INVENTUM

maakt 't moment

CUISINIÈRE À INDUCTION

induktionsherd

VFI6042ZWA

- Gebrauchsanleitung
- mode d'emploi

5 JAAR INVENTUM GARANTIE

OMRUIL SERVICE

OER HOLLANDS SINDS 1908

Deutsch

1. Sicherheitshinweise Seite 4
2. Produktbeschreibung Seite 9
3. Vor dem ersten Gebrauch Seite 11
4. Installation Seite 11
5. Verwendung des Backofens Seite 14
6. Bedienung des Kochbereichs Seite 16
7. Für Induktionskochfelder geeignete Töpfe und Pfannen Seite 19
8. Bedienung des Multifunktions-Backofens Seite 20
9. Backtipps und Backtabellen Seite 21
10. Reinigung & Wartung Seite 24
11. Störungen und Lösungen Seite 26
12. Produktkarte Seite 27

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen *Seite 52*

Français

1. consignes de sécurité page 28
2. description du produit page 33
3. avant la toute première utilisation page 35
4. installation page 35
5. utilisation du four page 38
6. commande de la partie cuisson page 40
7. ustensiles de cuisson pour l'induction page 43
8. commande du four multifonction page 44
9. conseils de cuisson et tableaux de cuisson page 45
10. nettoyage et entretien page 48
11. pannes et solutions page 50
12. fiche de produit page 51

conditions générales de garantie et de service après-vente *page 54*

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.

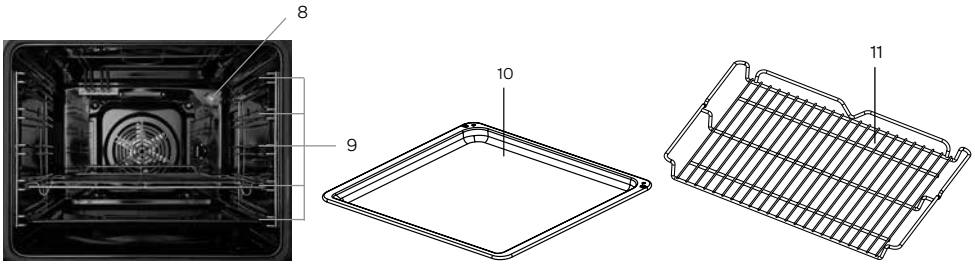
- Verwenden Sie zur Reinigung des Herdes keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur unter 5°C.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, riecht es „neu“. Das ist normal. Der Geruch verschwindet von alleine, wenn Sie lüften.
- **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.
- Stellen Sie den Herd mit mindestens zwei Personen auf und tragen Sie Schutzkleidung, wie z. B. robuste Handschuhe.
- Heben Sie den Herd nicht an den Griff der Ofentür.
- 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 Austauschens 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.

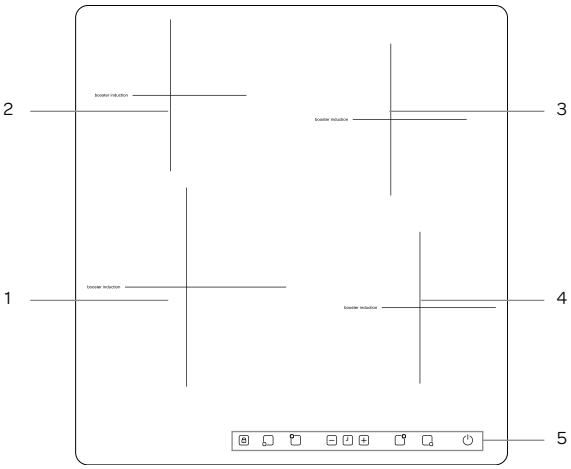
2 Produktbeschreibung

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



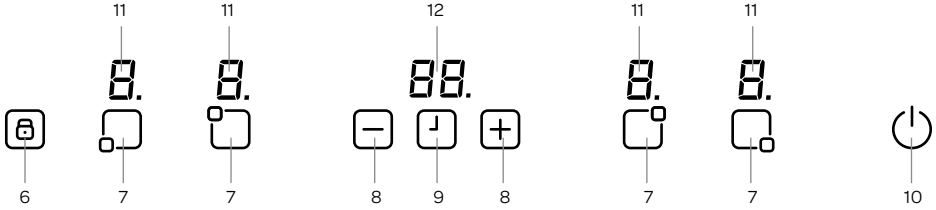
Kochbereich

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

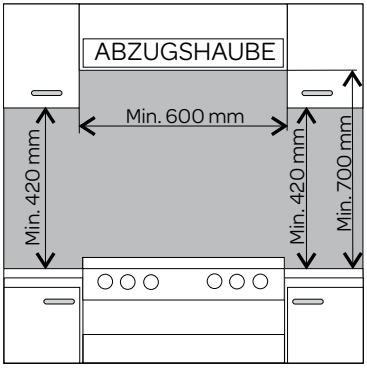
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie Folgendes tun: Packen Sie den Herd vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und eventuelle Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikbeutel, Styropor und Pappe) immer für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren 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

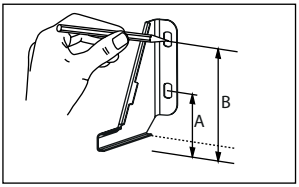
- Die Sicherheit beim Gebrauch ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsvorschrift ausgeführt wird. Der Installateur haftet für Schäden durch fehlerhafte Montage.
- Der Herd hat die Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit einem geerdeten 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.
- Stellen Sie den Herd mit mindestens zwei Personen auf und tragen Sie Schutzkleidung, wie z. B. robuste Handschuhe.
- Heben Sie den Herd nicht an den Griff der Ofentür.
- 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.

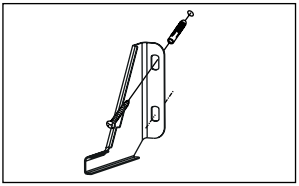
AUFSTELLEN DES HERDES

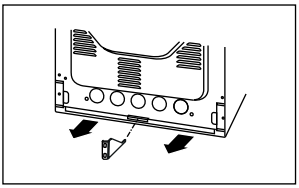
- Der Herd muss an einem trockenen und gut gelüfteten Standort aufgestellt werden, der über eine einwandfrei funktionierende Lüftungsvorrichtung verfügt, die die geltenden technischen Vorschriften erfüllt. Die Eignung des Raumes für das Aufstellen eines Herdes wird auf der Grundlage der folgenden rechtlichen 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 waagerecht 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







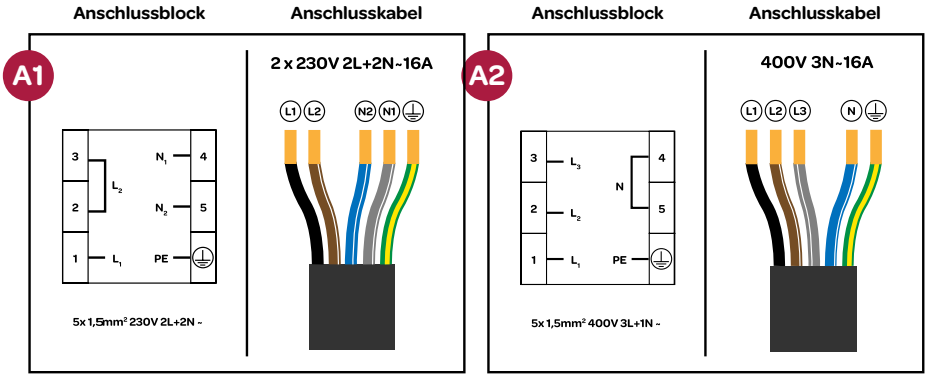
Der Kippschutz wird montiert, um zu verhindern, dass der Herd umkippt. Durch die Montage des Kippschutzes verhindern Sie, dass der Herd umkippt, wenn ein Kind auf die offene Backofentür klettert.

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 V). 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.



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:

Anschlussschema	Maximale Leistung
A1	2,8 kW
	3,7 kW (Standardeinstellung)
A2	6,5 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 - 6.5 - 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	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

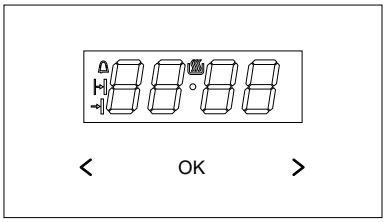
Anzahl gleichzeitig verwendete Kochzonen		1				2						3					4	
Anschluss 6,5 kW	210	P				P	P	P	9			P	P	9	9		P	9
	160		P			8			P		P	8	8	P	P	P	8	P
	160			P			P			P	P	P		P		P	P	P
	160				P			P		P			P		P	P	P	P

5 Verwendung des Backofens

Achtung! Bei Herden, die mit einer elektronischen Uhr ausgestattet sind, wird nach dem Anschließen an das Stromnetz **[0.00]** im Display angezeigt. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Der Backofen funktioniert nicht, wenn die Uhr nicht eingestellt ist.

ELEKTRONISCHE UHR

OK - Taste zum Wählen der Betriebsart
> - Plus-Taste **[+]**
< - Minus-Taste **[-]**
- Symbol für die Betriebsbereitschaft
- Symbol für den Timer
- Symbol für die Betriebsdauer
- Symbol für die Betriebsendzeit



DIE UHR EINSTELLEN

Nach Anschluss an den Netzstrom oder bei erneutem Einschalten nach einem Spannungsausfall werden im Display die Ziffern **0.00** blinkend angezeigt.

- Drücken und halten Sie die **[OK]** Taste (oder gleichzeitig die Tasten < / >) bis in der Anzeige das Symbol erscheint und der Punkt unter dem Symbol blinkt.
- Stellen Sie dann innerhalb von 7 Sekunden mit den Tasten **[<]** oder **[>]** die aktuelle Uhrzeit ein.
- Nach Ablauf von etwa 7 Sekunden nach Einstellung der Uhrzeit sind die neuen Angaben gespeichert und der Punkt unter dem Symbol hört auf zu blinken.

- Sie können die Zeit auch später korrigieren, indem Sie gleichzeitig die Tasten **[<]** und **[>]** drücken. Während der Punkt unter dem Symbol blinkt, können Sie die Zeit korrigieren.
- Nach Ablauf von etwa 7 Sekunden nach Einstellung der Uhrzeit sind die neuen Angaben gespeichert und der Punkt unter dem Symbol hört auf zu blinken.

Hinweis! Der Backofen kann erst eingeschaltet werden, wenn im Display das Symbol erscheint.

TIMER

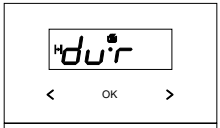
Der Timer kann jederzeit aktiviert werden, unabhängig vom Status eventueller anderer eingestellter Funktionen.
Der Timer hat den folgenden Einstellbereich: Von 1 Minute bis zu 23 Stunden und 59 Minuten.

- Wenn Sie die **[OK]** Taste drücken, blinkt in der Anzeige das Symbol .
- Programmieren Sie nun die Zeit des Timers mit den Tasten **[<]** oder **[>]**. Das Display zeigt die eingestellte Zeit des Timers und die aktive Funktion. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Symbol blinkt.
- Durch Drücken und Halten ein beliebige Taste kann der Signalton ausgeschaltet werden. Das Symbol erlischt und nach etwa 7 s zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.

Hinweis! Wird der Signalton nicht manuell ausgeschaltet, erlischt es automatisch nach Ablauf von ca. 7 Minuten.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG EINSTELLEN

Verwenden Sie diese Funktion, wenn sich der Backofen zu einer bestimmten Zeit automatisch abschalten soll.



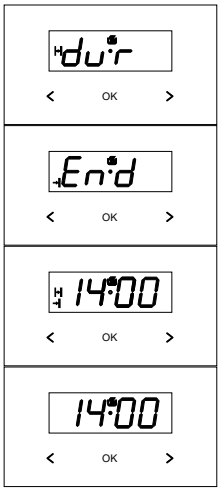
- Stellen Sie den Backofen mit den Drehknöpfen auf die gewünschte Stellung und Temperatur ein.
- Halten Sie die **[OK]** Taste gedrückt, bis im Display kurz **dur** erscheint und das Symbol zu blinken beginnt.
- Stellen Sie mit den Tasten **[<]** oder **[>]** die gewünschte Zubereitungsdauer ein. Die Zubereitungsdauer kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden.
- Die eingestellte Zeit wird innerhalb von etwa 7 s gespeichert, daraufhin erscheint im Display wieder die aktuelle Uhrzeit, während das Symbol eingeschaltet bleibt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Es erklingt ein Signalton und die Symbole und beginnen zu blinken.
- Durch Drücken und Halten ein beliebige Taste kann der Signalton ausgeschaltet werden. Die Symbole und erlöschen, woraufhin das Display nach etwa 7 s wieder die aktuelle Uhrzeit anzeigt.
- Drehen Sie die Knöpfe für den Ofenstand und die Temperatur in die Stellung Aus [**0/** ●]zurück.

AUTOMATISCHE EIN- UND ABSCHALTUNG EINSTELLEN

Verwenden Sie diese Funktion, wenn sich der Backofen zu einer bestimmten Zeit für eine bestimmte Zubereitungsdauer einschalten soll.
Stellen Sie die Zubereitungszeit und die Endzeit ein.

Beispiel: Es ist 11:00 Uhr. Die Zubereitungszeit beträgt 1 Stunde. Das Gericht muss um 14.00 Uhr fertig sein. Der Backofen beginnt um 13:00 Uhr (14:00 minus 1 Stunde) mit dem Backen/Braten mit der voreingestellten Temperatur und die Ofenfunktion wird um 14:00 Uhr gestoppt.



- Halten Sie die **[OK]** Taste gedrückt, bis im Display kurz **dur** erscheint und das Symbol zu blinken beginnt.
- Stellen Sie mit den Tasten **[<]** oder **[>]** die gewünschte Zubereitungsdauer ein.
- Halten Sie die **[OK]** Taste gedrückt, bis im Display kurz **End** erscheint und das Symbol zu blinken beginnt.
- Stellen Sie mit den Tasten **[<]** oder **[>]** die gewünschte Abschaltzeit ein. Die späteste Endzeit, die eingestellt werden kann, ist 23 Uhr und 59 Minuten.
- Stellen Sie den Backofen mit den Drehknöpfen auf die gewünschte Stellung und Temperatur ein. Die Symbole und sind aktiv, der Backofen schaltet sich um die Zeit ein, die sich aus dem Unterschied zwischen der eingestellten Ausschaltzeit und der eingestellten Betriebsdauer ergibt.

- Wenn die Ausschaltzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, es erklingt ein Signalton und die Symbole und beginnen zu blinken.
- Durch Drücken und Halten ein beliebige Taste kann der Signalton ausgeschaltet werden. Die Symbole und erlöschen, woraufhin das Display nach etwa 7 s wieder die aktuelle Uhrzeit anzeigt. - z.B. 14:02.
- Drehen Sie die Knöpfe für den Ofenstand und die Temperatur in die Stellung Aus [**0/** ●]zurück.

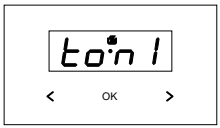
LÖSCHEN DER EINSTELLUNGEN

Die Einstellungen des Timers oder der automatischen Betriebsfunktion können jederzeit gelöscht werden.

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **[<]** und **[>],** um die Einstellung der automatischen (Ein- und) Abschaltung zurückzusetzen.
- Drücken Sie die Taste **[OK],** um die Timer-Funktion auszuwählen, und anschließend gleichzeitig die Tasten **[<]** und **[>],** um den Timer zurückzusetzen.

DAS AKUSTISCHE SIGNAL ANPASSEN

Den Ton des akustischen Signals können Sie wie folgt anpassen.



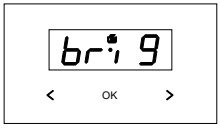
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **[<]** und **[>]**.
- Wählen Sie mit der **[OK]** Taste die Funktion **ton** aus. Die Anzeigen im Display beginnen zu blinken.
- Wählen Sie mit der Taste **[>]** den gewünschten Ton: von ton 1, ton 2 bis ton 3

oder

- wählen Sie mit der Taste **[<]** den gewünschten Ton umgekehrt: von ton 3, ton 2 bis ton 1.

ÄNDERN DER HELLIGKEIT DES DISPLAYS

Die Helligkeit des Displays kann in einem Bereich von 1 bis 9 geändert werden, wobei 1 die dunkelste und 9 die hellste Einstellung ist. Der eingegebene Wert wird angewandt, wenn die Uhr nicht aktiv ist (d. h. der Benutzer hat für mindestens 7 Sekunden keine Taste berührt).



- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **[<]** und **[>]**.
- Wählen Sie mit der **[OK]** Taste die Funktion **bri** (nach einmaligem Drücken erscheint die Funktion ton, nach zweimaligem Drücken die Funktion bri).
- Wählen Sie mit der Taste **[>]** die gewünschte Helligkeit: von 1 bis 9

oder

- wählen Sie mit der Taste **[<]** die gewünschte Helligkeit umgekehrt: 9 bis 1.

Hinweis: Wenn die Uhr aktiv ist (d. h. der Benutzer hat innerhalb der letzten 7 Sekunden eine Taste gedrückt) hat das Display immer maximale Helligkeit.

NACHTMODUS

Von 22.00 bis 6.00 Uhr wird die Helligkeit des Displays automatisch verringert.

6 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.
u	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 - A

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 A 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.

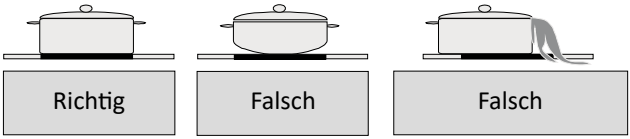
Eingestellte Leistungsstufe	Dauer Ankochautomatik (in Minuten)
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

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

7 Für Induktionskochfelder geeignete Töpfe und Pfannen



- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem dicken und flachen Boden, der denselben Durchmesser wie die betreffende Kochzone hat. Dadurch reduziert sich die Kochzeit.
- Die Pfanne/der Topf muss in die Mitte der Kochzone gestellt werden.
- 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.

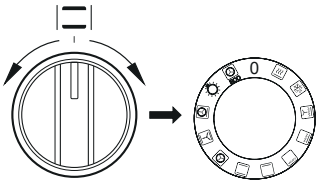
ENERGIE SPAREN

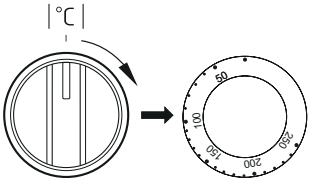
- Es wird empfohlen, Töpfe mit einem leicht konkaven (nach innen gewölbten) Boden zu verwenden, weil die Wärme der Kochzone dann gut übertragen wird.
- Der Durchmesser des Bodens der Pfannen und Töpfe muss mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmen. Wenn die Pfanne/der Topf zu klein ist, geht Wärme 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.

8 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 Supergrill-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.

9 Backtipps 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
		230 - 250	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.

10 Reinigung & Wartung

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.
- Übergekochte 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

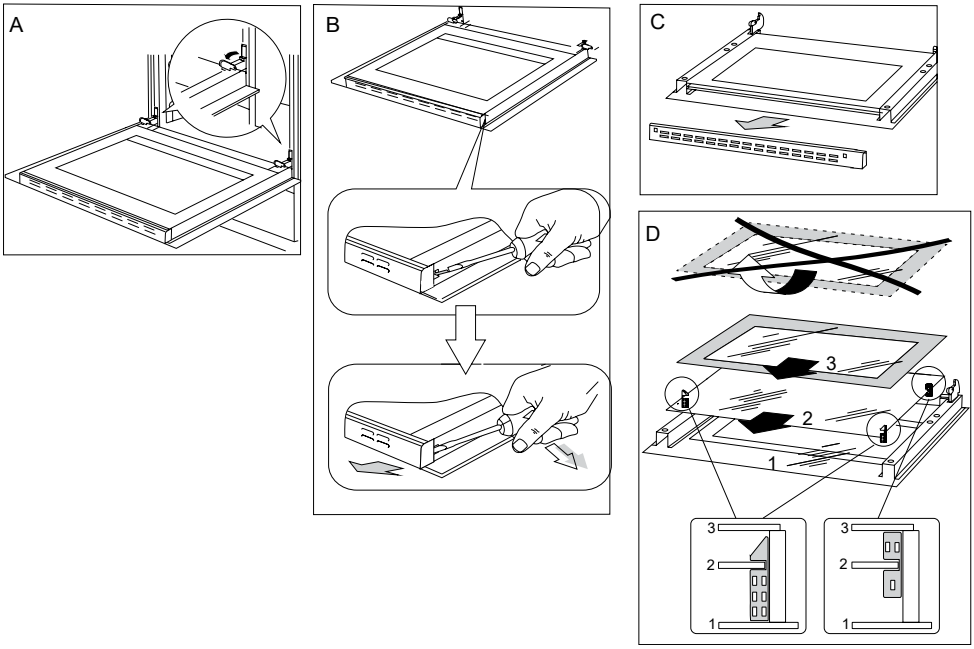
Die Backofentür kann ausgebaut werden, um das Reinigen der Innenseite des Backofens und der Backofentür selbst zu vereinfachen.

- 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.

TÜRSCHEIBE 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.

11 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 geborsten.	⚠ 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.

12 Produktkarte

Hersteller	**INVENTUM**
Typennummer	VFI6042ZWA
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	Schwarz
Bedienung	Knöpfe und Tipptasten
Zubehör	Backblech Rost
Displays	LED
Technische Daten	
Abmessungen (B x T x H) in mm	600 x 600 x 850
Nettogewicht in kg	41,0 kg
Anschlusswert [W]	10100 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.

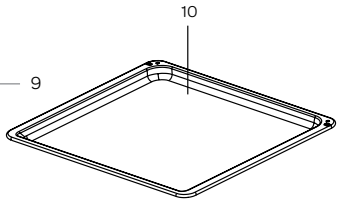
- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. L'aération fera disparaître cette odeur d'elle-même.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** si la plaque vitrocéramique de la partie cuisson est cassée :
  - Désactivez immédiatement toutes les zones de cuisson 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.

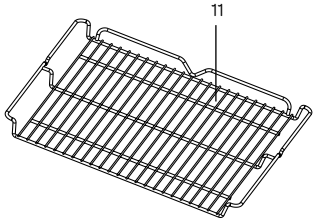
- Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou des personnes ayant une qualification équivalente, afin d'éviter des situations dangereuses.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'une 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.
- Déplacez l'appareil avec au moins deux personnes et portez des vêtements de protection, comme des gants robustes.
- Ne soulevez pas l'appareil jusqu'à la poignée de la porte du four.
- 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

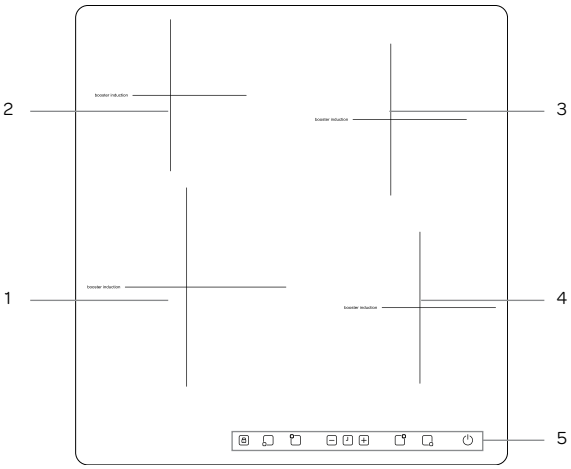
1. Partie cuisson
2. Voyant du thermostat du four
3. Voyant de contrôle du four
4. Sélecteur de température
5. Bouton marche/arrêt de fonction du four
6. Porte du four
7. Tiroir de rangement
8. Voyant du four
9. Niveaux dans le four
10. Plaque de cuisson
11. Grille





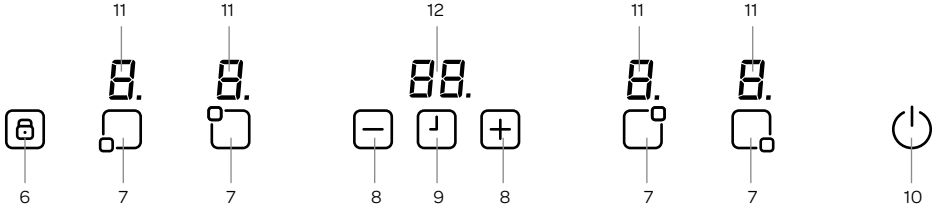
Partie cuisson

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. Touchez 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

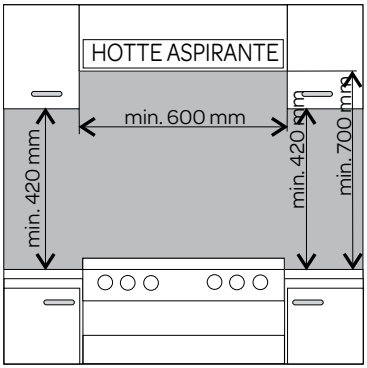
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la cuisinière avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage ainsi que d'éventuels autocollants publicitaires. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé et cartons) hors 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

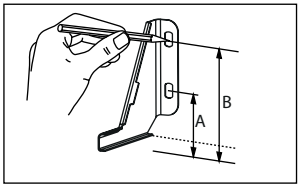
- La sécurité au cours de l'utilisation n'est garantie que si le montage est techniquement réalisé de manière correcte et conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable des dommages causés par un montage incorrect.
- La cuisinière fait partie de la classe de protection 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.
- Déplacez l'appareil avec au moins deux personnes et portez des vêtements de protection, comme des gants robustes.
- Ne soulevez pas l'appareil jusqu'à la poignée de la porte du four.
- 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.

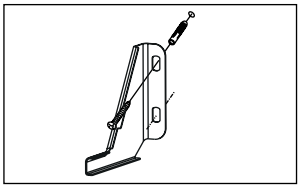
INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

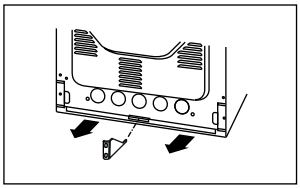
- L'emplacement de la cuisinière doit être sec et bien aéré, et il doit posséder une ventilation fonctionnant correctement, conformément aux règles techniques en vigueur. L'adéquation de la pièce pour l'installation d'une cuisinière est évaluée sur la base des dispositions légales suivantes.
- La pièce 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 ± 5mm.



MONTAGE DE LA PROTECTION DE RENVERSEMENT







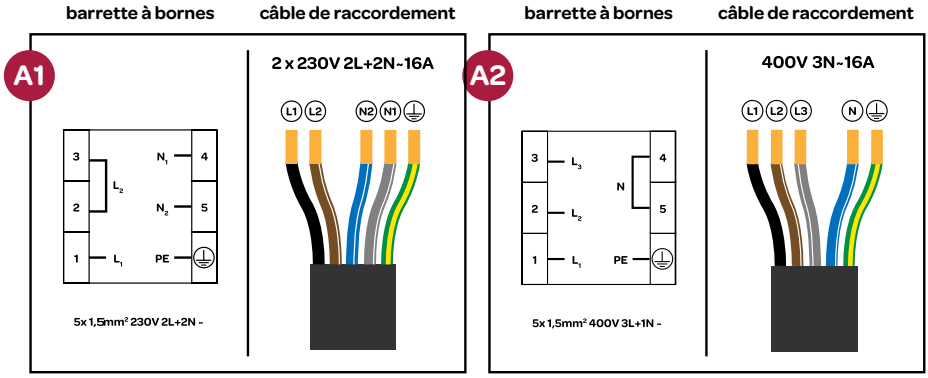
La protection de renversement est montée pour éviter le basculement de la cuisinière. Grâce à la protection contre le basculement de la cuisinière, vous empêchez un enfant qui grimpe sur la porte du four ouverte de faire basculer la cuisinière.

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). 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.



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	6,5 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 - 6.5 - 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		8	
	160				P			7			9		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

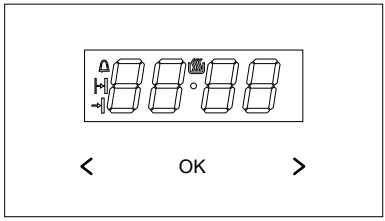
Nombre de zones de cuisson utilisées simultanément		1				2						3					4	
Raccordement 6,5 kW	210	P				P	P	P	9				P	P	9	9		P	9
	160		P			8			P		P	P	8	8	P	P	P	8	P
	160			P			P			P	P		P		P		P	P	P
	160				P			P		P		P		P		P	P	P	P

5 utilisation du four

Attention ! Pour les cuisinières qui sont équipées d'une horloge électronique, « 0.00 » apparaît sur l'affichage après le raccordement au réseau électrique. Réglez l'heure actuelle sur l'horloge. Le four ne fonctionnera pas si l'heure n'est pas réglée.

HORLOGE ÉLECTRONIQUE

OK - touche de sélection du mode de fonctionnement
> - touche Plus **[+]**
< - touche Moins **[-]**
- symbole prêt
- symbole du minuteur
- symbole de la durée
- symbole d la fin de cuisson



RÉGLAGE DE L'HEURE ACTUELLE

Dès que vous avez branché la fiche de la cuisinière dans la prise de courant, **0.00** clignote sur l'affichage.

- Appuyer sur et maintenir pressée la touche **[OK]** jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur l'affichage, le point sous le symbole clignote.
- Dans les 7 secondes régler l'heure actuelle en utilisant les touches **[<]** et **[>]**.
- Après le réglage de l'heure, au bout de 7 secondes environ, les nouvelles données sont sauvegardées et le point sous le symbole cesse de clignoter.

- L'heure peut être corrigée par la suite, appuyer simultanément sur les touches **[<]** et **[>]**, lorsque le point sous le symbole clignote, l'heure actuelle peut être corrigée.
- Après le réglage de l'heure, au bout de 7 secondes environ, les nouvelles données sont sauvegardées et le point sous le symbole cesse de clignoter.

Attention! Le four peut être mis en marche après l'apparition du symbole sur l'afficheur.

MINUTEUR

La minuterie peut être activée à tout moment, quel que soit le statut d'autres fonctions éventuellement réglées.
La plage de réglage de la minuterie est de : 1 minute jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

- Appuyez sur la touche **[OK]**. Le symbole clignote sur l'affichage.
- Régler le temps du minuteur à l'aide des touches **[<]** ou **[>]**, l'affichage affiche le temps réglé du minuteur et la fonction active une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis et clignote.
- Appuyer sur et maintenir pressée quelle touche pour éteindre le signal, le symbole s'éteint et l'affichage affiche après environ 7 s l'heure actuelle.

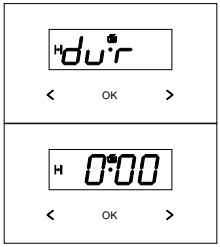
Attention! Si le signal sonore n'est pas désactivé manuellement, il s'arrête automatiquement après environ 7 minutes.

RÉGLAGE DE L'ARRÊT AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction si vous devez arrêter le four automatiquement à une heure déterminée.

- Réglez les boutons du four sur la position et la température de four souhaitées.
- Appuyez sur la touche **[OK]** jusqu'à ce que le message **dur** s'affiche brièvement sur l'affichage et le symbole clignote.
- Régler la durée de travail souhaitée à l'aide des touches **[<]** ou **[>]**. Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 minute et 10 heures.
- Le temps réglé est sauvegardé après environ 7 secondes. L'afficheur indique de nouveau l'heure actuelle et le symbole est allumé.

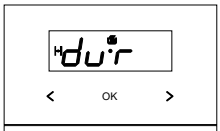
- Une fois le temps réglé écoulé, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et les symboles et clignotent.
- Appuyer sur et maintenir pressée quelle touche pour éteindre le signal sonore. Les symboles et s'éteignent et l'affichage affiche après environ 7 secondes l'heure actuelle.
- Tournez les boutons de position et de température du four vers la position d'arrêt [**0 /** ●].



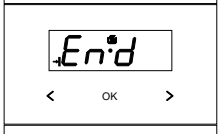
RÉGLAGE DU DÉMARRAGE ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction si le four doit être allumé à une heure déterminée et durant un temps de cuisson déterminé.
Réglez le temps de cuisson et l'heure de fin.

Exemple : Il est 11h00. Le temps de cuisson est de 1 heure. Le plat doit être prêt à 14h00. Le four commence à chauffer à 13h00 (14h00 moins 1 heure à la température préréglée, et la fonction de four va s'arrêter à 14h00.



- Appuyez sur la touche **[OK]** jusqu'à ce que le message **dur** s'affiche brièvement sur l'affichage et le symbole clignote.
- Régler la durée de travail souhaitée à l'aide des touches **[<]** ou **[>]**.
- Appuyer sur la touche **[OK]** jusqu'à ce que le message **End** s'affiche brièvement sur l'affichage et le symbole clignotera.



- Régler l'heure de l'extinction (fin de travail) à l'aide des touches **[<]** et **[>]**. Le réglage est limité à 23 heures 59 minutes.
- Réglez les boutons du four sur la position et la température de four souhaitées. Les symboles et i sont activés, le four se met en marche selon la durée de cuisson et l'heure de la fin de cuisson réglées.

- Une fois la cuisson terminée (l'heure de la fin de cuisson atteinte), le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et les symboles et clignotent.
- Appuyer sur et maintenir pressée quelle touche pour éteindre le signal sonore. Les symboles et s'éteignent et l'affichage affiche après environ 7 secondes l'heure actuelle - i.e. 14:02.
- Tournez les boutons de position et de température du four vers la position d'arrêt [**0 /** ●].

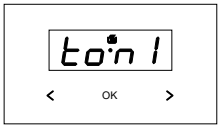
SUPPRESSION DES RÉGLAGES

Les paramètres de la minuterie ou du démarrage/arrêt automatique peuvent être réinitialisés à tout moment.

- Appuyez simultanément sur les touches **[<]** et **[>]** pour suppression des réglages du mode automatique.
- Appuyez sur la touche **[OK]** pour sélectionner la fonction de minuteur, puis simultanément sur les touches **[<]** et **[>]** afin de réinitialiser la minuteur.

MODIFICATION DE LA TONALITÉ DU SIGNAL SONORE

Vous pouvez modifier comme suit la tonalité du signal sonore :



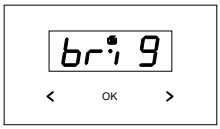
- Appuyez simultanément sur les touches **[<]** et **[>]**.
- À l'aide de la touche **[OK]** sélectionner la fonction **ton**, les indications de l'affichage clignoteront.
- À l'aide de la touche **[>]** sélectionner la tonalité adaptée: dans une étendue de 1 à 3

ou

- à l'aide de la touche **[<]** sélectionner la tonalité adaptée: dans une étendue de 3 à 1.

MODIFICATION DE LA LUMINOSITÉ DE L'AFFICHEUR

L'afficheur dans une étendue de 1 à 9, où 1 correspond au réglage le plus sombre et 9 au réglage le plus claire. La valeur saisie est applicable lorsque l'horloge n'est pas active. C.-à-d. l'utilisateur n'a touché aucune touche pendant au moins 7 secondes.



- Appuyez simultanément sur les touches **[<]** et **[>]**.
- À l'aide de la touche **[OK]** sélectionner la fonction **bri** (la première pression entraîne le passage à la fonction ton, la deuxième à la fonction bri).
- À l'aide de la touche **[>]** sélectionner la luminosité adaptée : dans une étendue de 1 à 9

ou

- à l'aide de la touche **[<]** sélectionner la luminosité adaptée : dans une étendue de 9 à 1.

Attention : Lorsque l'horloge est active (c.-à-d. l'utilisateur a appuyé sur la touche dans les 7 secondes), la luminosité de l'affichage est maximale.

MODE NOCTURNE

Entre 22:00 et 6:00, l'afficheur diminue automatiquement la luminosité.

6 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 effleurement correspondantes. Un signal sonore retentit à chaque effleurement 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 45ºC, 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 entant 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.
u	La fonction de maintien au chaud est active.
P	La fonction Boost est active.
A	La cuisson automatique est active.
U	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 65ºC. 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 - A

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 A 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.

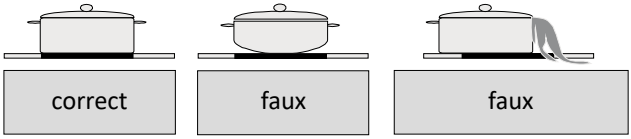
Puissance configurée	Durée cuisson automatique (en minutes)
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

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

7 ustensiles de cuisson pour l'induction



- 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 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

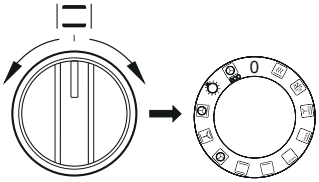
- L'utilisation d'ustensiles dont le fond est légèrement concave est conseillée, car ainsi la chaleur de la zone de cuisson peut être bien transmise.
- Le diamètre du fond des poêles et casseroles doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson. Lorsque l'ustensile est trop petit, ceci entraîne une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

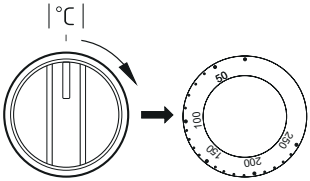
8 commande du four multifonction

Le four multifonction peut être chauffé à l'aide d'un élément de chauffe en haut et en bas, un élément de gril 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 gril 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 Supergrill	Lorsque le bouton rotatif se trouve dans cette position, la fonction Supergrill 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.
	Supergrill	Avec la fonction **Supergrill**, 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 gril de grosses portions de viande ou pour gratiner.
	Élément de gril	La cuisson au gril 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 Supergrill, la température doit être réglée sur 250°C. Pour la fonction gril avec ventilateur, cette température doit être au maximum de 190ºC,
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.

9 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 - ºC	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 - ºC	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 - ºC	Niveau	Temps en minutes
		230 - 250	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.

10 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 revissez le fusible dans l'armoire électrique.

DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

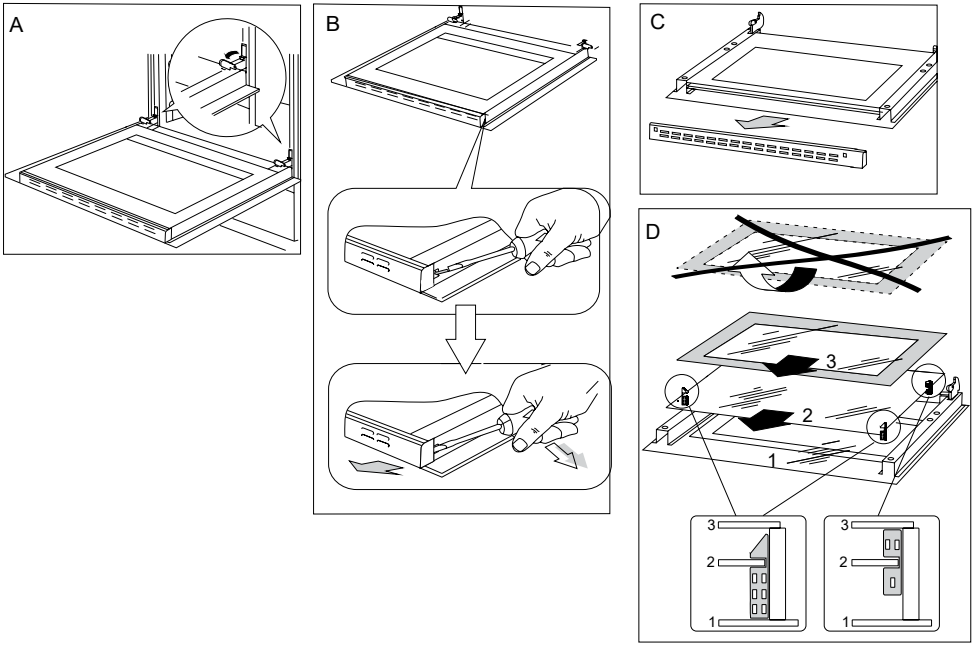
La porte du four peut être démontée pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four et de la porte du four.

- Ouvrez la porte du fou 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 replacé 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 soulever 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 agrée ayant les qualifications requises en la matière.

11 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.

12 fiche de produit

Fabricant	**INVENTUM**
Numéro de type	VFI6042ZWA
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	noir
Commande	boutons et touches à effleurement
Accessoires	plaque de cuisson grille
Affichages	LED
Données techniques	
Dimensions (l x p x h) en mm	600 x 600 x 850
Poids net en kg	41,0 kg
Puissance connectée [W]	10100 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.

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.:
   - Knethaken, 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 Vorfalls, 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 3e à la 5e 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, tous les frais liés à la réparation ou au remplacement, y compris, les frais administratifs, les frais d'envoi et de déplacement, seront portés au compte du consommateur.
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

facebook.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908

VFI6042ZWA/01.0520V
Änderungen und Druckfehler vorbehalten/ Sous réserve de modification