

# INVENTUM

*maakt 't moment*

INDUCTION COOKER

inductie fornuis

## VFI6042RVS



- gebruiksaanwijzing
- instruction manual

**5 JAAR**  
INVENTUM  
GARANTIE

**OMRUIL**  
SERVICE

**OER**  
HOLLANDS  
SINDS 1908



## Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften	pagina 4	8. bediening van de multifunctionele oven	pagina 20
2. productomschrijving	pagina 9	9. baktips en baktabel	pagina 21
3. voor het eerste gebruik	pagina 11	10. reiniging en onderhoud	pagina 24
4. installatie	pagina 11	11. storingen en oplossingen	pagina 26
5. gebruik van de oven	pagina 14	12. productkaart	pagina 27
6. bediening van het kookgedeelte	pagina 16	<i>algemene service- en garantievoorwaarden</i>	<i>pagina 52</i>
7. pannen voor inductie	pagina 19		

## English

1. safety instructions	page 28	8. operating the multifunctional oven	page 44
2. product description	page 33	9. baking tips and baking tables	page 45
3. prior to first use	page 35	10. cleaning and maintenance	page 48
4. installation	page 35	11. breakdowns and solutions	page 50
5. use of the oven	page 38	12. product fiche	page 51
6. operating the cooking section	page 40	<i>general terms and conditions of service</i>	
7. pans for induction	page 43	<i>and warranty</i>	<i>page 54</i>

## 1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen in dit apparaat. Het fornuis is alleen geschikt voor het bereiden van voedsel. Het apparaat is niet geschikt voor industrieel of laboratorium gebruik.
-  **WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het apparaat die voor kinderen interessant zijn.
- De kookzones worden warm tijdens het gebruik en blijven na gebruik ook nog een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- **Let op:** Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet opgewarmd worden in gesloten conservenblikken, omdat deze kunnen exploderen door de druk.
- Alcohol dampen kunnen vlam vatten. Nooit gerechten klaar maken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank gebruiken met een hoog alcoholpercentage. De ovendeur voorzichtig openen.

- De buitenzijde van het fornuis kan warm worden nadat het fornuis langdurig is gebruikt. Dit geldt ook voor de oven deur. Bij langdurig gebruik op de maximale temperatuur wordt de ruit van de oven deur heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
-  **WAARSCHUWING:** brandgevaar: laat niets op het fornuis staan.
- **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een fornuis zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Het fornuis moet regelmatig gereinigd worden en verwijder eventuele voedselresten.
- Wanneer er krassen op de ruit van de oven deur zitten, kan deze springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van het kookgedeelte. Deze kunnen heet worden.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er iets op valt, bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp, kan er een breuk ontstaan.
-  **WAARSCHUWING:** als het kookoppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hogere stand heeft ingesteld.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van het fornuis.
- Gebruik het apparaat niet in een ruimte met een omgevingstemperatuur beneden 5°C.
- Als het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zal het 'nieuw' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.

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

- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 100°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Het niet schoon houden van het fornuis kan leiden tot slijtage wat weer effect heeft op de levensduur en kan resulteren in gevaarlijke situaties.
- Het fornuis is niet geschikt om gebruikt te worden met een timer of een aparte afstandsbediening.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve montage.
- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en regionale veiligheidsvoorschriften. Laat het fornuis daarom aansluiten door een erkende installateur.
- De elektrische aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegde electriciën. Deze is op de hoogte van de nationale en regionale veiligheidsvoorschriften waaraan de aansluiting moet voldoen.
- Het fornuis behoort tot beschermingsklasse I en mag alleen worden gebruikt in combinatie met een geaarde aansluiting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte installaties.
- Het fornuis moet worden aangesloten op een vaste installatie waarin middelen voor uitschakeling zijn ingebouwd, in overeenstemming met de voorschriften van de installatie.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet bekneld raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van het fornuis geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.

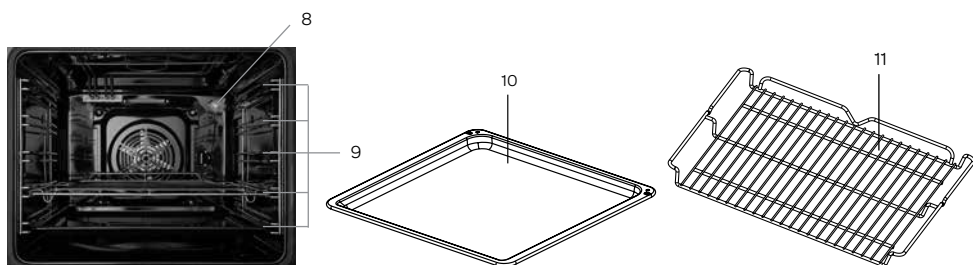
- Door verkeerde installatie, aansluiting of montage vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door personeel van de technische dienst met een specifieke opleiding.
- Dompel het snoer of de stekker nooit onder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

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



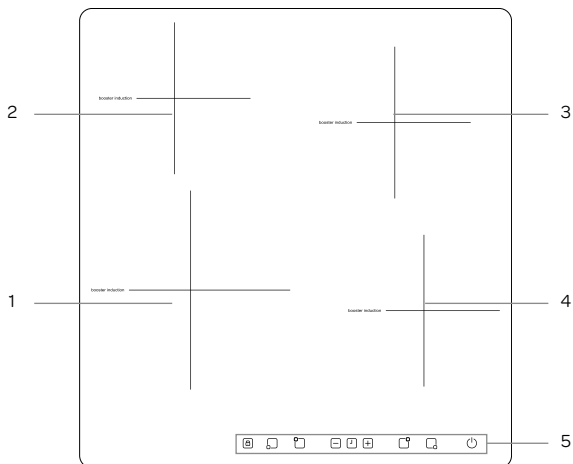
## 2 productomschrijving

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



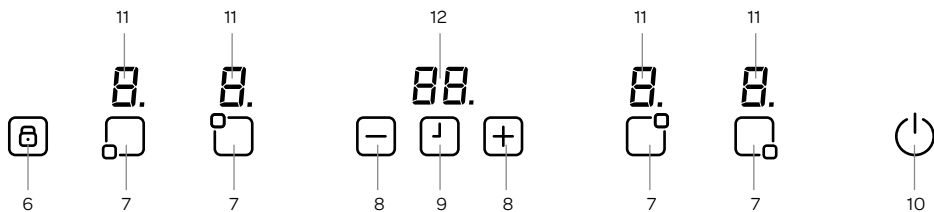
## Kookgedeelte

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



## Bedieningspaneel

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



## 3 voor het eerste gebruik

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

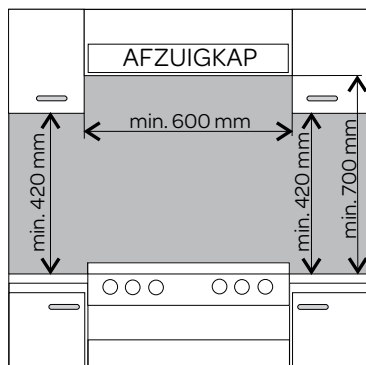
Reinig het fornuis en alle accessoires met warm water en een mild reinigingsmiddel. Goed naspoelen met alleen water en droog maken.

## 4 installatie

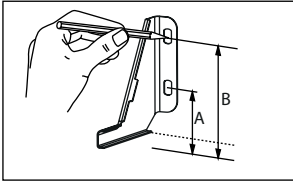
- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve montage.
- Het fornuis behoort tot beschermingsklasse I en mag alleen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

### OPSTELLING VAN HET FORNUIS

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

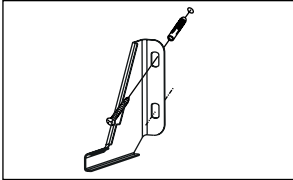


## MONTAGE VAN DE OMVALBEVEILIGING

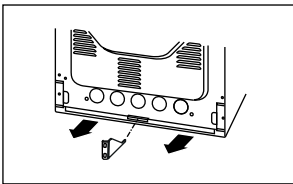


De omvalbeveiliging wordt gemonteerd om te voorkomen dat het fornuis kantelt. Dankzij de omvalbeveiliging tegen het kantelen van het fornuis voorkomt u dat een kind dat op de openstaande ovendeur klimt het fornuis laat kantelen.

Fornuis, hoogte 850 mm  
A = 60 mm  
B = 103 mm



Fornuis, hoogte 900 mm  
A = 104 mm  
B = 147 mm



## HET FORNUIS AANSLUITEN OP DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE



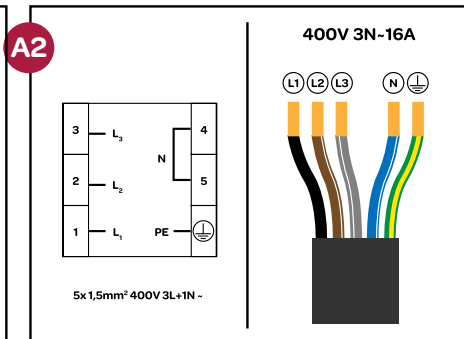
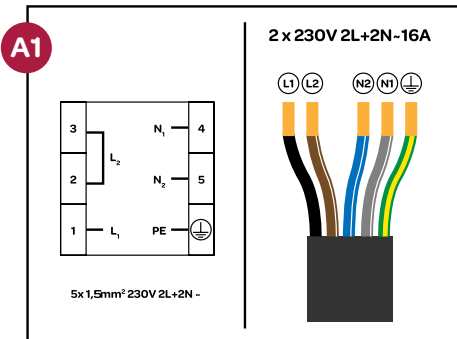
- Het fornuis wordt geleverd zonder aansluitkabel en is volgens aansluitschema A1 standaard ingesteld voor 2 x 1 fase (230V). Het fornuis maakt gebruik van een zogenaamde 5-polige Perilex stekker (niet inbegrepen). De groepen in de meterkast moeten gezekeerd zijn met minimaal 16 Ampère elk.
- Het fornuis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

aansluitblok

aansluitkabel

aansluitblok

aansluitkabel



## POWER MANAGEMENT







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

Het kookgedeelte kan ingesteld worden op een van de volgende waarden:

Aansluitschema	Maximaal vermogen
A1	2,8 kW
	3,7 kW (standaard)
A2	6,5 kW (maximaal)

Zodra u het fornuis heeft voorzien van een aansluitkabel en stekker en het fornuis staat op de juiste plek dan kunt u de stekker in het stopcontact steken.

Indien u het maximale vermogen wilt aanpassen dan moet u dit binnen 5 minuten doen nadat u de stekker in het stopcontact heeft gedaan.

- Zet het kookgedeelte aan met de aan/uit toets  en houd daarna gedurende 3 seconden de toets van de kookzone linksvoor  en de timertoets  ingedrukt.
- Op het display van de timer wordt de standaardwaarde [ 3.7 ] of een eerder gekozen waarde getoond.
- Gebruik de  en de  toetsen om een andere waarde te selecteren (3.7 - 6.5 - 2.8).
- Bevestig binnen 10 seconden de geselecteerde waarde door gedurende 3 seconden de timertoets  ingedrukt te houden. De geselecteerde waarde knippert 3 keer kort en er klinkt een geluidssignaal. Daarna wordt het kookgedeelte uitgeschakeld. Het kookgedeelte functioneert nu met het maximale vermogen wat door u is ingesteld.
- Wordt de geselecteerde waarde niet binnen 10 seconden bevestigd dan zal het kookgedeelte automatisch uitschakelen en blijven functioneren volgens de laatste instelling.

Tijdens het gebruik van de verschillende kookzones controleert de functie Power Management of het gekozen totale vermogen niet wordt overschreden. Instellingen die tot een overschrijding van het vermogen zouden leiden, worden geblokkeerd en zijn niet toegankelijk voor de gebruiker.

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

## MAXIMAAL VERMOGEN

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

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

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

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

## 5 gebruik van de oven

**Opgelet!** Bij fornuizen die uitgerust zijn met een elektronische klok verschijnt na het aansluiten op het stroomnet "0.00" op de display. Stel de huidige tijd in op de klok. De oven zal niet werken als het uur niet ingesteld is.

### ELEKTRONISCHE KLOK



functies


**OK** - toets voor functie selectie

< - toets voor [-]

> - toets voor [+]


### DE KLOK INSTELLEN

Zodra u de stekker van het fornuis in het stopcontact heeft gedaan, knippert in het display **0.00**.

- Druk op de toets [**OK**] om de tijd voor de eerste keer in te stellen. Het symbool  staat nu in het display.
- Stel de juiste tijd in met de toetsen [<] of [>].
- Zodra u de juiste tijd heeft ingesteld, zal na een aantal seconden de tijd stoppen met knipperen. De klok is ingesteld.







- Om de tijd aan te passen, drukt u tegelijkertijd op de toetsen [<] en [>]. De tijdaanduiding begint te knipperen. Daarna kunt u de tijd wijzigen.
- Zodra u de juiste tijd heeft ingesteld, zal na een paar seconden de punt stoppen met knipperen. De tijd is aangepast.

**Opgelet!** De oven kan gebruikt worden nadat het symbool  in het display is verschenen.

### TIMER

De timer kan op elk moment geactiveerd worden, ongeacht de status van eventueel andere ingestelde functies.

Het bereik van de timer is: 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten.

- Druk op de toets [**OK**]. Het symbool  knippert nu in het display.
- Stel de gewenste tijd in met de toetsen [<] of [>]. Het display toont de ingestelde tijd van de timer en geeft met het symbool  aan dat de timer actief is. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, gaat er een geluidssignaal en begint het symbool  te knipperen.
- Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen. Het symbool  verdwijnt en de klok met de huidige tijd blijft zichtbaar.



**Opgelet!** Als het geluidssignaal niet handmatig uitgeschakeld wordt, slaat deze automatisch af na ongeveer 7 minuten.

### AUTOMATISCHE UITSCHAKELING INSTELLEN

Gebruik deze functie als de oven op een bepaalde tijd automatisch moet uitschakelen.

- Stel met de draaiknoppen de oven in op de gewenste ovenstand en temperatuur.
- Druk op de toets [**OK**] totdat in het display verschijnt de tekst **Auto Off** verschijnt.
- Stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen [<] of [>]. De bereidingstijd kan ingesteld worden van 1 minuut tot 10 uur.
- De ingestelde tijd wordt na een aantal seconden in het geheugen opgeslagen. De tekst **Auto Off** geeft aan dat de functie automatische uitschakeling actief is en de klok met de huidige tijd verschijnt weer.
- Zodra de ingestelde bereidingstijd voorbij is, schakelt de oven automatisch uit en klinkt er een geluidssignaal. De tekst **Auto Off** knippert.
- Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen. De tekst **Auto Off** verdwijnt en de klok met de huidige tijd verschijnt weer.
- Draai de knoppen voor de ovenstand en de temperatuur terug naar de uitstand [**0** / ● ]



## AUTOMATISCHE IN- EN UITSCHAKELING INSTELLEN

Gebruik deze functie als de oven op een bepaalde tijd aan moet gaan gedurende een bepaalde bereidingstijd.

Stel de bereidingstijd en de eindtijd in.

Voorbeeld: Het is 15:30 uur. De bereidingstijd is 2 uren en 15 minuten. Het gerecht moet om 20:30 uur klaar zijn. De oven begint om 18:15 uur (20:30 minus 2 uren en 15 minuten) met het bakken op de vooringestelde temperatuur en ovenfunctie en zal om 20:30 uur stoppen.

- Druk op de toets **[OK]** totdat in het display de tekst **auto dur** verschijnt.
- Stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen **[<]** of **[>]**. De bereidingstijd kan ingesteld worden van 1 minuut tot 10 uur.
- Druk op de toets **[OK]**. In het display verschijnt de tekst **auto end**.
- Stel de gewenste uitschakeltijd in met de toetsen **[<]** of **[>]**. De eindtijd kan ingesteld worden tot 23 uur en 59 minuten.
- Stel met de draaiknoppen de oven in op de gewenste ovenstand en temperatuur.
- De ingestelde tijd wordt na een aantal seconden in het geheugen opgeslagen. De tekst **auto** geeft aan dat de functie automatische in- en uitschakeling actief is en de klok met de huidige tijd verschijnt weer.
- Zodra de ingestelde bereidingstijd voorbij is, schakelt de oven automatisch uit en klinkt er een geluidssignaal. De tekst **auto** knippert.
- Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen. De tekst **auto** verdwijnt en de klok met de huidige tijd verschijnt weer - bijv. 15.30.
- Draai de knoppen voor de ovenstand en de temperatuur terug naar de uitstand **[0/●]**.



## INSTELLINGEN RESETTEN

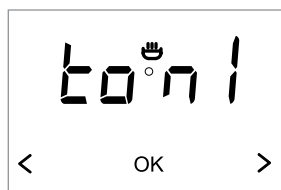
De instelling van de timer of automatische (in-) uitschakeling kunnen op elk moment gereset worden.

- Druk tegelijkertijd op de toetsen **[<]** en **[>]** om de instelling van de automatische (in- en) uitschakeling te resetten.
- Druk op de toets **[OK]** om de timer functie te selecteren en daarna tegelijkertijd op de toetsen **[<]** en **[>]** om de timer te resetten.

## HET GELUIDSSIGNAAL AANPASSEN

De toon van het geluidssignaal kunt u op de volgende wijze aanpassen.

- Druk tegelijkertijd op de toetsen **[<]** en **[>]**.
- Selecteer met de toets **[OK]** de functie **TON**. Het display zal knipperen.
- Kies met de toets **[<]** de gewenste toon uit de drie opties - ton 1, ton 2 of ton 3.



## 6 bediening van het kookgedeelte

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductie kookplaat.

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

### HET KOOKGEDEELTE INSCHAKELEN

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

### HET KOOKGEDEELTE UITSCHAKELEN

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

### EEN KOOKZONE INSCHAKELEN

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

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

Om het eten snel aan de kook te brengen, selecteert u het hoogste vermogen [9] en druk nogmaals op de + toets. In het display verschijnt een P die de Boost functie aangeeft.

### BOOST FUNCTIE - P

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

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




**Na 10 minuten schakelt de Boost functie automatisch terug naar het ingestelde vermogen.**

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

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

### EEN KOOKZONE UITSCHAKELEN

Selecteer de kookzone die u uit wilt schakelen door op de bijbehorende toets te drukken. Raak de - toets aan om het vermogen terug te zetten op [0] of houdt de bijbehorende kookzone toets  gedurende 3 seconden ingedrukt. Als de kookzone heet is, zal in het display een [H] staan in plaats van [0].

### ALLE KOOKZONES TEGELIJK UITSCHAKELEN

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

### RESTWARMTE INDICATIE - H/h

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

Als het gebied van de kookzone nog te heet is, verschijnt er een [H] in het display van de betreffende kookzone, wanneer de temperatuur hoger is dan 60°C. Zodra de temperatuur tussen de 45°C en 60°C gezakt is, zal de [H] veranderen naar [h].

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



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




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

### TOETSENBLOKKERING

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

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

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






## TIMER FUNCTIE INSTELLEN

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

### Kooktimer

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

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



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

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



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

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



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

- Selecteer een andere kookzone .
- Stel het vermogen in met de + en - toets.
- Druk op de TIMER toets  en stel de gewenste kooktijd in met de + en - toets.
- De brandende LED geeft aan voor welke kookzone de kooktimer is ingesteld.
- 10 seconden na de laatste instelling, zal het display de tijd aangeven van de kookzone waarvan de tijd het eerste verstrijkt (indien er meerdere kookzones geprogrammeerd zijn). De bijbehorende LED knippert in het display.

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



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

De kooktimer handmatig uitzetten als dit nodig is:

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

### Kookwekker

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

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

De kookwekker kan ingesteld worden van 0 tot 99 minuten. Als er gedurende 10 seconden geen toetsen ingedrukt worden, start de kookwekker automatisch en wordt de tijd afgeteld.

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

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

## DISPLAYAANDUIDING

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

## WARMHOUDFUNCTIE - **L**

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

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

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

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

De warmhoudfunctie kan op elke kookzone gebruikt worden.

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

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

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

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

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

## AANKOOKAUTOMAAT - **A**

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

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

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

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

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

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

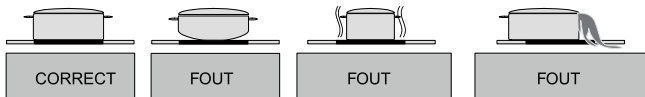
## VEILIGE AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

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

Vermogen	Veilige automatische uitschakeling na:
<b>L</b> - 1 - 2	8 uur
3 - 5	5 uur
6 - 9	1½ uur

## 7 pannen voor inductie

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem die dezelfde diameter hebben als de betreffende kookzone. Dit vermindert de kooktijd.



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

### ENERGIEBESPARING

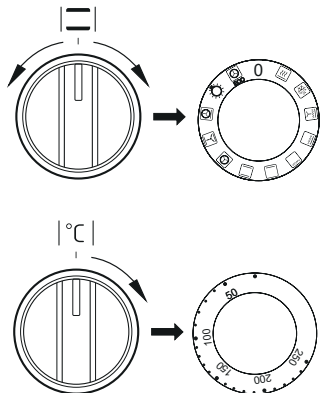
- Het gebruik van pannen waarvan de bodem enigszins hol is, wordt geadviseerd, omdat hierbij de warmte van de kookzone goed wordt overgedragen.
- De doorsnede van de bodem van de braad- en kookpannen moeten met de doorsnede van de kookzone overeenkomen. Wanneer de pan te klein is, ontstaat er warmteverlies en kan de kookzone beschadigd raken.
- Gebruik altijd een deksel op de pan om de kooktijd te reduceren.
- Kies een pan die de juiste grootte heeft ten opzichte van de hoeveelheid voedsel die u wilt koken. Kleine hoeveelheden in grote pannen betekent energieverlies.
- Schakel het vermogen terug wanneer vloeistof kookt.
- Gebruik niet te veel vocht of vet. Het koken of bakken duurt langer als u teveel gebruikt.
- Selecteer het juiste vermogen voor de verschillende kookmogelijkheden.

## 8 bediening van de multifunctionele oven

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

### INSCHAKELEN

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















### UITSCHAKELEN

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

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

De oven beschikt over de volgende functies:


Ovenfunctie	Omschrijving
 Ovenverlichting	De ovenverlichting is onafhankelijk van de oven in te schakelen. Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.
 Snel verwarmen	Het bovenste verwarmingselement, het grillelement en de ventilator zijn ingeschakeld. Te gebruiken voor het voorverwarmen van de oven.
 Ontdooien	Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.
 Ventilator en supergrill	Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. Deze functie versnelt het grillproces en geeft meer smaak aan het gerecht. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.
 Supergrill	Met de functie <b>Supergrill</b> worden gerechten gegrild terwijl het bovenste verwarmingselement ook aan is. De functie zorgt voor een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven, waardoor de gerechten meer gebruid worden. Voor het grillen van grote porties vlees of gratineren.
 Grillelement	Oppervlakkig grillen wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).
 Onderste verwarmingselement	Bij deze stand is enkel het onderste verwarmingselement aan. Speciaal voor gebak dat via de onderkant gebakken moet worden (bijv. vochtig gebak met vruchten).
 Boven en onder verwarmingselement	Met deze functie wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza te bakken op een enkel niveau (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist).

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

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

#### HET GEBRUIK VAN DE GRILL

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

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

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

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

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

## 9 baktips en baktabellen

### GEBAK

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













## VLEES BRADEN

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















## VERWARMINGSFUNCTIE ECO-HETELUCHT





















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

### BAKTABEL bij gebruik van de functie ECO-hetelucht

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

### BAKTABEL bij gebruik van overige functies

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

Gerecht	Ovenfuncties	Temperatuur - °C	Niveau ( , )	Tijd 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 gebakjes

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

## 10 reiniging en onderhoud

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

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

### HET KOOKGEDEELTE REINIGEN

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

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

### DE OVEN REINIGEN

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

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

De oven kan ook gereinigd worden door middel van stoom:

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

### ACCESSOIRES

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

### OVENLAMP VERVANGEN

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

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





## OVENDEUR DEMONTEREN EN MONTEREN

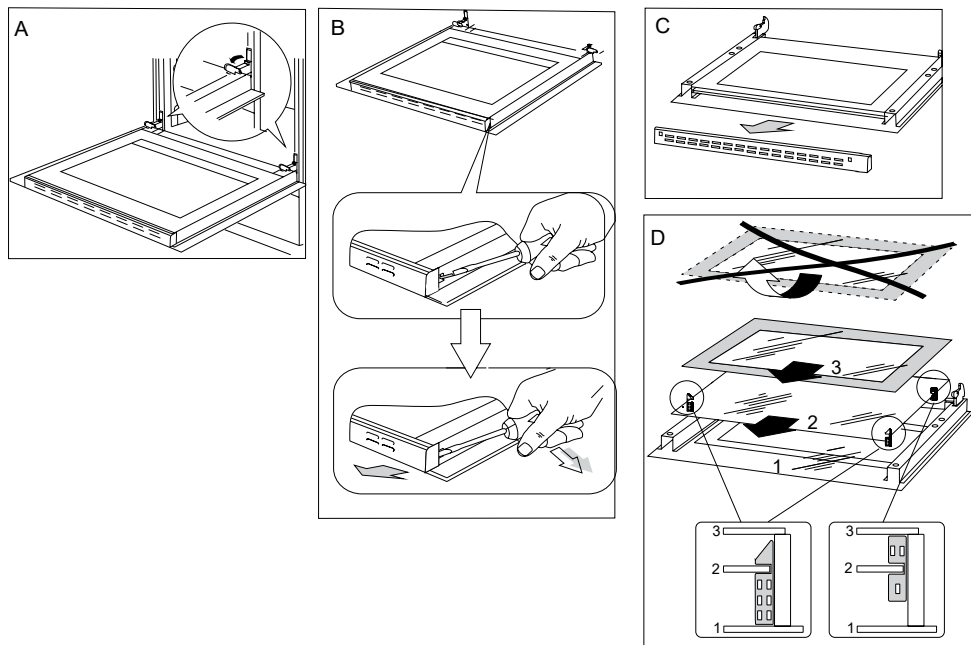
De ovendeur kan gedemonteerd worden om het schoonmaken van de binnenzijde van de oven en de ovendeur te vergemakkelijken.

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

## DEURRUIT VAN DE OVENDEUR DEMONTEREN EN MONTEREN

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

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



## REGELMATIGE CONTROLE

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

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


## Opgelet!

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

## 11 storingen en oplossingen

Bij een storing moet u:

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


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




## 12 productkaart


Fabrikant	INVENTUM
Typenummer	VFI6042RVS
Type apparaat	inductiefornuis
Aantal kookzones	4
Verwarmingstechnologie - kookgedeelte	inductie
Diameter per kookzone [cm] (linksvoor)	Ø 21
Diameter per kookzone [cm] (linksachter)	Ø 16
Diameter per kookzone [cm] (rechtsachter)	Ø 16
Diameter per kookzone [cm] (rechtsvoor)	Ø 16
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (linksvoor)	188,9
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (linksachter)	188,9
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (rechtsachter)	188,9
Energieverbruik per kookzone [Wh/kg] (rechtsvoor)	188,9
Energieverbruik van de kookplaat [kg]	188,9
Restwarmte indicator	per kookzone
Aan/ uit toets	●
Spanning aan-indicator	●
Timer	●
Aantal ovenruimten	1
Warmtebron per ovenruimte	elektrisch
Volume per ovenruimte	65
Energieverbruik volgens de EN50304 standaard	0,78 kWh
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	95,1
<b>Uitvoering</b>	
Materiaal	RVS
Bediening	knoppen en tiptoetsen
Accessoires	bakplaat rooster
Displays	LED
<b>Technische gegevens</b>	
Afmeting (bxdxh) in mm	600 x 600 x 850
Netto gewicht in kg	41,0 kg
Elektrische aansluitwaarde [W]	10100 W
Netspanning [V] / netfrequentie [Hz]	230-400V/50Hz

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


## 1 safety instructions

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

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

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

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

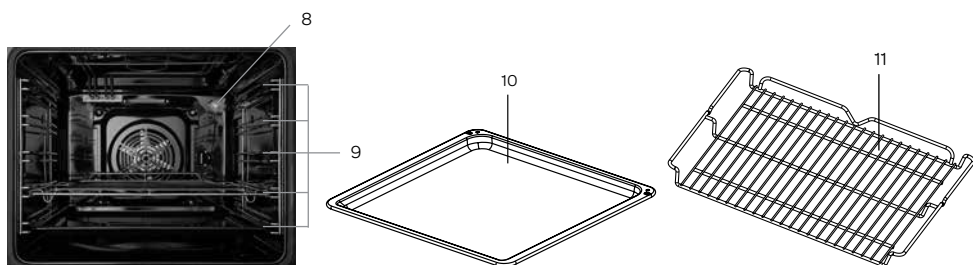
-  If you decide not to use the appliance any more due to a defect, we recommend cutting off the cord after removing the plug from the wall socket.

Household appliances may not be added to normal household waste. Take the appliance to a special centre for separated waste collection of your municipality to have it recycled in a responsible manner and in accordance with government regulations.



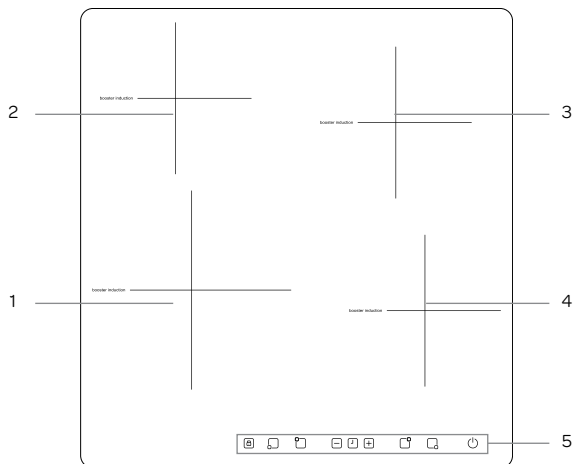
## 2 product description

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



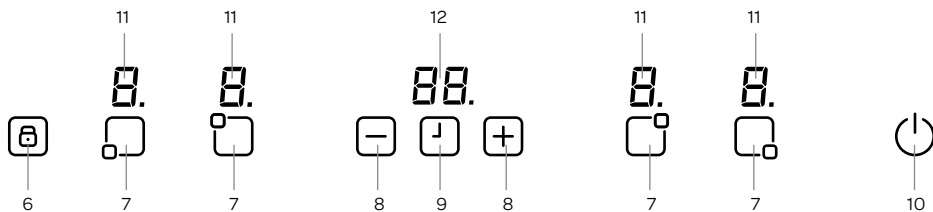
### Cooking section

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



### Operating panel

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



## 3 prior to first use

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

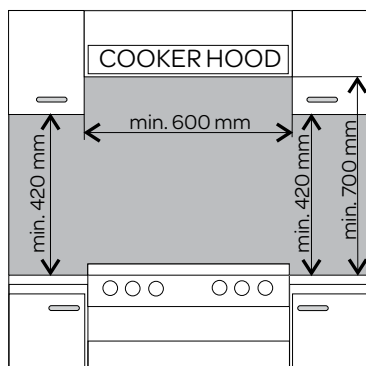
Clean the cooker and all accessories with warm water and a mild cleaning agent. Properly rinse with water only and dry.

## 4 installation

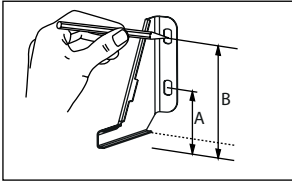
- Safety during use is only guaranteed if the assembly has taken place in a technically correct way and in accordance with these installation instructions. The installer is liable for damage caused by incorrect assembly.
- The cooker falls under protection factor I and may only be used in combination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

### PLACEMENT OF THE COOKER

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

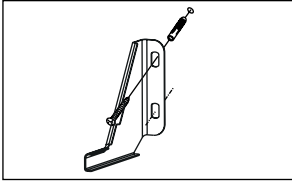


## ASSEMBLY OF THE TILTING SAFEGUARD

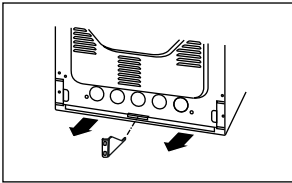


The tilting safeguard is mounted to prevent the cooker from tilting. Thanks to the tilting safeguard, children are prevented from climbing on the open oven door and tilting the cooker.

Cooker, 850 mm high  
 A = 60 mm  
 B = 103 mm



Cooker, 900 mm high  
 A = 104 mm  
 B = 147 mm



## CONNECTING THE COOKER TO THE ELECTRICAL SYSTEM



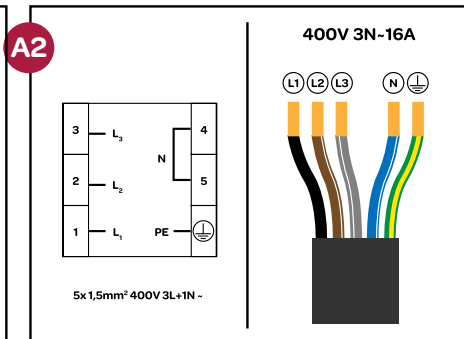
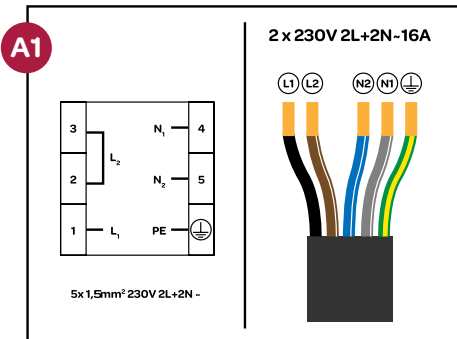
- The cooker is supplied without a connection cable and, in accordance with connection diagram A1, it is set by default for 2 x 1 phase (230V). The cooker uses a so-called 5-pole Perilex plug (not included). In the meter cupboard, the groups must each be protected with a 16 Ampere fuse at least.
- The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

connection block

connection cable

connection block

connection cable









## POWER MANAGEMENT

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

Wiring diagram	Maximum power
A1	2.8 kW
	3.7 kW (default)
A2	6.5 kW (maximum)

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

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

- Switch on the cooking section by means of the on/off key  and then hold down the key for the front left cooking zone  and the timer key  for 3 seconds.
- The timer display shows the default value [3.7] or a previously selected value.
- Use the  and  keys to select a different value (3.7 - 6.5 - 2.8).
- Confirm the selected value within 10 seconds by pressing the timer key  for 3 seconds. The selected value briefly flashes 3 times and a sound signal can be heard. After that, the cooking section is switched off. The cooking section now functions with the maximum power set by you.
- If the selected value is not confirmed within 10 seconds, the cooking section switches off automatically and continues to function in accordance with the latest setting.

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

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

## MAXIMUM POWER

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

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

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

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

## 5 use of the oven

**Important!** In cookers equipped with the electronic timer, the time "0.00" will start flashing in the display field upon connection to the power supply. Set the timer with the current time. If the current time is not set, operation of the oven is impossible.

### ELECTRONIC TIMER




**OK** - key for function selection

< - key for [-]


> - key for [+]

### SETTING THE TIME

After connection to the mains or reconnection after a power cut the display shows flash 0.00.





- Press the [**OK**] key to set the current time for the first time. The display will show the symbol .
- Set the current time using the keys [<] or [>].
- A few seconds after the time has been set the new data will be saved.
- To adjust the time, press the keys [<] and [>] at the same time. The time will blink. After that the time can be adjusted.
- A few seconds after the time has been set the new data will be saved. The current time is now adjusted.

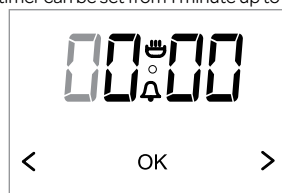


**Caution!** The oven can be used after the symbol  appears in the display.

### TIMER

The timer can be activated at any time, regardless of the status of other functions. The timer can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

- Press the [**OK**] key. The symbol  flashes in the display.
- Set the timer using the keys [<] and [>]. The display shows the set time and the symbol  indicates the timer is activated. As soon as the set time has passed an alarm signal will sound and the symbol  flashes.
- Press any key to turn the alarm signal off. The symbol  disappears and the current time is shown.



**Caution!** If the alarm signal is not turned off manually, it will be turned off automatically after approx. 7 minutes.

### SEMI-AUTOMATIC OPERATION

Use this function if the oven is to be switched off at a given time.

- Set the oven function knob and the temperature knob to the setting at which you want the oven to operate.
- Press the [**OK**] key until the display shows AUTO DUR.
- Set the required preparation time using the keys [<] or [>]. The preparation time can be set from 1 minute to 10 hours.
- The set time will be saved in the memory after a few seconds. The display shows AUTO to indicate the function semi-automatic switch off is activated and the current time is shown.
- When the set time has passed the oven is switched off automatically, the alarm signal is activated and the signal function AUTO is flashing.
- Press any key to turn the alarm signal off. The signal function AUTO disappears and the current time is shown.
- Turn the knobs for the oven function and the temperature to the off setting [**0** / ● ].



### AUTOMATIC OPERATION

Use this function if the oven is to be switched on for a specified period of time and switched off at a fixed hour.

Set the preparation time and the end time.

Example: the current time is 15:30. The cooking time is 2 hours and 15 minutes. The dish has to be done by 20:30. The oven starts cooking (20:30 minus 2 hours and 15 minutes) on the preset temperature and oven function and will finish at 20:30.

- Press the [OK] key until the display shows AUTO DUR.
- Set the required preparation time using the keys [ < ] or [ > ]. The preparation time can be set from 1 minute to 10 hours.
- Press the [OK] key again. The display shows AUTO END.
- Set the switch off time (preparation end time) using the keys [ < ] or [ > ]. The end time is limited to a period of 23 hours and 59 minutes.
- Set the oven function knob and the temperature knob to the setting at which you want the oven to operate.
- The set time will be saved in the memory after a few seconds. The display shows AUTO to indicate the function automatic switch on and off is activated and the current time is shown.
- When the set time has passed the oven is switched off automatically, the alarm signal is activated and the signal function AUTO is flashing.
- Press any key to turn the alarm signal off. The signal function AUTO disappears and the current time is shown - e.g. 15.30.
- Turn the knobs for the oven function and the temperature to the off setting [ 0 / ● ].



### CANCEL SETTINGS

The timer and the automatic function settings may be cancelled at any time.

- Press the keys [ < ] and [ > ] simultaneously to cancel the automatic function settings.
- Press the [OK] key to select the timer settings and then press the keys [ < ] and [ > ] simultaneously to cancel the timer.

### CHANGE THE TONE OF THE ALARM SIGNAL

The tone of the alarm signal may be changed as follows:

- Press the keys [ < ] and [ > ] simultaneously.
- Select with the [OK] key the function TON. The display will flash.
- Select with the key [ < ] the tone you want from the three options - ton 1, ton 2 or ton 3.



## 6 operating the cooking section

Only use pans that are suitable for an induction hob.

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

### SWITCHING ON THE COOKING SECTION

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

### SWITCHING OFF THE COOKING SECTION

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

### SWITCHING ON A COOKING ZONE

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


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

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


### BOOST MODE - P

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

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

 **After 10 minutes, the Boost mode automatically switches back to the set power. When a different cooking zone is also switched on, the Boost mode of the previously selected cooking zone is cancelled. In other words, the Boost mode can only be used when there is only one cooking zone active. In that case, the power of the second cooking zone is reduced automatically. The required power reduction is shown through flashing of the cooking zone concerned. The display flashes for 3 seconds and during that time adjustments can be made before the power is reduced automatically.**

### SWITCHING OFF A COOKING ZONE

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

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

### SWITCHING OFF ALL COOKING ZONES AT THE SAME TIME

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

### RESIDUAL HEAT INDICATOR - H/h

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

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


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


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

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

### KEY LOCK

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

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

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






## SETTING THE TIMER FUNCTION

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

### Cooking timer

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

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



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

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



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

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



To set an additional cooking timer, proceed as follows:

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

To adjust the set cooking time, proceed as follows:



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

Switching off the cooking timer manually, if necessary:

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

### Egg timer

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

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

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

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

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

## DISPLAY INDICATION

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

## HEAT MODE -

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




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


The heat mode functions best with a suitable pan with flat bottom, so that the sensor in the cooking zone is able to measure the temperature properly.

The heat mode can be used on any cooking zone.

To prevent bacteria from developing in the food, we recommend that you do not keep the meals warm for a long period of time. The control panel automatically switches off the heat mode after 2 hours.

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

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

To switch off the heat mode, you select the required cooking zone. Touch the - key to reduce the power to [0] or press the accompanying cooking zone key  for 3 seconds.




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

## QUICK BOIL TIMER -

The quick boil timer can be used to switch a selected cooking zone to the highest power for a certain period of time.

After that, the appliance switches back to the set power (boil position). The boiling time depends on the set boiling position - see table below.

To switch on the quick boil timer, proceed as follows:


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

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

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

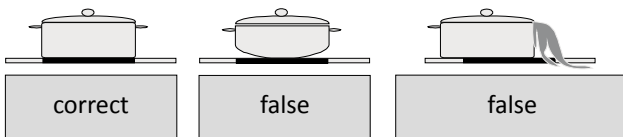
## SAFE AUTOMATIC SWITCHING OFF

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

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

## 7 pans for induction

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



### ENERGY SAVING

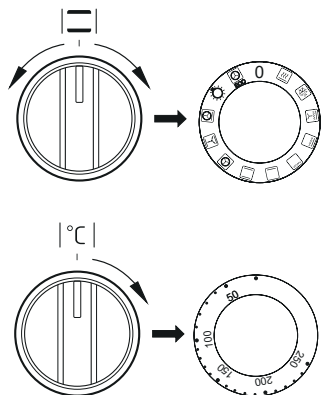
- The use of pans of which the bottom is somewhat hollow is recommended, because the heat of the cooking zone is properly transferred in that case.
- The diameter of the bottom of the frying and cooking pans must match the diameter of the cooking zone. If the pan is too small, there will be heat loss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

## 8 operating the multifunctional oven

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

### SWITCHING ON

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















### SWITCHING OFF

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

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

The oven has the following modes:

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

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


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

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

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

#### USING THE GRILL

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

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

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

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

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

## 9 baking tips and baking tables

#### PASTRY

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













## ROASTING MEAT

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















## HEATING MODE ECO HOT AIR





















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

### BAKING TABLE for when using the ECO hot air mode

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

### BAKING TABLE for when using the other modes

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

Dish	Oven modes	Temperature - °C	Level ( <sup>4</sup> )	Time in 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

\* small pastry

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

## 10 cleaning and maintenance

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

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

### CLEANING THE COOKING SECTION

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


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

### CLEANING THE OVEN

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

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

The oven can also be cleaned by means of steam:

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

### ACCESSORIES

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

### REPLACING THE OVEN LAMP

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

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





## DISASSEMBLING AND MOUNTING THE OVEN DOOR

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

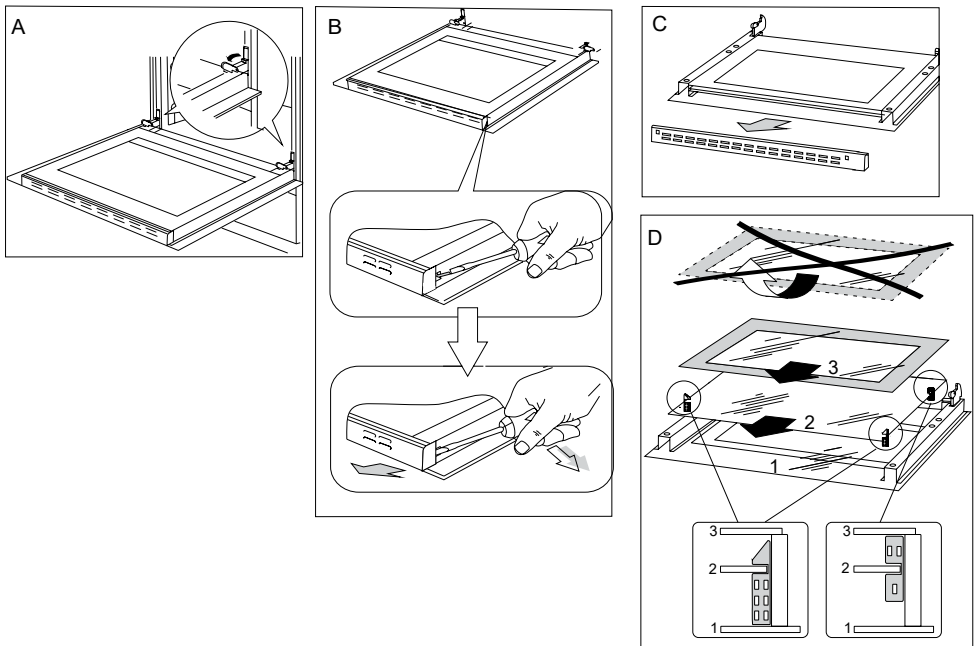
- Open the oven door and fold the safeguard on the hinge upwards (fig. A). Close the door a little and lift the door upwards and to the outside to remove it.
- To assemble the door, proceed in reverse order. When mounting, make sure that the recess on the hinge is correctly placed on the protrusion of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

## DISASSEMBLING AND ASSEMBLING THE GLASS PANE OF THE OVEN DOOR

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

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

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



## REGULAR CHECK

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


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

## Caution!

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

In case of a breakdown, you must:

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

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

## 12 product fiche

Manufacturer	INVENTUM
Model number	VFI6042RVS
Appliance type	Induction cooker
Number of cooking zones	4
Heating technology - cooking section	induction
Diameter per cooking zone [cm] (front left)	Ø 21
Diameter per cooking zone [cm] (rear left)	Ø 16
Diameter per cooking zone [cm] (rear right)	Ø 16
Diameter per cooking zone [cm] (front right)	Ø 16
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (front left)	188.9
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (rear left)	188.9
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (rear right)	188.9
Energy consumption per cooking zone [Wh/kg] (front right)	188.9
Energy consumption of the hob [kg]	188.9
Residual heat indicator	per cooking zone
On / off key	●
Voltage on indicator	●
Timer	●
Number of oven chambers	1
Heat source per oven chamber	electric
Volume per oven chamber	65
Energy consumption according to EN50304 standard	0.78 kWh
Energy-efficiency-index per oven chamber	95.1
<b>Construction</b>	
Material	SS
Operation	buttons and touch controls
Accessories	baking tray grille
Displays	LED
<b>Technical data</b>	
Dimension (wxdxh) in mm	600 x 600 x 850
Nett weight in kg	41.0 kg
Electrical connected load [W]	10100 W
Mains voltage [V] / mains frequency [Hz]	230-400V/50Hz

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

# algemene service- en garantievoorwaarden

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

## 2 jaar volledige fabrieksgarantie

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

## 5 jaar Inventum garantie

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

## Productregistratie

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

## Groot huishoudelijke apparatuur

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

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

### **Storingen of defecten buiten de garantietermijn**

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

### **Uitgesloten van garantie**

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

### **Van belang om te weten**

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

## general terms and conditions of service and warranty

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

### **2-year full manufacturer's warranty**

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

### **5-year Inventum warranty**

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

### **Product registration**

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

### **Large domestic appliances**

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

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

### **Breakdowns or faults outside the warranty period**

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

### **Warranty exclusions**

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

### **Important to know**

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



**klein** huishoudelijk



**witgoed** vrijstaand



**witgoed** inbouw



**persoonlijke** verzorging

**Inventum Huishoudelijke  
Apparaten B.V.**

Meander 901  
6825 MH Arnhem  
Tel: 0800-4583688

[info@inventum.eu](mailto:info@inventum.eu)  
[www.inventum.eu](http://www.inventum.eu)

[facebook.com/inventum1908](https://facebook.com/inventum1908)  
[youtube.com/inventum1908](https://youtube.com/inventum1908)

