kantelen.

Fornuis, hoogte 850 mm

A = 60 mm

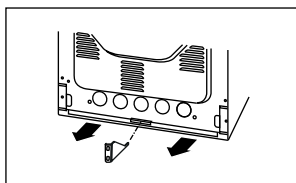
B = 103 mm



Fornuis, hoogte 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm



HET FORNUIS AANSLUITEN OP DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE



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

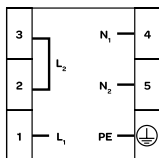
aansluitblok

aansluitkabel

aansluitblok

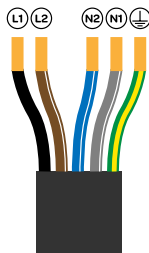
aansluitkabel

A1

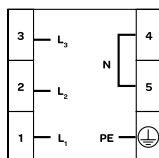


5x 1,5mm² 230V 2L+2N -

2 x 230V 2L+2N-16A

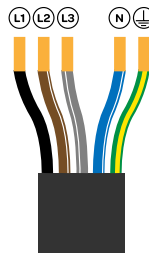


A2



5x 1,5mm² 400V 3L+1N -

400V 3N-16A



POWER MANAGEMENT

Met deze functie kunt u het totale maximale vermogen van het kookgedeelte in stellen. Dit kan nodig zijn in verband met de beschikbare elektrische aansluiting. Het kookgedeelte is standaard ingesteld op 3,7kW. Het kookgedeelte kan ingesteld worden op een van de volgende waarden:

Aansluitschema	Maximaal vermogen
A1	2,8 kW
	3,7 kW (standaard)
A2	6,0 kW
	7,4 kW (maximaal)

- Zodra u het fornuis heeft voorzien van een aansluitkabel en stekker en het fornuis staat op de juiste plek dan kunt u de stekker in het stopcontact steken.
- Indien u het maximale vermogen wilt aanpassen dan moet u dit binnen 5 minuten doen nadat u de stekker in het stopcontact heeft gedaan.
- Zet het kookgedeelte aan met de aan/uit toets  en houd daarna gedurende 3 seconden de toets van de kookzone linksvoor  en de timertoets  ingedrukt.
 - Op het display van de timer wordt de standaardwaarde [3.7] of een eerder gekozen waarde getoond.
 - Gebruik de  en de  toetsen om een andere waarde te selecteren (3.7 - 6.0 - 7.4 - 2.8).
 - Bevestig binnen 10 seconden de geselecteerde waarde door gedurende 3 seconden de timertoets  ingedrukt te houden. De geselecteerde waarde knippert 3 keer kort en er klinkt een geluidssignaal. Daarna wordt het kookgedeelte uitgeschakeld. Het kookgedeelte functioneert nu met het maximale vermogen wat door u is ingesteld.
 - Wordt de geselecteerde waarde niet binnen 10 seconden bevestigd dan zal het kookgedeelte automatisch uitschakelen en blijven functioneren volgens de laatste instelling.
- Tijdens het gebruik van de verschillende kookzones controleert de functie Power Management of het gekozen totale vermogen niet wordt overschreden. Instellingen die tot een overschrijding van het vermogen zouden leiden, worden geblokkeerd en zijn niet toegankelijk voor de gebruiker.

Verwarm de oven ongeveer 30 minuten op de hoogste temperatuur om alle achtergebleven productieresten, zoals olie, te verwijderen. U voorkomt hiermee dat er onaangename geuren ontstaan tijdens het bereiden van voedsel.

MAXIMAAL VERMOGEN

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

Aantal kookzones tegelijk in gebruik		1				2								3	4
Aansluiting 2,8 kW	210	P				9	9	9	7	7	7				
	160		P			7			9			P	P		8
	160			P			7			9		P		P	8
	160				P			7			9		P	P	8

Aantal kookzones tegelijk in gebruik		1				2								3								4
Aansluiting 3,7 kW - standaard	210	P				P	P	P	9	9	9				9	9	9	9	9		6	
	160		P			8			P			P		P	8	8	7		7		9	7
	160			P			8			9		P	P		7		8	8		7	9	7
	160				P			8			P		P	P		7		7	8	8	9	7

Aantal kookzones tegelijk in gebruik		1				2								3				4	
Aansluiting 6,5 kW	210	P				P	P	P	9				P	P	9	9		P	9
	160		P			8			P		P	P	8	8	P	P	P	8	P
	160			P			P			P	P		P		P		P	P	P
	160				P			P		P		P		P		P	P	P	P

Aantal kookzones tegelijk in gebruik		1	2	3	4
Aansluiting 7,4 kW	alle	De boostfunctie kan op alle kookzones tegelijk gebruikt worden.			

5 bediening van het kookgedeelte

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductie kookplaat.

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

HET KOOKGEDEELTE INSCHAKELEN

Schakel het kookgedeelte in door gedurende enkele seconden op de AAN/UIT toets te drukken. De displays van alle kookzones tonen een [0]. Als er binnen 10 seconden geen kookzone wordt geselecteerd, zal het kookgedeelte automatisch uitschakelen.

HET KOOKGEDEELTE UITSCHAKELEN

Schakel het kookgedeelte 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 hoogste vermogen [9] en druk nogmaals op de + toets. In het display verschijnt een P die de Boost functie aangeeft.

BOOST FUNCTIE - P

De Boost functie geeft extra vermogen en is instelbaar voor één zone per keer. Selecteer een kookzone, zet het vermogen op de hoogste stand [9] en druk nogmaals op de + toets. In het display van de betreffende kookzone verschijnt nu een P die de Boost functie aangeeft.

Om de Boost functie uit te schakelen, selecteert u de kookzone en drukt u op de - toets. De P verdwijnt van het display.



Na 10 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 knippen 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] of houdt de bijbehorende kookzone toets  gedurende 3 seconden ingedrukt.

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 - H/h

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, wanneer de temperatuur hoger is dan 60°C. Zodra de temperatuur tussen de 45°C en 60°C gezakt is, zal de [H] veranderen naar [h].

De restwarmte is laag. Zodra de temperatuur onder de 45°C komt, gaat de restwarmte indicatie uit.



Als de restwarmte indicatie brandt, raak de betreffende kookzone dan niet aan om verbrandingen te voorkomen en zet er geen voorwerpen op die gevoelig zijn voor warmte!



Als de stroom uitgevallen is, wordt de restwarmte indicatie niet getoond. De kookzone kan echter nog steeds heet zijn!

TOETSENBLOKKERING

De toetsenblokkering is voor het blokkeren en het instellen van een veilige modus gedurende het gebruik. Kinderen kunnen de kookplaat dan niet per ongeluk aanzetten. Ook het aanpassen van een hoger vermogen of andere wijzigingen is niet mogelijk. Het is in deze modus alleen mogelijk om het kookgedeelte uit te schakelen.

De toetsenblokkering is geactiveerd als de toetsblokkering  gedurende 5 seconden is ingedrukt. Dit wordt bevestigd door een geluidssignaal. Het indicatielampje van de toetsblokkering brandt en de bediening van het kookgedeelte is geblokkeerd.

Om de toetsenblokkering op te heffen, houdt u de toetsblokkering  gedurende 3 seconden ingedrukt.

TIMER FUNCTIE INSTELLEN

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

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 het kookgedeelte in met de AAN/UIT toets  en selecteer een kookzone .
- Stel het vermogen in met de + en - toets.
- Druk op de TIMER toets  en stel de gewenste kooktijd in met de + en - toets.
- De brandende LED geeft aan voor welke kookzone de kooktimer is ingesteld.



De kooktimer kan op alle werkende kookzones onafhankelijk van elkaar ingesteld worden.



Wanneer er meer dan één kooktimer ingesteld is op het display van de timer dan wordt de kortste tijd getoond. De knipperende LED geeft aan voor welke kookzone dat is.

Wanneer de ingestelde kooktijd voorbij is, klinkt er een piepsignaal. Het piepsignaal stopt automatisch na 2 minuten of nadat u een willekeurige toets heeft aangeraakt.

De geprogrammeerde kookzone zal uitgeschakeld worden en **[H]** verschijnt in het display als het gebied van de kookzone heet is.

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  en stel de gewenste kooktijd in met de + en - toets.
- De brandende LED geeft aan voor welke kookzone de kooktimer is ingesteld.
- 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). De bijbehorende LED knippert in het display.

Om de ingestelde kooktijd aan te passen, doet u het volgende:

- Selecteer de gewenste kookzone . Het ingestelde vermogen knippert in het display.
- Druk op de TIMER toets .
- Stel de nieuwe gewenste kooktijd in met de + en - toets.

De kooktimer handmatig uitzetten als dit nodig is:

- Selecteer de kookzone  waarvan u de kooktimer wilt uitschakelen. Het ingestelde vermogen brandt in het display.
- Houd vervolgens de TIMER toets  3 seconden ingedrukt of wijzig de tijd met de + en - toetsen in **00**.

Kookwekker

De kookwekker kan gebruikt worden als extra alarm zonder dat er een kooktimer ingesteld is voor één van de kookzones.

- Schakel het kookgedeelte in met de AAN/UIT toets .
- Druk vervolgens op de TIMER toets  en stel de gewenste kooktijd 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 2 minuten 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.

DISPLAYAANDUIDING

Aanduiding op het display	Beschrijving
H/h	Restwarmte-indicatie: de kookzone is nog warm.
U	Warmhoudfunctie is actief.
P	Boostfunctie is actief.
A	Aankookautomaat is actief.
-	Er staat geen pan of een ongeschikte pan op de actieve kookzone.

**WARMHOUDFUNCTIE - **

De warmhoudfunctie houdt reeds bereide gerechten warm op de kookzone. De geselecteerde kookzone is aan op een laag vermogen. Het vermogen van de kookzone wordt door de warmhoudfunctie zo geregeld dat het gerecht in de pan rond de 65°C blijft. Het warme voedsel dat klaar is om op te eten, verandert hierdoor niet van smaak en kleeft niet vast aan de bodem van de pan.

De warmhoudfunctie kan ook gebruikt worden voor het smelten van bijvoorbeeld boter of chocolade.

Let op: de warmhoudfunctie is niet geschikt om koud voedsel op te warmen.

De warmhoudfunctie werkt optimaal met een geschikte pan met vlakke bodem, zodat de sensor in de kookzone de temperatuur goed kan meten.

De warmhoudfunctie kan op elke kookzone gebruikt worden.

Om te voorkomen dat zich bacteriën ontwikkelen in het voedsel, adviseren wij u om de gerechten niet te lang warm te houden. Het bedieningspaneel schakelt de warmhoudfunctie na 2 uur automatisch uit.

De warmhoudfunctie  is een extra vermogensniveau tussen de standen **0** en **1**.

- Selecteer de gewenste kookzone .
- Stel het vermogen in met de + en - toets op de warmhoudfunctie .
- In het display staat . De warmhoudfunctie is ingesteld.

Om de warmhoudfunctie uit te schakelen, selecteert u de gewenste kookzone. Raak de - toets aan om het vermogen terug te zetten op [0] of houdt de bijbehorende kookzone toets  gedurende 3 seconden ingedrukt.

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

**AANKOOKAUTOMAAT - **

De aankookautomaat kunt u gebruiken om een geselecteerde kookzone gedurende een bepaalde tijd op het hoogste vermogen in te schakelen. Daarna wordt automatisch teruggeschakeld naar het ingestelde vermogen (doorkookstand).

De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkookstand - zie onderstaande tabel.

Om de aankookautomaat in te schakelen, doet u het volgende:

- Selecteer de gewenste kookzone .
- Stel het vermogen in met de + en - toets op de gewenste stand - bijvoorbeeld 7.
- Druk opnieuw op de kookzonetoets . In het display verschijnt nu wisselend de  en **7**. De aankookautomaat is ingesteld en de kookzone wordt nu gedurende 2 minuten op het maximale vermogen verwarmd.
- Na 2 minuten stopt de aankookautomaat en schakelt het vermogen automatisch terug naar de ingesteld stand, in dit geval **7**.

De aankookautomaat kunt u eerder stoppen door de kookzone te selecteren en het vermogen aan te passen.

Ingesteld vermogen	Tijdsduur aankookautomaat (in minuten)
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

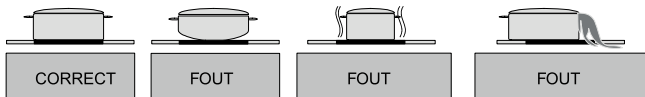
VEILIGE AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

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 - 2	8 uur
3 - 5	5 uur
6 - 9	1½ uur

6 pannen voor inductie

- 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 het glazen kookgedeelte 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 keramische plaat;
- Droog de bodem van de pan goed af voordat u deze op het kookgedeelte plaatst, zodat de warmte goed geleidt en de kookzone niet beschadigt.



ENERGIEBESPARING

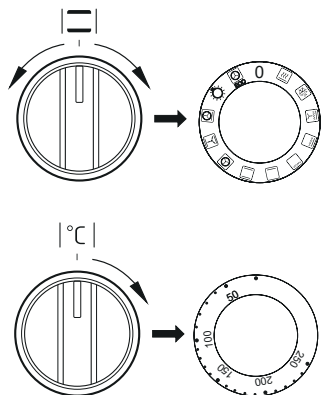
- Het gebruik van pannen waarvan de bodem enigszins hol is, wordt geadviseerd, omdat hierbij de warmte van de kookzone goed wordt overgedragen.
- De doorsnede van de bodem van de braad- en kookpannen moeten met de doorsnede van de kookzone overeenkomen. Wanneer de pan te klein is, ontstaat er warmteverlies en kan de kookzone beschadigd 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.

7 bediening van de multifunctionele oven

De multifunctionele oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan, een grillelement en een verwarmingselement voor heteluchtcirculatie.

INSCHAKELEN

De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen – en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar – draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.



UITSCHAKELEN

De oven kan uitgeschakeld worden door de beide knoppen terug te draaien naar de uit-stand [● / 0].

Opgelet! Als er een ovenfunctie ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement) pas ingeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

De oven beschikt over de volgende functies:

Ovenfunctie	Omschrijving
	Ovenverlichting
	Snel verwarmen
	Ontdooien
	Ventilator en supergrill
	Supergrill
	Grillelement
	Onderste verwarmingselement
	Boven en onder verwarmingselement

Ovenfunctie		Omschrijving
	Hetelucht	Op de stand hetelucht wordt de verwarming van de oven op gecontroleerde wijze ondersteund met behulp van een heteluchtventilator die op een centrale plaats in de achterwand van de ovenruimte gemonteerd is. In vergelijking met een conventionele oven wordt een lagere baktemperatuur gebruikt. Deze methode zorgt voor een gelijkmatige spreiding van de warmte rond de gerechten in de oven.
	Boven en onder verwarmingselement met ventilator	Deze functie is het meeste geschikt voor het bakken van cakes. Wanneer deze functie geselecteerd is, maar de temperatuur staat op 0 dan zal alleen de ventilator aan zijn. Handig voor het afkoelen van gerechten.
	Turbo hetelucht	De hetelucht en het onderste verwarmingselement zijn aan. Dit verhoogt de temperatuur aan de onderkant van het gerecht. Ideaal voor nat gebak en pizza.
	ECO hetelucht	Deze functie zorgt voor een optimale verwarmingswijze van de oven welke geschikt is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. De ovenverlichting zal niet functioneren op deze stand.

Het inschakelen van de oven wordt aangegeven met twee lampjes, een thermostaatlampje en een controlelampje. Het controlelampje rechts naast de klok geeft aan dat de oven ingeschakeld is. Als het thermostaatlampje uit gaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmede oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het thermostaatlampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het thermostaatlampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand "Verlichting van de oven" plaatst.

HET GEBRUIK VAN DE GRILL

Tijdens het grillproces worden de gerechten verwarmd door een infrarood verwarmingselement.

- Zet de draaiknop van de oven op de grillstand  om de grill in te schakelen.
- Verwarm de oven ongeveer 5 minuten voor (met gesloten deur).
- Plaats de bakplaat met het gerecht op het juiste niveau in de oven.
- Sluit de deur van de oven.

Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 250°C. Voor de functie grill met ventilator mag dit maximaal 190°C zijn.

Opgelet! Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Laat geen kinderen bij de oven in de buurt komen als de grill gebruikt wordt. De buitenkant van de oven kan heet worden.

8 baktips en baktabellen

GEBAK

- Gebruik de bijgeleverde bakplaten of het rooster voor het bereiden van gebak.
- Gebak kan bereid worden in bakvormen of op bakplaten die op het rooster geplaatst moeten worden. Gebruik donkere bakvormen omdat deze de warmte beter geleiden en de baktijd verkorten.
- Het is af te raden om bakvormen en bakplaten met een licht glimmend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (boven en onder verwarmingselementen). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed gebakken.
- Bij het gebruik van de hetelucht functie hoeft de oven niet voorverwarmd te worden. Bij het gebruik van een andere ovenfunctie moet de oven wel voorverwarmd worden voordat het gebak in de oven geplaatst wordt.
- Controleer de gaarheid van cake met een houten satéprikker. Als de cake gaar is, blijft het stokje droog en schoon wanneer u deze erin steekt.
- Om te voorkomen dat een cake of taart in zakt, is het aan te raden om het gebak nog ongeveer 5 minuten in de oven te laten nadat de oven uitgeschakeld is.
- De baktemperaturen bij het gebruik van de hetelucht functie zijn normaal gesproken ongeveer 20 tot 30 graden lager dan bij conventioneel bakken (gebruik van de boven en onder verwarmingselementen).
- De gegevens voor gebak in de baktabel zijn ter indicatie en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak.
- Indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, kunt u het beste de richtlijnen in de handleiding volgen.

VLEES BRADEN

- In de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken kunnen beter gebakken worden op de gasbranders van het fornuis.
- Gebruik bij het braden van vlees vuurvaste schotels. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Bij het braden van vlees op het rooster kan er op het laagste niveau een bakplaat met een klein laagje water worden geplaatst om eventueel bakvocht op te vangen.
- Draai het vlees halverwege tijdens de bereidingstijd minstens één keer om. Om het vlees meer smaak te geven, kan het bakvocht of de saus die ontstaat over het gerecht geschept worden. Dit kan ook met heet, zout water, maar nooit met koud water.

VERWARMINGSFUNCTIE ECO-HETELUCHT

- Bij het gebruik van de functie ECO-hetelucht start een optimale verwarmingswijze van de oven die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten.
- Het is niet mogelijk om de bereidingstijd te verkorten door een hogere temperatuur in te stellen. Het voorverwarmen van de oven is niet aan te raden.
- Tijdens het bakken geen temperatuurinstellingen aanpassen en de ovendeur gesloten houden.

BAKTABEL bij gebruik van de functie ECO-hetelucht

Gerecht	Ovenfunctie	Temperatuur - °C	Niveau { , }	Tijd in minuten
	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKTABEL bij gebruik van overige functies

Gerecht	Ovenfuncties	Temperatuur - °C	Niveau { , }	Tijd in minuten
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70

Gerecht	Ovenfuncties	Temperatuur - °C	Niveau { , }	Tijd in minuten
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* kleine gebakjes

Belangrijk! De gegevens in de baktabel zijn ter indicatie en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak.

9 reiniging en onderhoud

Het reinigen en onderhouden van het fornuis heeft een belangrijke invloed op de levensduur en probleemloze werking. Het fornuis mag niet gereinigd worden met een stoomreiniger of hogedruk reiniger.

Voor de reiniging moet het fornuis uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen in de uit-stand [● / 0] staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

HET KOOKGEDEELTE REINIGEN

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

- **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, spuitbussen of scherpe voorwerpen om het oppervlak van het kookgedeelte te reinigen die niet voor dit doel ontwikkeld zijn.**
- Reinig het oppervlak van het kookgedeelte 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.

DE OVEN REINIGEN

De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Schakel bij de reiniging de ovenverlichting in, zodat u beter in de ovenruimte kunt kijken.

De binnenkant van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

De oven kan ook gereinigd worden door middel van stoom:

- Zet een schaalpje met 250 ml (1 glas) water op een bakplaat op het eerste niveau onder in de oven.
- Sluit de deur van de oven.
- Zet de oventemperatuur op 50°C en zet de ovenfunctie op onderwarmte .
- Verwarm de oven gedurende 30 minuten op deze stand.
- Open de deur van de oven en veeg de binnenkant van de oven met een doek of een zachte spons schoon. Reinig de binnenkant van de oven daarna met een schone doek of spons en warm water en wat afwasmiddel.
- Droog de binnenkant van de oven goed na.
- **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen om de oven en oven deur te reinigen.**

ACCESSOIRES

Reinig de losse accessoires zoals de bakplaat en het rooster met warm water en afwasmiddel. Maak alles goed droog voordat het weer gebruikt wordt.

OVENLAMP VERVANGEN

Om een elektrische schok te vermijden, schakelt u het fornuis volledig uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen of door de zekering in de groepenkast los te draaien.

- Draai het glazen beschermkapje tegen de klok in los. Reinig deze en goed drogen.
- Verwissel de ovenlamp voor een soortgelijke lamp (25 W, 230V, E14 fitting en geschikt voor hoge temperaturen - tot 300°C).
- Draai het glazen beschermkapje vast.
- Steek de stekker weer in het stopcontact of draai de zekering vast in de groepenkast.



OVENDEUR DEMONTEREN EN MONTEREN

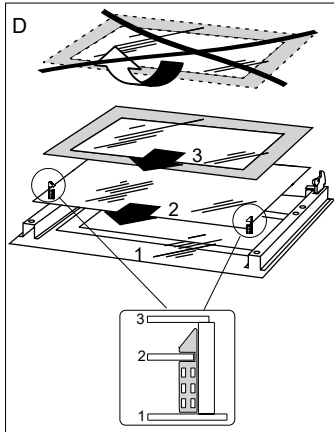
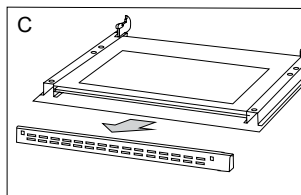
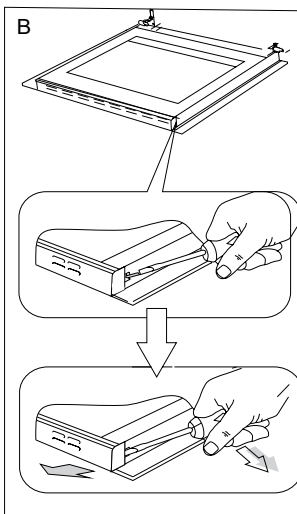
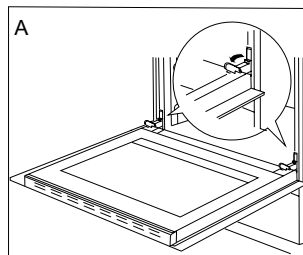
De ovendeur kan gedemonteerd worden om het schoonmaken van de binnenzijde van de oven en de ovendeur te vergemakkelijken.

- Open de ovendeur en de klap beveiliging op het scharnier naar boven (fig. A). Doe de deur een kleine beetje dicht en til de deur naar boven en naar buiten op om deze te verwijderen.
- Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.

DEURUIT VAN DE OVENDEUR DEMONTEREN EN MONTEREN

Om de ovendeur gemakkelijker schoon te maken, kan de binnenste ruit verwijderd worden.

- Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijanten voorzichtig oplicht (fig. B).
 - Verwijder de bovenrand van de deur (fig. B, C).
 - Trek voorzichtig de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur) fig. D.
 - Was de ruit met warm water en een klein beetje afwasmiddel.
 - Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.
- Attentie!** Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort.



REGELMATIGE CONTROLE

Naast het dagelijkse onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de werking van de bediening en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste eenmaal per twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst;
- de vastgestelde gebreken verhelpen
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.

Opgelet!

Alle reparaties en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

10 storingen en oplossingen

Bij een storing moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen;
 - de elektrische voeding ontkoppelen;
 - een reparatie aanvragen;
 - sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder.
- Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

Storing(scode)	Oorzaak	Wat te doen
Het fornuis functioneert niet.	Geen stroomtoevoer.	Controleer de zekering van de groepenkast, vervang een eventuele doorgebrande zekering.
De verlichting van de oven doet het niet.	Het lampje zit los of defect.	Draai het lampje aan of vervang het kapotte lampje (zie hoofdstuk Reiniging en Onderhoud).
Een kookzone schakelt automatisch uit en op het display verschijnt [H].	De maximale kookduur is bereikt.	Schakel de kookzone opnieuw in.
Het fornuis reageert niet en laat een kort piepsignaal horen.	Het kinderslot/ toetsblokkering is ingeschakeld.	Zet het kinderslot/toetsblokkering uit.
Het hele fornuis schakelt uit.	Na het aanzetten, is er binnen 10 seconden geen waarde ingevoerd.	Zet het kookgedeelte aan en stel een kookzone in.
	Er ligt iets op de tiptoets(en) of ze zijn vuil.	Maak de tiptoetsen vrij of maak ze schoon.
De restwarmte indicatie wordt niet weergegeven terwijl de kookzone wel heet is.	Geen stroomtoevoer of een korte onderbreking van de stroomtoevoer.	Controleer of de stroomtoevoer herstelt is en zet het kookgedeelte weer aan en uit.
De glasplaat van het kookgedeelte is gebarsten.	 Gevaar! Schakel de stroomtoevoer uit en verwijder de stekker van het apparaat. Neem contact op met de servicedienst van Inventum.	
Het kookgedeelte maakt een schurend geluid.	Dat is een normaal geluid. De koelventilator van de elektrische onderdelen werkt.	
Het kookgedeelte maakt een fluitend geluid.	Dat is een normaal geluid. Conform de functioneringsfrequentie van de inductiespoelen tijdens het gebruiken van een aantal kookzones, maakt het kookgedeelte bij maximaal vermogen een licht fluitend geluid.	
E2	Het kookgedeelte is oververhit.	Schakel het kookgedeelte uit en laat de kookzones afkoelen. Schakel het kookgedeelte opnieuw in en let op of de ventilatie soepel draait. Controleer of de pan voldoet aan de eisen gesteld in hoofdstuk 6.

Fabrikant	INVENTUM
Typenummer	VFI5042RVS
Type apparaat	inductiefornuis
Aantal kookzones	4
Verwarmingstechnologie - kookgedeelte	inductie
Diameter per kookzone [cm] (linksvoor)	Ø 21
Diameter per kookzone [cm] (linksachter)	Ø 16
Diameter per kookzone [cm] (rechtsachter)	Ø 16
Diameter per kookzone [cm] (rechtsvoor)	Ø 16
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (linksvoor)	188,9
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (linksachter)	188,9
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (rechtsachter)	188,9
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (rechtsvoor)	188,9
Energieverbruik van de kookplaat [kg]	188,9
Restwarmte indicator	per kookzone
Aan/ uit toets	●
Spanning aan-indicator	●
Timer	●
Aantal ovenruimten	1
Warmtebron per ovenruimte	elektrisch
Volume per ovenruimte	65
Energieverbruik volgens de EN50304 standaard	0,78 kWh
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	95,1
Uitvoering	
Materiaal	RVS
Bediening	knoppen en tiptoetsen
Accessoires	bakplaat rooster
Displays	LED
Technische gegevens	
Afmeting (bxdxh) in mm	500 x 600 x 850
Netto gewicht in kg	39,0 kg
Elektrische aansluitwaarde [W]	11000 W
Netspanning [V] / netfrequentie [Hz]	230-400V/50Hz

Opmerking: Op het typeplaatje vindt u de de technische gegevens van het fornuis ook vermeldt.

1 safety instructions

- **Carefully and fully read the instruction manual prior to using the appliance and carefully store the manual for future reference.**
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual. Do not use aggressive cleaning agents in this appliance. The cooker is only suitable for preparing food. The appliance is not suitable for industrial or laboratory use.
-  **WARNING:** the appliance and accessible parts get hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 years of age out of the vicinity, unless they are supervised at all times.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- Do not store objects that might be of interest to children in cabinets above or behind the appliance.
- The cooking zones get hot when used and remain hot for a period after use. Do not allow small children in the vicinity during and immediately after cooking.
- **Caution:** Liquids and other foods may not be heated in closed tin cans, as they can explode due to the pressure.
- Alcohol vapours could catch fire. Never prepare dishes containing a large percentage of alcohol. Only use small amounts of liquor with a high alcohol percentage. Open the oven door carefully.
- The exterior of the cooker can become hot when the cooker has been used for a long period of time. The same applies to the oven door. In case of long-term use at maximum temperature, the glass pane of the oven door will get hot. Be careful when there are children present.

-  **WARNING:** fire hazard: do not leave anything standing on the cooker.
- **WARNING:** cooking with fat or oil on an unattended cooker can be dangerous and could result in fire. NEVER try to extinguish the fire with water. Instead, you should turn off the appliance and then cover the flames with a lid or an extinguishing blanket, for example.
- The cooker must be cleaned regularly and food residues must be removed.
- When there are scratches on the glass pane of the oven door, it could break. Do not use scrapers or sharp or abrasive cleaning agents.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance can be switched on by accident or still be hot, which means that objects could melt, get hot or catch fire.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a fire hazard.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the surface of the cooking section. These can become hot.
- The ceramic plate is very strong, but not unbreakable. If something falls on it, such as a spice jar or a pointy object, this may result in a broken plate.
-  **WARNING:** if the cooking surface is cracked, switch off the appliance to avoid the risk of an electric shock.
- At higher positions, you should be aware of the very fast heating time. Always remain nearby after adjusting a cooking zone to a higher position.
- Never clean the cooker with a high pressure cleaner or steam cleaner.
- Do not use the appliance in a room with an ambient temperature below 5°C.
- If the appliance is used for the first time, it will smell 'new'. This is normal. The smell will disappear through ventilation.
-  **WARNING:** if the glass plate of the cooking section is broken:
 - immediately switch off all cooking zones and electrical heating elements and interrupt the power supply to the appliance.
 - do not touch the surface of the appliance.
 - do not use the appliance.

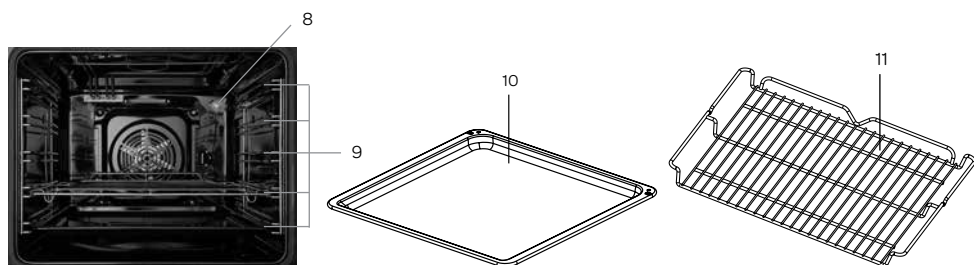
- In case of smoke, switch off the cooker and remove the plug from the socket. Keep the oven door closed to smother the flames.
- Check that the appliance is switched off before replacing the lamp, to prevent the risk of an electric shock.
- Do not place oven accessories on the opened oven door.
- Never cover the bottom of the oven with aluminium foil. Aluminium foil stops the heat and may therefore lead to poor baking results. Moreover, the enamel of the oven bottom could get damaged.
- The cooker has a fan that cools the oven mantle. When the oven is switched off, this fan could continue to run for some time.
- Ensure sufficient ventilation during use.
- Keep natural ventilation openings open.
- During prolonged use of the cooker, extra ventilation will be required. Open a window, for example, or install a mechanical fan.
-  Never flambé under a cooker hood. The high flames could cause a fire even with the fan switched off.
- Avoid direct contact with materials that are not heat-resistant.
- This appliance may only be fitted by a certified installer.
- Defective parts may only be replaced by original parts. Only for those parts will the manufacturer be able to guarantee that they meet the safety requirements.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, its service organisation or similarly qualified persons, in order to prevent hazardous situations.
- The appliance may not be connected to the mains supply via a power strip or extension cord. If this is not observed, the safety of the appliance cannot be guaranteed.
- The appliance must always be earthed.
- The walls and the worktop around the appliance must be heat-resistant to at least 100°C. Even if the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
- Not keeping the cooker clean could lead to wear and tear which, in its turn, will have an effect on the life span and could result in dangerous situations.
- The cooker cannot be used with a timer or separate remote control.

- Only connect the appliance to alternate current, to an earthed wall socket, with a mains voltage that corresponds with the information provided on the information plate of the appliance.
- Safety during use is only guaranteed if the assembly has taken place in a technically correct way and in accordance with these installation instructions. The installer is liable for damage caused by incorrect assembly.
- The gas connection must meet national and regional safety instructions. That is why you should have the cooker connected by a certified installer.
- The electrical connection may be carried out only by a qualified electrician. This person should be aware of the national and regional safety instructions with which the connection has to comply.
- The cooker falls under protection factor I and may only be used in combination with an earthed connection. The manufacturer is not liable for unsuitable operation and possible damage caused by unsuitable installations.
- The cooker must be connected to a permanent installation in which provisions for switching off are integrated, in accordance with the installation instructions.
- Make sure that the power supply cable does not get jammed during installation or is running along sharp edges. It must be placed in such a way that no contact is made with hot parts of the cooker.
- The connection point, socket and/or plug must always be accessible.
- In case of incorrect installation or connection, the warranty becomes invalid.
- **Attention:** any change to the appliance, including replacement of the power cable, must be performed by personnel of the technical department who have been specifically trained.
- Never submerge the cord or plug in water.
- This appliance is only suitable for household use. If the appliance is not used as intended, no compensation can be claimed in case of defects or accidents and the warranty will be invalidated.

-  If you decide not to use the appliance any more due to a defect, we recommend cutting off the cord after removing the plug from the wall socket.
Household appliances may not be added to normal household waste. Take the appliance to a special centre for separated waste collection of your municipality to have it recycled in a responsible manner and in accordance with government regulations.

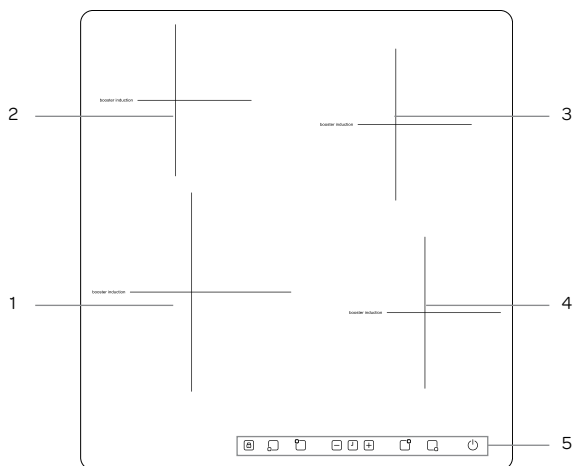
2 product description

1. Cooking section
2. Thermostat light of the oven
3. Indicator led of the oven
4. Temperature knob
5. On/off and oven mode knob
6. Oven door
7. Sliding drawer
8. Oven light
9. Levels in oven
10. Baking tray
11. Grille



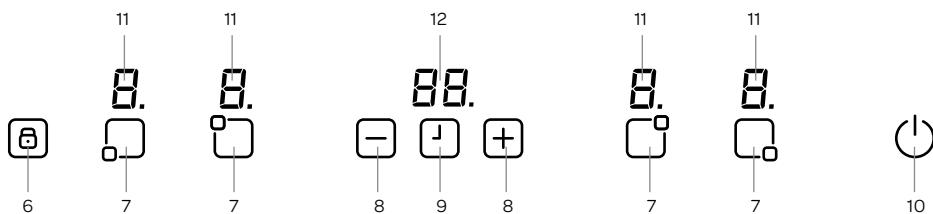
Cooking section

1. Cooking zone - front left (Ø 210 mm)
2. Cooking zone - rear left (Ø 160 mm)
3. Cooking zone - rear right (Ø 160 mm)
4. Cooking zone - front right (Ø 160 mm)
5. Operating panel



Operating panel

6. Key for key lock
7. Cooking zone key
8. Power keys + and -
9. Timer key
10. On/off key
11. Power/residual heat indicator
12. Display timer



3 prior to first use

Before using the appliance for the first time, you should proceed as follows: carefully unpack the cooker and remove all packaging material and any promotional stickers. Keep the packaging (plastic bags, polystyrene and cardboard) out of the reach of children. After unpacking the appliance, check it for external damage that may have occurred during transport. Check that the voltage corresponds with what is stated on the information plate. For the installation of the cooker you must observe the instructions in the INSTALLATION section.

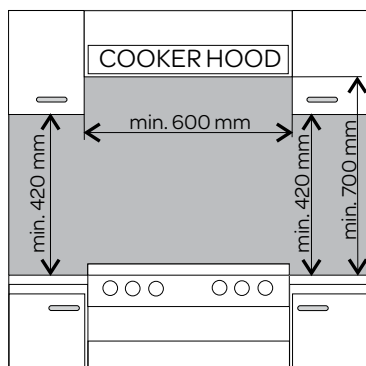
Clean the cooker and all accessories with warm water and a mild cleaning agent. Properly rinse with water only and dry.

4 installation

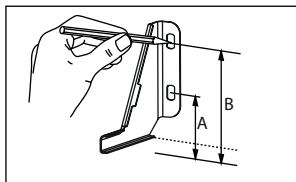
- Safety during use is only guaranteed if the assembly has taken place in a technically correct way and in accordance with these installation instructions. The installer is liable for damage caused by incorrect assembly.
- The cooker falls under protection factor I and may only be used in combination with an earthed connection. The manufacturer is not liable for unsuitable operation and possible damage caused by unsuitable electric installations.
- The cooker must be connected to a permanent installation in which provisions for switching off are integrated, in accordance with the installation instructions.
- Make sure that the power supply cable does not get jammed during installation or is running along sharp edges. It must be placed in such a way that no contact is made with hot parts of the cooker.
- The connection point, socket and/or plug must always be accessible.
- In case of incorrect installation or connection, the warranty becomes invalid.
- **Attention:** any change to the appliance, including replacement of the power supply cable, must be performed by a certified installer.

PLACEMENT OF THE COOKER

- The location of the cooker must be dry and properly aerated and have a properly functioning ventilation in accordance with the applicable technical regulations. The suitability of the room for placement of a cooker is evaluated on the basis of the following legal provisions.
- The room must be provided with a ventilation system. This installation should consist of a ventilation grille or a cooker hood. Cooker hoods must be mounted in accordance with the included user manuals. The placement of the cooker must guarantee free access to all control elements.
- If the cooker is used intensively and for long periods of time, it may be necessary to open a window to improve ventilation.
- The cooker must be placed on a hard, even surface (do not place on a frame).
- Before you start using the cooker, you must level it. This is particularly important for an even distribution of fat in the pan. For this you can use the adjustable legs that can be reached when the sliding drawer is removed. Adjustment range ± 5 mm.



ASSEMBLY OF THE TILTING SAFEGUARD

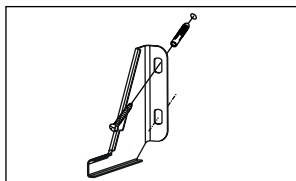


The tilting safeguard is mounted to prevent the cooker from tilting. Thanks to the tilting safeguard, children are prevented from climbing on the open oven door and tilting the cooker.

Cooker, 850 mm high

A = 60 mm

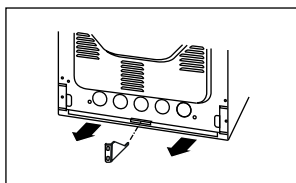
B = 103 mm



Cooker, 900 mm high

A = 104 mm

B = 147 mm



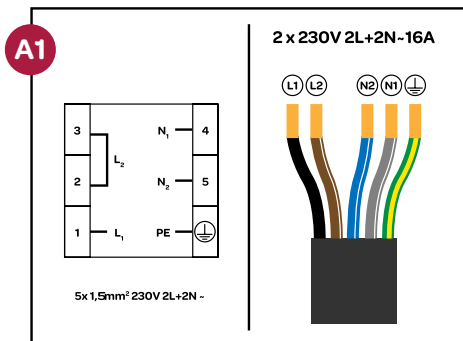
CONNECTING THE COOKER TO THE ELECTRICAL SYSTEM



- The cooker is supplied without a connection cable and, in accordance with connection diagram A1, it is set by default for 2 x 1 phase (230VDC). The cooker uses a so-called 5-pole Perilex plug (not included). In the meter cupboard, the groups must each be protected with a 16 Ampere fuse at least.
- The cooker can also be connected in accordance with connection diagram A2. This may only be performed by a certified installer.
- The socket for connecting to the electrical system must be provided with an earthing pen and may not be located above the cooker. The socket for connecting to the electrical system must also be accessible for the user after placement of the cooker.
- Before connecting the cooker, check that:
 - the fuse and electrical system are suitable for the load of the oven,
 - the electrical system is equipped with an efficient earthing system that meets the current standards and regulations.
 - the socket is easily accessible.

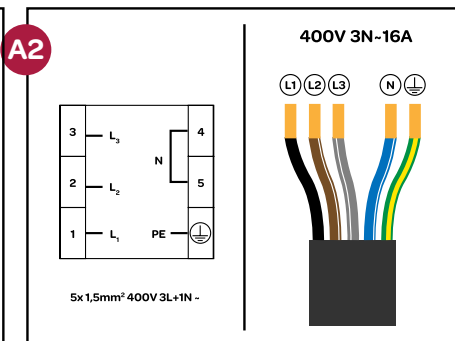
connection block

connection cable



connection block

connection cable



POWER MANAGEMENT

This function allows you to set the total maximum power of the cooking section. This may be necessary in connection with the available electrical connection. By default, the cooking section is set to 3.7kW. The cooking section can be set to one of the following values:

Wiring diagram	Maximum power
A1	2.8 kW
	3.7 kW (default)
A2	6.0 kW
	7.4 kW (maximum)

Once the cooker has been provided with a connection cable and plug and the cooker is at the right location, you can insert the plug in the socket.

If you want to adapt the maximum power, you must do this within 5 minutes after inserting the plug in the socket.

- Switch on the cooking section by means of the on/off key  and then hold down the key for the front left cooking zone  and the timer key  for 3 seconds.
- The timer display shows the default value [3.7] or a previously selected value.
- Use the  and  keys to select a different value (3.7 - 6.0 - 7.4 - 2.8).
- Confirm the selected value within 10 seconds by pressing the timer key  for 3 seconds. The selected value briefly flashes 3 times and a sound signal can be heard. After that, the cooking section is switched off. The cooking section now functions with the maximum power set by you.
- If the selected value is not confirmed within 10 seconds, the cooking section switches off automatically and continues to function in accordance with the latest setting.

During use of the different cooking zones, the Power Management function checks that the selected total power is not exceeded. Settings that would lead to a situation where the power is exceeded, are blocked and are not accessible to the user.

Heat the oven approximately 30 minutes at the highest temperature to remove all remaining production residues, such as oil. In this way you prevent unpleasant odours from being generated when preparing food.

MAXIMUM POWER

During cooking, the maximum available power of each cooking zone depends on how much is being cooked at the same time and to what wattage the power management has been set:

Number of cooking zones being used at the same time		1				2								3	4
Connection 2.8 kW	210	P				9	9	9	7	7	7				
	160		P			7			9			P	P		8
	160			P			7			9		P		P	8
	160				P			7			9		P	P	8

Number of cooking zones being used at the same time		1				2								3								4
Connection 3.7 kW - default	210	P				P	P	P	9	9	9				9	9	9	9	9		6	
	160		P			8			P			P	P		8	8	7		7		9	7
	160			P			8			9		P	P		7		8	8		7	9	7
	160				P			8			P		P	P		7		7	8	8	9	7

Number of cooking zones being used at the same time		1				2								3				4	
Connection 6.5 kW	210	P				P	P	P	9				P	P	9	9		P	9
	160		P			8			P		P	P	8	8	P	P	P	8	P
	160			P			P			P	P		P		P		P	P	P
	160				P			P		P	P		P		P	P	P	P	P

Number of cooking zones being used at the same time		1	2	3	4
Connection 7.4 kW	all	The boost function can be used on all cooking zones at the same time.			

5 operating the cooking section

Only use pans that are suitable for an induction hob.

The cooking section works by means of electronic sensors that are operated by touching the corresponding touch control. At each touch of a touch control, you can hear a sound signal.

SWITCHING ON THE COOKING SECTION

Switch on the cooking section by pressing the ON/OFF key for a few seconds. The displays of all cooking zones show a [0]. If no cooking zone is selected within 10 seconds, the cooking section switches off automatically.

SWITCHING OFF THE COOKING SECTION

Switch off the cooking section at any time by pressing the ON/OFF key for a few seconds. The ON/OFF key always has priority in the switching off function.

SWITCHING ON A COOKING ZONE

Press the touch control of the cooking zone you wish to use. The display indicates [0] at the chosen cooking zone.

Place the pan on the cooking zone. Select the required power with the + key or - key.

To bring food to the boil quickly, you select the highest power [9] and then press the + key once more. The display shows a P, indicating the Boost mode.

BOOST MODE - P

The Boost mode provides extra power and can be adjusted for one zone each time. Select a cooking zone, set the power to the highest position [9] and press the + key once more. The display of the cooking zone concerned now shows a P, indicating the Boost mode.

To switch off the Boost mode, select the cooking zone and press the - key. The P disappears from the display.



After 10 minutes, the Boost mode automatically switches back to the set power.

When a different cooking zone is also switched on, the Boost mode of the previously selected cooking zone is cancelled. In other words, the Boost mode can only be used when there is only one cooking zone active.

In that case, the power of the second cooking zone is reduced automatically. The required power reduction is shown through flashing of the cooking zone concerned. The display flashes for 3 seconds and during that time adjustments can be made before the power is reduced automatically.

SWITCHING OFF A COOKING ZONE

Select the cooking zone you wish to switch off by pressing the accompanying key. Touch the - key to reduce the power to [0] or press the accompanying cooking zone key  for 3 seconds.

If the cooking zone is hot, the display shows a [H] instead of an [0].

SWITCHING OFF ALL COOKING ZONES AT THE SAME TIME

To switch off all cooking zones at the same time, you must press the ON/OFF key. On the displays of all cooking zones that are still hot, you can see an [H].

RESIDUAL HEAT INDICATOR - H/h

The residual heat indicator shows that the glass is still too hot to touch in the area of the cooking zone.

If the area of the cooking zone is still too hot, an [H] appears in the display of the cooking zone concerned, when the temperature is above 60°C. Once the temperature has dropped between 45°C and 60°C, the [H] changes to [h].

The residual heat is low. Once the temperature is below 45°C, the residual heat indicator switches off.



When the residual heat indicator lights up, do not touch the cooking zone concerned to prevent burns and do not place objects on it that are sensitive to heat!



In case of a power interruption, the residual heat is not shown. However, the cooking zone can still be hot!

KEY LOCK

The key lock is intended for locking and setting a safe mode during use. Children will not be able to switch on the hob by accident. Also adjustment to a higher power or other changes are not possible. In this mode it is only possible to switch off the cooking section.

The key lock is active when the key lock  is pressed for 5 seconds. This is confirmed by a sound signal. The key lock indicator light burns and control of the cooking section is blocked.

To cancel the key lock, press the key lock  for 3 seconds.

SETTING THE TIMER FUNCTION

The timer function can be used in two way: cooking timer and egg timer.

Cooking timer

The cooking timer is coupled to a cooking zone and can be set separately for each cooking zone. Contrary to the egg timer, the cooking timer switches off the cooking zone when the set time has passed.

- Switch on the cooking section with the ON/OFF key  and select a cooking zone .
- Adjust the power with the + and - keys.
- Press the TIMER key  and set the required cooking time with the + and - keys.
- The burning LED indicates for which cooking zone the cooking timer has been set.



The cooking timer can be set independently on all operating cooking zones.



When more than one cooking timer is set on the display of the timer, the shortest time is shown. The flashing LED indicates for which cooking zone this is.

When the set cooking time has expired, a beep sound can be heard. The beep sound stops automatically after 2 minutes or after a random key has been touched.

The programmed cooking zone is switched off and [H] appears in the display if the area of the cooking zone is hot.

To set an additional cooking timer, proceed as follows:

- Select a different cooking zone .
- Adjust the power with the + and - keys.
- Press the TIMER key  and set the required cooking time with the + and - keys.
- The burning LED indicates for which cooking zone the cooking timer has been set.
- 10 seconds after the last setting, the display shows the time of the cooking zone of which the time expires first (if several cooking zones are programmed). The accompanying LED flashes in the display.

To adjust the set cooking time, proceed as follows:

- Select the required cooking zone . The set power flashes in the display.
- Press the TIMER key .
- Set the new required cooking time using the + and - keys.

Switching off the cooking timer manually, if necessary:

- Select the cooking zone  of which you want to switch off the cooking timer. The set power lights up in the display.
- Then press the TIMER key  for 3 seconds or change the time with the + and - keys to 00.

Egg timer

The egg timer can be used as an extra alarm, without having a cooking timer set for one of the cooking zones.

- Switch on the cooking section using the ON/OFF key .
- Then press the TIMER key  and set the required cooking time with the + and - keys.

The egg timer can be set from 0 to 99 minutes. If no keys are pressed during 10 seconds, the egg timer starts automatically and the time is counted down.

When the set time has passed, a beep sounds and the timer flashes. The beep sound stops automatically after 2 minutes or after a random key has been touched.

To change the time, press the TIMER key  once more and adjust the time with the + and - keys.

DISPLAY INDICATION

Indication on the display	Description
H/h	Residual heat indicator: the cooking zone is still warm.
L	Heat mode is active.
P	Boost mode is active.
R	Quick boil timer is active.
-	There is no pan or there is an unsuitable pan on the active cooking zone.

**HEAT MODE - **

The heat mode keeps prepared dishes warm on the cooking zone. The selected cooking zone is on at a low power. The power of the cooking zone is controlled in such a way by the heat mode, that the dish in the pan remains around 65°C. The hot food that is ready to be eaten does not change in flavour and does not get stuck to the bottom of the pan. The heat mode can also be used for melting butter or chocolate, for example.

Caution: the heat mode is not suitable for heating up cold food.

The heat mode functions best with a suitable pan with flat bottom, so that the sensor in the cooking zone is able to measure the temperature properly.
The heat mode can be used on any cooking zone.
To prevent bacteria from developing in the food, we recommend that you do not keep the meals warm for a long period of time. The control panel automatically switches off the heat mode after 2 hours.

The heat mode  is an extra power level between positions **0** and **1**.

- Select the required cooking zone .
- Adjust the temperature with the + and - keys on the heat mode .
- The display states . The heat mode is set.

To switch off the heat mode, you select the required cooking zone. Touch the - key to reduce the power to [0] or press the accompanying cooking zone key  for 3 seconds.
If the cooking zone is hot, the display shows a [H] instead of an [0].

**QUICK BOIL TIMER - **

The quick boil timer can be used to switch a selected cooking zone to the highest power for a certain period of time. After that, the appliance switches back to the set power (boil position). The boiling time depends on the set boiling position - see table below.
To switch on the quick boil timer, proceed as follows:

- Select the required cooking zone .
- Adjust the power with the + and - keys to the required position - such as 7.
- Press once more on the cooking zone key . The display variably shows the  and 7. The quick boil timer is set and the cooking zone is heating at maximum power for 2 minutes.
- After 2 minutes the quick boiling timer stops and automatically switches the power back to the set position, in this case 7.

The quick boil timer can be stopped sooner by selecting the cooking zone and adjusting the power.

Set power	Time quick boil timer (in minutes)
1	0.8
2	1.2
3	2.3
4	3.5
5	4.4
6	7.2
7	2
8	3.2

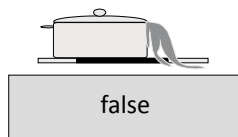
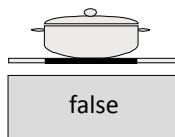
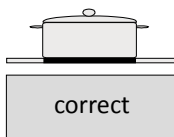
SAFE AUTOMATIC SWITCHING OFF

Each cooking zone is switched off automatically after a defined maximum cooking time, if the power has not been changed. The maximum cooking time depends on the selected power.

Power	Safe automatic switching off after:
 - 1 - 2	8 hours
3 - 5	5 hours
6 - 9	1½ hours

6 pans for induction

- Use pans with a thick, flat bottom with the same diameter as the cooking zone concerned. This reduces cooking time.
- A pan should always be placed in the centre of the cooking zone.
- When cooking in ovenproof or heat-resistant glass or porcelain dishes, observe the manufacturer's instructions.
- If you are cooking on the glass cooking section in a pan with a strongly reflecting (light metal surface) or thick bottom, it may take longer for the dish to start boiling (up to 10 minutes extra). If you want to bring a large quantity of liquid to the boil, the use of a pan with a flat dark bottom is recommended.
- The cooking zone can become damaged:
 - if you switch it on without a pan on it or with an empty pan;
 - if you use an unsuitable pan, for example, with a bottom that is not flat or is spherical, or a pan with a diameter that is too small;
 - do not use earthenware dishes, these cause scratches on the ceramic plate;
- Dry the bottom of the pan completely before you place it on the cooking section so that the heat is properly conducted and the cooking zone is not damaged.



ENERGY SAVING

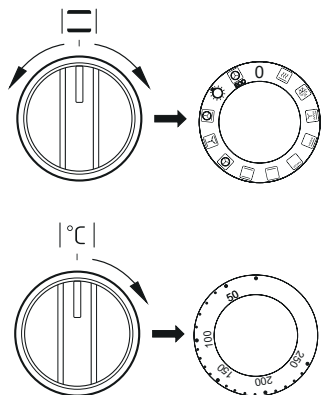
- The use of pans of which the bottom is somewhat hollow is recommended, because the heat of the cooking zone is properly transferred in that case.
- The diameter of the bottom of the frying and cooking pans must match the diameter of the cooking zone. If the pan is too small, there will be heat loss and the cooking zone can be damaged.
- Always use a lid on the pan to reduce cooking time.
- Choose a pan of the right size to suit the amount of food you want to cook. Small amounts in large pans mean energy will be wasted.
- Reduce the power when the liquid is boiling.
- Do not use too much moisture or fat. Cooking or frying takes longer if you use too much.
- Select the correct power for the different cooking possibilities.

7 operating the multifunction oven

The multifunction oven can be heated by means of a top and bottom heating element, a grill element and a heating element for hot air circulation.

SWITCHING ON

The oven can be operated by means of the rotary button for the oven function - turn the rotary button to the required mode to switch on the oven, and – and using the rotary button of the temperature controller – turn the rotary button to the required temperature to set the oven.



SWITCHING OFF

The oven can be switched off by turning both buttons back to the off position [● / 0].

Caution! If an oven mode is set, the heating (of a heating element) only starts once the temperature is set.

The oven has the following modes:

Oven mode		Description
	Oven lighting	The oven lighting can be switched on independently from the oven. By setting the rotary button in this position, the interior of the oven is lit.
	Quick heating	The upper heating element, grill element and fan are switched on. To be used for preheating the oven.
	Defrosting	Only the fan is switched on, no heating element is being used.
	Fan and supergrill	If the rotary button is in this position, the supergrill with fan mode is activated. This mode speeds up the grilling process and adds more flavour to the dish. Make sure the door of the oven is closed during cooking.
	Supergrill	By means of the mode Supergrill dishes are grilled while the upper heating element is also on. The mode ensures a higher temperature in the higher section of the oven, as a result of which the dishes are browned more. For grilling large portions of meat or for gratinated dishes.
	Grill element	Superficial grilling is used to roast small portions of meat: to grill steaks, schnitzels, fish, toast, sausages, oven dishes (the grilled food may not be thicker than 2-3 cm, it should be turned over while roasting).
	Lower heating element	At this position, only the lower heating element is on. Specific for pastry that must be baked from the bottom (e.g. moist pastry with fruit).
	Upper and lower heating element	With this mode, the oven is heated in the conventional way. Ideal for baking cakes, meat, fish, bread, pizza on a single level (preheating and use of dark baking trays required).

Oven mode		Description
	Hot air	On the position hot air , heating the oven is supported in a controlled manner by means of a hot air fan that is mounted on a central position in the rear wall of the oven chamber. Compared to a conventional oven, a lower baking temperature is used. This method ensures an even distribution of heat around the dishes in the oven.
	Upper and lower heating element with fan	This mode is most suitable for baking cakes. When this mode is selected, but the temperature is at 0, only the fan will be on. Handy for cooling dishes.
	Turbo hot air	The hot air and the lower heating element are on. This increases the temperature at the bottom of the dish. Ideal for moist pastry and pizza.
	ECO hot air	This mode ensures an optimum heating method for the oven that can be used to save energy during the preparation of dishes. The oven lighting will not function in this position.

Switching on the oven is indicated by two leds, a thermostat light and an indicator light.

The indicator led to the right of the clock indicates that the oven is switched on. If the thermostat light turns off, the oven has reached the set temperature. If the recipe indicates that the dish must be placed in a preheated oven, you should do so when the thermostat light switches off for the first time.

During the preparation the thermostat light will occasionally switch on and off (the temperature in the oven is kept at the right temperature). The indicator led can also burn when you place the rotary button in the "lighting of the oven" position.

USING THE GRILL

During the grilling process, the dishes are heated by an infrared heating element.

- Set the rotary button of the oven to the grill position  to switch on the grill.
- Preheat the oven for approximately 5 minutes (with door closed).
- Place the baking tray with the dish at the right level in the oven.
- Close the door of the oven.

For the grill mode and super grill mode, the temperature must be set to 250°C. For the grill mode with fan this may be 190°C maximum.

Caution! During grilling, the door of the oven should be closed.

Do not let children get near the oven while the grill is being used. The exterior of the oven can get hot.

8 baking tips and baking tables

PASTRY

- Use the supplied baking trays or the grille for preparing pastry.
- Pastry can be made in baking moulds or on baking trays that must be placed on the grille. Use dark baking moulds, as they conduct heat better and shorten the baking time.
- It is not recommended to use baking moulds and baking trays with a light shining surface when using the conventional heating function (upper and lower heating elements). In the case of this type of baking moulds, the bottom of the pastry is not baked properly.
- When using the hot air mode, it is not necessary to preheat the oven. When using a different oven mode, the oven does have to be preheated before the pastry is placed in the oven.
- Use a wooden skewer to check that the cake is done. If the cake is done, the skewer remains dry and clean when you insert it.
- To prevent the cake from collapsing, we recommend leaving the cake in the oven for another 5 minutes after switching off the oven.
- Normally, the baking temperatures when using the hot air mode are approximately 20 to 30 degrees lower compared to conventional baking (use of the upper and lower heating elements).
- The data for pastry in the baking table are only an indication and can be corrected according to your own experience and culinary taste.
- If the information in cook books clearly deviates from the values in the manual of the cooker, it would be best to observe the guidelines in the manual.

ROASTING MEAT

- In the oven, it is possible to prepare portions of meat of more than 1 kg. It is better to prepare smaller pieces on the gas burners of the cooker.
- Use ovenproof dishes when roasting meat. The handles of these oven dishes should also be able to resist high temperatures.
- When roasting meat on the grill, a baking tray with a small layer of water can be placed at the lowest level to collect any cooking liquid.
- Turn the meat at least once during the cooking time. In order to give more flavour to the meat, you can scoop the created cooking liquid or sauce over the dish. This can also be done with hot salty water, but never with cold water.

HEATING MODE ECO HOT AIR

- When using the ECO hot air mode, an optimum preparation method of the oven is started that is intended to save energy during the preparation of meals.
- It is not possible to shorten the cooking time by setting a higher temperature. Preheating the oven is not recommended.
- Do not change temperature settings during preparation and keep the oven door closed.

BAKING TABLE for when using the ECO hot air mode

Dish	Oven mode	Temperature - °C	Level ()	Time in minutes
	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKING TABLE for when using the other modes

Dish	Oven modes	Temperature - °C	Level ()	Time in minutes
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70

Dish	Oven modes	Temperature - °C	Level ()	Time in minutes
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* small pastry

Important! The data in the baking table are only an indication and can be corrected according to your own experience and culinary taste.

Cleaning and maintenance of the cooker has a major effect on life span and trouble-free operation. The cooker should not be cleaned with a steam cleaner or high pressure cleaner.

Switch off the cooker prior to cleaning. Make sure that all rotary buttons are in the off position [● / 0]. The oven should only be cleaned once it is cooled down.

CLEANING THE COOKING SECTION

Allow all cooking zones to cool down before cleaning the cooking section and remove the plug from the socket before you start.

- **When cleaning the surface of the cooking section, do not use aggressive abrasive cleaning agents, spray cans or sharp objects that have not been developed for this purpose.**
- Clean the surface of the cooking section daily with a damp cloth and a mild cleaning agent, such as a washing-up liquid. Dry properly with paper towels or a dry tea towel.
- Boiled over food can be removed by soaking it with a damp cloth and a little bit of washing-up liquid, or you can use a glass scraper. **Caution:** the glass scraper is sharp. Keep it away from children.
- Use a special cleaning agent for ceramic/induction cookers in case of stubborn stains. **Caution:** observe the instructions on the packaging.

CLEANING THE OVEN

The oven must be cleaned after every use. When cleaning, switch on the oven lighting, so that you have a better view in the oven chamber.

The interior of the oven must only be cleaned with warm water and a little bit of washing-up liquid.

The oven can also be cleaned by means of steam:

- Place an oven dish with 250 ml (1 glass) of water on a baking tray at the first level in the bottom of the oven.
- Close the door of the oven.
- Set the oven temperature to 50°C and set the oven mode to heating from below .
- Heat the oven in this position for 30 minutes.
- Open the door of the oven and wipe clean the interior of the oven with a cloth or a soft sponge. Then clean the interior of the oven with a dry cloth or sponge and warm water and a little bit of washing-up liquid.
- Properly wipe the interior of the oven dry.
- **Do not use aggressive, abrasive cleaning agents or sharp objects to clean the oven and the oven door.**

ACCESSORIES

Clean the separate accessories in the same way as the baking tray and grill by means of warm water and washing-up liquid. Properly dry everything before using it again.

REPLACING THE OVEN LAMP

In order to avoid an electric shock, fully switch off the cooker by removing the plug from the socket and unscrewing the fuse in the distribution board.

- Loosen the glass protective cover by turning it anti-clockwise. Clean it and dry it properly.
- Replace the oven lamp with a similar lamp (25 W, 230V, E14 fitting and suitable for high temperatures - up to 300°C).
- Fasten the glass protective cover.
- Insert the plug in the socket or screw the fuse in the distribution cabinet.



DISASSEMBLING AND MOUNTING THE OVEN DOOR

The oven door can be disassembled to make it easier to clean the interior of the oven and the oven door.

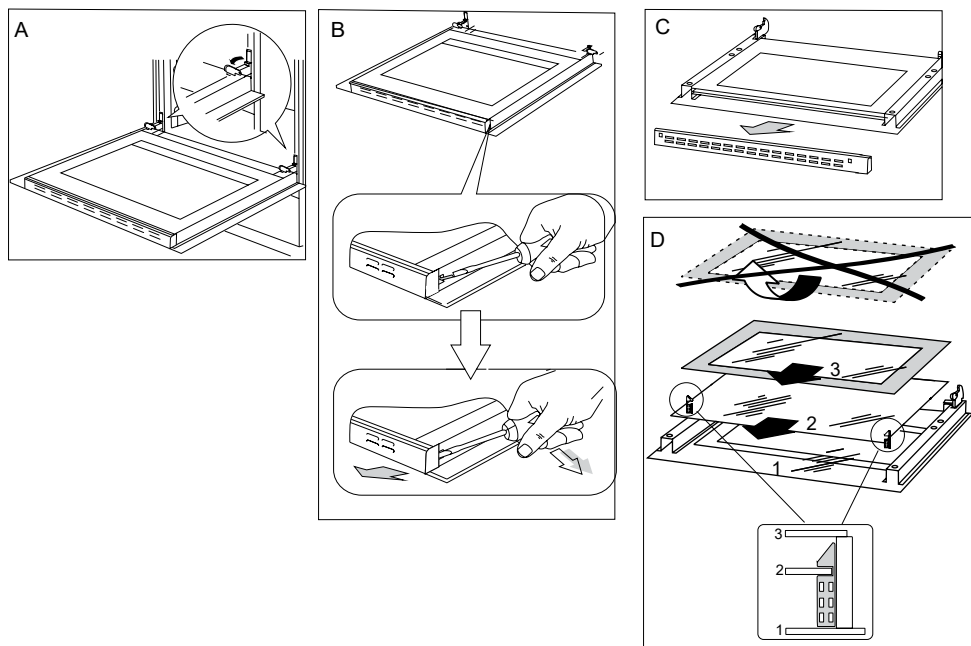
- Open the oven door and fold the safeguard on the hinge upwards (fig. A). Close the door a little and lift the door upwards and to the outside to remove it.
- To assemble the door, proceed in reverse order. When mounting, make sure that the recess on the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. Always place back the safeguard after mounting the door and properly press it in its place. If you do not place back the safeguard correctly, the hinge could get damaged when you try to close the door.

DISASSEMBLING AND ASSEMBLING THE GLASS PANE OF THE OVEN DOOR

In order to make it easier to clean the oven door, it is possible to remove the inner glass pane.

- With the aid of a flat screwdriver, push loose the upper edge of the door while carefully lifting it on the sides (fig. B).
- Remove the upper edge of the door (fig B, C).
- Carefully pull the inner glass pane from the holder (in the lower section of the door) fig. D.
- Wash the glass pane with warm water and a little washing-up liquid.
- Proceed in reverse order when assembling the glass pane. The smooth part of the glass pane should be on the top side.

Attention! Do not press the top frame of the door on both sides of the door at the same time. For a correct assembly of the top frame of the door you must first press the left end against the door and then press the right end until you hear a clear "click" sound. After this you press the left end until you hear a clear "click" sound.



REGULAR CHECK

In addition to daily maintenance and cleaning of the cooker, you must also:

- regularly check the function of the control elements and the working parts of the cooker. Once the warranty period has expired, you must have the cooker subjected to a technical check at least once per year by a maintenance service;
- remedy the established faults
- perform a regular check of the working parts of the cooker.

Caution!

All repairs and settings must be performed by a certified maintenance service or an certified installer with the right qualifications.

10 breakdowns and solutions

In case of a breakdown, you must:

- switch off the working parts of the cooker;
- disconnect the power supply;
- apply for a repair;
- some small problems can be resolved by the user himself, using the instructions in the table below. Check all points in the table in sequence, before contacting the maintenance or customer service.

Breakdown (code)	Cause	What to do
The cooker does not work.	No power supply.	Check the fuse in the distribution cabinet, replace a burnt fuse if necessary.
The lighting in the oven does not work.	The lamp is loose or defective.	Fasten the lamp or replace the defective lamp (see section Cleaning and Maintenance).
A cooking zone switches off automatically and the display shows [H].	The maximum cooking time has been reached.	Switch on the cooking zone again.
The cooker does not respond and a short beep sound can be heard.	The child lock/key lock is activated.	Switch off the child lock/key lock.
The entire cooker switches off.	After switching on, no value was entered within 10 seconds.	Switch on the cooking section and set a cooking zone.
	There is something on the touch control(s) or they are dirty.	Make the touch controls free or clean them.
The residual heat indicator is not shown, while the cooking zone is hot.	No power supply or a short interruption of the power supply.	Check that the power supply is restored and switch the cooking section on and off.
The glass plate of the cooking section is cracked.	 Hazard! Switch off the power supply and remove the plug of the appliance. Contact the Inventum service department.	
The cooking section makes a scratching noise.	This is a normal noise. The cooling fan of the electrical parts is working.	
The cooking section makes a whistling noise.	This is a normal noise. In accordance with the function frequency of the induction coils during the use of a number of cooking zone, the cooking section makes a light whistling noise at maximum power.	
E2	The cooking section is overheated.	Switch off the cooking section and allow the cooking zones to cool down. Switch the cooking section on again and check that the ventilation is running smoothly. Check that the pan meets the requirements stated in section 6.

Manufacturer	INVENTUM
Model number	VFI5042RVS
Appliance type	Induction cooker
Number of cooking zones	4
Heating technology - cooking section	induction
Diameter per cooking zone [cm] (front left)	Ø 21
Diameter per cooking zone [cm] (rear left)	Ø 16
Diameter per cooking zone [cm] (rear right)	Ø 16
Diameter per cooking zone [cm] (front right)	Ø 16
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (front left)	188.9
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (rear left)	188.9
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (rear right)	188.9
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (front right)	188.9
Energy consumption of the hob [kg]	188.9
Residual heat indicator	per cooking zone
On / off key	●
Voltage on indicator	●
Timer	●
Number of oven chambers	1
Heat source per oven chamber	electric
Volume per oven chamber	65
Energy consumption according to EN50304 standard	0.78 kWh
Energy-efficiency-index per oven chamber	95.1
Construction	
Material	SS
Operation	buttons and touch controls
Accessories	baking tray grille
Displays	LED
Technical data	
Dimension (wxdxh) in mm	500 x 600 x 850
Nett weight in kg	39.0 kg
Electrical connected load [W]	11000 W
Mains voltage [V] / mains frequency [Hz]	230-400V/50Hz

Remark: On the information plate you will also find the technical data of the cooker.

1 Sicherheitshinweise

- **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 das Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke. Verwenden Sie zur Reinigung dieses Geräts keine aggressiven Reinigungsmittel. Der Herd ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Das Gerät ist nicht für den industriellen Gebrauch oder den Einsatz im Labor 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 Gerätes 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 Herd fern.
- **Achtung:** Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in geschlossenen Konservendosen erwärmt werden, diese können andernfalls durch den Druck explodieren.

- Alkoholdämpfe können sich entzünden. Bereiten Sie daher nie Speisen mit einem hohen Alkoholgehalt zu. Verwenden Sie von Getränken mit einem hohen Alkoholgehalt nur kleine Mengen. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.
- Die Außenseite des Herds kann warm werden, wenn der Herd lange in Gebrauch ist. Das gilt auch für die Backofentür. Bei einem langen Gebrauch mit maximaler Temperatur wird die Scheibe der Backofentür heiß. Seien Sie besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind.
-  **WARNHINWEIS:** Feuergefahr: Lassen Sie nichts auf dem Herd stehen.
- **WARNHINWEIS:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd 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.
- Der Herd muss regelmäßig gereinigt und eventuelle Speisereste müssen entfernt werden.
- Kratzer auf der Scheibe der Backofentür können dazu führen, dass diese zerspringt. Verwenden Sie einen Schaber und keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- 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.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall (z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) auf die Oberfläche des Kochbereichs. Diese können heiß werden.
- Die Glaskeramik-Platte ist sehr robust, aber nicht unzerbrechlich. Wenn etwas (zum Beispiel ein Gewürzglas oder ein spitzer Gegenstand) darauffällt, kann ein Bruch/Sprung entstehen.
-  **WARNHINWEIS:** Wenn die Oberfläche des Kochbereichs gesprungen ist, müssen Sie das Gerät ausschalten, um dem Risiko eines Stromschlags vorzubeugen.
- Berücksichtigen Sie die sehr schnelle Aufwärmzeit bei höheren Leistungsstufen. Bleiben Sie immer beim Gerät, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Leistungsstufe eingestellt haben.

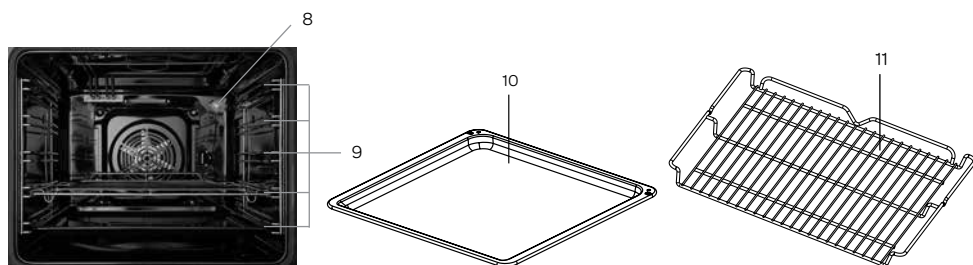
- Verwenden Sie zur Reinigung des Herdes keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur unter 5°C.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, riecht es „neu“. Das ist normal. Der Geruch verschwindet von alleine, wenn Sie lüften.
-  **WARNHINWEIS:** Wenn die Glasplatte des Kochbereichs gebrochen ist:
 - müssen Sie sofort alle Kochzonen und elektrischen Heizelemente ausschalten und die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen;
 - dürfen Sie die Oberfläche des Geräts nicht berühren;
 - dürfen Sie das Gerät nicht verwenden.
- Schalten Sie den Herd bei Rauchentwicklung aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Halten Sie die Backofentür geschlossen, um die Flammen zu ersticken.
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Stellen Sie Backofen-Zubehör nicht auf die geöffnete Ofentür.
- Decken Sie den Boden des Backofens niemals mit Aluminiumfolie ab. Aluminiumfolie reflektiert Wärme und dies führt zu schlechten Backergebnissen. Außerdem kann die Emaille-Beschichtung des Backofenbodens beschädigt werden.
- Der Herd ist mit einem Ventilator ausgestattet, der den Mantel des Backofens kühlt. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, kann der Ventilator noch eine Zeit lang weiterlaufen.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während der Verwendung.
- Halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen offen.
- Bei einer langen Verwendung des Herdes ist zusätzliche Belüftung notwendig. Öffnen Sie dann zum Beispiel ein Fenster oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungssystem.
-  Flambieren Sie niemals unter einer Abzugshaube. Wegen der hohen Flammen kann Brand entstehen, auch bei einem ausgeschalteten Ventilator.
- Vermeiden Sie einen direkten Kontakt mit nicht hitzbeständigem Material.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf das Anschlusskabel, wenn es beschädigt ist, nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz angeschlossen werden. Eine sichere Verwendung des Gerätes kann sonst nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rundum das Gerät müssen bis mindestens 100°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.
- Wenn der Herd nicht sauber gehalten wird, kann dies zu Verschleiß führen, was sich wiederum auf die Lebensdauer auswirkt und zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Der Herd darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an einer Schuko-Wandsteckdose mit einer Netzspannung an, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- 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.
- Der Gasanschluss muss den nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften entsprechen. Lassen Sie den Herd deshalb von einem anerkannten Installateur anschließen.
- Der Stromanschluss darf nur von einem befugten Elektriker ausgeführt werden. Dieser ist über die nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften informiert, die der Anschluss erfüllen muss.
- Der Herd hat die Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit einem geerdeten Anschluss verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für die fehlerhafte Funktion und mögliche Schäden, die durch fehlerhafte elektrische Anschlüsse verursacht werden.

- Der Herd 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 wird oder entlang scharfer Kanten läuft. Der Herd muss so aufgestellt werden, dass das Kabel keine heißen Teile des Herdes berührt.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Bei falscher Installation, falschem Anschluss oder falscher Montage verfällt die Garantie.
- **Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, muss von entsprechend geschulten technischen Fachkräften durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten geeignet. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz und das Recht auf Garantie verfällt.
-  Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defekts nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen, das Kabel  zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.
Haushaltsgeräte dürfen nicht über den Restmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät in die Recyclingsammelstelle Ihrer Gemeinde, wo es auf eine verantwortliche Weise und gemäß den behördlichen Bestimmungen recycelt werden kann.

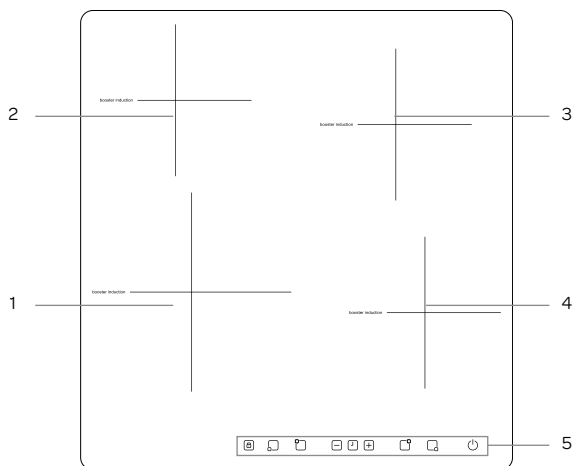
2 Produktbeschreibung

1. Kochbereich
2. Thermostatlampe des Backofens
3. Kontrolllampe des Backofens
4. Temperatur-Drehschalter
5. Ein-/Aus-Schalter/Drehschalter für Backofenfunktionen
6. Backofentür
7. Schublade
8. Backofenlampe
9. Einschubebenen im Backofen
10. Backblech
11. Rost



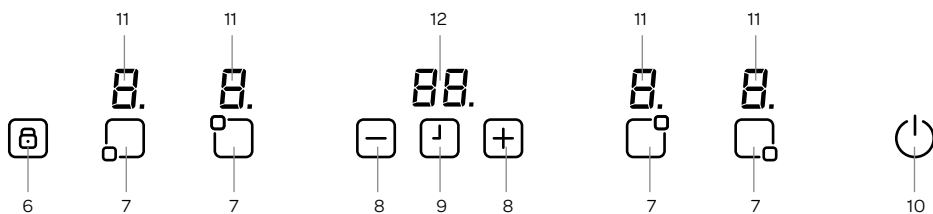
Kochbereich

1. Kochzone - vorne links (Ø 210 mm)
2. Kochzone - hinten links (Ø 160 mm)
3. Kochzone - hinten rechts (Ø 160 mm)
4. Kochzone - vorne rechts (Ø 160 mm)
5. Bedienfeld



Bedienfeld

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



3 Vor dem ersten Gebrauch

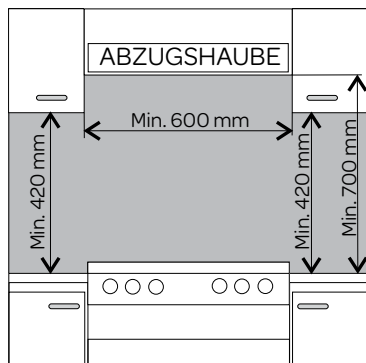
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie Folgendes tun: Packen Sie den Herd vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und eventuelle Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikbeutel, Styropor und Pappe) immer für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Kontrollieren Sie, ob die Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Befolgen Sie bei der Installation des Herdes die Anweisungen im Kapitel INSTALLATION. Reinigen Sie den Herd und das Zubehör mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie alles mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alles ab.

4 Installation

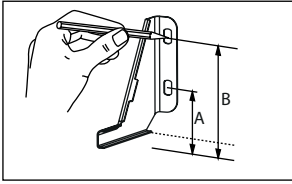
- Die Sicherheit beim Gebrauch ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsvorschrift ausgeführt wird. Der Installateur haftet für Schäden durch fehlerhafte Montage.
- Der Herd hat die Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit einem geerdeten Anschluss verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für fehlerhafte Funktionen und mögliche Schäden, die durch fehlerhafte elektrische Anschlüsse verursacht werden.
- Der Herd 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 wird oder entlang scharfer Kanten läuft. Der Herd muss so aufgestellt werden, dass das Kabel keine heißen Teile des Herdes berührt.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Bei falscher Installation, falschem Anschluss oder falscher Montage verfällt die Garantie.
- **Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich Montage und Austausch des Stromkabels, muss von einem anerkannten Installateur durchgeführt werden.

AUFSTELLEN DES HERDES

- Der Herd muss an einem trockenen und gut gelüfteten Standort aufgestellt werden, der über eine einwandfrei funktionierende Lüftungsvorrichtung verfügt, die die geltenden technischen Vorschriften erfüllt. Die Eignung des Raumes für das Aufstellen eines Herdes wird auf der Grundlage der folgenden rechtlichen Vorschriften bewertet.
- Der Raum muss mit einem Lüftungssystem ausgestattet sein. Diese Anlage muss aus einem Lüftungsgitter oder einer Abzugshaube bestehen. Abzugshauben müssen in Übereinstimmung mit den dazugehörigen Gebrauchsanleitungen montiert werden. Der Herd muss so aufgestellt werden, dass alle Bedienelemente frei zugänglich sind.
- Wenn der Herd intensiv und lange verwendet wird, kann es erforderlich sein, ein Fenster zu öffnen, um die Lüftung zu verbessern.
- Der Herd muss auf einem festen und ebenen Untergrund aufgestellt werden (er darf nicht auf einem Gestell stehen).
- Bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen, müssen Sie diesen waagrecht ausrichten. Das ist insbesondere für die gleichmäßige Verteilung des Fettes in den Pfannen/Töpfen wichtig. Dazu können Sie die Stellfüße verwenden, die zugänglich werden, wenn Sie die Schublade herausnehmen. Einstellbereich ± 5 mm.

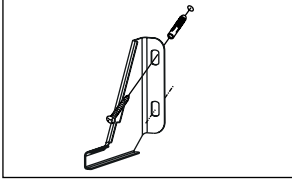


DEN KIPPSCHUTZ MONTIEREN

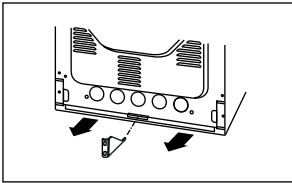


Der Kippschutz wird montiert, um zu verhindern, dass der Herd umkippt. Durch die Montage des Kippschutzes verhindern Sie, dass der Herd umkippt, wenn ein Kind auf die offene Backofentür klettert.

Herd, Höhe 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm



Herd, Höhe 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm



DEN HERD AN DIE ELEKTRISCHE ANLAGE ANSCHLIEßEN



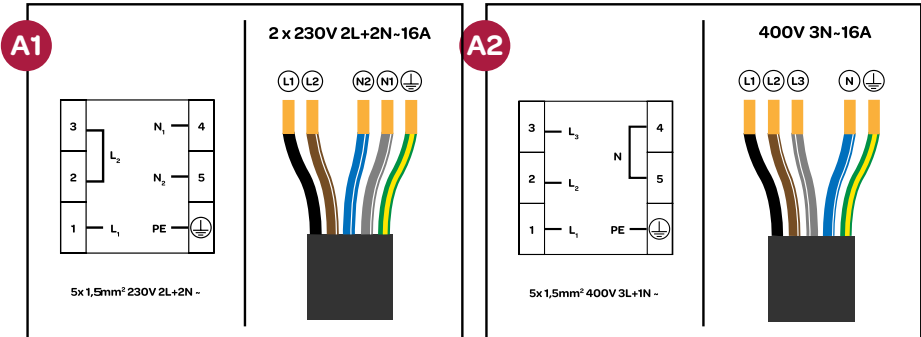
- Der Herd wird ohne Anschlusskabel geliefert und ist gemäß Anschlussschema A1 standardmäßig eingestellt für 2 x 1 Phase (230 VDC). Zum Anschließen des Herdes muss ein so genannter 5-poliger Perilex-Stecker verwendet werden (nicht im Lieferumfang enthalten). Die Gruppen im Zählerkasten müssen mit jeweils mindestens 16 Ampere abgesichert sein.
- Der Herd kann auch gemäß Anschlussschema A2 angeschlossen werden. Diese Art des Anschlusses darf nur von einem anerkannten Installateur ausgeführt werden.
- Die Steckdose für den Anschluss an die elektrische Anlage muss mit einem Erdungsstift ausgeführt sein und darf sich nicht über dem Herd befinden. Die Steckdose für den Anschluss an die elektrische Anlage muss auch nach dem Aufstellen des Herdes für den Benutzer zugänglich sein.
- Bevor Sie den Herd anschließen, müssen Sie kontrollieren, ob:
 - die Sicherung und die elektrische Anlage für die Belastung durch den Herd ausgelegt sind;
 - die elektrische Anlage mit einem geeigneten und wirksamen Erdungssystem ausgerüstet ist, das den geltenden Normen und Vorschriften entspricht;
 - die Steckdose gut zugänglich ist.

Anschlussblock

Anschlusskabel

Anschlussblock

Anschlusskabel



LEISTUNGSMANAGEMENT

Mit dieser Funktion können Sie die maximale Gesamtleistung des Kochbereichs einstellen. Das kann im Zusammenhang mit dem verfügbaren elektrischen Anschluss erforderlich sein. Der Kochbereich ist standardmäßig auf eine Leistung von 3,7 kW eingestellt. Der Kochbereich kann auf einen der folgenden Werte eingestellt werden:

Anschlusschema	Maximale Leistung
A1	2,8 kW
	3,7 kW (Standardeinstellung)
A2	6,0 kW
	7,4 kW (maximal)

Wenn Sie den Herd mit einem Anschlusskabel und einem Stecker ausgestattet haben und der Herd steht an der richtigen Stelle, können Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie die maximale Leistung anpassen möchten, müssen Sie das innerhalb von 5 Minuten tun, nachdem Sie den Stecker in die Steckdose gesteckt haben.

- Schalten Sie den Kochbereich mit der Ein-/Aus-Taste  ein und drücken Sie dann die Taste für die Kochzone vorne links  und die Timer-Taste  3 Sekunden lang.
- Auf dem Display des Timers wird der Standardwert [3.7] oder ein bereits vorher gewählter Wert angezeigt.
- Mit den Tasten  und  können Sie einen anderen Wert auswählen (3.7 - 6.0 - 7.4 - 2.8).
- Bestätigen Sie den ausgewählten Wert innerhalb von 10 Sekunden, indem Sie die Timer-Taste  3 Sekunden lang drücken. Der ausgewählte Wert blinkt dreimal kurz und es ertönt ein akustisches Signal. Danach wird der Kochbereich ausgeschaltet. Der Kochbereich arbeitet jetzt mit der von Ihnen eingestellten maximalen Leistung.
- Wenn der ausgewählte Wert nicht innerhalb von 10 Sekunden bestätigt wird, wird der Kochbereich automatisch ausgeschaltet und die vorherigen Einstellungen bleiben erhalten.

Während der Verwendung der verschiedenen Kochzonen kontrolliert die Leistungsmanagement-Funktion (das Power Management), dass die ausgewählte Gesamtleistung nicht überschritten wird. Einstellungen, die zu einer Überschreitung der Leistung führen würden, werden gesperrt und sind für den Benutzer nicht mehr zugänglich.

Heizen Sie den Backofen etwa 30 Minuten mit der höchsten Temperatur, um alle Produktionsrückstände (z. B. Öl) zu entfernen. Sie vermeiden damit, dass bei der Zubereitung von Speisen unangenehme Gerüche entstehen.

MAXIMALE LEISTUNG

Während des Kochens ist die maximal verfügbare Leistung jeder einzelnen Kochzone davon abhängig, auf wie vielen Zonen gleichzeitig gekocht wird und auf welche Wattzahl das Leistungsmanagement eingestellt ist:

Anzahl gleichzeitig verwendete Kochzonen		1				2								3	4
Anschluss 2,8 kW	210	P				9	9	9	7	7	7				
	160	P				7			9			P	P	8	
	160			P		7			9			P	P	8	
	160				P			7			9		P	P	8

Anzahl gleichzeitig verwendete Kochzonen		1				2								3				4
Anschluss 3,7 kW - Standardeinstellung	210	P				P	P	P	9	9	9			9	9	9	9	6
	160		P			8			P			P	P	8	8	7		7
	160			P			8			9		P	P	7	8	8		7
	160				P			8			P	P	P	7		7	8	9

Anzahl gleichzeitig verwendete Kochzonen		1				2								3				4
Anschluss 6,5 kW	210	P				P	P	P	9					P	P	9	9	P
	160		P			8			P		P	P	8	8	P	P	P	8
	160			P			P			P	P		P	P		P	P	P
	160				P			P		P	P		P	P	P	P	P	P

Anzahl gleichzeitig verwendete Kochzonen		1	2	3	4
Anschluss 7,4 kW	Alle	Die Boost-Funktion kann bei allen Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.			

5 Bedienung des Kochbereichs

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

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

DEN KOCHBEREICH EINSCHALTEN

Sie schalten den Kochbereich ein, indem Sie die EIN-/AUS-Taste einige Sekunden lang drücken. Auf den Displays aller Kochzonen wird eine [0.] angezeigt. Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Kochzone ausgewählt wird, wird der Kochbereich automatisch ausgeschaltet.

DEN KOCHBEREICH AUSSCHALTEN

Sie können den Kochbereich 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 etwas schnell zum Kochen zu bringen, wählen Sie die höchste Leistungsstufe [9] und drücken Sie die Taste + erneut. Auf dem Display wird dann der Buchstabe **P** für die Boost-Funktion angezeigt.

BOOST-FUNKTION - **P**

Die Boost-Funktion sorgt für zusätzliche Leistung und kann nur für eine Zone gleichzeitig eingestellt werden. Wählen Sie eine Kochzone aus, schalten Sie die Leistung auf die höchste Stufe [9] und drücken Sie die Taste + noch einmal. Auf dem Display der betreffenden Kochzone wird dann der Buchstabe **P** für die Boost-Funktion angezeigt.

Zum Ausschalten der Boost-Funktion wählen Sie die Kochzone aus und drücken Sie die Taste -. Das **P** wird dann ausgeblendet.



Nach 10 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 oder drücken Sie die Taste  der dazugehörigen Kochzone 3 Sekunden lang. Wenn die Kochzone heiß ist, wird auf dem Display ein [**H**] angezeigt anstelle von [0].

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 - **H/h**

Die Restwärme-Anzeige gibt an, dass das Glas im Bereich der Kochzone noch zu heiß ist, um berührt zu werden.

Wenn das Gebiet der Kochzone noch zu heiß ist, wird auf dem Display der betreffenden Kochzone der Großbuchstabe [**H**] angezeigt, wenn die Temperatur über 60°C liegt. Wenn die Temperatur auf einen Wert zwischen 45°C und 60°C gesunken ist, ändert sich das [**H**] in den kleinen Buchstaben [**h**]. Die Restwärme ist gering. Wenn die Temperatur unter 45°C sinkt, erlischt die Restwärme-Anzeige.



Berühren Sie die betreffende Kochzone nicht, wenn die Restwärme-Anzeige leuchtet. Andernfalls können Sie sich verbrennen. Stellen Sie auch keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf diese Kochzone!



Wenn der Strom ausgefallen ist, funktioniert die Restwärme-Anzeige nicht. Die Kochzone kann trotzdem noch heiß sein!

TASTENSPERRE

Die Tastensperre dient zum Sperren und zum Einstellen des sicheren Modus während des Gebrauchs. Kinder können die Kochzone dann nicht aus Versehen einschalten. Auch der Wechsel zu einer höheren Leistungsstufe oder andere Änderungen sind nicht möglich. In diesem Modus kann der Kochbereich nur ausgeschaltet werden.

Die Tastensperre wird aktiviert, wenn die Taste für die Tastensperre  5 Sekunden lang gedrückt wird. Dies wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Die Anzeigelampe der Tastensperre leuchtet und die Bedienung des Kochbereichs ist gesperrt.

Um die Tastensperre wird zu deaktivieren, drücken Sie die Taste für die Tastensperre  3 Sekunden lang.

TIMER-FUNKTION EINSTELLEN

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

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 den Kochbereich mit der EIN-/AUS-Taste ein  und wählen Sie eine Kochzone aus .
- Stellen Sie die Leistungsstufe mit den Tasten + und - ein.
- Drücken Sie die TIMER-Taste  und stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit den Tasten + und - ein.
- Mit der leuchtenden LED wird angegeben, für welche Kochzone der Koch-Timer eingestellt ist.



Der Koch-Timer kann unabhängig bei allen aktiven Kochzonen eingestellt werden.



Wenn mehr als ein Koch-Timer eingestellt ist, wird auf dem Display des Timers die kürzeste Zeit angezeigt. Mit der blinkenden LED wird angegeben, für welche Kochzone diese Zeit gilt.

Wenn die eingestellte Kochzeit ablaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Das akustische Signal stoppt automatisch nach 2 Minuten oder wenn Sie eine beliebige Taste berühren.

Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet und auf dem Display wird ein **[H]** angezeigt, wenn der Bereich der Kochzone heiß ist.

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  und stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit den Tasten + und - ein.
- Mit der leuchtenden LED wird angegeben, für welche Kochzone der Koch-Timer eingestellt ist.
- 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). Die dazugehörige LED blinkt auf dem Display.

Gehen Sie wie folgt vor, um die eingestellte Kochzeit anzupassen:

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone  aus. Auf dem Display blinkt dann die eingestellte Leistung.
- Drücken Sie die TIMER-Taste .
- Stellen Sie die neue gewünschte Kochzeit mit den Tasten + und - ein.

Sie können den Koch-Timer gegebenenfalls wie folgt von Hand ausschalten:

- Wählen Sie die Kochzone  aus, bei der Sie den Koch-Timer ausschalten möchten. Auf dem Display leuchtet dann die eingestellte Leistung.
- Drücken Sie die TIMER-Taste jetzt  3 Sekunden lang oder ändern Sie die Zeit mit den Tasten + und - in **00**.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker kann als zusätzlicher Alarm verwendet werden, ohne dass ein Koch-Timer für eine der Kochzonen eingestellt ist.

- Schalten Sie den Kochbereich mit der EIN-/AUS-Taste ein .
- Drücken Sie dann die TIMER-Taste  und stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit den Tasten + und - 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 stoppt automatisch nach 2 Minuten oder wenn Sie eine beliebige Taste berühren.

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

DISPLAY-MELDUNGEN

Meldungen auf dem Display	Beschreibung
H/h	Restwärme-Anzeige: Die Kochzone ist noch warm.
L	Die Warmhaltefunktion ist aktiv.
P	Die Boost-Funktion ist aktiv.
A	Die Ankochautomatik ist aktiv.
U	Auf der aktiven Kochzone steht kein Topf oder ein ungeeigneter Topf.

**WARMHALTEFUNKTION - **

Mit der Warmhaltefunktion werden bereits zubereitete Gerichte auf der Kochzone warm gehalten. Bei der ausgewählten Kochzone ist eine niedrige Leistungsstufe eingeschaltet. Die Leistung der Kochzone wird von der Warmhaltefunktion so geregelt, dass die Speisen im Topf eine Temperatur von etwa 65°C beibehalten. Die warmen Speisen sind bereit zum Verzehr, der Geschmack ändert sich nicht und sie kleben nicht am Topfboden fest. Die Warmhaltefunktion kann auch zum Schmelzen von Butter, Schokolade oder Ähnlichem verwendet werden.

Achtung: Die Warmhaltefunktion ist nicht dazu geeignet, kalte Speisen aufzuwärmen.

Die Warmhaltefunktion funktioniert am besten mit einem Topf mit einem flachen Boden, sodass der Sensor in der Kochzone die Temperatur gut messen kann. Die Warmhaltefunktion kann bei jeder Kochzone verwendet werden. Um zu verhindern, dass sich in den Speisen Bakterien entwickeln, empfehlen wir Ihnen, die Speisen nicht zu lange warm zu halten. Das Bedienfeld schaltet die Warmhaltefunktion nach 2 Stunden automatisch aus. Die Warmhaltefunktion  ist eine zusätzliche Leistungsstufe zwischen den Stufen **0** und **1**.

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone  aus.
- Stellen Sie die Leistung mit den Tasten + und - auf die Warmhaltefunktion  ein.
- Auf dem Display wird  angezeigt. Die Warmhaltefunktion ist eingestellt.

Zum Ausschalten der Warmhaltefunktion wählen Sie die gewünschte Kochzone aus. Berühren Sie die Taste -, um die Leistung auf [0] zurückzuschalten oder drücken Sie die Taste  der dazugehörigen Kochzone 3 Sekunden lang. Wenn die Kochzone heiß ist, wird auf dem Display ein **[H]** angezeigt anstelle von **[0]**.

**ANKOCHAUTOMATIK - **

Die Ankochautomatik wird dazu verwendet, eine ausgewählte Kochzone für eine bestimmte Zeit auf die höchste Leistungsstufe einzustellen. Nach dieser Zeit wird sie automatisch auf die eingestellte Leistung (Fortkochstufe) zurückgeschaltet. Die Ankochzeit hängt vom eingestellten Fortkochstufe ab - siehe die Tabelle unten. Gehen Sie wie folgt vor, um die Ankochautomatik einzuschalten:

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone  aus.
- Stellen Sie die Leistung mit den Tasten + und - auf die gewünschte Stufe (zum Beispiel 7) ein.
- Drücken Sie die Taste der Kochzone erneut . Auf dem Display wird jetzt abwechselnd  und **7** angezeigt. Die Ankochautomatik ist eingestellt und die Kochzone wird jetzt 2 Minuten lang mit der maximalen Leistung erwärmt.
- Nach 2 Minuten stoppt die Ankochautomatik und die Leistung wird automatisch auf die eingestellte Stufe zurückgeschaltet, in diesem Beispiel auf **7**.

Sie können die Ankochautomatik früher beenden, indem Sie die Kochzone auswählen und die Leistung anpassen.

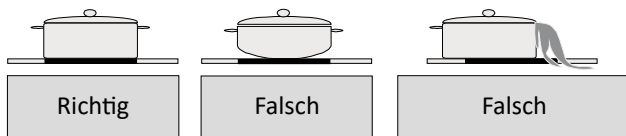
Eingestellte Leistungsstufe	Dauer Ankochautomatik (in Minuten)
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

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 - 2	8 Stunden
3 - 5	5 Stunden
6 - 9	1½ Stunden

- 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 Kochbereich 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 Topfes 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 Topfes gründlich ab, bevor Sie diesen auf den Kochbereich stellen. Damit sorgen für eine gute Wärmeleitung und Sie verhindern, dass die Kochzone beschädigt wird.



ENERGIE SPAREN

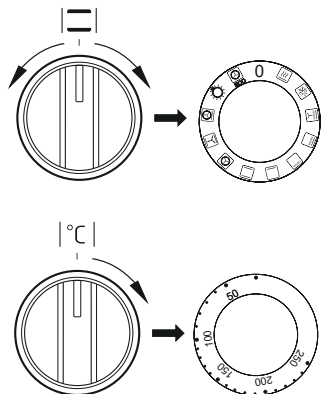
- Es wird empfohlen, Töpfe mit einem leicht konkaven (nach innen gewölbten) Boden zu verwenden, weil die Wärme der Kochzone dann gut übertragen wird.
- Der Durchmesser des Bodens der Pfannen und Töpfe muss mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmen. Wenn die Pfanne/der Topf zu klein ist, geht Wärme 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 Topfes 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. Das Kochen oder Braten dauert länger, wenn Sie zu viel verwenden.
- Wählen Sie die richtige Leistungsstufe für die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten.

7 Bedienung des Multifunktions-Backofens

Der Multifunktions-Backofen kann mit Elementen für Unterhitze und Oberhitze, Grillhitze und Heißluft erwärmt werden.

EINSCHALTEN

Die Bedienung erfolgt mit Hilfe des Drehschalters für die Funktionswahl (um den Backofen einzustellen, drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Funktion) und des Drehschalters für die Temperaturregelung (um den Backofen einzustellen, drehen Sie den Drehschalter auf die gewünschte Temperatur).



AUSSCHALTEN

Der Backofen kann ausgeschaltet werden, indem beide Drehschalter auf Aus [• / 0] zurückgedreht werden.

Achtung! Wenn eine Backofenfunktion eingestellt ist, wird die Heizung (eines Heizelements) erst eingeschaltet, wenn die Temperatur eingestellt ist.

Der Backofen verfügt über die folgenden Funktionen:

Backofenfunktion		Beschreibung
	Backofenbeleuchtung	Die Backofenbeleuchtung kann unabhängig vom Backofen eingeschaltet werden. Drehen Sie den Drehschalter in die betreffende Position, die Innenseite des Backofens wird dann beleuchtet.
	Schnell aufheizen	Das Element für Oberhitze und das Grillelement sowie der Ventilator sind eingeschaltet. Diese Funktion dient zum Vorheizen des Backofens.
	Auftauen	Nur der Ventilator ist eingeschaltet, es wird kein Heizelement verwendet.
	Ventilator und Supergrill	Wenn der Drehschalter auf diese Position gedreht ist, wird die Funktion Supergrill mit Ventilator ausgeführt. Diese Funktion beschleunigt den Grillprozess und sorgt für mehr Geschmack bei den Speisen. Achten Sie darauf, dass die Tür während der Zubereitung geschlossen ist.
	Supergrill	Mit der Funktion Supergrill werden Gerichte gegrillt, während auch das Heizelement für Oberhitze eingeschaltet ist. Diese Funktion sorgt für eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens, durch die die Gerichte stärker gebräunt werden. Zum Grillen von großen Fleischstücken oder zum Überbacken.
	Grillelement	Oberflächliches Grillen wird beim Zubereiten von kleinen (Fleisch-) Portionen eingesetzt: zum Beispiel bei Steaks, Schnitzeln, Fisch, Toasts, Würstchen, Aufläufen (das gegrillte Gericht sollte nicht dicker als 2-3 cm sein, es muss während der Zubereitung umgedreht werden).
	Unterhitze	Bei dieser Einstellung ist nur das untere Heizelement eingeschaltet. Diese Einstellung wird speziell bei Kuchen verwendet, bei denen die Unterseite stärker gebacken werden muss (z. B. bei feuchten Obstkuchen).
	Ober- und Unterhitze	Mit dieser Funktion wird der Backofen auf die konventionelle Weise aufgeheizt. Dies ist die ideale Einstellung für das Backen von Torten, Brot und Pizza bzw. das Braten von Fleisch und Fisch auf einer Ebene (Vorheizen und Verwendung von dunklen Backblechen erforderlich).

Backofenfunktion		Beschreibung
	Heißluft	Bei der Einstellung Heißluft wird die Heizung des Backofens auf kontrollierte Weise von einem Heißluftventilator unterstützt, der an einer zentralen Stelle in der Rückwand des Innenraums angebracht ist. Im Vergleich mit einem konventionellen Backofen wird eine niedrigere Backtemperatur verwendet. Diese Methode sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme rundum die im Backofen befindlichen Gerichte.
	Ober- und Unterhitze mit Ventilator	Dies ist die am besten geeignete Funktion für das Backen von Topfkuchen. Wenn diese Funktion ausgewählt ist, die Temperatur jedoch auf 0 eingestellt ist, läuft nur der Ventilator. Das ist praktisch zum Abkühlen von Gerichten.
	Turbo-Heißluft	Die Heißluft und das Element für Unterhitze sind eingeschaltet. Dies erhöht die Temperatur an der Unterseite des Gerichts. Eine ideale Einstellung für feuchte Kuchen/Torten und Pizza.
	ECO Heißluft	Diese Funktion ist die optimale Methode, wenn es darum geht, bei der Zubereitung der Gerichte Energie zu sparen. Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Einstellung nicht an.

Das Einschalten des Backofens wird mit zwei kleinen Lampen angegeben, einer Thermostatlampe und einer Kontrolllampe. Die Kontrolllampe rechts neben der Uhr zeigt an, dass der Backofen eingeschaltet ist. Wenn die Thermostatlampe erlischt, hat der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht. Wenn in dem Rezept angegeben ist, dass das Gericht in einen vorgeheizten Backofen gestellt werden muss, müssen Sie warten, bis die Thermostatlampe zum ersten Mal erlischt. Während der Zubereitung leuchtet die Thermostatlampe ab und zu auf und erlischt sie wieder (im Backofen wird die eingestellte Temperatur aufrecht erhalten). Die Kontrolllampe kann auch leuchten, wenn Sie den Drehschalter in die Position „Backofenbeleuchtung“ drehen.

VERWENDUNG DES GRILLS

Während des Grillens werden die Gerichte durch ein Infrarot-Heizelement erwärmt.

- Stellen Sie den Drehschalter des Backofens in die Position Grillen , um den Grill einzuschalten.
- Heizen Sie den Backofen (mit geschlossener Tür) etwa 5 Minuten vor.
- Schieben Sie das Backblech mit dem Gericht in der richtigen Höhe in den Backofen.
- Schließen Sie die Backofentür.

Für die Grillfunktion und die Superg grill-Funktion muss die Temperatur auf 250°C eingestellt werden.

Bei der Funktion Grill mit Ventilator dürfen es maximal 190°C sein.

Achtung! Während des Grillens muss die Backofentür geschlossen sein.

Halten Sie Kinder vom Backofen fern, wenn der Grill verwendet wird. Die Außenseite des Backofens kann heiß werden.

8 Backtips und Backtabellen

KUCHEN/TORTEN

- Verwenden Sie für das Backen von Kuchen/Torten die im Lieferumfang enthaltenen Backbleche oder den Rost.
- Kuchen/Torten können in Backformen oder auf Backblechen gebacken werden, die auf den Rost gestellt werden müssen. Verwenden Sie dunkle Backformen, da diese die Wärme besser leiten und damit die Backzeit verkürzen.
- Es wird davon abgeraten, Backformen und Backbleche mit einer leicht glänzenden Oberfläche zu verwenden, wenn Sie mit der konventionellen Heizfunktion (Ober- und Unterhitze) backen. Bei dieser Art von Backformen wird die Unterseite des Kuchens/der Torte nicht richtig gebacken.
- Wenn Sie die Heißluftfunktion verwenden, braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden. Bei allen anderen Backofenfunktionen muss der Backofen dagegen vorgeheizt werden, bevor Sie den Kuchen in den Backofen stellen.
- Wenn Sie wissen möchten, ob ein Topfkuchen gar ist, stecken Sie ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Wenn er gar ist, bleibt das Stäbchen trocken und sauber, wenn Sie dieses wieder herausziehen.
- Um zu verhindern, dass ein Kuchen oder eine Torte in sich zusammenfällt, wird empfohlen, diese(n) noch etwa 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen zu lassen.
- Die Backtemperaturen liegen bei der Heißluftfunktion normalerweise etwa 20 bis 30 Grad niedriger als bei konventionellem Backen (mit Ober- und Unterhitze).
- Die Angaben für Kuchen/Torten in der Backtabelle dienen lediglich als Indikation und können anhand Ihrer eigenen Erfahrungen und Ihres kulinarischen Geschmacks angepasst werden.
- Wenn die Angaben in Kochbüchern deutlich von den Werten in der Anleitung des Herdes abweichen, sollten Sie vorzugsweise die Richtlinien in der Anleitung einhalten.

BRATEN VON FLEISCH

- Der Backofen ist am besten für Fleischstücke geeignet, die mehr als 1 kg wiegen. Kleinere Stücke können besser auf den Gasbrennern des Herdes gebraten werden.
- Verwenden Sie feuerfeste Schalen für das Braten von Fleisch. Auch die Handgriffe dieser Schalen müssen gegen hohe Temperaturen beständig sein.
- Wenn Sie Fleisch auf dem Rost braten, können Sie ein Backblech mit einer kleinen Menge Wasser in die unterste Ebene schieben, um eventuell heruntertropfenden Bratensaft aufzufangen.
- Drehen Sie das Fleisch mindestens einmal um, zum Beispiel nach der Hälfte der Zubereitungszeit. Um dem Fleisch mehr Geschmack zu verleihen, können Sie den auslaufenden Bratensaft wieder über das Gericht geben. Dazu können Sie auch heißes Salzwasser verwenden, aber niemals kaltes Wasser.

HEIZFUNKTION ECO-HEIßLUFT

- Durch die Verwendung der ECO-Heißluft-Funktion wird ein optimales Heizverfahren des Backofens gestartet, das darauf ausgerichtet ist, bei der Zubereitung von Gerichten Energie zu sparen.
- Es ist nicht möglich, die Zubereitungszeit durch das Einstellen einer höheren Temperatur zu verkürzen. Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.
- Passen Sie die Temperatureinstellungen während der Zubereitung nicht an und lassen Sie die Backofentür geschlossen.

BACKTABELLE bei Verwendung der Funktion ECO-Heißluft

Gericht	Backofenfunktion	Temperatur - °C	Ebene (°)	Zeit in Minuten
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

BACKTABELLE bei Verwendung der übrigen Funktionen

Gericht	Backofenfunktionen	Temperatur - °C	Ebene (°)	Zeit in Minuten
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70

Gericht	Backofenfunktionen	Temperatur - °C	Ebene ()	Zeit in Minuten
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* kleine Gebäckstücke

Wichtiger Hinweis! Die Angaben in der Backtabelle dienen lediglich als Indikation und können anhand Ihrer eigenen Erfahrungen und Ihres kulinarischen Geschmacks angepasst werden.

Der Herd muss regelmäßig gereinigt und gewartet werden, um eine lange Lebensdauer und einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Der Herd darf nicht mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

Vor der Reinigung muss der Herd ausgeschaltet werden. Achten Sie dabei darauf, dass alle Drehschalter in der Position Aus [● / 0] stehen. Der Backofen darf erst gereinigt werden, wenn er abgekühlt ist.

DEN KOCHBEREICH REINIGEN

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

- **Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche des Kochbereichs keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel, Spraydosen oder scharfen Gegenstände, die nicht für diesen Zweck entwickelt wurden.**
- Reinigen Sie die Oberfläche des Kochbereichs täglich mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel, z. B. mit Spülmittel. Trocknen Sie sie gründlich mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch ab.
- Übergelockte Speisen können Sie entfernen, indem Sie diese mithilfe eines feuchten Tuches 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.

DEN BACKOFEN REINIGEN

Der Backofen muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Schalten Sie während der Reinigung die Backofenbeleuchtung ein, sodass Sie den Innenraum des Backofens besser sehen können.

Die Innenseite des Backofens darf nur mit etwas Spülmittel gereinigt werden.

Der Backofen kann auch mit Dampf gereinigt werden:

- Stellen Sie ein Schälchen mit 250 ml (1 Glas) Wasser auf ein Backblech in der untersten Ebene im Backofen.
- Schließen Sie die Backofentür.
- Stellen Sie die Backofentemperatur auf 50°C und schalten Sie die Backofenfunktion Unterhitze  ein.
- Heizen Sie den Backofen 30 Minuten lang mit dieser Einstellung.
- Öffnen Sie die Backofentür und wischen Sie die Innenseite des Backofens mit einem Tuch oder einem weichen Schwamm sauber. Reinigen Sie die

Innenseite des Backofens anschließend mit einem sauberen Tuch oder Schwamm und etwas Spülmittel.

- Trocknen Sie die Innenseite des Backofens gut nach.
- **Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände für die Reinigung des Backofens und der Backofentür.**

ZUBEHÖR

Reinigen Sie loses Zubehör wie Backbleche und Roste mit warmem Wasser und Spülmittel. Lassen Sie alles gut trocknen, bevor Sie es wieder verwenden.

BACKOFENLAMPE AUSTAUSCHEN

Um einem elektrischen Schlag vorzubeugen, müssen Sie den Herd komplett ausschalten, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Zählerkasten herausdrehen.

- Drehen Sie die Schutzkappe aus Glas gegen den Uhrzeigersinn los. Reinigen Sie diese und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine vergleichbare Lampe (25 W, 230 V, E14-Fassung und geeignet für hohe Temperaturen bis 300°C).
- Drehen Sie die Schutzkappe aus Glas wieder fest.
- Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose oder setzen Sie die Sicherung im Zählerkasten wieder ein.



BACKOFENTÜR AUSBAUEN UND EINBAUEN

Die Backofentür kann ausgebaut werden, um das Reinigen der Innenseite des Backofens und der Backofentür selbst zu vereinfachen.

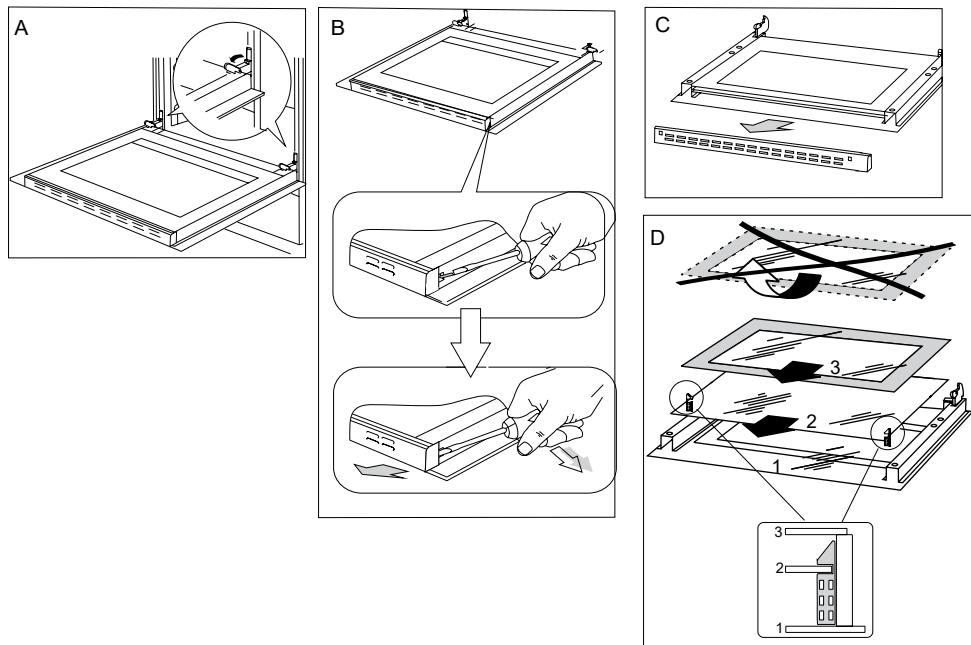
- Öffnen Sie die Backofentür und klappen Sie die Sicherung auf dem Scharnier nach oben (Abb. A). Schließen Sie die Tür etwas und heben Sie die Tür nach oben und nach außen an, um sie zu entfernen.
- Zum erneuten Einbauen der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Beim Einbauen müssen Sie darauf achten, dass die Aussparung auf dem Scharnier richtig auf der Ausstülpung der Scharnierhalterung positioniert ist. Bringen Sie immer die Sicherung wieder an, nachdem Sie die Tür eingebaut haben, und drücken Sie sie gut fest. Wenn Sie die Sicherung nicht richtig anbringen, kann das Scharnier beschädigt werden, wenn Sie versuchen, die Tür zu schließen.

TÜRSCHIEBE DER BACKOFENTÜR AUSBAUEN UND EINBAUEN

Um die Backofentür einfacher reinigen zu können, kann die innere Scheibe herausgenommen werden.

- Lösen Sie den oberen Rand der Tür mit einem Schlitzschraubendreher, heben Sie den Rand vorsichtig gleichzeitig an den Seiten an (Abb. B).
- Entfernen Sie den oberen Rand von der Tür (Abb. B, C).
- Ziehen Sie die innere Scheibe vorsichtig aus der Halterung (im unteren Teil der Tür), Abb. D.
- Waschen Sie die Scheibe mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab.
- Bauen Sie die Scheibe wieder ein, indem Sie die beschriebenen Handlungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich oben befinden.

Achtung! Drücken Sie die obere Leiste der Tür nicht gleichzeitig auf beide Ränder der Tür. Bei einer richtigen Montage der oberen Leiste der Tür drücken Sie zuerst das linke Ende gegen die Tür und drücken Sie dann auf das rechte Ende, bis Sie ein deutliches „Klickgeräusch“ hören. Anschließend drücken Sie auf das linke Ende, bis Sie ein deutliches „Klickgeräusch“ hören.



REGELMÄSSIGE KONTROLLE

Neben der täglichen Wartung und Reinigung des Herdes müssen Sie auch Folgendes tun:

- Kontrollieren Sie regelmäßig die Funktion der Bedienung und der Funktionsteile des Herdes. Nach Ablauf der Garantiefrist müssen Sie mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrolle des Herdes durch einen Wartungsdienst ausführen lassen.
- Beheben Sie festgestellte Mängel.
- Führen Sie eine regelmäßige Wartung der Funktionsteile des Herdes aus.

Achtung!

Alle Reparaturen und Einstellungen müssen von einem anerkannten Wartungsdienst oder einem anerkannten Installateur mit entsprechenden Qualifikationen ausgeführt werden.

10 Störungen und Lösungen

Bei einer Störung müssen Sie:

- die Funktionsteile des Herdes ausschalten;
- die elektrische Stromversorgung abtrennen;
- eine Reparatur anfordern.
- Einige kleine Probleme kann der Benutzer selbst mithilfe der Hinweise in der Tabelle unten beheben. Kontrollieren Sie alle Punkte aus der Tabelle in der angegebenen Reihenfolge, bevor Sie Kontakt mit dem Wartungs- oder Kundendienst aufnehmen.

Störung(scode)	Ursache	Lösungsvorschlag
Der Herd funktioniert nicht.	Keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Sicherung im Zählerkasten, tauschen Sie gegebenenfalls eine durchgebrannte Sicherung aus.
Die Beleuchtung im Backofen funktioniert nicht.	Die Lampe ist gelöst oder defekt.	Drehen Sie die Lampe fest oder ersetzen Sie die defekte Lampe (siehe das Kapitel Reinigung und Wartung).
Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus und auf dem Display wird [H] angezeigt.	Die maximale Kochdauer wurde erreicht.	Schalten Sie die Kochzone wieder ein.
Der Herd reagiert nicht und es ertönt ein kurzes akustisches Signal.	Die Kindersicherung/ Tastensperre ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung/Tastensperre.
Der gesamte Herd schaltet sich aus.	Nach dem Einschalten wurde innerhalb von 10 Sekunden kein Wert eingegeben.	Schalten Sie den Kochbereich ein und stellen Sie eine Kochzone ein.
	Es liegt etwas auf der/den Tipptaste(n) oder diese sind verschmutzt.	Entfernen Sie alles von den Tipptasten oder reinigen Sie diese.
Die Restwärme-Anzeige ist nicht aktiviert, obwohl die Kochzone heiß ist.	Die Stromversorgung ist ausgefallen oder war kurzzeitig unterbrochen.	Kontrollieren Sie, ob die Stromversorgung wieder hergestellt ist, und schalten Sie den Kochbereich ein und wieder aus.
Die Glasplatte des Kochbereichs geplatzt.	 Vorsicht Gefahr! Schalten Sie die Stromversorgung aus und ziehen Sie den Stecker aus dem Gerät. Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Inventum auf.	
Der Kochbereich produziert ein scheuerndes Geräusch.	Das ist ein normales Geräusch. Der Kühlventilator der elektrischen Komponenten läuft.	
Der Kochbereich produziert ein pfeifendes Geräusch.	Das ist ein normales Geräusch. Gemäß der Funktionsfrequenz der Induktionsspulen während des Gebrauchs mehrerer Kochzonen erzeugt der Kochbereich bei der maximalen Leistung ein schwach pfeifendes Geräusch.	
E2	Der Kochbereich ist überhitzt.	Schalten Sie den Kochbereich aus und lassen Sie die Kochzonen abkühlen. Schalten Sie den Kochbereich wieder ein und achten Sie darauf, dass der Ventilator leichtgängig läuft. Kontrollieren Sie, ob der Topf die Anforderungen aus Kapitel 6 erfüllt.

Hersteller	INVENTUM
Typennummer	VF15042RVS
Gerätetyp	Induktionsherd
Anzahl Kochzonen	4
Heiztechnologie - Kochbereich	Induktion
Durchmesser pro Kochzone [cm] (vorne links)	Ø 21
Durchmesser pro Kochzone [cm] (hinten links)	Ø 16
Durchmesser pro Kochzone [cm] (hinten rechts)	Ø 16
Durchmesser pro Kochzone [cm] (vorne rechts)	Ø 16
Energieverbrauch pro Kochzone [Wh/kg] (vorne links)	188,9
Energieverbrauch pro Kochzone [Wh/kg] (hinten links)	188,9
Energieverbrauch pro Kochzone [Wh/kg] (hinten rechts)	188,9
Energieverbrauch pro Kochzone [Wh/kg] (vorne rechts)	188,9
Energieverbrauch des Kochfelds [kg]	188,9
Restwärme-Anzeige	pro Kochzone
Ein-/Aus-Taste	●
Anzeige Spannung liegt an	●
Timer	●
Anzahl Backofenkammern	1
Wärmequelle pro Backofenkammer	elektrisch
Volumen pro Backofenkammer	65
Energieverbrauch gemäß der Norm EN50304	0,78 kWh
Energieeffizienzindex pro Backofenkammer	95,1
Ausführung	
Material	Edelstahl
Bedienung	Knöpfe und Tipptasten
Zubehör	Backblech Rost
Displays	LED
Technische Daten	
Abmessungen (B x T x H) in mm	500 x 600 x 850
Nettogewicht in kg	39,0 kg
Anschlusswert [W]	11000 W
Netzspannung [V] / Netzfrequenz [Hz]	230-400 V/50 Hz

Hinweis: Die technischen Daten des Herdes finden Sie auch auf dem Typenschild.

1 consignes de sécurité

- **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. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs dans cet appareil. La cuisinière convient uniquement pour la cuisson d'aliments. L'appareil ne convient pas pour un usage industriel ou en laboratoire.
-  **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 par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils 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 ceci soit effectué 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.
- **Attention :** Ne pas faire chauffer de liquides ni d'autres aliments en boîtes de conserve fermées, car les boîtes pourraient exploser sous l'effet de la pression.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer. Ne préparez jamais de plats qui contiennent un taux d'alcool élevé. Utilisez uniquement de petites quantités de boissons avec une teneur en alcool élevée. Ouvrez la porte du four avec précaution.

- L'extérieur de la cuisinière peut devenir chaud lorsque celle-ci a été utilisée pendant une période prolongée. Ceci est valable également pour la porte du four. En cas d'utilisation prolongée à la température maximale, la vitre de la porte du four devient chaude. Faites attention lorsqu'il y a des enfants dans les environs.
-  **AVERTISSEMENT** : risque de feu : ne laissez rien sur la cuisinière.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisson à la graisse ou à l'huile sur une cuisinière 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.
- La cuisinière doit être nettoyée régulièrement et les restes d'aliments éventuels doivent être éliminés.
- Lorsqu'il y a des rayures sur la vitre de la porte du four, celle-ci peut éclater. N'utilisez pas de grattoir, de moyens de nettoyage pointus/coupants ou abrasifs.
- 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.
- Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, sur la surface de la partie 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 de cuisson 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.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la cuisinière.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce où la température ambiante est inférieure à 5°C.

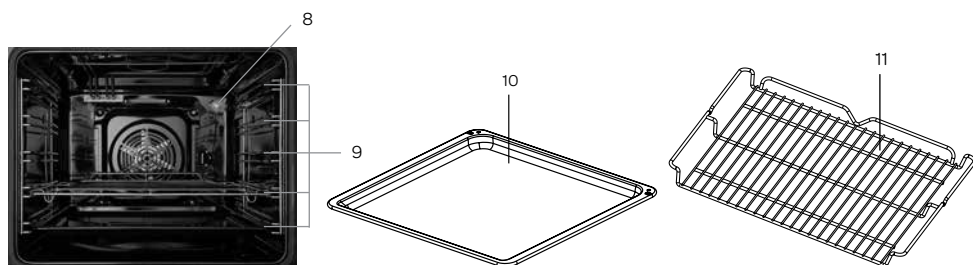
- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. L'aération fera disparaître cette odeur d'elle-même.
-  **AVERTISSEMENT :** si la plaque vitrocéramique de la partie cuisson est cassée :
 - Désactivez immédiatement toutes les zones de cuisson et les éléments chauffants électriques et interrompez l'alimentation en courant vers l'appareil.
 - Ne touchez pas la surface de l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil.
- En cas de fumée, mettez la cuisinière hors tension et retirez la fiche de la prise de courant. Maintenez la porte du four fermée afin d'étouffer les flammes.
- Vérifiez si l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule, afin d'éviter le risque d'électrocution.
- Ne placez pas d'accessoires du four sur la porte de four ouverte.
- Ne couvrez jamais le fond du four d'une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium arrête la chaleur et donne par conséquent des résultats de cuisson médiocres. De plus, l'émail du fond du four peut être endommagé.
- La cuisinière est dotée d'un ventilateur qui refroidit la paroi du four. Après que le four a été arrêté, ce ventilateur peut continuer à tourner encore pendant un certain temps.
- Assurer une bonne aération pendant l'utilisation de l'appareil.
- Faire en sorte que les trous d'aération naturelle restent ouverts.
- Une aération supplémentaire est nécessaire en cas d'utilisation prolongée de la cuisinière. Par exemple, ouvrir une fenêtre ou installer un ventilateur mécanique.
-  Ne jamais flamber sous une hotte aspirante. Les hautes flammes peuvent provoquer un feu, même si un ventilateur est éteint.
- Éviter le contact direct ou le contact avec des matériaux non résistants à la chaleur.
- Cet appareil ne doit être raccordé que par un installateur agréé.
- 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.

- 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.
- 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.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent pouvoir résister à une température d'au moins 100°C. Même si l'appareil même n'est pas chaud, la chaleur d'un récipient de cuisson chaud peut décolorer ou déformer la paroi.
- Le fait de ne pas maintenir la cuisinière dans un état de propreté peut conduire à une usure qui à son tour a un effet sur la durée de vie et peut entraîner des situations dangereuses.
- La cuisinière ne convient pas pour utilisation avec une minuterie ou une commande à distance séparée.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de courant murale mise à la terre, avec une tension de secteur correspondant à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- 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 prise de gaz doit répondre aux normes de sécurité nationales et régionales. Confiez par conséquent le raccordement de la cuisinière à un installateur agréé.
- Le raccordement électrique sera impérativement réservé à un électricien qualifié. Ce dernier est au fait des normes de sécurité nationales et régionales auxquelles le raccordement doit satisfaire.
- La cuisinière 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 d'usage impropre et d'éventuels dommages causés par des installations inadéquates.
- La cuisinière 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. Il doit être posé de manière à ce qu'il ne soit au contact d'aucune partie chaude de la cuisinière.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la fiche mâle doivent être toujours accessibles.
- Les installations, raccordements et montages incorrects entraîneront la perte de la garantie.
- **Attention :** toute modification de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par le personnel du service technique, jouissant d'une formation spécifique.
- N'immergez jamais, le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, il n'y aura aucun droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts et la garantie sera annulée.
-  Si l'appareil n'est plus utilisé en raison d'un défaut, nous conseillons de retirer la fiche de la prise de courant murale et de couper le câble d'alimentation.  Les appareils ménagers ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers habituels. Déposez l'appareil dans un centre spécialisé de collecte de déchets de votre commune pour qu'il soit recyclé de manière responsable et conformément à la réglementation en vigueur.

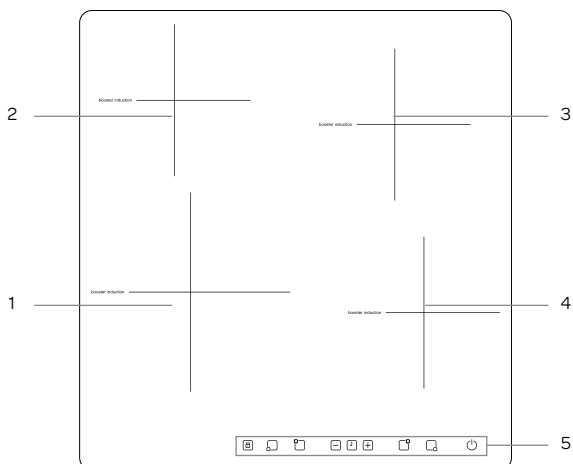
2 description du produit

1. Partie cuisson
2. Voyant du thermostat du four
3. Voyant de contrôle du four
4. Sélecteur de température
5. Bouton marche/arrêt de fonction du four
6. Porte du four
7. Tiroir de rangement
8. Voyant du four
9. Niveaux dans le four (;)
10. Plaque de cuisson
11. Grille



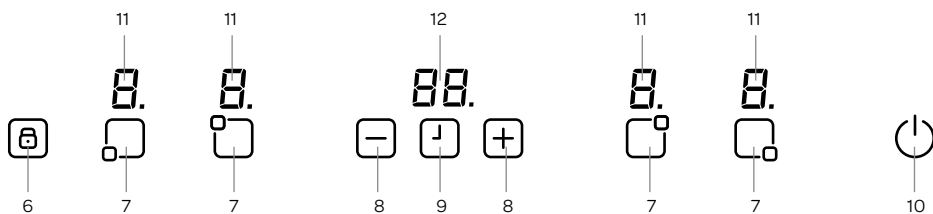
Partie cuisson

1. Zone de cuisson - avant gauche (Ø 210 mm)
2. Zone de cuisson - arrière gauche (Ø 160 mm)
3. Zone de cuisson - arrière droite (Ø 160 mm)
4. Zone de cuisson - avant droite (Ø 160 mm)
5. Panneau de commande



Panneau de commande

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



3 avant la toute première utilisation

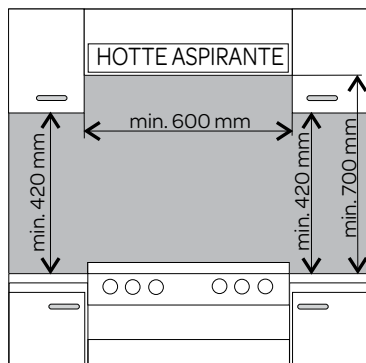
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la cuisinière avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage ainsi que d'éventuels autocollants publicitaires. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé et cartons) hors de portée des enfants. Après l'avoir déballé, vérifiez scrupuleusement si l'appareil n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Vérifiez si la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Pour l'installation de la cuisinière, suivez les instructions du chapitre INSTALLATION. Nettoyez la cuisinière ainsi que tous les accessoires à l'eau chaude avec un détergent léger. Rincez ensuite correctement, uniquement avec de l'eau, et séchez.

4 installation

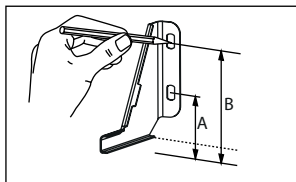
- La sécurité au cours de l'utilisation n'est garantie que si le montage est techniquement réalisé de manière correcte et conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable des dommages causés par un montage incorrect.
- La cuisinière fait partie de la classe de protection 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 cuisinière 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. Il doit être posé de manière à ce qu'il ne soit au contact d'aucune partie chaude de la cuisinière.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la fiche mâle doivent être toujours accessibles.
- Les installations, raccordements et montages incorrects entraîneront la perte de la garantie.
- **Attention :** toute modification à apporter à l'appareil, y compris le montage et le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par un installateur agréé.

INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

- L'emplacement de la cuisinière doit être sec et bien aéré, et il doit posséder une ventilation fonctionnant correctement, conformément aux règles techniques en vigueur. L'adéquation de la pièce pour l'installation d'une cuisinière est évaluée sur la base des dispositions légales suivantes.
- La pièce doit être dotée d'un système de ventilation. Cette installation doit être composée d'une grille de ventilateur ou d'une hotte aspirante. Les hottes aspirantes doivent être montées selon les manuels d'utilisation joints. L'installation de la cuisinière doit garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Lorsque la cuisinière est utilisée de manière intensive et prolongée, il peut s'avérer nécessaire d'ouvrir une fenêtre afin d'améliorer la ventilation.
- La cuisinière doit être installée sur un support dur et égal (ne pas placer sur un châssis).
- Avant de mettre en service la cuisinière, vous devez la mettre de niveau. Ceci est important principalement pour la répartition uniforme de la matière grasse dans la poêle. Les pieds réglables, accessibles lorsque vous retirez le tiroir de rangement, sont prévus à cet effet. Plage de réglage ± 5 mm.



MONTAGE DE LA PROTECTION DE RENVERSEMENT

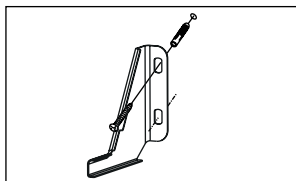


La protection de renversement est montée pour éviter le basculement de la cuisinière. Grâce à la protection contre le basculement de la cuisinière, vous empêchez un enfant qui grimpe sur la porte du four ouverte de faire basculer la cuisinière.

Cuisinière, hauteur 850 mm

A = 60 mm

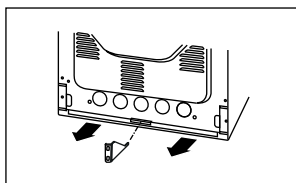
B = 103 mm



Cuisinière, hauteur 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm



RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE SUR L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE



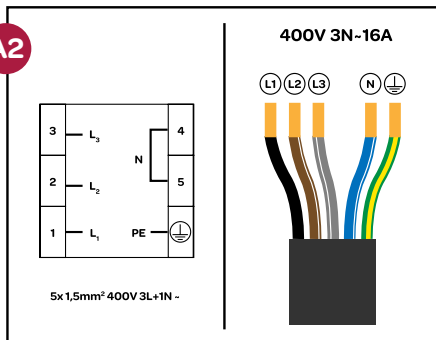
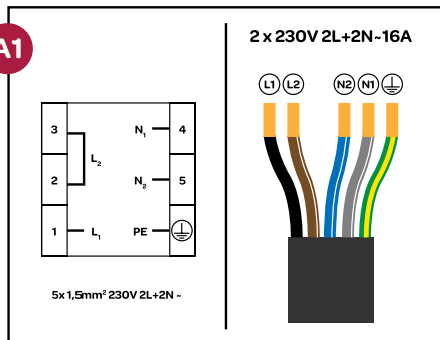
- La cuisinière est livrée sans câble de raccordement et de manière standard, elle est configuré selon le schéma de raccordement A1 pour 2 x 1 phase (230 V CC). La cuisinière utilise une prise dite 5 pôles Perilex (non comprise). Les groupes dans l'armoire électrique doivent être protégés par des fusibles d'au moins 16 ampères chacun.
- La cuisinière peut également être raccordée selon le schéma de raccordement A2. Ceci doit être effectué uniquement par un installateur agréé.
- La prise de courant pour le raccordement sur l'installation électrique doit être dotée d'une broche de mise à la terre et elle ne doit pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Après l'installation de la cuisinière, la prise de courant pour le raccordement sur l'installation électrique doit également être accessible pour l'utilisateur.
- Avant de raccorder la cuisinière, vous devez vérifier si :
 - le fusible et l'installation électrique peuvent supporter la charge du four,
 - l'installation électrique est équipée d'un système de mise à la terre efficace, qui satisfait aux normes et réglementations en vigueur.
 - la prise de courant est bien accessible.

barrette à bornes

câble de raccordement

barrette à bornes

câble de raccordement



POWER MANAGEMENT

Cette fonction vous permet de configurer la puissance maximale de la partie cuisson. Ceci peut s'avérer nécessaire en relation avec le raccordement électrique disponible. La partie cuisson est configurée par défaut sur 3,7 kW. La partie cuisson peut être configurée sur une des valeurs suivantes :

Schéma de raccordement	Puissance maximale
A1	2,8 kW
	3,7 kW (standard)
A2	6,0 kW
	7,4 kW (maximum)

- Dès que la cuisinière est munie d'un câble de raccordement et d'une fiche, et que la cuisinière se trouve à la bonne place, vous pouvez brancher la fiche sur la prise de courant.
- Si vous souhaitez modifier la puissance maximale, vous devez les faire dans les 5 minutes une fois que vous avez branché la fiche sur la prise de courant.
- Mettez en marche la partie cuisson à l'aide de la touche marche/arrêt , puis maintenez enfoncées pendant 3 secondes la touche avant gauche de la zone de cuisson  et la touche de minuterie .
 - Sur l'affichage de la minuterie, la valeur standard [3.7] apparaît, ou une valeur choisie précédemment.
 - Utilisez les touches  et  pour sélectionner une autre valeur (3.7 - 6.0 - 7.4 - 2.8).
 - Confirmez dans les 10 secondes la valeur sélectionnée, en maintenant la touche de minuterie  enfoncée pendant 3 secondes. La valeur sélectionnée clignote 3 fois brièvement et un signal sonore retentit. Ensuite, la partie cuisson est mise hors tension. La partie cuisson va fonctionner à présent avec la puissance maximale que vous avez configurée.
 - Si la valeur sélectionnée n'est pas confirmée dans les 10 secondes, la partie cuisson va se mettre automatiquement hors tension et elle continuera à fonctionner ensuite selon la dernière configuration.

Durant l'utilisation des différentes zones de cuisson, la fonction Power Management contrôle si la puissance totale choisie n'est pas dépassée. Les configurations qui pourraient entraîner un dépassement de la puissance, sont bloquées et ne sont pas accessibles pour l'utilisateur.

Faites chauffer le four pendant environ 30 minutes à la température la plus haute, afin d'éliminer tous les résidus de production, tels que l'huile. Ceci permet d'éviter l'apparition d'odeurs désagréables durant la cuisson d'aliments.

PUISSANCE MAXIMALE

Durant la cuisson, la puissance maximale disponible de chaque zone de cuisson dépend du nombre de zones utilisées simultanément et de la puissance en watts sur laquelle est configurée la fonction Power Management.

Nombre de zones de cuisson utilisées simultanément		1			2							3	4
Raccordement 2,8 kW	210	P			9	9	9	7	7	7			
	160		P		7			9			P	P	8
	160			P		7			9		P	P	8
	160			P			7			9	P	P	8

Nombre de zones de cuisson utilisées simultanément		1			2							3							4	
Raccordement 3,7 kW - standard	210	P			P	P	P	9	9	9			9	9	9	9	9	9	6	
	160		P		8			P		P		P	8	8	7		7		9	7
	160			P		8			9		P	P	7		8	8		7	9	7
	160			P			8			P		P	P	7		7	8	8	9	7

Nombre de zones de cuisson utilisées simultanément		1				2						3				4			
Raccordement 6,5 kW	210	P				P	P	P	9				P	P	9	9		P	9
	160		P			8			P		P	P	8	8	P	P	P	8	P
	160			P			P			P	P		P		P		P	P	P
	160				P			P		P		P		P		P	P	P	P

Nombre de zones de cuisson utilisées simultanément		1	2	3	4
Raccordement 7,4 kW	Toutes	La fonction Boost peut être utilisée simultanément sur toutes les zones de cuisson.			

5 commande de la partie cuisson

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

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

MISE SOUS TENSION DE LA PARTIE CUISSON

Mettez sous tension la partie cuisson en appuyant durant quelques secondes sur la touche MARCHE/ARRÊT. Les affichages de toutes les zones de cuisson indiquent un [0]. Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 10 secondes, la partie cuisson se met automatiquement hors tension.

MISE HORS TENSION DE LA PARTIE CUISSON

Mettez hors tension la partie 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 porter à ébullition rapidement la préparation, sélectionnez la puissance la plus élevée [9] et appuyez de nouveau sur la touche +. L'affichage indique un P qui correspond à la fonction Boost.

FONCTION BOOST - P

La fonction Boost procure une puissance supplémentaire et elle peut être réglée pour une seule zone à la fois. Sélectionnez une zone de cuisson, placez la puissance sur la position maximale [9] et appuyez à nouveau sur la touche +. L'affichage de la zone de cuisson concernée indique à présent un P, qui correspond à la fonction Boost.

Pour désactiver la fonction Boost, sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur la touche -. Le P disparaît de l'affichage.



Au bout de 10 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] ou maintenez la touche de la zone de cuisson correspondante  enfoncée pendant 3 secondes.

Lorsque la zone de cuisson est chaude, un [H] apparaît sur l'affichage 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] s'affiche.

INDICATION DE CHALEUR RÉSIDUELLE - H/h

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, lorsque la température est supérieure à 60°C. Dès que la température est retombée entre les 45 et 60°C, le [H] va se transformer en [h]. La chaleur résiduelle est faible. Dès que la température passe sous les 45°C, l'indication de chaleur résiduelle s'éteint.



Si l'indication de chaleur résiduelle est allumée, ne touchez pas la zone de cuisson concernée afin d'éviter des brûlures et ne placez pas dessus d'objets qui sont sensibles à la chaleur !



Si le courant a été coupé, l'indication de chaleur résiduelle ne s'affiche pas. Néanmoins, la zone de cuisson peut encore être chaude !

BLOCAGE DES TOUCHES

Le blocage des touches est destiné au blocage et à la configuration d'un mode sécurisé durant l'utilisation. Les enfants ne peuvent alors pas mettre la plaque de cuisson en marche accidentellement. De même, l'ajustement d'une puissance supérieure ou d'autres modifications sont impossibles. Dans ce mode, il est uniquement possible de mettre hors tension la partie cuisson.

Le blocage de touches est activé en appuyant pendant 5 secondes sur le blocage de touches . Ceci est confirmé par un signal sonore. Le témoin lumineux du blocage de touches est allumé et la commande de la partie cuisson est bloquée.

Pour annuler le blocage de touches, maintenez le blocage de touches  enfoncé pendant 3 secondes.

CONFIGURATION DE LA FONCTION DE MINUTERIE

La fonction de minuterie peut être utilisée de deux manières : minuteur de cuisson et alarme de cuisson.

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 sous tension la partie cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT  et sélectionnez une zone de cuisson .
- Sélectionnez la puissance à l'aide des touches + et -.
- Appuyez sur la touche MINUTERIE  et réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches + et -.
- La LED allumée indique pour quelle zone de cuisson le minuteur de cuisson est configuré.



Le minuteur de cuisson peut être configuré indépendamment sur toutes les zones de cuisson en fonctionnement.



Lorsque plusieurs minuteurs de cuisson sont configurées, l'affichage de la minuterie indique le temps de cuisson le plus court. La LED clignotante indique de quelle zone de cuisson il s'agit.

Lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé, un signal sonore retentit. Le signal sonore s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes ou après avoir effleuré une touche quelconque.

La zone de cuisson programmée va être mise hors tension et [H] apparaît sur l'affichage si la zone de cuisson est chaude.

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  et réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches + et -.
- La LED allumée indique pour quelle zone de cuisson le minuteur de cuisson est configuré.
- 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). La LED correspondante clignote sur l'affichage.

Pour ajuster le temps de cuisson configuré, procédez comme suit :

- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée . La puissance configurée clignote sur l'affichage.
- Appuyez sur la touche MINUTERIE .
- Réglez le nouveau temps de cuisson souhaité, à l'aide des touches + et -.

Désactiver manuellement le minuteur de cuisson en cas de nécessité :

- Sélectionnez la zone de cuisson  dont vous souhaitez désactiver le minuteur de cuisson. La puissance configurée est indiquée en continu sur l'affichage.
- Maintenez ensuite la touche MINUTERIE  enfoncée pendant 3 secondes ou configurez le temps de cuisson à l'aide des touches + et - sur 00.

Alarme de cuisson

L'alarme de cuisson peut être utilisée autant qu'alarme supplémentaire sans qu'un minuteur de cuisson soit configuré, pour l'une des zones de cuisson.

- Mettez sous tension la partie cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT .
 - Appuyez ensuite sur la touche MINUTERIE  et réglez le temps de cuisson souhaité 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 2 minutes 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 -.

INDICATION D'AFFICHAGE

Indication sur l'affichage	Description
H/h	Indication de chaleur résiduelle : la zone de cuisson est encore chaude.
L	La fonction de maintien au chaud est active.
P	La fonction Boost est active.
A	La cuisson automatique est active.
-	Il n'y a pas d'ustensile de cuisson ou un ustensile inadapté sur la zone de cuisson active.

**FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD - **

La fonction de maintien au chaud permet de maintenir au chaud sur la zone de cuisson des plats déjà préparés. La zone de cuisson sélectionnée est activée sur une puissance faible. La puissance de la zone de cuisson est réglée par la fonction de maintien au chaud, de telle sorte que la préparation dans l’ustensile de cuisson reste à une température d’environ 65°C. À cette température, les aliments chauds qui sont prêts à être mangés ne changent pas de goût et ne collent pas au fond de l’ustensile de cuisson.

La fonction de maintien au chaud peut également être utilisée pour faire fondre le beurre ou le chocolat, par exemple.

Attention : la fonction de maintien au chaud ne convient pas pour faire chauffer des aliments froids.

La fonction de maintien au chaud fonctionne de manière optimale avec un ustensile de cuisson adapté avec un fond plat, de sorte que le capteur dans la zone de cuisson puisse bien mesurer la température.

La fonction de maintien au chaud peut être utilisée sur chaque zone de cuisson.

Pour éviter que des bactéries se développent dans les aliments, nous vous conseillons de ne pas maintenir les aliments trop longtemps au chaud. Le panneau de commande désactive automatiquement la fonction de maintien au chaud au bout de 2 heures.

La fonction de maintien au chaud  est un niveau de puissance supplémentaire entre les positions **0** et **1**.

- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée .
- Sélectionnez la puissance à l’aide des touches + et - sur la fonction de maintien au chaud .
-  apparaît sur l’affichage. La fonction de maintien au chaud est configurée.

Pour désactiver la fonction de maintien au chaud, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée. Effleurez la touche - pour ramener la puissance à [0] ou maintenez la touche de la zone de cuisson correspondante  enfoncée pendant 3 secondes. Lorsque la zone de cuisson est chaude, un [**H**] apparaît sur l’affichage à la place de [**0**].

**CUISSON AUTOMATIQUE - **

Vous pouvez utiliser la cuisson automatique pour configurer une zone de cuisson sélectionnée sur la puissance la plus élevée, pendant une durée déterminée. Ensuite, la puissance est ramenée à la puissance configurée (position de mijotage). Le temps de chauffe rapide dépend de la position de mijotage configurée - voir tableau ci-dessous.

Pour activer la cuisson automatique, procédez comme suit :

- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée .
- Réglez la puissance à l’aide des touches + et - sur la position souhaitée - par exemple 7.
- Appuyez à nouveau sur la touche de la zone de cuisson . L’affichage indique maintenant en alternance  et **7**. La cuisson automatique est configurée et la zone de cuisson va être chauffée à présent sur la puissance maximale pendant 2 minutes.
- Au bout de 2 minutes, la cuisson automatique s’arrête et la puissance revient automatiquement vers la position configurée ; dans ce cas **7**.

Vous pouvez arrêter plus tôt la cuisson automatique, en sélectionnant la zone de cuisson et en ajustant la puissance.

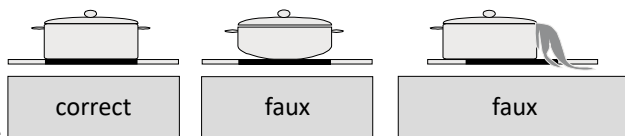
Puissance configurée	Durée cuisson automatique (en minutes)
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

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 - 2	8 h
3 - 5	5 h
6 - 9	1 h ½

- 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 partie cuisson en vitrocéramique avec 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 partie cuisson, de sorte que la chaleur soit bien conduite et que la zone de cuisson ne soit pas endommagée.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

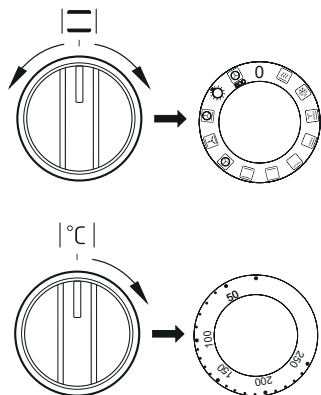
- L'utilisation d'ustensiles dont le fond est légèrement concave est conseillée, car ainsi la chaleur de la zone de cuisson peut être bien transmise.
- Le diamètre du fond des poêles et casseroles doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson. Lorsque l'ustensile est trop petit, ceci entraîne une 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.

7 commande du four multifonction

Le four multifonction peut être chauffé à l'aide d'un élément de chauffe en haut et en bas, un élément de grill et un élément de chauffe pour la circulation d'air chaud.

ACTIVER

Le four peut être commandé à l'aide du bouton rotatif pour la fonction du four - tournez le bouton vers la fonction souhaitée afin de régler le four - et à l'aide du bouton rotatif du régulateur de température - tournez le bouton vers la température souhaitée pour régler le four.



DÉSACTIVER

Le four peut être désactivé en tournant à nouveau les deux boutons vers la position d'arrêt [●/0].

Attention ! Lorsqu'une fonction de four est définie, la chauffe (d'un élément de chauffe) est activée uniquement lorsque la température est définie.

Le four dispose des fonctions suivantes :

Fonction du four	Description
	Éclairage du four L'éclairage du four est indépendant de l'activation du four. Lorsque vous placez le bouton dans cette position, l'intérieur du four est éclairé.
	Chauffe rapide L'élément de chauffe supérieur, l'élément de grill et le ventilateur sont activés. À utiliser pour préchauffer le four.
	Décongélation Seul le ventilateur est activé, aucun élément de chauffe n'est utilisé.
	Ventilateur et Superg grill Lorsque le bouton rotatif se trouve dans cette position, la fonction Superg grill avec ventilateur est exécutée. Cette fonction accélère le processus de grill et permet d'apporter plus de goût au plat. Veillez à ce que la porte du four soit fermée durant la cuisson.
	Superg grill Avec la fonction Superg grill , des plats sont passés au grill tandis que l'élément de chauffe supérieur est également allumé. La fonction assure une température plus élevée dans la partie supérieure du four ; les plats sont donc plus dorés. Pour cuire au grill de grosses portions de viande ou pour gratiner.
	Élément de grill La cuisson au grill en surface est utilisée pour griller de petites portions de viande : steaks, schnitzels, poisson, toasts, petites saucisses, dorer des plats au four (l'aliment à griller ne doit pas dépasser une épaisseur de 2 à 3 cm ; durant la cuisson, il doit être retourné).
	Élément de chauffe inférieur Dans cette position, seul l'élément de chauffe inférieur est allumé. Spécialement conçu pour les gâteaux qui doivent être cuits par le dessous (p. ex. gâteau fondant avec des fruits)
	Élément de chauffe supérieur et inférieur Avec cette fonction, le four est chauffé de manière conventionnelle. Idéal pour cuire des tartes, de la viande, du poisson, du pain, de la pizza sur un seul niveau (préchauffage et utilisation de plaques de cuisson de couleur sombre requis).

Fonction du four		Description
	Air chaud	En position air chaud , la chauffe du four est prise en charge de manière contrôlée, à l'aide d'un ventilateur à air chaud qui est monté à une place centrale dans la paroi arrière du compartiment du four. Comparé à un four conventionnel, une température de cuisson plus basse est utilisée. Cette méthode permet d'obtenir une diffusion uniforme de la chaleur autour des plats dans le four.
	Éléments de chauffe supérieur et inférieur avec ventilateur	Cette fonction est la mieux adaptée pour la cuisson de gâteaux. Lorsque cette fonction est sélectionnée, mais que la température est réglée sur 0, seul le ventilateur sera en marche. Pratique pour refroidir des plats.
	Air chaud turbo	L'air chaud et l'élément de chauffe inférieur sont activés. Ceci permet d'augmenter la température sur le dessous du plat. Idéal pour des gâteaux fondants et pour la pizza.
	ECO air chaud	Cette fonction permet d'assurer un mode de chauffe optimal du four, qui convient pour économiser de l'énergie pendant la préparation des plats. L'éclairage du four ne fonctionnera pas sur cette position.

L'activation du four est indiquée par deux voyants, un voyant de thermostat et un voyant de contrôle.

Le voyant de contrôle à droite, près de l'horloge, indique que le four est activé. Lorsque le voyant de thermostat s'éteint, le four a atteint la température prédéfinie. Si la recette indique que le plat doit être placé dans un four préchauffé, vous ne pouvez le faire que lorsque le voyant de thermostat s'éteint pour la première fois.

Durant la cuisson, le voyant de thermostat va s'allumer et s'éteindre de temps à autres (la température dans le four est maintenue à niveau). Le voyant de contrôle peut également s'allumer si vous placez le bouton rotatif en position « Éclairage du four ».

UTILISATION DU GRIL

Durant le processus de cuisson au gril, les plats sont chauffés par un élément de chauffe infrarouge.

- Placez le bouton rotatif du four sur la position gril , afin d'activer le gril.
- Préchauffez le four pendant environ 5 minutes (avec la porte fermée).
- Placez la plaque de cuisson avec le plat sur le bon niveau dans le four.
- Refermez la porte du four.

Pour la fonction gril et Supergрил, la température doit être réglée sur 250°C. Pour la fonction gril avec ventilateur, cette température doit être au maximum de 190°C,

Attention ! Durant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée.

Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsque le gril est utilisé. L'extérieur du four peut être chaud.

8 conseils de cuisson et tableaux de cuisson

GÂTEAU

- Pour la cuisson de gâteaux, utilisez les plaques de cuisson ou la grille accompagnant l'appareil.
- Des gâteaux peuvent être cuits dans des moules ou sur des plaques de cuisson qui doivent être placées sur la grille. Utilisez des moules de couleur sombre, car ils conduisent mieux la chaleur et permettent d'écourter le temps de cuisson.
- Il est déconseillé d'utiliser des moules et des plaques de cuisson avec une surface légèrement brillante, lorsque vous utilisez la fonction de chauffe conventionnelle (éléments de chauffe supérieur et inférieur). Avec ce type de moules, le dessous du gâteau n'est pas bien cuit.
- Lorsque vous utilisez la fonction air chaud, il est inutile de préchauffer le four. Lorsque vous utilisez une autre fonction du four, le four doit être préchauffé avant de placer le gâteau dans le four.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'aide d'un pic en bois. Si le gâteau est cuit, le pic reste sec et propre lorsque vous l'enfoncez dedans.
- Afin d'éviter qu'un gâteau ou qu'une tarte ne s'affaisse, il est recommandé de laisser le gâteau encore environ 5 minutes dans le four une fois que celui-ci est arrêté.
- Lorsque vous utilisez la fonction air chaud, les températures de cuisson sont en règle générale environ 20 à 30 degrés plus basses que pour la cuisson conventionnelle (utilisation des éléments de chauffe supérieur et inférieur).
- Les données pour les gâteaux dans le tableau de cuisson sont mentionnées à titre d'indication et elles peuvent être corrigées selon votre propre expérience et vos goûts culinaires.
- Si les informations des livres de cuisine s'écartent clairement des valeurs figurant dans le mode d'emploi de la cuisinière, il est préférable de suivre les instructions du mode d'emploi.

CUISSON DE LA VIANDE

- Dans le four, des portions de viande de plus de 1 kg peuvent être cuites. Il est préférable de cuire les petits morceaux sur les brûleurs à gaz de la cuisinière.
- Pour la cuisson de la viande, utilisez des plats allant au feu. Les poignées de ces plats doivent elles-aussi pouvoir résister à de hautes températures.
- Pour la cuisson de la viande sur la grille, une lèchefrite avec une petite couche d'eau peut être placée au niveau le plus bas, afin de recueillir éventuellement le jus de cuisson.
- Durant le temps de cuisson, retournez la viande au moins une fois, à mi-cuisson. Afin de donner un bon goût à la viande, celle-ci peut être arrosée avec le jus de cuisson ou la sauce qui se forme en bas du four. Ceci est possible également avec de l'eau chaude salée, mais jamais avec de l'eau froide.

FONCTION DE CHAUFFE ECO- AIR CHAUD

- Lors de l'utilisation de la fonction ECO-air chaud, un mode de chauffage optimal du four démarre, qui est destiné à économiser de l'énergie pendant la préparation des plats.
- Il est possible de raccourcir le temps de préparation en configurant une température plus élevée. Le préchauffage du four n'est pas recommandé.
- Durant la cuisson, n'ajustez aucun paramètre de température et maintenez la porte du four fermée.

TABLEAU DE CUISSON avec utilisation de la fonction ECO-air chaud

Plat	Fonction du four	Température - °C	Niveau (°)	Temps en minutes
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

TABLEAU DE CUISSON avec utilisation d'autres fonctions

Plat	Fonctions du four	Température - °C	Niveau (°)	Temps en minutes
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70

Plat	Fonctions du four	Température - °C	Niveau { 4 }	Temps en minutes
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* petits gâteaux

Important ! Les données figurant dans le tableau de cuisson sont mentionnées à titre d'indication et elles peuvent être corrigées selon votre propre expérience et vos goûts culinaires.

9 nettoyage et entretien

Le nettoyage et l'entretien de la cuisinière ont une influence importante sur la durée de vie et un fonctionnement sans problème. La cuisinière ne doit pas être nettoyée avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression.

Pour le nettoyage, la cuisinière doit être arrêtée et hors tension. Assurez-vous que tous les boutons rotatifs se trouvent dans la position d'arrêt [● / 0]. Le four ne doit être nettoyé qu'une fois qu'il a refroidi.

NETTOYAGE DE LA PARTIE CUISSON

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

- **N'utilisez pas de détergents abrasifs et agressifs Partie cuisson bombes aérosol ou d'objets pointus/tranchants pour nettoyer la surface de la partie cuisson, qui n'a pas été développée à cette fin.**
- Nettoyez tous les jours la surface de la partie 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.

NETTOYAGE DU FOUR

Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour le nettoyage, allumez l'éclairage du four de sorte que vous puissiez mieux voir dans le compartiment du four.

L'intérieur du four doit être nettoyé uniquement avec de l'eau chaude et un petit peu de liquide vaisselle.

Le four peut également être nettoyé à la vapeur :

- Placez une assiette avec 250 ml (1 verre) d'eau sur une lèchefrite sur le premier niveau en bas du four.
- Refermez la porte du four.
- Réglez la température du four sur 50°C et réglez la fonction du four sur chaleur par le dessous .
- Chauffez le four pendant 30 minutes sur cette position.
- Ouvrez la porte du four et essuyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon ou une éponge propre et de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Séchez bien l'intérieur du four.
- **N'utilisez pas de nettoyants abrasifs et agressifs ou des objets pointus/coupants pour nettoyer le four et la porte du four.**

ACCESSOIRES

Nettoyez les accessoires comme la lèchefrite et la grille à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Séchez-les bien avant de les réutiliser.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Afin d'éviter une électrocution, mettez la cuisinière totalement hors tension en retirant la fiche de la prise de courant ou en dévissant le fusible dans l'armoire électrique.

- Desserrez le capot de protection en verre, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Nettoyez-le bien et séchez-le.
- Remplacez l'ampoule du four par une ampoule équivalente (25 W, 230 V, culot E14 et adaptée pour les hautes températures - jusqu'à 300°C).
- Resserrez le capot de protection en verre.
- Branchez la fiche dans la prise de courant ou revisssez le fusible dans l'armoire électrique.



DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être démontée pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four et de la porte du four.

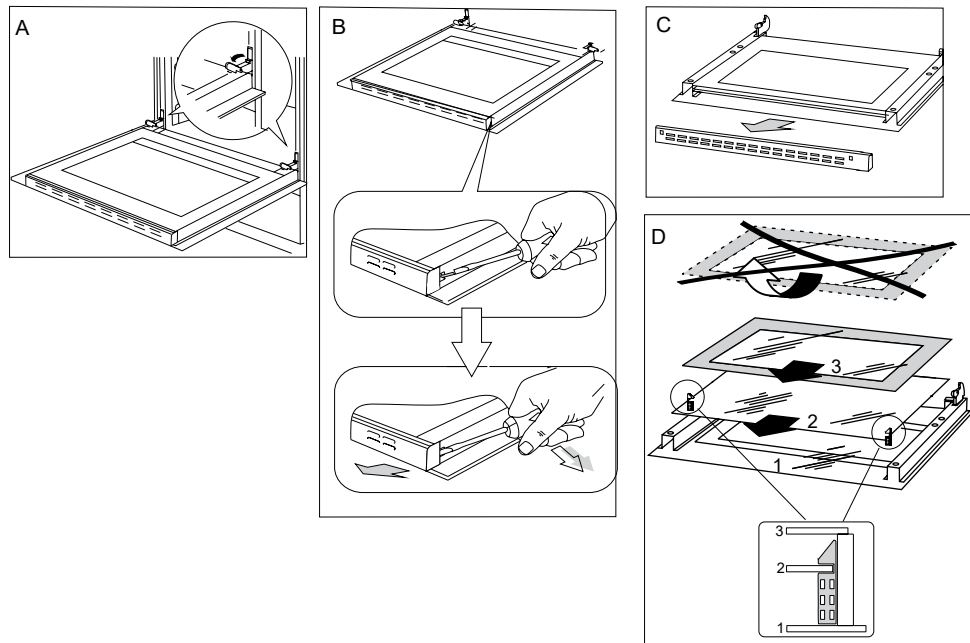
- Ouvrez la porte du four et rabattez vers le haut la protection sur la charnière (fig. A). Refermez légèrement la porte et soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur pour la retirer.
- Pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Pour le montage, vous devez vous assurer que l'évidement sur la charnière est placé de manière correcte sur la protubérance du logement d'articulation. Replacez toujours la protection une fois que vous avez remonté la porte et enfoncez-la bien. Si vous n'avez pas remplacé correctement la protection, la charnière peut être endommagée lorsque vous essayez de fermer la porte.

DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage de la porte du four, la vitre intérieure peut être retirée.

- À l'aide d'un tournevis plat, appuyez sur le bord supérieur de la porte pour le libérer tandis que vous le soulevez avec précaution sur les côtés (fig. B).
- Sortez le bord supérieur de la porte (fig. B, C).
- Tirez délicatement la vitre intérieure hors du support (dans la partie inférieure de la porte) fig. D.
- Lavez la vitre à l'eau chaude avec un petit peu de liquide vaisselle.
- Procédez dans l'ordre inverse pour remonter la vitre. La partie lisse de la vitre doit se trouver en haut.

Attention ! N'appuyez pas en même temps le cadre supérieur des deux côtés de la porte. Pour un montage approprié du cadre supérieur de la porte, appuyez d'abord l'extrémité gauche contre la porte puis appuyez l'extrémité droite jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Ensuite, appuyez sur l'extrémité gauche jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.



CONTRÔLE RÉGULIER

Outre l'entretien et le nettoyage quotidiens de la cuisinière, vous devez également :

- contrôler le fonctionnement de la commande et des éléments actifs de la cuisinière. Après l'expiration de la période de garantie, vous devez faire effectuer un contrôle technique de la cuisinière au moins une fois tous les deux ans, par un service de maintenance ;
- résoudre les défaillances constatées
- effectuer un entretien régulier des éléments actifs de la cuisinière.

Attention !

Toutes les réparations et les ajustements doivent être effectués par un service de maintenance agréé ou par un installateur agréé ayant les qualifications requises en la matière.

10 pannes et solutions

En cas de panne vous devez :

- désactiver tous les éléments actifs de la cuisinière ;
- débrancher l'alimentation électrique ;
- demander une réparation ;
- Certains petits problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur même, à l'aide des instructions figurant dans le tableau ci-dessous. Contrôlez les uns après les autres tous les points du tableau avant de contacter le service de maintenance ou le service clientèle.

Code de panne	Cause	Que faire
La cuisinière ne fonctionne pas.	Aucune alimentation en courant.	Contrôlez le fusible dans l'armoire électrique, remplacez éventuellement le fusible grillé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Resserrez l'ampoule ou remplacez l'ampoule grillée (voir chapitre Nettoyage et entretien).
Une zone de cuisson se désactive automatiquement et [H] apparaît sur l'affichage.	La durée de cuisson maximale est atteinte.	Mettez la zone de cuisson à nouveau sous tension.
La cuisinière ne réagit pas et un signal sonore bref retentit.	Le verrouillage enfant/blocage de touches est activé.	Désactivez le verrouillage enfant/blocage de touches.
L'ensemble de la cuisinière se met hors tension.	Après la mise en marche, aucune valeur n'a été configurée dans un délai de 10 secondes.	Mettez sous tension la partie cuisson et configurez une zone de cuisson.
	Il y a quelque chose sur la ou les touches à effleurement ou elles sont sales.	Dégagez les touches à effleurement ou nettoyez-les.
L'indication de chaleur résiduelle n'est pas affichée alors que la zone de cuisson est bien chaude.	Aucune alimentation en courant ou une courte interruption de l'alimentation en courant.	Vérifiez si l'alimentation en courant est rétablie et mettez à nouveau la partie cuisson sous et hors tension.
La plaque vitrocéramique de la partie cuisson est fendue :	 Danger ! Coupez l'alimentation en courant et débranchez la fiche de la prise de courant. Contactez le service après-vente de Inventum.	
La partie cuisson émet un bruit de crissement.	C'est un bruit normal. Le ventilateur de refroidissement des éléments électriques fonctionne.	
La partie cuisson émet un bruit de sifflement.	C'est un bruit normal. Conformément à la fréquence de fonctionnement des bobines d'induction durant l'utilisation d'un certain nombre de zones de cuisson, la partie cuisson émet un léger sifflement en puissance maximale.	
E2	La partie cuisson est en surchauffe.	Mettez la partie cuisson hors tension et laissez refroidir les zones de cuisson. Mettez à nouveau la partie cuisson sous tension et assurez-vous que la ventilation fonctionne de manière souple. Vérifiez si l'ustensile de cuisson satisfait aux critères définis au chapitre 6.

Fabricant	INVENTUM
Numéro de type	VFI5042RVS
Type d'appareil	Cuisinière à induction
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de chauffe - partie cuisson	induction
Diamètre par zone de cuisson [cm] (avant gauche)	Ø 21
Diamètre par zone de cuisson [cm] (arrière gauche)	Ø 16
Diamètre par zone de cuisson [cm] (arrière droite)	Ø 16
Diamètre par zone de cuisson [cm] (avant droite)	Ø 16
Consommation d'énergie par zone de cuisson [Wh/kg] (avant gauche)	188,9
Consommation d'énergie par zone de cuisson [Wh/kg] (arrière gauche)	188,9
Consommation d'énergie par zone de cuisson [Wh/kg] (arrière droite)	188,9
Consommation d'énergie par zone de cuisson [Wh/kg] (avant droite)	188,9
Consommation d'énergie de la table de cuisson [kg]	188,9
Indicateur de chaleur résiduelle	par zone de cuisson
Touche marche/arrêt	●
Indicateur de mise sous tension	●
Minuterie	●
Nombre de compartiments de four	1
Source de chaleur par compartiment	Électrique
Volume par compartiment	65
Consommation d'énergie selon la norme EN50304	0,78 kWh
Indice d'efficacité énergétique par compartiment	95,1
Réalisation	
Matériau	Acier inoxydable
Commande	boutons et touches à effleurement
Accessoires	plaque de cuisson grille
Affichages	LED
Données techniques	
Dimensions (l x p x h) en mm	500 x 600 x 850
Poids net en kg	39,0 kg
Puissance connectée [W]	11000 W
Tension de secteur [V] / fréquence de réseau [Hz]	230 à 400 V/ 50 Hz

Remarque : Sur la plaque signalétique, vous trouverez également les spécifications techniques de l'appareil.

algemene service- en garantievoorwaarden

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

2 jaar volledige fabrieksgarantie

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

5 jaar Inventum garantie

1. Op de meeste groot huishoudelijke apparatuur en een selectie klein huishoudelijke producten biedt Inventum de 5 jaar Inventum garantie. Deze 5 jaar Inventum garantie bestaat uit de 2 jaar volledige fabrieksgarantie en daarna 3 jaar aanvullende garantie. Het enige dat je hoeft te doen voor het recht op 3 jaar aanvullende garantie is het product te registreren binnen 45 dagen na aankoop. In de volgende paragraaf lees je meer over het registreren van het product.
2. Voor de 5 jaar Inventum garantie geldt dat een defect product of onderdeel gedurende de eerste 2 jaar altijd gratis wordt omgeruild voor een nieuw exemplaar. Gedurende het 3e tot en met het 5e jaar betaal je alleen de omruilkosten. De actuele omruilkosten kun je terugvinden op www.inventum.eu/omruilkosten.
3. Om aanspraak te maken op de 5 jaar Inventum garantie kun je teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de consumentenservice van Inventum via het formulier op www.inventum.eu/service-aanvraag.
4. De garantietermijn van 5 jaar begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
5. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs te kunnen overleggen.
6. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

Productregistratie

1. De 3 jaar aanvullende garantie is eenvoudig en kosteloos te regelen door het product binnen 45 dagen na aankoop te registreren via de website www.inventum.eu/garantieregistratie. Wanneer je het product niet binnen 45 dagen na aankoop hebt geregistreerd, heb je nog tot 2 jaar na aankoop de tijd om dit te regelen. Er zijn dan wel kosten aan deze registratie verbonden. De eenmalige registratiekosten bedragen € 89,- voor elk afzonderlijk product. Registreren is alleen mogelijk voor producten waar de 5 jaar Inventum garantie op van toepassing is. Of het product in aanmerking komt voor de 5 jaar Inventum garantie vind je in de gebruiksaanwijzing van het product en bij de informatie over het product op de website van Inventum.
2. De garantietermijn begint steeds te lopen vanaf de datum van aankoop van het product. Ook wanneer het product pas later voor aanvullende garantie wordt geregistreerd, wordt de garantietermijn vanaf de originele aankoopdatum berekend.
3. De 3 jaar aanvullende garantie kun je alleen aanvragen als je beschikt over een kopie van het originele aankoopbewijs en het Inventum 5 jaar garantiecertificaat.

Groot huishoudelijke apparatuur

1. Storingen of defecten aan groot huishoudelijke apparatuur (vrijstaand- en inbouw witgoed) kunnen worden gemeld via het formulier op www.inventum.eu/service-aanvraag, telefonisch bij de consumentenservice van Inventum of via de winkel waar je de apparatuur hebt gekocht. Het telefoonnummer van de consumentenservice vind je op www.inventum.eu.
2. Bij gemelde storingen of defecten aan groot huishoudelijke apparatuur heeft Inventum de mogelijkheid om ter plaatse bij de consument in Nederland een witgoedmonteur het defecte apparaat te laten onderzoeken en vervolgens een reparatie uit te laten voeren. De consumentenservice van Inventum kan ook besluiten dat het apparaat wordt omgeruild.
3. Als je een storing of defect aan groot huishoudelijke apparatuur meldt in de eerste 2 jaar vanaf de datum van aankoop, brengt Inventum geen kosten in rekening voor omruilen, voorrijden, onderdelen, materiaalgebruik en arbeidsloon.
4. Als je het product op de hiervoor beschreven wijze hebt geregistreerd op www.inventum.eu/garantie-registratie en je vervolgens een storing aan groot huishoudelijke apparatuur meldt in het 3e t/m 5e jaar vanaf de datum van aankoop, dan is de 5 jaar Inventum garantie van toepassing en wordt het apparaat kosteloos gerepareerd of omgeruild. Je bent dan bij reparatie of omruiling van het apparaat alleen omruilkosten verschuldigd. De actuele omruilkosten kun je terugvinden op www.inventum.eu/omruilkosten. Indien je het product niet hebt geregistreerd, dan is de 3 jaar aanvullende garantie niet van toepassing.

5. Bij een melding van een storing of defect zal een monteur binnen 1 werkdag contact opnemen voor het maken van een bezoekeafspraak. Bij melding in het weekend of op feestdagen is dit de eerstvolgende werkdag.
6. Indien je een storing of defect meldt via het formulier op www.inventum.eu/service-aanvraag, word je via mobiele berichten en e-mail op de hoogte gehouden van de voortgang.
7. De garantieperiode begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
8. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs en het Inventum 5 jaar garantiecertificaat te kunnen overleggen.
9. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

Storingen of defecten buiten de garantieperiode

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

Uitgesloten van garantie

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

Van belang om te weten

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

general terms and conditions of service and warranty

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

2-year full manufacturer's warranty

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

5-year Inventum warranty

1. Inventum offers a 5-year warranty on most large domestic appliances and a selection of small domestic appliances. This 5-year Inventum warranty consists of a 2-year full manufacturer's warranty, extended by a further 3-year warranty. The only thing you need to do to qualify for the 3-year extended warranty is to register the product within 45 days of purchase. You can read more about registering the product in the following paragraph.
2. In accordance with the 5-year Inventum warranty provisions, a faulty product or part will always be exchanged for a new model during the first 2 years under the warranty. During the 3rd to 5th year under the warranty, you will only pay the costs of exchange. The current costs of exchange are listed at www.inventum.eu/omruilkosten.
3. In order to claim under the 5-year Inventum warranty, you can either return the product to the shop you bought it from or contact the Inventum customer service department via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag.
4. The 5-year warranty period starts from the date the product is bought.
5. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt.
6. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

Product registration

1. The 3-year extended warranty is easy to obtain, free of charge, by registering the product within 45 days of purchase, via the website www.inventum.eu/garantie-registratie. If you did not register the product within 45 days of purchase, you can still do so up to 2 years after the purchase date. However, there will be a charge. The one-off registration charge is € 89 for each separate product. Registration is possible only for products that are subject to the 5-year Inventum warranty. Whether the product qualifies for the 5-year Inventum warranty is stated in the product user manual and in the product information sheet, on Inventum's website.
2. The warranty period always starts from the date the product is bought. If the product is registered for the extended warranty at a later date, the warranty period still starts from the original date of purchase.
3. The 3-year extended warranty can only be applied for if you are in the possession of a copy of the original receipt and the Inventum 5-year warranty certificate.

Large domestic appliances

1. Breakdowns or faults in large domestic appliances (separate and built-in white goods) can be registered via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag, by calling the Inventum customer service department or in the store where you bought the device. The telephone number of the customer service department can be found at www.inventum.eu.
2. In the event of breakdowns or faults in large domestic appliances, Inventum will have the option to have a service engineer inspect the faulty device onsite at the customer in the Netherlands and to carry out repairs, there and then. The Inventum customer service department can also decide to have the device exchanged.
3. If you suffer a breakdown or fault in a large domestic appliance during the first 2 years from the date of purchase, Inventum will not charge any costs for the exchange, call-out or for parts and labour.
4. If you registered the product as described before at www.inventum.eu/garantie-registratie and you subsequently report a breakdown of a large domestic appliance in the 3rd to 5th year of the date of purchase, the 5-year Inventum warranty applies and the device will be repaired or exchanged, free of charge. In the event of a repair or exchange of the device, you only pay the costs of exchange. The current costs of exchange are listed at www.inventum.eu/omruilkosten. If you did not register the product, the 3-year extended warranty does not apply.
5. When reporting a breakdown or fault, a service engineer will contact the customer within 1 working day in order to make an appointment. When the report is made in a weekend or during a public holiday, this will be the next working day.
6. If you report a breakdown or fault via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag, you will be kept informed of the progress via mobile messages and e-mail.

7. The warranty period starts from the date the product is bought.
8. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt and the Inventum 5-year warranty certificate.
9. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

Breakdowns or faults outside the warranty period

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

Warranty exclusions

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

Important to know

1. The replacement or repair of a faulty product, or a part thereof, does not lead to an extension of the original warranty period.
2. Parts that have been replaced, packaging material and exchanged devices are taken back by the service engineer and become the property of Inventum.
3. If a complaint is unfounded, all costs arising from it will be at the customer's expense.
4. Following expiry of the warranty period, all costs of repair or replacement, including administration costs, dispatch and call-out charges, will be charged to the customer.
5. Inventum cannot be held liable for damage as a result of devices built in incorrectly.
6. Inventum cannot be held liable for damage caused by external events, unless this liability arises from mandatory statutory provisions.
7. These warranty and service provisions are governed by Dutch law. Disputes will be settled exclusively by the competent Dutch court.

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

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

Zwei Jahre volle Werksgarantie

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

Fünf Jahre Inventum-Garantie

1. Auf die meisten großen Haushaltsgeräte und eine Auswahl kleiner Haushaltsprodukte gewährt Inventum die fünfjährige Inventum-Garantie. Diese fünfjährige Inventum-Garantie besteht aus der zweijährigen, vollen Werksgarantie sowie einer anschließenden, dreijährigen Zusatzgarantie. Um Ihren Anspruch auf eine dreijährige Zusatzgarantie zu aktivieren, müssen Sie lediglich das Produkt innerhalb von 45 Tagen nach Ankauf registrieren. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie mehr über die Registrierung des Produktes.
2. Für die fünfjährige Inventum-Garantie gilt, dass ein defektes Produkt oder Geräteteil während der ersten zwei Jahre in jedem Fall kostenlos gegen ein neues Exemplar umgetauscht wird. Während des dritten bis einschließlich fünften Jahres bezahlen Sie nur die Kosten des Umtauschs. Die aktuellen Umtauschkosten finden Sie auf der Seite www.inventum.eu/omruilkosten.
3. Um Ihren Anspruch auf die fünfjährige Inventum-Garantie geltend zu machen, wenden Sie sich an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie den Kundenservice von Inventum mittels des Formulars auf der Seite www.inventum.eu/service-aanvraag.
4. Die Garantiezeit von fünf Jahren beginnt am Datum des Ankaufs des Produktes.
5. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist eine Kopie des Originalkaufbeleges vorzulegen.
6. Die Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum Produkte innerhalb der Niederlande.

Produktregistrierung

1. Die dreijährige Zusatzgarantie erhalten Sie einfach und kostenlos, indem Sie das Produkt innerhalb von 45 Tagen nach Ankauf auf der Internetseite www.inventum.eu/garantie-registratie registrieren. Sollten Sie das Produkt nicht innerhalb von 45 Tagen nach Ankauf registriert haben, können Sie dies noch innerhalb von zwei Jahren nach Ankauf nachholen. Dann sind jedoch Kosten mit dieser Registrierung verbunden. Die einmaligen Registrierungskosten betragen 89,- € für jedes einzelne Produkt. Eine Registrierung ist nur für Produkte möglich, für die die fünfjährige Inventum-Garantie gilt. Bitte entnehmen Sie der Gebrauchsanleitung des Produktes oder den Produktinformationen auf der Website von Inventum, ob auf dieses Produkt die fünfjährige Inventum-Garantie gewährt wird.
2. Die Garantiezeit beginnt immer am Datum des Ankaufs des Produktes. Auch wenn das Produkt erst später für die Zusatzgarantie registriert wird, wird die Garantiezeit ab dem ursprünglichen Kaufdatum gerechnet.
3. Die dreijährige Zusatzgarantie können Sie nur dann beantragen, wenn Sie über eine Kopie des Originalkaufbeleges und die Bescheinigung der fünfjährigen Inventum-Garantie verfügen.

Große Haushaltsgeräte

1. Störungen oder Defekte an großen Haushaltsgeräten (freistehende oder eingebaute Weiße Ware) können mittels des Formulars auf der Seite www.inventum.eu/service-aanvraag, telefonisch beim Kundenservice von Inventum oder über das Geschäft, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, gemeldet werden. Die Telefonnummer des Kundenservice finden Sie auf unserer Website www.inventum.eu.
2. Bei gemeldeten Störungen oder Defekten an großen Haushaltsgeräten kann Inventum vor Ort beim Konsumenten in den Niederlanden das defekte Gerät von einem Haushaltsgerätemonteur überprüfen und daraufhin eine Reparatur durchführen lassen. Der Kundenservice von Inventum kann auch beschließen, das Gerät umzutauschen.
3. Sollten Sie eine Störung oder einen Defekt an einem großen Haushaltgerät in den ersten zwei Jahren ab dem Datum des Ankaufs melden, stellt Inventum keine Kosten für Umtausch, Anfahrt, Ersatzteile, Materialverwendung und Arbeitslohn in Rechnung.
4. Wenn Sie das Produkt auf www.inventum.eu/garantie-registratie auf die oben genannte Weise registriert haben und daraufhin eine Störung an einem großen Haushaltsgerät im dritten bis einschließlich fünften Jahr ab dem Datum des Ankaufs melden, dann gilt die fünfjährige Inventum-Garantie und wird das Gerät kostenlos repariert oder umgetauscht. Bei Reparatur oder Umtausch des Gerätes werden dann nur Umtauschkosten fällig. Die aktuellen Umtauschkosten finden Sie auf der Seite www.inventum.eu/omruilkosten. Falls Sie das Produkt nicht registriert haben, gilt die dreijährige Zusatzgarantie nicht.

5. Bei einer Meldung einer Störung oder eines Defektes nimmt der Monteur innerhalb eines Werktages mit Ihnen Kontakt auf, um einen Besuchstermin zu vereinbaren. Bei einer Meldung am Wochenende oder an Feiertagen geschieht dies am nächstfolgenden Werktag.
6. Falls Sie eine Störung oder einen Defekt mittels des Formulars auf der Seite www.inventum.eu/service-aanvraag melden, werden Sie mittels mobiler Nachrichten und per E-Mail über den weiteren Verlauf auf dem Laufenden gehalten.
7. Die Garantiezeit beginnt am Datum des Ankaufs des Produktes.
8. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist eine Kopie des Originalkaufbeleges und die Bescheinigung der fünfjährigen Inventum-Garantie vorzulegen.
9. Die Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum Produkte innerhalb der Niederlande.

Störungen oder Defekte außerhalb der Garantiezeit

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

Garantieausschluss

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

Wichtige Informationen

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

conditions générales de garantie et de service après-vente

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

2 ans de garantie complète de fabrication

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

5 ans de garantie Inventum

1. Inventum offre une garantie Inventum de 5 ans sur la plupart des gros appareils ménagers et une sélection de petits appareils ménagers. Cette garantie Inventum de 5 ans se compose de la garantie de fabrication complète de 2 ans et d'une garantie supplémentaire de 3 ans. La seule chose à faire pour bénéficier du droit à la garantie supplémentaire de 3 ans est d'enregistrer le produit dans les 45 jours après l'achat. Le paragraphe suivant vous donne des informations plus détaillées sur l'enregistrement du produit.
2. En ce qui concerne la garantie Inventum de 5 ans, un produit défectueux ou une pièce défectueuse sera toujours gratuitement échangé(e) contre un nouvel exemplaire pendant les 2 premières années. Vous ne paierez que les frais d'échange pendant la 3^e à la 5^e année. Les frais d'échange actuels figurent sur www.inventum.eu/omruilkosten.
3. Pour revendiquer la garantie Inventum de 5 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit ou contacter le service des consommateurs d'Inventum par le biais du formulaire sur www.inventum.eu/service-aanvraag.
4. La période de garantie de 5 ans commence à courir à partir de la date d'achat du produit.
5. Pour avoir droit à la garantie, il faut remettre une copie du bon d'achat original.
6. La garantie s'applique seulement à un usage ménager normal des produits Inventum aux Pays-Bas.

Enregistrement du produit

1. La garantie supplémentaire de 3 ans se règle facilement et gratuitement en enregistrant le produit dans les 45 jours après l'achat via le site web www.inventum.eu/garantie-registratie. Si vous n'avez pas enregistré le produit dans les 45 jours suivant l'achat, vous aurez encore le temps de le faire pendant 2 ans après l'achat. Cet enregistrement s'accompagne de frais. Les frais d'enregistrement uniques sont de € 89,- pour chaque produit séparé. L'enregistrement est seulement possible pour des produits auxquels s'applique la garantie Inventum de 5 ans. Le mode d'emploi du produit et les informations sur le produit figurant sur le site web d'Inventum indiquent si le produit entre en ligne de compte pour la garantie Inventum de 5 ans.
2. La période de garantie commence toujours à courir à partir de la date de l'achat du produit. La période de garantie est calculée à partir de la date d'achat initiale, même si le produit est enregistré ultérieurement pour la garantie supplémentaire.
3. Vous pouvez seulement demander la garantie supplémentaire de 3 ans, si vous disposez d'une copie du bon d'achat original et du certificat de garantie Inventum de 5 ans.

Gros appareils ménagers

1. Les pannes ou défauts des gros appareils ménagers (produits blancs intégrables et autonomes) peuvent être signalés par le biais du formulaire sur www.inventum.eu/service-aanvraag, par téléphone auprès du service des consommateurs d'Inventum.
Ou par le biais du magasin où vous avez acheté l'appareil. Le numéro de téléphone du service des consommateurs figure sur www.inventum.eu.
2. En cas de signalements de pannes ou de défauts de gros appareils ménagers, Inventum a la possibilité de faire examiner l'appareil défectueux, sur place, chez le consommateur, aux Pays-Bas, par un monteur en électroménager, qui procèdera ensuite à la réparation. Le service des consommateurs d'Inventum peut aussi décider d'échanger l'appareil.
3. Si vous signalez une panne ou un défaut d'un gros appareil ménager pendant les 2 premières années, à compter de la date d'achat, Inventum ne facturera pas les frais dus à l'échange, aux frais de déplacement, aux pièces, à l'utilisation de matériel et au salaire du monteur.

4. Si vous avez enregistré le produit de la façon préalablement décrite sur www.inventum.eu/garantie-registratie et si vous signalez la panne d'un gros appareil ménager au cours de la 3e à la 5e année, à compter de la date d'achat, la garantie Inventum de 5 ans sera applicable et l'appareil sera réparé ou échangé gratuitement. Vous ne serez redevable que des frais d'échange en cas de réparation ou d'échange de l'appareil. Les frais d'échange actuels figurent sur www.inventum.eu/omruilkosten. Si vous n'avez pas enregistré le produit, la garantie supplémentaire de 3 ans ne sera pas applicable.
5. En cas de signalement d'une panne ou d'un défaut, un monteur vous contactera dans un délai d'1 jour ouvrable pour fixer un rendez-vous. En cas de signalement pendant le week-end ou les jours fériés, il s'agira du premier jour ouvrable suivant le week-end ou le jour férié.
6. Si vous signalez une panne ou un défaut par le biais du formulaire sur www.inventum.eu/service-aanvraag, vous serez tenu au courant du suivi par des messages mobiles et un courriel.
7. La période de garantie commence à courir à la date d'achat du produit.
8. Pour revendiquer la garantie Inventum de 5 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit ou contacter le service des consommateurs d'Inventum par le biais du formulaire sur www.inventum.eu/service-aanvraag.
9. La garantie s'applique seulement à un usage ménager normal des produits Inventum aux Pays-Bas.

Pannes ou défauts en dehors de la période de garantie

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

Sont exclus de la garantie

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

Important à savoir

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



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Meander 901
6825 MH Arnhem
Tel: 0800-4583688

info@inventum.eu
www.inventum.eu

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

