

INVENTUM

maakt 't moment

INDUCTION HOB • INDUKTIONSKOCHFELD • TABLE DE CUISSON À INDUCTION

inductie kookplaat

VKI3010ZWA



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

2 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1. Veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2. Productomschrijving	pagina 7
3. Voor het eerste gebruik	pagina 8
4. Bediening van de kookplaat	pagina 8
5. Pannen voor inductie	pagina 9
6. Reiniging & onderhoud	pagina 9
7. Installatievoorschrift	pagina 10
8. Storingen en oplossingen	pagina 10
Algemene service- en garantievoorwaarden	pagina 36

English

1. Safety instructions	page 12
2. Appliance description	page 15
3. Before first use	page 16
4. Operation of the appliance	page 16
5. Cookware for induction	page 17
6. Cleaning & maintenance	page 17
7. Installation instructions	page 18
8. Problems & solutions	page 18
<i>General terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 37</i>

Deutsch

1. Sicherheitsvorschriften	Seite 20
2. Produktbeschreibung	Seite 23
3. Vor dem ersten Gebrauch	Seite 24
4. Bedienung des Kochfelds	Seite 24
5. Für Induktionskochfelder geeignete Töpfe und Pfannen	Seite 25
6. Reinigung & Wartung	Seite 25
7. Installationsvorschrift	Seite 26
8. Störungen & Lösungen	Seite 26
<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 38</i>

Français

1. Consignes de sécurité	page 28
2. Description du produit	page 31
3. Avant la toute première utilisation	page 32
4. Commande de la table de cuisson	page 32
5. Ustensiles de cuisson pour l'induction	page 33
6. Nettoyage & entretien	page 33
7. Instructions d'installation	page 34
8. Pannes et solutions	page 34
Conditions générales de garantie et de après-vente	page 39

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

hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

- Het apparaat mag niet buiten gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Gebruik het apparaat niet in een ruimte met een omgevingstemperatuur beneden 5°C.
- Als het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zal het 'nieuw' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.



WAARSCHUWING: indien de glasplaat van de kookplaat is gebroken:

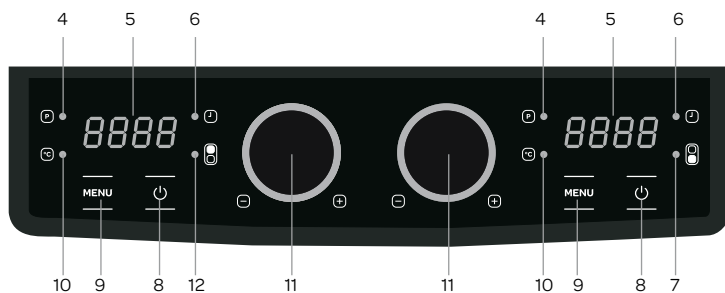
- schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
- raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
- gebruik het apparaat niet.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat. Deze kunnen heet worden.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er iets op valt, bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp, kan er een breuk ontstaan.
-  **WAARSCHUWING:** als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hogere stand heeft ingesteld.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

- Indien de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
 - De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
 - De wandcontactdoos en de stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
 - Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
 - De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
 - Het werkblad waarop de kookplaat wordt geplaatst, moet vlak zijn.
 - De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 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.
-  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

Kookplaat

1. Kookzone (Ø170 mm)
2. Kookzone (Ø140 mm)
3. Bedieningspaneel



Bedieningspaneel

4. Indicatielampje voor vermogen
5. Display - weergave vermogen/temperatuur/tijd
6. Indicatielampje timer
7. Indicatielampje - Ø14 cm kookzone
8. Aan-/ uit / Standby toets
9. MENU-toets
10. Indicatielampje voor temperatuur
11. Regelknop [+ en -]
12. Indicatielampje - Ø17 cm kookzone

3 voor het eerste gebruik

Voordat u de inductie kookplaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: Pak de inductie kookplaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Verwijder, indien nog aanwezig, de beschermfolie van de glasplaat. Reinig de glaskeramische plaat met een vochtige doek. Controleer of het voltage op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met het voltage dat gebruikt wordt in uw regio. Voor de installatie van de kookplaat volgt u de instructies in hoofdstuk 7.

4 bediening van de kookplaat

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

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

- Controleer of de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn en plaats geen keukengerei in de directe omgeving van de inductie kookplaat.
- Plaats een pan met voedsel of vloeistof in het midden van een kookzone.
- Steek de stekker in het stopcontact en er klinkt een piepsignaal. In het display knipperen de controlelampjes van de beide kookzones. De inductie kookplaat staat nu in de standby stand. Zolang de inductie kookplaat in de standby stand staat, blijven de controlelampjes knipperen.
- Druk op de [**AAN/STANDBY**] toets van de gewenste kookzone om deze te selecteren.
- Druk op de [**MENU**] toets om de gewenste kookzone te activeren. De kookzone is klaar om te verwarmen. Het controlelampje voor het vermogen brandt en het vermogen wordt getoond in het display.
- Draai de regelknop naar links [**-**] of rechts [**+**] om het gewenste vermogen in te stellen.
- Druk op de [**MENU**] toets om te wisselen van de weergave van het vermogen naar de temperatuurweergave en vice versa. Het controlelampje voor de temperatuur brandt en de temperatuur is te zien in het display.
- Als er geen pan op de kookzone staat na het aanzetten, zal de inductie kookplaat niet opwarmen. De foutmelding [**E0**] verschijnt in het display en er zal een alarmsignaal klinken om aan te geven dat er geen pan geplaatst is. Eén minuut later, zal de inductie kookplaat automatisch uitschakelen.

	Kookzone - Ø 17 cm	Kookzone - Ø 14 cm
Aantal standen	10	10
Vermogensbereik	200 - 1600 watt	200 - 1300 watt
Temperatuurbereik	60 - 240°C	60-240°C

HET INSTELLEN VAN DE TIMER

- Druk tweemaal op de [**MENU**] toets van de gewenste kookzone om de timer in te stellen. [**0:00**] knippert in het display. Het controlelampje van de timer van de gewenste kookzone brandt. Draai de regelknop naar rechts [**+**] of links [**-**] om de tijd aan te passen. De timer kan ingesteld worden van 1 minuut tot 3 uren.
- Als de tijd ingesteld is, zal deze een aantal keren knipperen en daarna gaan aftellen. Het display zal afwisselend de tijd en de stand temperatuur/ vermogen weergeven.
- Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een piepsignaal en de kookzone zal automatisch uitschakelen. In display knippert [**OFF**] en het controlelampje van de kookzone knippert.
- De inductie kookplaat zal automatisch uitschakelen na het verstrijken van de maximale kookduur (3 uur) als u zelf geen tijd heeft ingesteld.

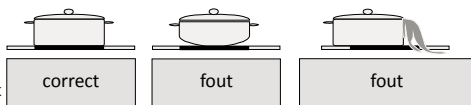
DE INDUCTIE KOOKPLAAT UITSCHAKELEN

- Wanneer de maximale kookduur of de ingestelde tijd voorbij is, zal de inductie kookplaat automatisch uitschakelen.
- Druk op de [**AAN/STANDBY**] toets om de inductie kookplaat handmatig uit te schakelen.
Let op: het glas zal te heet zijn om aan te raken in het gebied van de kookzone.
- Na het uitschakelen zal de interne ventilatie nog circa 1 minuut draaien om de kookplaat af te koelen.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als u de kookplaat voor een langere tijd niet meer gaat gebruiken.

5 pannen voor inductie

Pannen die al eerder op een andere kookplaat zijn gebruikt, bijvoorbeeld een gaskookplaat, zijn niet meer geschikt voor een inductie kookplaat. Schaf daarom voor het eerste gebruik nieuwe pannen aan als u geen geschikte pan heeft.

- Waaraan moet een goede pan voldoen? De pan moet materialen bevatten die magnetisch zijn. Kookgerei van staal, geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrijstaal geven de beste resultaten.
- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem die dezelfde diameter heeft als een kookzone. Dit vermindert de kooktijd.
- De pannen moeten een vlakke bodem hebben en een minimale diameter van 13 cm en een maximale diameter van 26 cm. De kookzone is een cirkel met de kruising van de lijnen als middelpunt van de cirkel.
- Na het eerste gebruik kunnen er witte vlekken in de pan ontstaan. Dat is normaal. Schenk wat azijn in de pan en warm dit op tot 60-80°C. Verwijder de vlekken daarna met een borstel.
- Ongepast materiaal voor pannen is: glas, keramiek, aluminium, koper en andere niet magnetische materialen.
- Wanneer de pan verwijderd wordt van de kookzone zal de inductie kookplaat direct stoppen met verwarmen. Er zal gedurende 1 minuut een geluidssignaal klinken en daarna zal de inductie kookplaat automatisch uitschakelen.
- Een pan moet in het midden van kookzone geplaatst worden.
- Bij het gebruik van sommige pannen kunt u wisselende geluiden horen. Dit wordt veroorzaakt door de vorm van de pan en heeft geen invloed op de werking of de veiligheid van de inductie kookplaat.



ENERGIEBESPARING

- Plaats de pan op de kookzone voordat deze ingeschakeld is. Als u een kookzone inschakelt zonder dat er een pan op staat, zal de kookzone niets doen.
- Gebruik altijd een deksel op de pan om de kooktijd te reduceren.
- Schakel het vermogen terug wanneer vloeistof kookt.
- Gebruik niet te veel vocht of vet. Het koken of bakken duurt langer als u teveel gebruikt.
- Selecteer het juiste vermogen voor de verschillende kookmogelijkheden.

6 reiniging & onderhoud

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

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

7 installatievoorschrift

- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve montage.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte elektrische installaties.
- De kookplaat moet worden aangesloten op een vaste installatie waarin middelen voor uitschakeling zijn ingebouwd, in overeenstemming met de voorschriften van de installatie.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet beknelde raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt. Indien er een oven onder gemonteerd is, laat de kabel dan via de achterste hoeken van de oven tot de aansluitkast lopen. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van de kookplaat of de oven geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- Het werkblad waarop de kookplaat wordt geplaatst moet vlak, horizontaal en stabiel zijn. Volg de instructies van de fabrikant van het werkblad op.
- Door verkeerde installatie of aansluiting vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door een erkende installateur.
- Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.
- De afstand van de kookplaat tot een afzuigkap moet minimaal 650 mm zijn.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

- Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje.
- **Let op:** Het aansluitpunt moet altijd bereikbaar zijn.

8 storingen & oplossingen

Storing		Controlepunten en oplossingen
Nadat de stekker in het stopcontact is gestoken en de inductie kookplaat is aangezet met de [AAN/STANDBY] toets, brandt de [AAN/STANDBY] indicatie en het display niet.		• Zit de stekker goed in het stopcontact? • Is het stopcontact, de zekering of het snoer beschadigd?
De inductie kookplaat maakt veel geluid.		De elektronica van de inductie kookplaat heeft koeling nodig. Het is dan ook normaal dat de ventilator geluid maakt.
Foutmelding	E0	Geen pan of geen geschikte pan geplaatst.
	E1	Temperatuursensor defect. Neem contact op met de klantenservice.
	E2	Bedieningspaneel defect. Neem contact op met de klantenservice.
	E3	Het voltage is te hoog. Laat uw aansluiting door een electriciën controleren.
	E4	Het voltage is te laag. Laat uw aansluiting door een electriciën controleren.
	E5	Het bedieningspaneel is oververhit. Zet de kookplaat uit en wacht tot deze afgekoeld is.
	E6	De kookplaat is oververhit en automatisch uitgeschakeld. Controleer de ventilatieopeningen en laat de kookplaat afkoelen. De inductie kookplaat zal weer normaal functioneren.

Technische gegevens	VKI3010ZWA
Type kookplaat	Vrijstaande inductie kookplaat
Verwarmingstechnologie	Inductie
Aantal kookzones	2
Diameter bovenste kookzone (cm)	17
Diameter onderste kookzone (cm)	14
In te stellen vermogen [W] - Ø 17 cm	200-350-500-650-800-1000-1100-1200-1400-1600
In te stellen temperaturen [°C] - Ø 17 cm	60-80-100-120-140-160-180-200-220-240
In te stellen vermogen [W] - Ø 14 cm	200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300
In te stellen temperaturen [°C] - Ø 14 cm	60-80-100-120-140-160-180-200-220-240

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

1 safety instructions

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home. The hob is only to be used for the preparation of food. The appliance is not designed for heating rooms.
-  **WARNING:** this appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the safety instructions and warnings.
- Never open the casing of the appliance.
- Do not warm closed tins on the hob. There will be a build-up of pressure that will cause tins to explode. You might get injured or scalded.
-  **WARNING:** danger of fire: never leave anything unsupervised on the hob.
-  **WARNING:** cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with for example a lid or a fire blanket.
- The appliance should not be placed or used outdoors.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot or catch fire.

- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- Do not use the appliance in temperatures below 5°C.
- When you use the hob for the first time you will notice a “new smell”. Don’t worry, this is normal. If the kitchen is well ventilated, the smell will soon disappear.
-  **WARNING:** in case of hotplate glass breakage:
 - shut immediately off any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
 - do not touch the appliance surface;
 - do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the surface of the hob, they may become hot.
- The ceramic top is extremely strong, but not unbreakable. For example, a spice jar or sharp utensil falling on it could cause it to break.
-  **WARNING:** if the surface is cracked, switch off the appliance to reduce the risk of electric shock.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be very short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone on a high setting.
- Faulty parts may only be replaced by original parts meet safety requirements.
- Damage caused by incorrect connection or incorrect use is not covered by the warranty.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer’s service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- The connection cable must hang freely and should not be fed through a drawer.
- The worktop onto which the hob is fitted, should be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 100°C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.

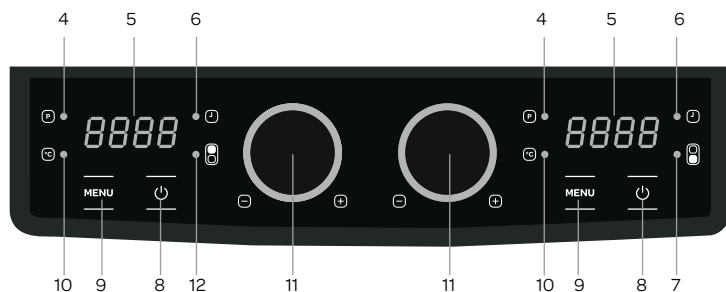


Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

2 appliance description

Hob

1. Cooking zone (Ø170 mm)
2. Cooking zone (Ø140 mm)
3. Control panel



Control panel

4. Indicator light for power
5. Display - indicates power/ temperature/timer
6. Indicator light for timer
7. Indicator light - Ø14 cm cooking zone
8. ON / STANDBY key
9. MENU key
10. Indicator light for temperature
11. Control key [+ and -]
12. Indicator light - Ø17 cm cooking zone

3 before first use

Before using the induction cooker for the first time, proceed as follows: Unpack the induction cooker and remove all packaging material. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of the reach of children. After unpacking the appliance, check it for external damage that may have occurred during transport. If still present, remove the protective film from the glass plate. Clean the glass ceramic plate with a moist cloth. Check that the voltage stated on the information plate matches the voltage used in your region.

For the installation of the cooker you must observe the instructions in section 7.

4 operation of the appliance

Only use pans that are suitable for an induction cooker and have the correct size with a cross-section from 15 to 20 cm.

The induction cooker works by means of electronic sensors that are operated by touching the touch control and/or control key. At each touch of a touch control or control key, you can hear a sound signal. Make sure the operating section is always clean and dry. Even a thin layer of water could prevent the keys from being operated.

- Check that the ventilation openings are not blocked and do not place cookware in the direct vicinity of the induction cooker.
- Place a pan with food or liquid in the centre of a cooking zone.
- Insert the plug in the socket and a beep will sound. The indicator lights of both cooking zones flash on the display. The induction cooker is now in standby position. As long as the induction cooker is in standby position, the indicator lights continue to flash.
- Press the **[ON/STANDBY]** key to select the required cooking zone.
- Press the **[MENU]** key to activate the required cooking zone. The cooking zone is ready for heating. The indicator light for power lights up and the power is shown on the display.
- Turn the control key to the left **[-]** or right **[+]** to set the required power.
- Press the **[MENU]** key to change from power display to temperature display and vice versa. The indicator light for temperature lights up and the temperature is shown on the display.
- If there is no pan on the cooking zone after switching on, the induction cooker will not get hot. The error message **[E0]** appears on the display and an alarm signal sounds to indicate that no pan has been placed. One minute later, the induction cooker switches off automatically.

	Cooking zone - Ø 17 cm	Cooking zone - Ø 14 cm
Number of positions	10	10
Power range	200 - 1600 watts	200 - 1300 watts
Temperature range	60 - 240°C	60 - 240°C

SETTING THE TIMER

- Press the **[MENU]** key of the required cooking zone twice to set the timer. **[0:00]** flashes on the display. The indicator light of the timer of the required cooking zone lights up. Turn the control key to the right **[+]** or left **[-]** to adjust the time. The timer can be set from 1 minute to 3 hours.
- Once the time has been set, it will flash a number of times and then start to count down. The display will alternate between the time and the temperature/power position.
- When the set time has passed, a beep sounds and the cooking zone switches off automatically. On the display you can see a flashing **[OFF]** and the indicator light of the cooking zone flashes.
- The induction cooker switches off automatically after the maximum cooking time (3 hours) has passed, if you did not set a time yourself.

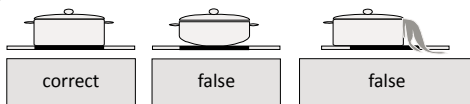
SWITCHING OFF THE INDUCTION COOKER

- When the maximum cooking time or set time has passed, the induction cooker switches off automatically.
- Press the **[ON/STANDBY]** key to switch off the induction cooker manually.
Caution: the glass in the cooking zone area will be too hot to touch.
- After switch-off, the internal ventilation continues to run for approximately 1 more minute in order to cool the cooker.
- Remove the plug from the socket if you will not be using the cooker for a longer period of time.

5 pans for induction

Pans that have been used on another cooker previously, such as a gas cooker, are no longer suitable for an induction cooker. Therefore, buy new pans prior to first use, if you do not have a suitable pan.

- Which requirements should a good pan meet? The pan should contain materials that are magnetic. Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel yields the best results.
- Use pans with a thick, flat bottom with the same diameter as a cooking zone. This reduces cooking time.
- The pans must have a flat bottom and a minimum diameter of 15 cm and maximum diameter of 20 cm. The cooking zone is a circle with the crossing of the lines as the centre of the circle.
- After first use, white stains are sometimes found in the pan. This is normal. Pour some vinegar in the pan and heat it to 60-80°C. Then remove the stains with a brush.
- Unsuitable materials for pans are: glass, ceramic, aluminium, copper and other non-magnetic materials.
- When the pan is removed from the cooking zone, the induction cooker immediately stops heating. For a period of 1 minute, a sound signal can be heard, after which the induction cooker switches off automatically.
- A pan should always be placed in the centre of a cooking zone.
- In the case of some pans, it is possible that you can hear different noises. This is caused by the shape of the pan and does not affect the function or safety of the induction cooker.



ENERGY SAVING

- Place the pan on the cooking zone before it is switched on. If you switch on a cooking zone without a pan on top of it, the cooking zone will do nothing.
- Always use a lid on the pan to reduce cooking time.
- 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.

6 cleaning and maintenance

Prior to cleaning, always remove the plug from the wall socket. Allow cooking zones to cool down before cleaning the induction cooker.

- **When cleaning the surface of the induction cooker, do not use aggressive abrasive cleaning agents, spray cans or sharp objects that have not been developed for this purpose.**
- After a period of time, the ventilation openings can become clogged due to the accumulation of dust and other dirt. Clean the ventilation openings with a soft, dry cloth. If necessary, use a soft brush or a mini vacuum cleaner.

Caution: Do not rinse the induction cooker with water.

- Daily clean the surface of the induction cooker with a moist cloth and a mild cleaning agent, such as a washing-up liquid. Dry properly with paper towels or a dry tea towel.
- Some pans can leave a metal-like substance on the glass plate. Remove it immediately after use, because it will get increasingly more difficult to remove. If necessary, use a moist cloth with a little bit of toothpaste or some washing-up liquid.
- If the induction cooker is not used for a longer period of time, remove the plug from the socket and store the appliance in a room that is free from dust and vermin.
- Boiled over food can be removed by soaking it with a moist 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.

7 installation instructions

- Safety during use is only guaranteed if the assembly has taken place in a technically correct way and in accordance with this installation instruction. The installer is liable for damage caused by an incorrect assembly.
- 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. If an oven is installed below it, make sure the cable runs via the rear corners of the oven to the connection box. It must be placed in such a way that no contact is made with hot parts of the cooker or oven.
- The connection point, socket and/or plug must always be accessible.
- The worktop on which the cooker is placed must be flat, horizontal and stable. Observe the instructions from the manufacturer of the worktop.
- In case of incorrect installation or connection, the warranty becomes invalid.
- **Attention:** any change within the appliance, including replacement of the power supply cable, must be performed by an authorised installer.
- Sufficient space around the cooker is required for safe use. Check that this space is available.
- The distance from the cooker to an extraction hood should be at least 650 mm.



ELECTRICAL CONNECTION

Caution: this cooker is always supplied with a cord and plug. The connection is a 1 phase connection.

- Check that the voltage corresponds with what is stated on the information plate.
- **Caution:** The connection point should always be within reach.

8 problems & solutions

Problems		Checkpoints and solutions
After inserting the plug in the socket and switching on the induction cooker with the [ON/STANDBY] key, the [ON/STANDBY] indicator on the display does not light up.		• Is the plug properly inserted in the socket? • Has the socket, fuse or cord been damaged?
The induction cooker makes a lot of noise.		The electronics of the induction cooker require cooling. It is normal for the fan to make noise.
Error message	E0	No pan or no suitable pan has been placed.
	E1	Temperature sensor defective. Contact customer service.
	E2	Operating panel defective. Contact customer service.
	E3	Voltage too high. Have your connection checked by an electrician.
	E4	Voltage too low. Have your connection checked by an electrician.
	E5	The operating panel is overheated. Switch off the cooker and wait until it is cooled down.
		The cooker is overheated and switched off automatically. Check the ventilation openings and allow the cooker to cool down. The induction cooker will function normally again.

Technical data	VKI3010ZWA
Type of cooker	Free-standing induction cooker
Heating technology	Induction
Number of cooking zones	2
Diameter top cooking zone (cm)	17
Diameter lower cooking zone (cm)	14
Adjustable power [W] - Ø 17 cm	200-350-500-650-800-1000-1100-1200-1400-1600
Adjustable temperatures [°C] - Ø 17 cm	60-80-100-120-140-160-180-200-220-240
Adjustable power [W] - Ø 14 cm	200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300
Adjustable temperatures [°C] - Ø 14 cm	60-80-100-120-140-160-180-200-220-240

The energy consumption of a household electrical cooker is measured in Wh per kg of water, which is heated in a normalised measurement (Wh/kg), whereby all cookware is rounded to a decimal under standardised testing conditions. Standard EN 60350-2:2013 was used as reference for the measurement and calculation.

1 Sicherheitsvorschriften

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

-  **WARNHINWEIS:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und ein Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Abstell-/Arbeitsplatte. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein. Dadurch können Gegenstände schmelzen, heiß werden oder in Brand geraten.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder etwas Ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Feuergefahr.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur unter 5°C.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, riecht es ‚neu‘. Das ist normal. Der Geruch verschwindet von alleine, wenn Sie lüften.
-  **WARNHINWEIS:** Wenn die Glasplatte des Kochfelds gebrochen ist:
 - müssen Sie sofort alle Brenner und elektrischen Heizelemente ausschalten und die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen;
 - dürfen Sie die Oberfläche des Gerätes nicht berühren;
 - dürfen Sie das Gerät nicht verwenden.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, um mit einem externen Timer (einer externen Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung bedient zu werden.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) auf die Oberfläche des Kochfelds. Diese können heiß werden.
- Die Glaskeramik-Platte ist sehr robust, aber nicht unzerbrechlich. Wenn etwas (zum Beispiel ein Gewürznelke oder ein spitzer Gegenstand) dar auffällt, kann ein Bruch/Sprung entstehen.
-  **WARNHINWEIS:** Wenn die Oberfläche gesprungen ist, müssen Sie das Gerät ausschalten, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- Berücksichtigen Sie die sehr schnelle Aufwärmzeit bei höheren

Leistungsstufen. Bleiben Sie immer beim Gerät, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Leistungsstufe gestellt haben.

- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Für Schäden, die durch falsches Anschließen oder die unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf dieses nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Der Stromanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz angeschlossen werden. Eine sichere Nutzung des Gerätes kann sonst nicht gewährleistet werden.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade angestoßen werden.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rundum das Gerät müssen bis mindestens 100°C hitzebeständig sein. Obwohl das Gerät selbst nicht warm wird, kann sich die Wand durch die Wärme einer heißen Pfanne/eines heißen Topfes verfärben oder verformen.

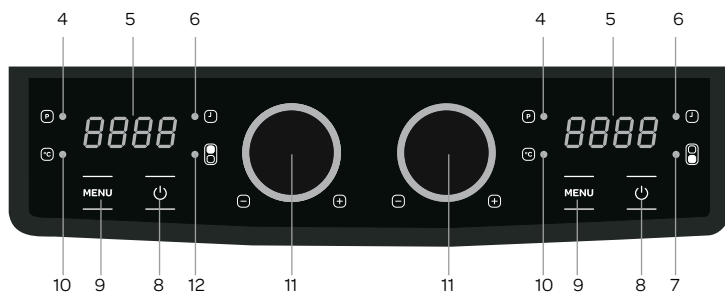


Haushaltsgeräte dürfen nicht über den Restmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät in die Recyclingsammelstelle ihrer Gemeinde, damit es auf verantwortbare Weise und gemäß den behördlichen Bestimmungen recycelt werden kann.

2 Produktbeschreibung

Kochfeld

1. Kochzone (Ø 170 mm)
2. Kochzone (Ø 140 mm)
3. Bedienfeld



Bedienfeld

4. Kontrollleuchte für Leistung
5. Display - Leistung/Temperatur/Timer
6. Kontrollleuchte Timer
7. Kontrollleuchte - Ø 14 cm Kochzone
8. Taste EIN/STANDBY
9. Taste MENU
10. Kontrollleuchte Temperatur
11. Regelknopf [+ und -]
12. Kontrollleuchte - Ø 17 cm Kochzone

3 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, tun Sie bitte das Folgende: Packen Sie das Induktionskochfeld vorsichtig aus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhülle und Karton) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät, nachdem Sie es aus der Verpackung genommen haben, sorgfältig auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Entfernen Sie die Schutzfolie von der Glasplatte, falls sie noch angebracht ist. Reinigen Sie die glaskeramische Platte mit einem feuchten Tuch. Kontrollieren Sie, ob die Spannung auf dem Typenschild des Geräts mit der Netzspannung in Ihrer Region übereinstimmt.

Befolgen Sie bei der Installation des Kochfelds die Anweisungen in Kapitel 7.

4 Bedienung des Kochfelds

Verwenden Sie nur Pfannen und Töpfe, die für ein Induktionskochfeld geeignet sind und die richtigen Querschnittsmaße von 15 bis 20 cm aufweisen.

Das Induktionskochfeld funktioniert mithilfe von elektronischen Sensoren, die durch Berühren der/des dazugehörigen Tipptaste/Regelknopfes betätigt werden. Bei jeder Berührung einer Tipptaste oder eines Regelknopfs ertönt ein akustisches Signal. Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist. Sogar eine dünne Schicht Wasser kann verhindern, dass die Tasten eingedrückt werden.

- Kontrollieren Sie, ob die Belüftungsöffnungen blockiert sind und stellen Sie kein Geschirr in der direkten Umgebung des Induktionskochfelds ab.
- Stellen Sie eine Pfanne oder einen Topf mit Nahrungsmitteln oder Flüssigkeit in die Mitte einer Kochzone.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Es erklingt ein akustisches Signal. Auf dem Display blinken die Kontrolllämpchen beider Kochzonen. Das Induktionskochfeld steht nun im Standby-Betriebsmodus. Solange sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet, blinken die Kontrolllämpchen.
- Drücken Sie auf die Taste **[EIN/STANDBY]** zum wählen des gewünschten Kochfelds.
- Drücken Sie die auf die Taste **[MENU]** zum aktivieren des gewünschten Kochfelds. Das Kochfeld betriebsbereit. Das Kontrolllämpchen für die Leistung brennt und die Leistung wird im Display angezeigt.
- Drehen Sie den Regelknopf nach links **[-]** oder rechts **[+]**, um die gewünschte Leistung einzustellen.
- Drücken Sie auf die Taste **[MENU]**, um von der Anzeige der Leistung auf die Anzeige der Temperatur und umgekehrt zu wechseln. Das Kontrolllämpchen für die Temperatur brennt und die Temperatur wird im Display angezeigt.
- Wenn keine Pfanne oder kein Topf auf dem Kochfeld steht, heizt das Induktionskochfeld nicht auf. Es erscheint die Fehlermeldung **[EO]** auf dem Display und es ertönt ein Alarmsignal, um anzugeben, dass keine Pfanne/kein Topf auf dem Kochfeld steht. 1 Minute später schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

	Kochzone (Ø 17 cm)	Kochzone (Ø 14 cm)
Anzahl Stände	10	10
Leistungsbereich	200 - 1600 Watt.	200 - 1300 Watt.
Temperaturbereich	60 - 240°C	60-240°C

EINSTELLEN DES TIMERS

- Drücken Sie zwei Mal auf die Taste **[MENU]** der gewünschten Kochzone, um den Timer einzustellen. **[0:00]** blinkt im Display. Das Kontrolllämpchen des Timers der gewünschten Kochzone brennt. Drehen Sie den Regelknopf nach rechts **[+]** oder links **[-]**, um die Zeit einzustellen. Der Timer kann von 1 Minute bis 3 Stunden eingestellt werden.
- Wenn die Zeit eingestellt ist, blinkt sie einige Male und wird dann heruntergezählt. Das Display gibt dann abwechselnd die Zeit und den Stand von Temperatur/Leistung wider.
Wenn die eingestellte Zeit ablaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone schaltet sich automatisch aus. Im Display blinkt **[OFF]** und das Kontrolllämpchen der Kochzone blinkt.
- Das Induktionskochfeld schaltet sich nach Ablauf der maximalen Kochdauer (3 Stunden) automatisch aus, wenn Sie selbst keine Zeit eingestellt haben.

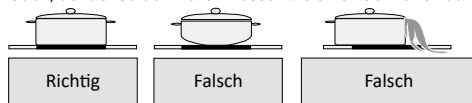
AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

- Nach Ablauf der maximalen Kochdauer oder der eingestellten Zeit schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.
- Drücken Sie auf die Taste **[EIN/STANDBY]**, um das Induktionskochfeld von Hand auszuschalten.
Achtung: Das Glas ist im Gebiet der Kochzone so heiß, dass es nicht berührt werden sollte.
- Nach dem Ausschalten läuft der interne Ventilator noch rund 1 Minute weiter, um das Kochfeld abzukühlen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Kochfeld für längere Zeit nicht mehr verwenden.

5 Für Induktionskochfelder geeignete Töpfe und Pfannen

Töpfe und Pfannen, die bereits auf einem anderen Kochfeld verwendet wurden, zum Beispiel auf einem Gaskochfeld, sind nicht mehr für ein Induktionskochfeld geeignet. Schaffen Sie daher vor der ersten Verwendung neue Töpfe und Pfannen an, wenn Sie keine geeigneten Töpfe und Pfannen haben.

- Welche Anforderung muss eine gute Pfanne/ein guter Topf erfüllen? Die Pfanne/der Topf muss Material enthalten, das magnetisch ist. Küchengeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gußeisen oder Edelstahl erzielen die besten Ergebnisse.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem dicken und flachen Boden, der denselben Durchmesser wie eine Kochzone hat. Dadurch reduziert sich die Kochzeit.
- Die Pfannen/Töpfe müssen einen flachen Boden mit einem Durchmesser von minimal 15 cm und maximal 20 cm haben. Die Kochzone ist ein Kreis, in dessen Mittelpunkt sich die Linien kreuzen.
- Nach dem ersten Gebrauch können weiße Flecken in der Pfanne/im Topf entstehen. Das ist normal. Schütten etwa Essig in die Pfanne/den Topf und erwärmen Sie diesen auf 60–80°C. Entfernen Sie danach die Flecken mit einer Bürste.
- Ungeeignetes Material für Pfannen/Töpfe ist: Glas, Keramik, Aluminium, Kupfer und anderes nichtmagnetisches Material.
- Wenn die Pfanne/der Topf von der Kochzone genommen wird, hört das Kochfeld sofort zu erwärmen auf. Es erklingt 1 Minute lang ein akustische Signal und anschließend schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
- Eine Pfanne/ein Topf muss in die Mitte der Kochzone gestellt werden.
- Bei der Verwendung mancher Pfannen/Töpfe sind sich verändernde Töne zu hören. Dies wird durch die Form des Topfes verursacht und hat keinen Einfluss auf die Funktion oder die Sicherheit des Kochfelds.



ENERGIE SPAREN

- Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, bevor diese eingeschaltet wird. Wenn Sie eine Kochzone einschalten, ohne dass ein Topf darauf steht, reagiert die Kochzone nicht.
- Verwenden Sie immer einen Deckel, um die Kochzeit zu reduzieren.
- Schalten Sie die Leistungsstufe zurück, wenn die Flüssigkeit kocht.
- Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit oder Fett. Das Kochen oder Braten dauert länger, wenn Sie zu viel verwenden.
- Wählen Sie die richtige Leistungsstufe für die verschiedenen Kochmöglichkeiten.

6 Reinigung & Wartung

Ziehen Sie vor dem Reinigen des Geräts immer den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Kochzonen abkühlen, bevor Sie das Induktionskochfeld reinigen.

- **Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche des Kochfelds keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel, Spraydosen oder scharfen Gegenstände, die nicht für diesen Zweck entwickelt wurden.**
- Nach einiger Zeit können die Belüftungsöffnungen wegen der Anhäufung von Staub und anderem Schmutz verstopft sein. Reinigen Sie die Belüftungsöffnungen mit einem weichen, trockenen Tuch. Sie können auch eine weiche Bürste oder einen Ministaubsauger verwenden.
- **Vorsicht: Spülen Sie das Kochfeld nicht mit Wasser ab.**
- Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds täglich mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel, beispielsweise mit einem Spülmittel. Trocknen Sie sie gründlich mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch ab.
- Einige Pfannen/Töpfe können eine metallartige Substanz auf der Glasplatte hinterlassen. Entfernen Sie diese sofort nach dem Gebrauch; andernfalls lässt sie sich immer schwerer entfernen. Sie können auch ein feuchtes Tuch mit etwas Zahnpasta oder einem Spülmittel verwenden.
- Wenn das Induktionskochfeld längere Zeit nicht gebraucht wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lagern Sie das Gerät staub- und ungezieferfrei.
- Übergekochte Speisen können Sie entfernen, indem Sie diese mithilfe eines feuchten Tuches und etwas Spülmittel einweichen lassen. Sie können auch einen Glasschaber verwenden. **Achtung:** Der Glasschaber ist scharf. Bewahren Sie diesen immer für Kinder unzugänglich auf.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem Spezialreinigungsmittel für keramische Kochfelder/Induktionskochfelder.

Achtung: Halten Sie die Anweisungen auf der Verpackung ein.

7 Installationsvorschrift

- Die Sicherheit beim Gebrauch ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsvorschrift ausgeführt wird. Der Installateur haftet für Schäden durch fehlerhafte Montage.
- Der Hersteller haftet nicht für fehlerhafte Funktionen und mögliche Schäden, die durch fehlerhafte elektrische Anschlüsse verursacht werden.
- Das Kochfeld muss an eine feste Anlage angeschlossen werden, in die Mittel zum Ausschalten gemäß den Anlagenvorschriften eingebaut sind.
- Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel während der Installation nicht eingeklemmt wird oder entlang scharfer Kanten läuft. Wenn unterhalb ein Herd eingebaut ist, muss das Kabel über die hinteren Ecken des Herds zum Anschlusschrank verlaufen. Das Kabel muss so verlegt werden, dass es keine heißen Teile des Kochfelds oder des Herds berührt.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben, horizontal und stabil sein. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers der Arbeitsplatte.
- Bei falscher Montage oder falschem Anschluss verfällt die Garantie.
- Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich des Austauschs der Stromkabel, muss von einem anerkannten Installateur durchgeführt werden.
Für einen sicheren Gebrauch ist ausreichend freier Raum rundum das Kochfeld erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser freie Raum vorhanden ist.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.



STROMANSCHLUSS

Hinweise: Bei diesem Kochfeld wird standardmäßig ein Kabel mit Stecker mitgeliefert. Der Anschluss ist ein 1-Phasen-Anschluss.

- Prüfen Sie, ob die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Achtung:** Der Anschlusspunkt muss immer zugänglich sein.

8 Störungen und Lösungen

Störung		Kontrollpunkte und Lösungen
Nachdem der Stecker in die Steckdose gesteckt und das Induktionskochfeld mit der Taste [EIN/STANDBY] eingeschaltet wurde, leuchten die Anzeige [EIN/STANDBY] und das Display nicht.		- Ist der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt? - Ist die Steckdose, die Sicherung oder das Kabel beschädigt?
Das Induktionskochfeld erzeugt viel Lärm.		Für die Elektronik im Kochfeld ist Kühlung erforderlich. Es ist also normal, dass der Ventilator läuft und Lärm erzeugt.
Fehlermeldung	E0	Keine Pfanne/kein Topf oder keine geeignete Pfanne/kein geeigneter Topf auf dem Kochfeld.
	E1	Temperatursensor defekt. Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf.
	E2	Bedienfeld defekt. Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf.
	E3	Die Spannung ist zu hoch. Lassen Sie den Anschluss von einem Elektriker kontrollieren.
	E4	Die Spannung ist zu niedrig. Lassen Sie den Anschluss von einem Elektriker kontrollieren.
	E5	Das Bedienfeld ist überhitzt. Schalten Sie das Kochfeld aus und warten Sie, bis es sich abgekühlt hat.
	E6	Das Kochfeld ist überhitzt und wird automatisch ausgeschaltet. Kontrollieren Sie die Belüftungsöffnungen und lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Das Induktionskochfeld wird wieder normal funktionieren.

Technische Daten	VKI3010ZWA
Typ Kochfeld	Freistehendes Induktionskochfeld
Heiztechnik	Induktion
Anzahl Kochzonen	2
Durchmesser obere Kochzone (cm)	17
Durchmesser untere Kochzone (cm)	14
Einstellbare Leistung [W] - Ø 17 cm	200-350-500-650-800-1000-1100-1200-1400-1600
Einstellbare Temperaturen [°C] - Ø 17 cm	60-80-100-120-140-160-180-200-220-240
Einstellbare Leistung [W] - Ø 14 cm	200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300
Einstellbare Temperaturen [°C] - Ø 14 cm	60-80-100-120-140-160-180-200-220-240

Der Energieverbrauch eines Hausgerätes wie dem elektrischen Kochfeld wird gemessen in Wh pro kg Wasser, das in einer normalisierten Messung (Wh/kg) erwärmt wird, wobei die Werte des Kochgeschirrs unter standardisierten Testumständen auf eine Dezimalstelle abgerundet werden. Als Referenz für die Messung und Berechnung wurde die Norm EN 60350-2:2013 verwendet.

1 consignes de sécurité

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

table de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Il convient d'éteindre l'appareil puis d'étouffer les flammes à l'aide, par exemple, d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut se mettre accidentellement en marche ou être encore brûlant. Les objets peuvent alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou quelque chose de similaire. Il existe un risque d'incendie si l'appareil est encore chaud ou allumé.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce où la température ambiante est inférieure à 5°C.
- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. L'aération fera disparaître cette odeur d'elle-même.



AVERTISSEMENT : si la plaque vitrocéramique de la table de cuisson est cassée :

- Coupez immédiatement tous les brûleurs et les éléments chauffants électriques et interrompez l'alimentation en courant vers l'appareil.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, sur la surface de la table de cuisson. Ceux-ci peuvent devenir chauds.
- La plaque vitrocéramique est très robuste, mais pas incassable. Lorsque quelque chose tombe dessus, un pot d'épice ou un objet pointu par exemple, une cassure peut apparaître.
-  **AVERTISSEMENT** : si la surface est fendue, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter le risque d'électrocution.
- Tenez compte du temps de préchauffage extrêmement rapide sur les positions de chauffe élevées. Restez toujours à proximité si vous avez réglé une zone de cuisson sur une position élevée.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine. Seules ces pièces d'origine peuvent être garanties

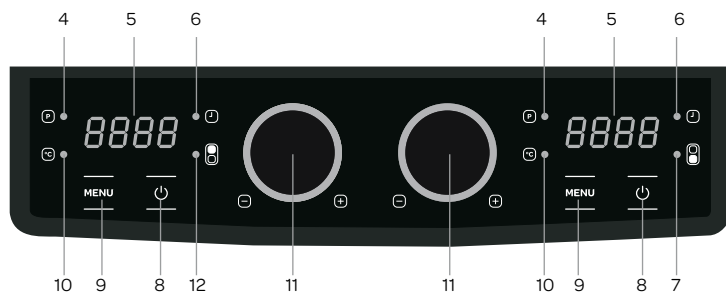
par le fabricant comme répondant aux exigences de sécurité.

- Les dommages causés par un mauvais branchement ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
 - Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou des personnes ayant une qualification équivalente, afin d'éviter des situations dangereuses.
 - Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
 - La prise de courant murale et la fiche mâle doivent être toujours accessibles.
 - L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'une fiche domino ou d'une rallonge. Auquel cas, l'usage de l'appareil en toute sécurité ne peut pas être garanti.
 - Le câble de raccordement doit pendre librement et ne pas être heurté par un tiroir.
 - Le plan de travail sur lequel est placée la table de cuisson, doit être plat.
 - Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent pouvoir résister à une température d'au moins 100°C. Même si l'appareil même n'est pas chaud, la chaleur d'un récipient de cuisson chaud peut décolorer ou déformer la paroi.
-  Les appareils ménagers ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers habituels. Déposez l'appareil dans un centre  spécialisé de collecte de déchets de votre commune pour qu'il soit recyclé de manière responsable et conformément à la réglementation en vigueur.

2 description du produit

Table de cuisson

1. Zone de cuisson (Ø 170 mm)
2. Zone de cuisson (Ø 140 mm)
3. Panneau de commande



Panneau de commande

4. Indication de puissance
5. Affichage - puissance/température/minuterie
6. Indication de minuterie
7. Indication de zone de cuisson - Ø 14 cm
8. Touche de marche/ veille
9. Touche de MENU
10. Indication de température
11. Bouton de réglage [+ et -]
12. Indication de zone de cuisson - Ø 17 cm

3 avant la toute première utilisation

Avant d'utiliser la table de cuisson à induction pour la toute première fois, vous devez procéder comme suit : Déballer la table de cuisson à induction et retirez l'ensemble du matériau d'emballage. Conservez le matériau d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après l'avoir déballé, vérifiez scrupuleusement si l'appareil n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Retirez, s'il est encore présent, le film de protection de la plaque vitrocéramique. Nettoyez la plaque vitrocéramique avec un chiffon humide. Vérifiez si la tension sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension qui est utilisée dans votre région. Pour l'installation de la table de cuisson, suivez les instructions du chapitre 7.

4 commande de la table de cuisson

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson qui conviennent pour une table de cuisson à induction et avec les bonnes dimensions : diamètre de 15 à 20 cm.

La table de cuisson à induction fonctionne grâce à des capteurs électroniques qui sont commandés en effleurant les touches à effleurement et/ou le bouton de réglage correspondants. Un signal sonore retentit à chaque effleurement d'une touche ou du bouton de réglage. Veillez à ce que la zone de commande soit toujours propre et sèche. Même une fine couche d'eau peut empêcher d'activer les touches.

- Vérifiez si les orifices de ventilation ne sont pas bloqués et ne placez pas d'ustensile de cuisine à proximité directe de la table de cuisson à induction.
- Placez un récipient de cuisson avec des aliments ou du liquide au centre d'une zone de cuisson.
- Insérez la fiche dans la prise de courant ; un signal sonore retentit. Sur l'affichage, les lampes témoin des deux zones de cuisson clignotent. À présent, la table de cuisson à induction se trouve en mode veille. Tant que la table de cuisson à induction se trouve en mode veille, les lampes témoin continuent à clignoter.
- Appuyez sur la touche **[MARCHÉ/VEILLE]** de la zone de cuisson désirée pour la sélectionner.
- Appuyez sur la touche **[MENU]** pour activer la zone de cuisson désirée. La zone de cuisson est prête pour chauffer. Le témoin lumineux pour la puissance est allumée et la puissance apparaît sur l'affichage.
- Tournez le bouton de réglage vers la gauche **[-]** ou vers la droite **[+]** pour régler la puissance souhaitée.
- Appuyez sur la touche **[MENU]** pour basculer l'affichage entre la puissance et température, et vice-versa. Le témoin lumineux pour la température est allumée et la température apparaît sur l'affichage.
- Lorsqu'il n'y a aucun ustensile de cuisson sur la zone de cuisson après la mise en marche, la table de cuisson à induction ne chauffe pas. Le message d'erreur **[EO]** apparaît sur l'affichage et un signal d'alarme va retentir pour indiquer qu'aucun ustensile de cuisson n'est placé. Au bout d'une minute, la table de cuisson à induction va s'arrêter automatiquement.

	Zone de cuisson - Ø 17 cm	Zone de cuisson - Ø 14 cm
Nombre de positions	10	10
Plage de puissances	200 à 1600 watts	200 à 1300 watts
Plage de températures	60 à 240 °C	60 à 240 °C

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

- Appuyez deux fois sur la touche **[MENU]** de la zone de cuisson souhaitée, afin de régler la minuterie. **0:00** clignote sur l'affichage. Le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée s'allume. Tournez le bouton de réglage vers la droite **[+]** ou la gauche **[-]** pour ajuster la durée. La minuterie peut être réglée entre 1 minute et 3 heures.
- Lorsque le temps de cuisson est réglé, il va clignoter un certain nombre de fois, puis le compte à rebours va débiter. L'affichage va montrer par intervalle le temps et la position de température/puissance.
- Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson est désactivée automatiquement. Dans l'affichage, **[OFF]** clignote et le témoin lumineux de la zone de cuisson clignote.
- La table de cuisson à induction va s'arrêter automatiquement à la fin du temps de cuisson maximal (3 heures), si vous n'avez pas réglé de temps de cuisson.

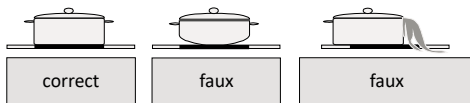
MISE HORS TENSION DE LA TABLE DE CUSSION À INDUCTION

- Lorsque le temps de cuisson maximal ou le temps réglé est écoulé, la table de cuisson à induction va s'arrêter automatiquement.
- Appuyez sur la touche **[MARCHÉ/VEILLE]** pour arrêter manuellement la table de cuisson à induction.
Attention : le verre sera encore trop chaud pour être touché au niveau de la zone de cuisson.
- Après l'arrêt, la ventilation interne va encore fonctionner pendant environ 1 minute pour laisser refroidir la table de cuisson.
- Retirez la fiche de la prise de courant si vous n'allez plus utiliser la table de cuisson pendant une période prolongée.

5 ustensiles de cuisson pour l'induction

Les ustensiles de cuisson qui ont été utilisés auparavant pour une autre table de cuisson, par exemple une table de cuisson au gaz, ne conviennent plus pour une table de cuisson à induction. Par conséquent avant la première utilisation, achetez de nouveaux ustensiles de cuisson si vous ne disposez pas d'ustensile adapté.

- À quels critères doit satisfaire un bon ustensile de cuisson ? L'ustensile doit contenir des matériaux qui sont magnétiques. Les ustensiles de cuisson en acier, acier émaillé, fonte ou acier inoxydable donnent les meilleurs résultats.
- Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond épais et plat, du même diamètre que la zone de cuisson, ce qui réduit le temps de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat et un diamètre minimum de 15 cm, et un diamètre maximum de 20 cm. La zone de cuisson est un cercle avec l'intersection des lignes en tant que point central du cercle.
- Après la première utilisation, des taches blanches peuvent apparaître dans l'ustensile de cuisson. Ceci est normal. Versez un peu de vinaigre dans l'ustensile et chauffez-le jusqu'à 60 à 80°C. Éliminez ensuite les taches avec une brosse.
- Les matériaux suivants sont inappropriés pour les ustensiles de cuissons : verre, céramique, aluminium, cuivre et autres matériaux non magnétiques.
- Lorsque l'ustensile est retiré de la zone de cuisson, la table de cuisson à induction va s'arrêter immédiatement de chauffer. Durant 1 minute, un signal sonore va retentir, puis la table de cuisson à induction va s'arrêter automatiquement.
- Un ustensile de cuisson doit être placé au centre de la zone de cuisson.
- Lors de l'utilisation de certains ustensiles de cuisson, vous pouvez entendre des bruits différents. Ceci est dû à la forme de l'ustensile et n'a aucune influence sur le fonctionnement ou la sécurité de la table de cuisson à induction.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci sous tension. Si vous mettez sous tension une zone de cuisson sans qu'il y ait un ustensile de cuisson dessus, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.
- Utilisez toujours un couvercle sur l'ustensile de cuisson afin de réduire le temps de cuisson.
- Réduisez la puissance lorsque le liquide bout.
- N'utilisez pas trop de liquide ou de matière grasse. La cuisson dure plus longtemps si vous utilisez trop de liquide ou de matière grasse.
- Sélectionnez la bonne puissance pour les différentes possibilités de cuisson.

6 nettoyage et entretien

Pour le nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise murale. Laissez refroidir les zones de cuisson avant de nettoyer la table de cuisson à induction.

- **N'utilisez pas de détergents abrasifs et agressifs, de bombes aérosol ou d'objets pointus/tranchants pour nettoyer la surface de la table de cuisson à induction, qui n'a pas été développée à cette fin.**
- Au fil du temps, les orifices de ventilation peuvent s'obstruer du fait de l'accumulation de poussière ou autre encrassement. Nettoyez les orifices de ventilation avec un chiffon doux sec. Utilisez éventuellement une brosse douce ou un mini-aspirateur.
- **Attention : Ne rincez pas la table de cuisson à induction à l'eau.**
- Nettoyez tous les jours la surface de la table de cuisson à induction avec un chiffon humide et un détergent léger, comme du produit vaisselle. Séchez bien avec de l'essuie-tout ou un torchon sec.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent laisser une substance métallique sur la plaque vitrocéramique. Éliminez celle-ci directement après l'utilisation, sinon il deviendra de plus en plus difficile de l'éliminer. Utilisez éventuellement un chiffon humide avec un peu de pâte dentifrice ou un peu de produit vaisselle.
- Lorsque la table de cuisson à induction n'est pas utilisée pendant une période prolongée, retirez la fiche de la prise de courant et rangez l'appareil à l'abri de la poussière et des animaux nuisibles.
- Vous pouvez éliminer les restes de nourriture brûlés en passant un chiffon humide sur l'endroit avec un peu de produit vaisselle et en laissant agir. Vous pouvez également utiliser un grattoir à verre. **Attention : le grattoir à verre est tranchant. Éloignez-le des enfants.**
- Pour les taches tenaces, utilisez un détergent spécial pour tables de cuisson céramique/induction. **Attention : suivez les instructions figurant sur l'emballage.**

7 instructions d'installation

- La sécurité au cours de l'utilisation n'est garantie que si le montage est techniquement réalisé de manière correcte et conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable des dommages causés par un montage incorrect.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fonctionnement impropre et d'éventuels dommages causés par des installations électriques inappropriées.
- La table de cuisson doit être raccordée à une installation fixe dans laquelle sont intégrés des moyens de mise hors tension et ce, conformément aux instructions d'installation.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé au cours de l'installation ou qu'il n'est pas acheminé le long d'arêtes vives. Si un four est monté au-dessous, acheminez le câble jusqu'à la boîte de jonction en passant par les coins arrière du four. Il doit être posé de manière à ce qu'il ne soit au contact d'aucune partie chaude de la table de cuisson ou du four.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la fiche mâle doivent être toujours accessibles.
- Le plan de travail sur lequel est placée la table de cuisson, doit être horizontal et stable. Observez les instructions du fabricant du plan de travail.
- Une installation incorrecte, un raccordement incorrect ou un montage incorrect, entraînera l'annulation de la garantie.
- Attention :** toute modification de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par un installateur agréé.
- Pour un usage en toute sécurité, un espace suffisant autour de la table de cuisson est nécessaire. Assurez-vous de l'existence de cet espace.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être au minimum de 650 mm.



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

- Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Attention :** Le point de raccordement doit toujours être accessible.

8 pannes et solutions

Panne		Points de contrôle et solutions
Une fois que la fiche est branchée dans la prise de courant et que la table de cuisson à induction est mise en marche à l'aide de la touche [MARCHE/VEILLE], l'indication [MARCHE/VEILLE] et l'affichage ne s'allument pas.		- La fiche est-elle bien branchée dans la prise de courant ? - La prise de courant, le fusible ou le câble d'alimentation sont-ils endommagés ?
La table de cuisson à induction fait beaucoup de bruit.		L'électronique intégrée dans la table de cuisson à induction a besoin de refroidissement. Il est donc tout à fait normal que le ventilateur fasse du bruit.
Message d'erreur	E0	Pas d'ustensile de cuisson (approprié) placé.
	E1	Capteur de température défectueux. Prenez contact avec le service clientèle.
	E2	Panneau de commande défectueux. Prenez contact avec le service clientèle.
	E3	La tension est trop élevée. Faites contrôler le raccordement par un électricien.
	E4	La tension est trop basse. Faites contrôler le raccordement par un électricien.
	E5	Le panneau de commande est en surchauffe. Arrêtez la table de cuisson et attendez que celle-ci ait refroidi.
	E6	La table de cuisson est en surchauffe et s'est arrêtée automatiquement. Contrôlez les orifices de ventilation et laissez refroidir la table de cuisson. La table de cuisson à induction va fonctionner de nouveau normalement.

Données techniques	VKI3010ZWA
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction indépendante
Technologie de chauffage	Induction
Nombre de zones de cuisson	2
Diamètre de la zone de cuisson supérieure (cm)	17
Diamètre de la zone de cuisson inférieure (cm)	14
Puissances à régler [W] - Ø 17 cm	200-350-500-650-800-1000-1100-1200-1400-1600
Températures à régler [°C] - Ø 17 cm	60-80-100-120-140-160-180-200-220-240
Puissances à régler [W] - Ø 14 cm	200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300
Températures à régler [°C] - Ø 14 cm	60-80-100-120-140-160-180-200-220-240

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

algemene service- en garantievoorwaarden

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

2 jaar volledige fabrieksgarantie

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

Storingen of defecten buiten de garantieperiode

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

Uitgesloten van garantie

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

Van belang om te weten

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

general terms and conditions of service and warranty

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

2-year full manufacturer's warranty

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

Breakdowns or faults outside the warranty period

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

Warranty exclusions

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

Important to know

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

allgemeine service- und garantiebedingungen

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

Zwei Jahre volle Werksgarantie

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

Störungen oder Defekte außerhalb der Garantiezeit

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

Garantieausschluss

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

Wichtige Informationen

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

conditions générales de garantie et de service après-vente

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

2 ans de garantie complète de fabrication

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

Pannes ou défauts en dehors de la période de garantie

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

Sont exclus de la garantie

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

Important à savoir

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



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Postbus 5023
6802 EA Arnhem

www.inventum.eu

facebook.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908

